

Formation qualifiante CQP Employé Polycompétent de restauration

Formacode : 42746
Code ROME : G1603



Durée

14 semaines de formation

- **357 heures** en centre de formation
- **140 heures** de stage en entreprise

Intensité horaire journalière : **7 heures**

Pour qui ?

- Demandeurs d'emploi
- Allocataires du RSA et des minimas sociaux
- Jeunes sans qualifications ou décrocheurs scolaires
- Personnes sous main de justice
- Bénéficiaires de la protection internationale
- Autre public ou entreprises : [nous contacter](#)

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Le responsable de site est à votre disposition pour accueillir, analyser la demande et la faisabilité du projet de formation et le cas échéant orienter les personnes en situation de handicap vers les partenaires et les structures compétentes.

Objectifs

- Réception et stockage de marchandises
- Préparations culinaires et dressage
- Organisation et tenue de buffets chauds et froids
- Service en salle et tenue de caisse
- Remise en état des locaux et du matériel
- **Obtenir le CQP (Certificat de Qualification Professionnelle)**

Pré-requis

- Motivation
- Cohérence du projet professionnel
- Maîtrise de la langue française et des 4 grandes opérations mathématiques de base

Prise en charge financière

Financement de la formation entièrement pris en charge pour les bénéficiaires

MODULE 1

Hygiène et Sécurité 20 heures

- Règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur
- Règles d'hygiène relatives au matériel et aux locaux
- Consignes de sécurité et prévention des risques professionnels
- Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients

MODULE 2

Développement durable et éco-citoyenneté 15 heures

- Valoriser les productions locales
- Respecter la saisonnalité des produits
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Privilégier les produits éco-responsables
- Optimiser les conditions de travail
- Réduire les consommations d'énergie et d'eau

MODULE 3

Comportement et postures professionnelles 10 heures

- Règles d'organisation et rôle de chacun au sein de la brigade
- Règles de savoir-être et de communication verbale et non verbale au sein de la brigade
- Je ne sais qui je suis :
 - Ma personnalité et comment je m'en sers
 - Ma place dans la brigade et comment je l'incarne
- Quand ça ne va pas :
 - Identifier ma zone de confort/inconfort : trouver des éléments déclencheurs
 - Qu'est ce que je fais pour retrouver du confort

MODULE 4

Tenue et termes professionnels 5 heures

- Descriptif et explication des différentes composantes de la tenue professionnelle
- Connaissance des termes culinaires et du vocabulaire professionnel
- La coutellerie professionnelle et la batterie de cuisine
- Les ustensiles et matériels individuels et collectifs
- Connaissance du vocabulaire professionnel de la salle

MODULE 5

Anglais 30 heures

- Savoir se présenter et présenter l'établissement et son personnel
- Savoir présenter et expliquer le menu et sa composition (mets, ingrédients, saveurs, goût...)
- Être capable de répondre à des demandes de réservation et de demandes spécifiques
- Maîtriser les fondamentaux des termes techniques et ustensiles de cuisine

MODULE 6

Réception et stockage de marchandises 45 heures

- Réceptionner et vérifier les denrées alimentaires livrées (DLC, température...)
- Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié
- Effectuer un inventaire des produits utilisés
- Réceptionner et stocker les produits lessiviels
- Effectuer un inventaire simple et des contrôles sur le stockage
- Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité
- Les différents moyens de conservation

MODULE 7

Préparation culinaire et dressage 50 heures

- Travailler les fruits et légumes
- Découper les fromages
- Assembler des préparations simples froides ou chaudes
- Utiliser une mandoline, un robot, trancher
- Refroidir réglementairement une préparation
- Utiliser des produits semi élaborés
- Produire des crêpes, galettes, pizzas...
- Terminer des préparations chaudes (frites, légumes...)
- Conditionner des denrées alimentaires
- Dresser les préparations pour l'approvisionnement des différents points de vente

MODULE 8

Organisation et tenue de buffets chauds et froids 45 heures

- Monter le poste
- Réapprovisionner le poste pendant le service en contribuant à la mise en valeur des produits
- Accueillir le client
- Travailler en coordination avec la cuisine
- Produire devant le client

