

PROGRAMME VAE : CQP CUISINIER

PUBLIC CONCERNÉ

Salariés en CDI ou CDD, demandeurs d'emploi
Justifier de plus de 36 mois (3 ans) d'expérience en rapport avec le diplôme

MISSIONS

Réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique.
Choisir les produits qui serviront à leur élaboration. Contribuer à l'évolution de la carte du restaurant
Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

NIVEAU DU DIPLÔME

Niveau III : diplôme de branche inscrit au RNCP
Diplôme équivalent :
- BTS hôtellerie restauration option arts culinaires

DIPLÔMES DE NIVEAU SUPÉRIEUR

CQP assistant d'exploitation
CQP Exploitant en restauration
CQP Chef gérant

DÉROULEMENT DE L'ACCOMPAGNEMENT

Entretiens individualisés
Réalisation d'un dossier administratif simplifié
Validation sur dossier. **Pas de passage devant un jury**
Suivi post validation

DURÉE DE L'ACCOMPAGNEMENT

18 heures :
- 16 heures de réalisation du dossier
- 2 heures de suivi post validation

APERÇU DU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Compétences techniques et fonctionnelles

Réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'art
Utiliser ses savoir-faire en fonction de commandes variables
Assurer les différents services en suivant la diversité des rythmes
Appliquer les normes de présentation du restaurant
Appliquer un processus de fabrication à partir de consignes générales et d'outils plus spécifiques (fiches techniques)
Faire preuve de rigueur dans l'application des règles et habitudes communes
Faire preuve de créativité lorsque celle-ci est sollicitée
S'intégrer dans une chaîne de production
Utiliser ses capacités organoleptiques et les développer
Travailler en autonomie et autocontrôler son travail
Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux « coups de feu »

Compétences relationnelles et comportementales

Prendre en considération les attentes et besoins du client
Transmettre son savoir-faire
Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine Travailler en équipe
Tenir compte des besoins de l'équipe de salle