

## CQP Employé.e Qualifié.e de Restauration

### Description

#### Champs de Méta

- Prerequis :**
- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
  - Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
  - Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
  - Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
  - Organiser le travail et superviser l'équipe
  - Réaliser les préparations culinaires de base froides
  - Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire
  - Gérer l'encaissement
- Programme De La Formation :**
- Préparation des produits de base en respectant leur mode de production et de conservation
  - Respect et application des règles d'hygiène et de sécurité
  - Production culinaire pour des mets simples et sous la responsabilité d'un cuisinier
  - Production culinaire et distribution en analysant en permanence les réactions des convives
  - Management et animation d'équipe
  - Relations avec le client et les convives en veillant à la fois au respect du travail et à la satisfaction des convives
- 760 heures totales
- Informations Dates :**
- Formation en alternance : Contrat de professionnalisation
  - Période en entreprise
  - Formation à temps plein
- Informations Public :**
- Salariés
  - Demandeurs d'emploi
  - Particuliers
- Informations Validation :**
- Attestation de fin de formation
  - CQP Employé.e qualifié.e de restauration, Certificat de qualification professionnelle de la branche professionnelle de l'Industrie Hôtelière