

CQP Chef Gérant



Durée 231 h en centre de formation + 140 h en stage au total 371 h	Date Nous consulter
Lieu Cuisine d'application en centre de formation	Prix Nous consulter

Pré-requis

Bases en cuisine et règles d'hygiène en restauration collective.

Public concerné

Demandeur(euse) d'emploi, Chef de cuisine, Cuisiniers (ères)

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Acquérir les connaissances et expériences pratiques nécessaires à la validation du diplôme de CQP/IH Chef Gérant.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients.
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits.
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire.
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux.
- Organiser le travail et superviser l'équipe.
- Encadrer une équipe.
- Contrôler la production ou prestation culinaire.
- Gérer l'exploitation d'un établissement.

Contenu

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Organisation dans le temps face au travail demandé.
- Création de fiches techniques à l'aide des recettes de la cuisine traditionnelle à l'aide du livre « La cuisine de Référence » éditions BPI.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.
- Techniques de production culinaire froides et chaudes : préparation préliminaires, taillage, fonds et sauces, cuissons, dressage, service, suivi satisfaction convives.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

Intervenant

Formateur Métier

Modalités d'évaluation

Evaluation écrite en amont de la formation

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.