



CQP COMMIS DE CUISINE

CQP de la branche Hôtellerie restauration
(inscrit RNCP niveau V – CAP/BEP)

Quel intérêt ?

- Faciliter le recrutement pour les métiers en tension.
- Recruter un demandeur d'emploi rapidement opérationnel, formé aux besoins de l'entreprise.
- Organiser une phase d'immersion en entreprise et apprécier les aptitudes du candidat avant l'embauche.



Formation en cuisine pédagogique et salle de formation	Période d'immersion en entreprise
41 jours du 3 décembre 2018 au 6 février 2019	16 jours d'immersion en entreprise du 7 février au 28 février 2019

Vos interlocutrices :

Virginie LAURES 04.96.15.26.29
virginie.laures@afhor.apave.com

Marie COURBIN 04.96.15.22.77
marie.courbin@afhor.apave.com



Programme de la Formation	
PREPARATION DU DOSSIER AVEC LE TUTEUR	
MODULES	1 : HYGIENE ET SECURITE
	2 : PREPARATION PRELIMINAIRES
	3 : CUISSONS
	4. FONDS ET SAUCES
	5 : PATISSERIE
	6 : STOCKAGE
	7 : ORGANISATION
	8 : DISTRIBUTION
	9 : REMISE EN ETAT DU POSTE DE TRAVAIL ET DES LOCAUX
	10:COMMUNICATION-SAVOIR ETRE



Information collective le
27 novembre à 9h30 à l'adresse suivante :



Salle DIAMANT
Pôle Enfance
Avenue Frédéric Mistral
83420 LA CROIX VALMER



**Formation à
la Croix Valmer**