

« CQP COMMIS DE CUISINE »

Certificat de Qualification Professionnelle

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes:

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisseries
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

Compétences visées:

- Réceptionner les marchandises (Bloc 1 du RNCP)
- Contribuer à gérer les stocks (Bloc 1 du RNCP)
- Stocker les marchandises (Bloc 1 du RNCP)
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériel appropriés (Bloc 2 du RNCP)
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire (bloc 3 du RNCP)
- Travailler les produits (bloc 4 du RNCP)
- Transformer les produits pour des préparations froides (bloc 4 du RNCP)
- Réaliser des préparations chaudes (bloc 4 du RNCP)
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson (Bloc 4 du RNCP)
- Réaliser des préparations en pâtisserie (bloc 5 du RNCP)

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

Exposé à partir de supports audiovisuels - Apports de concepts et méthodes - Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques.

Mise en situation sur le plateau technique de cuisine

- **Modalités d'évaluation :** évaluation continue en centre et en stage, examen final
- **Taux de réussite :** 100%

Types de structures concernées :

Restaurants traditionnels

Poursuite de formations :

Autres CQP de la Branche industrie hôtelière, CAP cuisine

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap:

- Tous les sites sont accessibles
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Demandeur d'emploi, salarié d'entreprise

Prérequis :

Compréhension de la langue française

Validation de la formation :

• Diplôme, Certificat, Qualification :

CQP commis de cuisine RNCP 31053 avec le certificateur CERTIDEV

- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences,

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier , l'organisme certificateur est CERTIDEV

Durée :

- Temps en centre: selon positionnement ou financeur
- Temps en stage: minimum 30% du parcours de formation

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** entretien individuel et positionnement
- **Date de démarrage:** selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles)
- **Inscription :** sur dossier

Tarifs :

Selon le dispositif la formation, peut être gratuite pour l'apprenant ou payante(pour les tarifs nous consulter)

LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

fccenthor@reunion.cci.fr

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs

de résultats sur le site internet :

www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Gestion de la production en cuisine traditionnelle française et cuisine locale
- Gestion de production de pâtisserie
- Hygiène et sécurité : alimentation, équipements et procédures de nettoyage
- Technologie cuisine et pâtisserie
- Gestion appliquée
- Les clés de la réussite

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.