

# CQP CUISINIER



Inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles

## OBJECTIFS

Le chef de cuisine est à la fois un très bon **cuisinier** et un **chef**.  
En collaboration avec le directeur de la restauration, le gérant ou le propriétaire du restaurant,

- décide de la carte, il élabore les menus,
- supervise l'approvisionnement
- est celui à qui toute la brigade, du commis au second, doit obéir.
- recrute (en collaboration avec la direction) et forme l'ensemble du personnel de cuisine.
- Le chef est aussi un **gestionnaire**, il élabore une cuisine rentable, à la fois créative sans être ruineuse, savoir choisir et stocker les produits sans gaspillage et en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, privilégie les produits de saison qui sont alors moins chers, entretient des relations commerciales avec les fournisseurs ou encore participe à la promotion de l'établissement.

## CONTENU

### Domaine Professionnel et technologique

Travaux pratiques de cuisine  
Techniques appliquées en cuisine  
Production culinaire  
Organisation  
Technologie culinaire.

Communication professionnelle  
Management  
Approvisionnement  
Gestion de production

### Domaine Hygiène et sécurité

Sciences appliquées à l'alimentation,  
l'hygiène et l'équipement

## DEMARCHE PEDAGOGIQUE

### METHODOLOGIE :

- Alternance théorie / pratique
- Accompagnement assuré par un formateur référent

### RESSOURCES :

- Hall technologique.
- Restaurant d'application.
- Supports techniques professionnels.

## PERSONNES CONCERNEES

Toute personne occupant ou souhaitant occuper un poste de cuisinier.

### DATES :

A définir

### DUREE :

de 210 à 315h (en alternance).

### LIEU DE FORMATION :

En centre et en entreprise.

### FINANCEMENT

Contrat de Professionnalisation  
PLAN DE FORMATION  
CIF