



## Parcours Qualifiants CQP-ih Chef-Gérant(e)

Le chef gérant exerce son activité dans un établissement de restauration collective.

Il assure l'élaboration des menus et la fabrication des plats. Il suit et contrôle toute la chaîne de fabrication de la prestation (cuisson, rapidité, présentation, distribution, ...). Il définit, contrôle et rend compte de la gestion des activités de l'établissement en animant et dirigeant une équipe de professionnels de la restauration collective Contrôler le bon fonctionnement de la distribution de la prestation.

### Le public concerné

Tous les collaborateurs qui souhaiteraient qualifier leurs compétences.  
Les Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) s'adressent aux demandeurs d'emploi ou aux salariés lancés dans la vie active.

### Les prérequis

VAE : pouvoir justifier de 1 an d'expérience  
Forte volonté de s'impliquer et de progresser

### La durée

**24 heures** en VAE *ou* **140 heures** en alternance professionnalisante  
*ou* **280 heures** en continu et **140 heures** de stage

### Objectifs pédagogiques ■

- Savoir maîtriser la production culinaire.
- Savoir gérer la production culinaire.
- Savoir manager et animer une équipe.
- Apprendre le relationnel clients/convives.



### Les supports pédagogiques

- Livret de suivi
- Fiches pédagogiques