

CQP CUISINIER

RNCP : 31371
FORMATION CERTIFIANTE

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Chef·fe cuisinier·e.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Contrôler de la livraison des produits et de son stockage.
- Effectuer des préparations culinaires avec une équipe de production en autonomie.
- Produire dans tous les secteurs d'activité (pâtisserie, cuisine) de la restauration traditionnelle.
- Prendre en charge une petite équipe
- Valider une certification (CQP)



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel qualifié dans le domaine d'activité, avec déjà une préqualification dans le domaine.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Avoir une expérience professionnelle en cuisine (Commis).
Maîtrise du socle commun de compétences.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription toute l'année.
Entretien individuel et bilan.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Préparations culinaires
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Responsabilité des postes de travail

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques
- Organisation du travail
- Technologie et sciences appliquées
- Technologies de l'information et de la communication
- Renforcement du socle de compétences

Le + de notre CFA :

- Groupes de niveaux.
- Approche par compétence.
- Individualisation du parcours.
- Formation en présentiel.
- Aménagement de l'emploi du temps.

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret de formation et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : Contrôle en continu, examen final.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider ultérieurement les blocs de compétences non acquis.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance ou en continu.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.



TARIF

Prise en charge partielle ou totale par l'OPCO en Formation Professionnelle et Continue.

Prise en charge totale des coûts de la formation dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Ce tarif vous sera communiqué par devis après un RDV individuel.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

De 6 mois à 1 an, en blocs de compétences.

400 heures de formation, modulables en fonction des pré-requis (200 à 400 heures).

Rythme de l'alternance aménageable.

SUITES DU PARCOURS

Vie active.

Possibilité de diplôme de Brevet professionnel ou BTS (si BAC).

Formation spécialisée en MC Desserts, Employé traiteur ...

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

pole.chrte@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org

www.cfablagnac.org

