

1. Intitulé du certificat (Dans la langue d'origine)

CQP Cuisinier

2. Traduction de l'intitulé du certificat (Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale)

3. Eléments de compétences acquis

Les principales capacités attestées par le CQP cuisinier sont les suivantes :

- * Choisir des produits en explicitant les critères de qualité utilisés
- * Contrôler les approvisionnements
- * Gérer les stocks
- * Réaliser tous les modes de cuisson
- * Réaliser tous les fonds, appareils, sauces ou déléguer de tout ou partie de l'activité aux membres du personnel en cuisine
- * Créer de nouveaux plats et élaborer leurs fiches techniques
- * Contrôler la qualité de la production
- * Respecter les normes d'hygiène et sécurité alimentaire
- * Superviser la distribution en salle
- * Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériels
- * Réaliser des analyses de coûts matière et leur incidence sur le prix de vente
- * Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- * Contrôler le rendement aux différents stades
- * Elaborer des menus, une carte
- * Analyser les dysfonctionnements dans le processus de production culinaire et mettre en œuvre des actions correctives
- * Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- * Répartir les tâches entre les membres de la brigade ou de l'équipe * Etablir des plannings
- * Vérifier l'application des consignes, modes opératoires...
- * Superviser l'ensemble des activités et de leur résultat

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

Secteurs d'activité :

En comptant la restauration commerciale et la restauration collective c'est quelques 150 000 points de consommation qui distribuent chaque jour des repas. Si les prestations offertes par ces établissements sont d'une grande diversité, les compétences nécessaires pour exercer un métier en cuisine restent cependant assez proches quel que soit le type d'établissement. La taille des entreprises est également très diverses mais

9 établissements sur 10 emploient moins de 10 salariés.

Les activités et les compétences décrites dans le CQP correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement.

Une expérience confirmée en tant que commis de cuisine est souvent demandée.

Type d'emploi accessibles :

Cuisinier expérimenté H/F, chef de cuisine H/F

Code(s) ROME :

G1601 - Management du personnel de cuisine

G1404 - Management d'établissement de restauration collective

Références juridiques des réglementations d'activité :

-

5. Base officielle du certificat

Organisme(s) certificateur(s)

Nom légal certificateur(s) :

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV

Niveau (national ou européen) du certificat

Niveau national (Décret n° 2019-14 du 8 janvier 2019 relatif au cadre national des certifications professionnelles) : Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé

Niveau du Cadre européen des certifications (CEC) : Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé

Accès au niveau suivant d'éducation / de formation

Base légale

Date de décision d'enregistrement : -

Durée de l'enregistrement : -

Date d'échéance de l'enregistrement : 07/08/2023

Système de notation / conditions d'octroi

Modalités d'évaluation :

-

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence :

-

Autorité responsable de l'habilitation du certificat

France compétences
11 rue Scribe 75009 Paris

Accords internationaux de reconnaissance des qualifications

6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	Non
En contrat d'apprentissage	Non
En contrat de professionnalisation	Oui
Par candidature individuelle	Non
Après un parcours de formation continue	Oui
Par expérience	Oui

7. Information complémentaire

Niveau d'entrée requis (Le cas échéant)

Une expérience confirmée en tant que commis de cuisine est souvent demandée pour suivre cette formation. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits en langue française, de s'exprimer correctement en français pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle.

Pour toute information complémentaire, notamment sur le système national de qualifications :

<https://www.francecompetences.fr>

Centre national Europass

<https://agence.erasmusplus.fr/programme-erasmus/outils/europass>

