



CQP Commis de Cuisine

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Effectuer un inventaire simple des denrées, les réceptionner et vérifier leur qualité
- Maîtriser l'ensemble des techniques de cuisine (cuisson, fond, marinades, garnitures...) et réaliser des plats chauds et froids
- Assembler et dresser les plats
- Vérifier la conformité avec les bons de restaurant et envoyer les plats dans le respect des consignes
- Préparer puis nettoyer son poste de travail

PRE REQUIS

- Savoir lire, écrire, compter
- Premières notions d'anglais

MODALITES D'ACCES A LA FORMATION

- Réunion d'information collective
- Tests et entretiens individuels de recrutement

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisserie
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Formation en alternance avec période en entreprise
- Formation à temps plein
- Plateau technique

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Certificat de Qualification Professionnelle

DUREE TOTALE DE LA FORMATION

De 175 à 350 heures en fonction du positionnement initial

1 journée de formation (mardi) hebdomadaire

DATES ET LIEUX DE LA FORMATION

Date : entrées et sorties permanentes

Modalités : entretien de motivation

Lieu de la formation : 96 avenue du Général Leclerc 92100 Boulogne Billancourt

CRITERES QUALITE

Taux de réussite aux examens : 100%

Taux de satisfaction des stagiaires : 100%

- à 3 mois : 100%
- A 6 mois : 100%

TARIF ET FINANCEMENT

Coût :

- **3000 € TTC pour 175 heures de formation (coût de la certification inclus)**
- **5550 € pour 350 heures de formation (coût de la certification inclus)**



Se référer aux conditions générales de vente

