



Parcours Qualifiants CQP-ih Commis de Cuisine

Le titulaire d'un CQP Commis de Cuisine travaille sous le contrôle de sa hiérarchie.

Il effectue des préparations préliminaires, des cuissons, des appareils, des fonds, des sauces, des pâtisseries, utilise correctement le matériel de service et applique les règles d'hygiène et de sécurité.

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 ■

- ⊗ Exécuter les préparations préliminaires.
- ⊗ Maîtriser les différentes cuissons.
- ⊗ Maîtriser les fonds et les sauces.
- ⊗ Connaître les bases de la pâtisserie.
- ⊗ Appliquer les bases de l'hygiène et sécurité.
- ⊗ Connaître les approvisionnements et stockage.
- ⊗ Maîtriser l'organisation de travail.
- ⊗ Contribuer à la distribution.
- ⊗ Participer à la remise en état du poste de travail et des locaux.

Les supports pédagogiques

- ⊗ Livret de suivi
- ⊗ Fiches pédagogiques

