

VAE CQP CUISINIER

24 heures

1500€ HT par stagiaire

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de cet accompagnement, vous pourrez expliciter auprès du certificateur vos aptitudes et compétences et pourrez ainsi prétendre à la validation de votre expérience :

- **Réaliser** l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant ou les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine.
- **Mettre en œuvre** les techniques de production culinaire, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

PROGRAMME

1. **Introduction** – dossier administratif et positionnement
2. **Approvisionnement et gestion des stocks**
 - Constituer et entretenir des réseaux commerciaux.
 - Choisir des produits en explicitant les critères de qualité utilisés (origine, lieu et mode d'élevage, apparence, modes de fabrication...)
 - Contrôler les approvisionnements.
 - Gérer les stocks dans le strict respect des règles d'hygiène.
 - Réaliser un inventaire
3. **Production culinaire**
 - 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.
 - Gouter les différentes productions, corriger les écarts.
 - Créer de nouveaux plats et élaborer leurs fiches techniques.
 - Contrôler la qualité de la production et sa conformité aux normes d'hygiène et sécurité alimentaire.
 - Superviser la distribution en salle en contrôlant notamment la présentation, la rapidité du service...
4. **Gestion de la production**
 - Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériels (fonctionnement, sécurité...)
 - 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 (produits bruts, produits en fabrication, produits finis)
 - Elaborer des menus, des cartes.
 - Analyser les dysfonctionnements dans le processus de production culinaire et mettre en œuvre des actions correctives.

PUBLIC CONCERNÉ

- Toute personne souhaitant faire valider ses acquis pour obtenir un CQP Cuisinier
- Possible RQTH

PRÉ REQUIS

- Compréhension du français
- Demande de recevabilité à la VAE
- Justificatifs d'au moins un an d'expérience en rapport direct avec la certification visée – que l'activité ait été exercée de façon continue ou non

CERTIFICATION

- **Cette formation permet de passer tout ou partie du CQP Cuisinier par la VAE (RNCP : 31371)**

PROFIL INTERVENANT

- **Accompagnateur habilité par CERTIDEV**

PROCHAINES SESSIONS

- Sur demande d'accompagnement

Résultats des sessions précédentes disponibles sur notre site web

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

VAE CQP CUISINIER

24 heures

1500€ HT par stagiaire

5. Management et animation d'équipe

- Anticiper les conflits et les dysfonctionnements dans la brigade et, le cas échéant, les gérer.
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes.
- Répartir les tâches entre les membres de la brigade ou de l'équipe en fonction du nombre de personnes, des compétences des uns et des autres, des exigences de la production et du service.
- Etablir des plannings.
- Transmettre des consignes.
- Vérifier l'application des consignes, modes opératoires, procédures et législation en vigueur.
- Superviser l'ensemble des activités et leur résultat pendant toute la durée des services.
- Evaluer les besoins en formation.
- Recruter du personnel (en collaboration avec le responsable de l'établissement)
- Adapter son comportement aux individus et aux circonstances.

6. Clôture du dossier – envoi au certificateur

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Demande d'accompagnement en contactant directement l'ASFOREST
- Planification du calendrier avec le candidat une fois la demande de recevabilité reçue

MÉTHODES MOBILISÉES ET MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Accompagnement en présentiel avec possibilité de mise en pratique en plateaux pour valider les acquis
- Positionnement, évaluation continue, bilan final
- L'ASFOREST est habilitée par CERTIDEV pour l'accompagnement VAE et envoie les dossiers complets au certificateur

SUITES DE PARCOURS ET DÉBOUCHÉS

- En continuant d'exercer le même métier : la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier : responsable d'un restaurant par exemple.
- À l'extérieur du secteur en changeant de métier : structure de collectivité par exemple.

PUBLIC CONCERNÉ

- Toute personne souhaitant faire valider ses acquis pour obtenir un CQP Cuisinier
- Possible RQTH

PRÉ REQUIS

- Compréhension du français
- Demande de recevabilité à la VAE
- Justificatifs d'au moins un an d'expérience en rapport direct avec la certification visée – que l'activité ait été exercée de façon continue ou non

CERTIFICATION

- **Cette formation permet de passer tout ou partie du CQP Cuisinier par la VAE (RNCP : 31371)**

PROFIL INTERVENANT

- **Accompagnateur habilité par CERTIDEV**

PROCHAINES SESSIONS

- Sur demande d'accompagnement

Résultats des sessions précédentes disponibles sur notre site web

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS