

MODULE 721

CQP CUISINIER

Domaine : Techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thématique : Cuisine

Formacode : 42742

Durée en heures : 356 heures au total

Stage en entreprise : 107 heures (minimum de 30% de la durée totale de la formation)

Modalité de la formation : Présentiel et alternance en entreprise

Type de formation : En intra ou en inter-entreprises.

Formateur : La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

Public cible : Tout public

Nombre de personnes min et max : intra 1 à 8 personnes - inter 3 à 8 personnes

Prérequis : Avoir une expérience professionnelle en cuisine

Lieux : France et DOM TOM

Tarif : Selon modalités - Nous contacter

Modalités et délais d'accès : Délai d'accès à définir au cas par cas après positionnement du candidat. Possibilité d'accéder à l'intégralité de la certification ou de sélectionner 1 ou plusieurs blocs de compétences constituant la certification.

Accessibilité : Établissement accessible aux personnes handicapées (cf. registre d'accessibilité). Pour tout renseignement, demandez à contacter le référent handicap.

Débouchés professionnels : À la suite d'un CQP Cuisinier, vous pourrez exercer nombre de métiers différents dans les domaines de la restauration, l'hôtellerie ou encore la gastronomie tels que : restaurants en libre-service (cafétéria), restauration collective, les restaurants à thème, les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transport aérien ou ferroviaire) ou encore les établissements de restauration traditionnelle et brasseries.

Vous pourrez évoluer vers d'autres métiers tels que chef-gérant, lancement de sa propre entreprise de vente à emporter, food truck, table d'hôte, traiteur, création ou reprise de restaurant ...

Objectifs :

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Réaliser les préparations culinaires de base : travailler les produits, transformer les produits pour des préparations froides, réaliser des préparations chaudes, mettre en œuvre les techniques de cuisson, réaliser des préparations en pâtisserie
- Contrôler la production ou prestation culinaire
- Mettre en place des procédures de limitation du gaspillage alimentaire et savoir identifier les enjeux d'une restauration durable

Positionnement du stagiaire :

- ⇒ QCM - Exercices
- ⇒ Entretien avec un formateur référent (attentes, projet professionnel, ...)

Programme :**Réception de marchandises :**

- Connaître les formulaires incontournables à la réception de marchandises
- Sécuriser les flux entrants
- S'assurer la qualité des produits réceptionnés

Gestion des stocks :

- Sécuriser les flux entrants et sortants
- Gérer les stocks et anticiper les ruptures
- Préparer et mettre en place un inventaire"

Organiser le stockage des marchandises :

- Organiser le rangement des marchandises avec méthodes
- Entretenir les zones de stockage
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Procéder à l'approvisionnement des marchandises

- Optimiser sa gestion, ses achats
- Réaliser un prévisionnel pour anticiper ses ruptures et ses commandes
Connaître et mettre en application les règles d'approvisionnement

Participer à l'achat de marchandises ou produits

- Acheter en juste quantité, au bon moment et au meilleur prix
- Organisation les commandes pour limiter les manques et les surstockages
- Assurer la traçabilité en sélectionnant scrupuleusement ses fournisseurs en fonction des contraintes environnementales

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection :

- Maîtriser les protocoles de nettoyage et de désinfection en fonction des surfaces, zones, type de salissures....
- Connaître l'importance de l'Hygiène au cœur du métier
- Connaître les risques et les dangers sanitaire présent dans une cuisine.

Appliquer les règles de sécurité alimentaire :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité en restauration
- Connaître les conduites à tenir en cas d'incident
- Optimiser la gestion des déchets par le tri des Déchets de Cuisine et de Table (DCT)

MODULE 721**CQP CUISINIER****Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients :**

- Identifier les dangers et les risques liés à l'activité
- Anticiper les accidents dans les zones réservées au personnel et à la clientèle
- Faire appliquer et améliorer les règles de sécurité et d'hygiène au sein de l'établissement

Intervenir en cas d'incident :

- Identifier, analyser et agir face aux risques
- Connaître et respecter le protocole en cas d'incident

Organiser le travail d'équipe :

- Organiser son temps et celui de son équipe
- Piloter et suivre le travail de l'équipe
- Superviser la production tout en appliquant la législation en matière d'hygiène, de sécurité et droit du travail

Superviser le travail d'équipe :

- Fixer des objectifs collectifs et individuels
- Animer, fédérer et motiver une équipe
- Développer sa capacité à déléguer

Optimiser le fonctionnement de l'équipe :

