



CQP Employé Technique de Restauration

Public visé : Toute personne occupant un poste d'employé de restauration.

Pré-requis : Savoir lire et écrire. Avoir suivi la formation "Techniques de base de la cuisine" ou une 1ère formation en cuisine.

Objectif de formation : Obtenir le Certificat de Qualification Professionnelle CQP Employé Technique de restauration

Objectifs pédagogiques :

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Mettre en place la salle de restauration
- Accueillir les convives et relayer leurs informations
- Préparer les produits de base en respectant leur mode de production et de conservation
- Appliquer les procédures de caisse et enregistrer les consommations

Contenu :

1. Procédure caisse
2. Sensibilisation à l'hygiène
3. Expert Sécurité
4. Les préparations froides
5. L'accueil des convives et la communication

Méthodes et outils pédagogiques :

- Positionnement préalable de chaque participant;
- Présentation PPT et échanges sur la pratique
- Exercices de mises en situation
- Explication de fiches techniques.
- Mise en application pratique en cuisine d'application d'après fiches techniques.

Informations pratiques :

- Attestation de formation remise après la fin du parcours de formation
- Tarif : 1200€ HT/ participant
- Déjeuner inclus

Durée : 30 heures réparties sur 2 à 3 mois.

Formateur référent : H. RINGEVAL

