

# 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
- Personnes sous main de justice
- Réfugiés statutaires

*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

## Tarif formation

15€ HT de l'heure

## Prise en charge financière



## 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](http://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**
- Suivi (contrôle des présences et livret de suivi individuel)
- Evaluations tout au long de la formation (évaluation préalable (positionnement), contrôle continu hebdomadaire (en centre et en entreprise) et évaluation finale.
- 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 intervenant extérieur (posture, savoir-être), un responsable de site.

## Modalités de suivi et évaluation

Le formateur et le tuteur en entreprise donnent un avis favorable ou défavorable porté sur le livret de suivi qui fait l'objet d'une validation par l'organisme certificateur de la branche professionnelle. Les résultats sont connus à l'issue de l'avis de la commission l'organisme certificateur qui émet alors le diplôme.

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.

Possibilité de validation partielle par blocs de compétences

## Suite du parcours

Possibilité de passer le CAP en candidat libre

## 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 : **92%**

Taux de sorties positives: **85%**

Source: rapport d'activité 2021

## 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)