



Ecole Hôtelière de Provence

C.Q.P. CUISINE

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE *

* validé par la CNPE/IH



**Formation Gratuite et Rémunérée
en alternance**

**Contrat de Professionnalisation
(12 mois)**

OBJECTIFS

La préparation à ce CQP (**Certificat de Qualification Professionnelle**) a pour but de former des personnes capables de :

- Effectuer des préparations préliminaires
- Réaliser des cuissons
- Réaliser des appareils, des fonds et des sauces
- Réaliser des pâtisseries
- Utiliser correctement le matériel de service
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du CQP Cuisine travaille sous le contrôle de sa hiérarchie en tant que commis de cuisine pour les nouveaux entrants, en tant que cuisinier pour les salariés ayant de l'expérience.

L'activité s'exerce dans des entreprises de restauration quelle que soit leur taille et leur segment d'activité.

Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire la nuit.

Les postes sont occupés à temps complet ou partiel. Les dimanches et jours fériés peuvent être ouvrés. La journée de travail peut comporter des coupures.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Aucun pré requis en terme de niveau et de diplôme mais être **MOTIVÉ**
- Etude du dossier d'inscription, entretien de motivation
- Inscription définitive après signature du contrat de travail avec l'entreprise

LES ATOUTS DE L'E.H.P.

- **L'individualisation** des parcours
- Une **évaluation en continu (Entreprise + Centre)**
- Des **formateurs compétents et qualifiés**
- Une **aide importante** et un **accompagnement constant** dans votre **recherche d'entreprise**
- Des **entreprises et partenaires sérieux** avec lesquels nous travaillons

REFERENTIEL D'EMPLOI

- 1- HYGIENE ET SECURITE
- 2- PREPARATIONS PRELIMINAIRES
- 3- CUISSONS
- 4- FONDS ET SAUCES
- 5- PATISSERIE
- 6- APPROVISIONNEMENT / STOCKAGE
- 7- ORGANISATION
- 8- DISTRIBUTION
- 9- REMISE EN ETAT DU POSTE DE TRAVAIL ET DES LOCAUX

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le contrat de professionnalisation vise à favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des jeunes de 16 à 25 ans révolus et des demandeurs d'emploi de 26 ans et plus. Il permet de compléter une formation initiale ou une expérience professionnelle par une qualification sanctionnée par un diplôme ou un titre, ou reconnue par une branche professionnelle. A cette fin, ce contrat allie des périodes d'enseignement général, technologique et professionnel à l'exercice d'activités en entreprise en rapport avec la qualification visée.

RÉMUNÉRATION

	Au moins titulaire d'un Bac Pro, d'un titre ou diplôme professionnel de même niveau	Autre
Moins de 21 ans	65 % du SMIC	55 % du SMIC
21 - 25 ans	80 % du SMIC	70 % du SMIC
26 ans et plus	100 % du SMIC ou 85 % du salaire minimum conventionnel s'il est plus favorable	



ÉCOLE HÔTELIÈRE DE PROVENCE
Château des Creissauds - Le Clos Rufisque
13400 AUBAGNE
Tel : 04 91 24 17 89 / Fax : 04 91 24 88 68
www.ehp.fr
info@ehp.fr

Groupe