MODULE 9

Service en salle 50 heures

- Accueillir le client en respectant les standards de l'établissement
- Mettre en place la salle (propreté, meubles de service avant et en cours de service)
- Décorer et mettre à jour les outils de l'animation commerciale
- Débarrasser les tables

MODULE 10

Remise en état du poste de travail et des locaux 21 heures

- Nettoyer et ranger le poste de travail
- Participer au rangement et au nettoyage des locaux
- Participer au nettoyage du matériel

MODULE 11

Bilan mi-parcours et fin de formation 5 heures

- Bilan collectif
- Bilan individuel avec formulaire
- Evaluation de la recherche d'emploi et orientation vers des offres le cas échéant

MODULE 12

Bilan et accompagnement à l'emploi 7 heures

Dresser un bilan collectif et individuel du parcours de formation et accompagner chaque stagiaire vers l'emploi par la mise en relation avec des entreprises de notre réseau

Validation visée

CQP (Diplôme de niveau 3)

Equivalence

Non concernée

Modalités de sélection des candidats

Les candidatures sont à envoyer directement via notre site internet www.cuisinemodemplois.com pastille « déposer ma candidature ». Il vous faudra renseigner votre numéro de demandeur d'emploi et télécharger CV et lettre de motivation.

Si votre candidature est retenue, vous serez convoqué.e à un entretien de sélection avec un jury.

Modalités pédagogiques

- Formation **100% en présentiel**
- Apprentissage par la **pratique et la mise en situation professionnelle**
- Mise à disposition de chaque stagiaire d'une tenue professionnelle.

Moyens techniques et encadrement

Toutes nos écoles disposent de plateaux techniques équipés, vestiaires, salles de restaurant équipées, accès Wifi.

Equipe pédagogique mobilisée: un formateur expert professionnel du métier formé à notre modèle pédagogique, un responsable de site.

Modalités de suivi et évaluation

- Suivi (contrôle des présences)
- Evaluation tout au long de la formation (évaluation préalable (positionnement), contrôle continu hebdomadaire (en centre et en entreprise) et évaluation finale (quiz et épreuve devant un jury de professionnels)
- Les résultats sont connus à l'issue de l'avis de la commission l'organisme certificateur qui émet alors le diplôme.
- **Possibilité de validation partielle par blocs de compétences**
- Une attestation individuelle de formation est délivrée aux stagiaires lors de la journée de bilan. Un questionnaire de satisfaction est également envoyé à l'issue du parcours de formation afin d'évaluer la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation et les qualités de la formation.

Suite du parcours

Possibilité de passer le CAP en candidat libre

Financement de la formation

Financement de la formation entièrement pris en charge pour les bénéficiaires (frais pédagogiques, équipement, repas du midi). **Frais restant à charge du bénéficiaire : 0€.**

Débouchés

- Service de restauration collective autogérée ou concédée dans les structures publiques, privées, associatives relevant du secteur des administrations et des entreprises, du secteur de la santé (hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées...), du secteur scolaire et universitaire.
- Nouvelles formes de restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile) : restauration en libre-service (cafétéria...), restauration rapide (vente au comptoir, en conditionnements jetables) : sandwicherie, viennoiserie, hamburgers..., restauration à thèmes
- Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés (transports aériens, ferroviaire...)

Les postes à envisager sont : équipier, responsable étage, aide cuisinier, tous les postes de la filière d'assemblage et de distribution culinaire. Le premier poste occupé sera celui de commis de restaurant, puis selon l'évolution personnelle : chef de rang, maître d'hôtel...

Réussite

Taux de validation du diplôme : **83%**

Taux de sorties positives: **84%**

Source: rapport d'activité 2023

Notre centre de formation

Besançon : 4J chemin de Palente 25000 Besançon

(Accès : Bus 7 arrêt Grand Buisson, Bus 11 arrêt Collège Proudhon, Tram 1 arrêt Fort Benoît)