



## CQP CUISINIER

Cuisinier, chef de partie  
Chef de cuisine



V0.2 - AOÛT 2020



### DURÉE DE LA FORMATION

1 an , en bloc de compétences pour la formation Continue, aménageable.  
400 heures / an - Modulable en fonction des pré-requis (200 à 400 heures)



### RYTHME DE L'ALTERNANCE

Aménageable suivant les contraintes liées à l'entreprise, aux modules de formation...



### MODALITÉS D'ÉVALUATION

En présentiel - contrôle continu et examen ponctuel



### STATUT

Salarié rémunéré ou stagiaire de la Formation Continue



### COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite en contrat de professionnalisation, possibilité de prise en charge en Formation Continue



### ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap, sauf contre-indication. Nous consulter.



### CONTACT

Christian COCHONNEAU  
christian.cochonneau@cfablagnac.org  
05 62 74 73 72

### LE MÉTIER

Vous participez au contrôle de la livraison des produits et de son stockage.

Vous effectuez des préparations culinaires avec une équipe de production sous la responsabilité du chef de cuisine. Vous produisez dans tous les secteurs d'activité (pâtisseries, cuisine, "froid", "chaud",...) de la restauration traditionnelle.

### PRÉ-REQUIS

Avoir entre 16 et 30 ans, ou plus en formation continue.

Avoir une expérience professionnelle en cuisine.

Bilan d'aptitude sur site obligatoire

### OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

- Préparations culinaires
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Responsabilité, encadrement d'une petite équipe

### PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie
- Sciences appliquées
- T.I.C
- Travaux pratiques Cuisine
- Organisation du travail

### POURSUITE DE FORMATION

- MC Desserts cuisine
- BP Cuisine



**CFA COMMERCE ET SERVICES**

21 avenue Georges Brassens  
31700 Blagnac  
05 62 74 73 72  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)



L'expérience,  
ça se pratique