



## FICHE DESCRIPTIVE FORMATION

### CQP CUISINIER

#### DISPOSITIF

Programme régional  
Visa Métiers 2023-2026

#### DATES

Du 16/10/23 au 18/04/24

#### DURÉE

959 heures dont 539 h de formation  
en centre et 420 h en entreprise

#### EFFECTIF

6 stagiaires attendus

#### COÛT

Financé par la Région des Pays de la  
Loire. Formation rémunérée

#### LOGOS



- ▣ Niveau de sortie : sans équivalence de niveau - **Certificat de Qualification Professionnelle Cuisinier - Code Certif info : 83256 – Code RNCP : 31371**
- ▣ Lieu de déroulement de la formation (avec adresse complète) : **Centre Pierre Cointreau – 132 avenue de Lattre de Tassigny – CS 51030 – 49015 ANGERS CEDEX 01**
- ▣ N° CCI de déclaration d'existence d'activité : **52490236949**
- ▣ Site internet : **<https://formation.paysdelaloire.cci.fr/>**

#### OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel qui :

- Respecte les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Participe aux opérations d'approvisionnement et de stockage des marchandises
- Assure la production culinaire et sa distribution
- Contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise

Le (la) titulaire du Certificat de Qualification Professionnelle Cuisinier s'organiserà, à l'issue de la formation, autour des grandes activités suivantes :

- approvisionnement et gestion de stocks de denrées utilisées en cuisine
- production culinaire
- gestion de la production culinaire
- management et animation d'une brigade de cuisine

#### PROGRAMME

##### Principaux modules ou apprentissages développés sur la formation

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Réaliser les préparations culinaires de base
- Contrôler la production ou prestation culinaire
- Anglais professionnel
- Accueil – intégration – suivi – bilan – évaluations

#### MODALITES PEDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique, constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier, propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Le formateur, référencé grâce à son expertise et sa capacité à partager son expérience, apporte des notions théoriques mais également un accompagnement vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique. En effet, pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. Le déroulement des formations inclut donc des travaux en sous-groupes, des exposés, des mises en situation, exercices d'application.

Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

#### PUBLIC CONCERNE - PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi inscrits à la Mission Locale, à Pôle Emploi ou à CAP Emploi (ouvert à un public handicapé) et ayant validé son projet professionnel.

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Savoir s'exprimer en français à l'oral et à l'écrit
- Être motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport)
- Bonne résistance physique

## CONTACT

**Sandrine GEMIN**

Tél : 02 41 20 54 95

[sandrine.gemin@maineetloire.cci.fr](mailto:sandrine.gemin@maineetloire.cci.fr)

## Site Internet

<https://formation.paysdelaloire.cci.fr/>

## CCI DE MAINE ET LOIRE

Centre Pierre Cointreau

132 av de Lattre de Tassigny

CS 51030

49015 ANGERS CEDEX 01

**Accessibilité** : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site CCI Formation 49.

## Indicateurs de satisfaction et de performance

Une offre riche et diversifiée, une équipe qui vous accompagne dans votre projet professionnel !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur notre [page CCI Formation Continue](#).



**Qualiopi**  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification Qualiopi a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION  
BILANS DE COMPÉTENCES  
ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

## PROGRAMME REGIONAL VISA Métiers 2023-2026

Numéro de l'action : **VM2023\_56 - Métiers de l'Hôtellerie Restauration Tourisme en Maine-et-Loire**  
Financé par la Région des Pays de la Loire.

## MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

- Demande d'information par mail à la personne contact.
- Convocation à la réunion d'information collective : CCI de Maine-et-Loire - **Centre Pierre Cointreau – 12 juin 2023 – 14h00 / 15h30 – 14 septembre 2023 – 9 h 30 / 11 h 30**
- Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation Pôle Emploi, fiche de liaison
- Entretien individuel de sélection

## MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTION

- Fiche de liaison complétée par le conseiller Pôle emploi, ML, Cap emploi, APEC, OPACIF qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.
- Notification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.
- Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation

## REFERENTS

- Référent territorial Région : Monsieur Morgan BENOIT
- Mission locale : votre conseiller Mission Locale
- Pôle Emploi : votre conseiller Pôle Emploi
- Cap Emploi : votre conseiller Cap Emploi

