

DEVENIR CUISINIER TECHNIQUES ET CRÉATIVITÉ CULINAIRES

LE MÉTIER

- Le cuisinier prépare des plats pour le plaisir des autres. Il met en œuvre les techniques et les règles de fabrication culinaires : viandes, poissons, légumes, sauces... ajoute la finition et contrôle la qualité. Il assure la conception des menus et des cartes, l'achat et la gestion des stocks et des denrées, la distribution ou le conditionnement des plats préparés par vos soins. Il a le sens de l'organisation pour gérer les « coups de feu ». Créatif, il élabore de nouvelles recettes, le tout dressé harmonieusement sur une assiette pour le plaisir des papilles et des yeux.

DÉBOUCHÉS

- Cuisinier en hôtellerie ou restauration traditionnelle, gastronomique ou en collectivité

CONDITIONS D'ENTRÉE

- En contrat de professionnalisation
- En période de professionnalisation, Droit Individuel à la Formation (DIF) * ou Congé Individuel de Formation (CIF) *
* Remplacés au 1^{er} janvier 2015 par le Compte Personnel de Formation (CPF)
- En stage pour les demandeurs d'emploi

DURÉE DE LA FORMATION

- **Industrie Hôtelière CQP Cuisinier**
Un programme de formation compris entre 254 et 400 heures en fonction du profil du candidat. *Le détail des modules est disponible au verso.*
- La durée de la formation varie entre 6 et 10 mois.
- La formation peut démarrer tout au long de l'année.
- La formation est certifiée en fin de parcours.

Vos contacts

Lucie RICHARD - Responsable du CFA - T. 03 23 27 00 11 - l.richard@aisne.cci.fr
Isabelle DE ZITTER - Développeur de la formation - T. 03 23 27 00 12 - i.dezitter@aisne.cci.fr

3 rue des Minimes - 02000 Laon
T. 03 23 27 00 10 - F. 03 23 27 11 60



CUISINIER

CQP Cuisinier

Le Certificat de
Qualification Professionnelle
est un titre délivré par
la Commission Paritaire Nationale
de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière
(CNPE/IH)



MODULE 1 Septembre à Octobre	MODULE 2 Novembre à Janvier
<ul style="list-style-type: none"> ■ Production Culinaire Techniques simples (tailler - monder - escaloper...) ■ Hygiène Fonctionnement achat - stockage Microbiologie - tenue vestimentaire... ■ Technologie Matériel de cuisine Les viandes de boucherie ■ Nutrition Les différents apports Équilibre énergétique 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Production culinaire Techniques simples ■ Hygiène Entretien des locaux Microbiologie Risques et dangers pour le consommateur ■ Technologie Phénomènes de cuissons Fonds et sauces de base Triperie ■ Nutrition Les constituants alimentaires
MODULE 3 Février à Avril	MODULE 4 Mai à Juin
<ul style="list-style-type: none"> ■ Production culinaire Techniques complexes (filter - habiller un carré d'agneau...) ■ Hygiène Entretien des locaux et du matériel (les produits d'entretien) ■ Technologie Produits laitiers - Les corps gras Les différents modes de liaison Poissons - Crustacés - Coquillages Volailles - Oeufs ■ Nutrition Équilibre alimentaire Dépenses énergétiques ■ Gestion des coûts et fiches techniques 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Production culinaire Techniques simples et complexes ■ Hygiène Maîtrise du froid Les équipements en cuisine Liaisons froides et chaudes ■ Technologie Pâtes et farinage - Potages - Sauces émulsionnées - Légumes frais et secs ■ Nutrition Groupes d'aliments Études de menu ■ Production culinaire Élaborer la carte

Vos contacts

Lucie RICHARD - Responsable du CFA - T. 03 23 27 00 11 - l.richard@aisne.cci.fr

Isabelle DE ZITTER - Développeur de la formation - T. 03 23 27 00 12 - i.dezitter@aisne.cci.fr

3 rue des Minimes - 02000 Laon
T. 03 23 27 00 10 - F. 03 23 27 11 60