- Piloter la performance par la compétence
- Renforcer sa communication pour convaincre
- Mettre en place un management relationnel

Les techniques de base de la cuisine par produit :

- Maîtriser le langage professionnel de la cuisine
- Connaître le matériel, l'outillage et les différents outils utilisés en production culinaire
- Comprendre les documents à usage professionnel en production
- Organiser son poste de travail
- Maîtriser les conversions de poids et de mesure
- Travailler les différents produits et famille

Transformer des produits pour des préparations froides :

- Utiliser des supports techniques en production froide
- Découper des fromages en respectant les grammages et les techniques de base du métier
- Maîtriser les techniques de base de travail des produits en production froide
- Respecter les normes en matière d'hygiène et de sécurité

Réaliser des préparations chaudes :

- Utiliser des supports techniques en production chaude
- Transmettre les informations à la passation de poste.
- Respecter les consignes données pour finaliser les étapes de production chaude (assemblage)
- Organiser son poste dans le respect des normes d'hygiène et de productivité

Mettre en œuvre les techniques de cuisson :

- Différencier les types de cuisson
- Reproduire en respectant les consignes les différents modes de cuisson
- Appliquer des modes de cuisson aux différentes catégories d'aliments
- Utiliser un point de cuisson de type, grill ou plancha

Réaliser des préparations en pâtisserie :

- Réaliser en respectant les consignes différentes préparations de pâtisserie
- Utiliser des PAI
- Rectifier un assaisonnement

Préparer et réaliser les productions culinaires :

- Organiser et superviser la production
- Garantir les procédures d'hygiène et de sécurité
- Gérer et solutionner les dysfonctionnements

Contrôler la production culinaire :

- Superviser la fabrication et corriger les dysfonctionnements
- Garantir la qualité de la production
- Garantir le respect de la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène

Ajuster ou développer la production culinaire :

- Gérer les contraintes de production
- Être capable de faire preuve de créativité
- Communiquer (équipe, direction, clients)
- Adapter son offre à la demande
- Transmettre les compétences

Transition écologique : Lutter contre le gaspillage et favoriser le développement durable :

- La limitation des pertes, lutte contre le gaspillage
- Le tri sélectif, la gestion des déchets
- La prévention du gaspillage alimentaire,
- Les produits locaux et de saison, les approvisionnements en circuits courts et/ou bio

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants.
2. **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques.

3. Modalités d'encadrement : Le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux individuels, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements. Période d'alternance en entreprise (incluant une charte de qualité validée par l'entreprise).
Approches pédagogiques inductives : « apprendre par le faire »

Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs de la formation :

Suivi :

Chaque stagiaire est accueilli, puis suivi individuellement par un formateur référent

Evaluation préalable (positionnement) :

Positionnement et entretien effectué lors de la candidature (Questionnaire + entretien individuel)

Evaluation tout au long de la formation :

Différentes évaluations et contrôles jalonnent le parcours de l'apprenant et permettent de valider les compétences ou savoirs acquis au cours de la formation (mises en pratique, QCM, photos, vidéos, entretiens avec le tuteur, ...).

Les évaluations et les rencontres physiques tuteur / formateur sont planifiées dès l'entreprise d'accueil identifiée.

Nature et modalités du système d'évaluation des connaissances prévues pour les formations à distance :

Contrôle continu sous forme de questions diverses : Vrai / Faux, Choix multiple, Ordre, Association, Zones sensibles, Ouvertes...)

Evaluation finale :

L'obtention du CQP Cuisinier se déroule selon 2 modalités.

- Un questionnaire écrit où sont évaluées les compétences liées aux matières technologiques. Le temps imparti pour répondre à ce questionnaire est de 1 heure.
- Une mise en situation reconstituée et entretien qui permet d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier du TP visé. Le temps imparti pour la mise en situation reconstituée est environ de 5 heures. Un entretien individuel de 10 minutes vient compléter cette mise en situation. Il permet d'approfondir et de valider les compétences évaluées lors de la mise en situation reconstituée, ou de compléter celles qui n'auraient pu être évaluées

Sanction :

CQP Cuisinier délivré par la CPNEFP après avoir statué sur le dossier du candidat (évaluation continue et évaluation finale)

La certification est modulaire ; l'obtention d'un ou plusieurs blocs de compétences est possible, le candidat en conserve le bénéfice définitivement dans le cadre d'un parcours de formation ou d'une VAE.

Moyens permettant le suivi, l'évaluation des résultats et l'appréciation des participants :

Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée

Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Évaluation de fin de formation remplie par le participant.