

CQP Commis de Cuisine

Certification créée et délivrée par la CPNE de la branche professionnelle de l'Hôtellerie Restauration, inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles



LES OBJECTIFS

- Le titulaire du CQP Cuisine remplit la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.
- Il travaille sous le contrôle de sa hiérarchie.
- Il effectue des préparations préliminaires, des cuissons, des appareils, des fonds, des sauces et des pâtisseries.
- Il entretient son poste de travail, est attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité.
- Il utilise correctement le matériel de cuisine lors de la préparation et du service.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 12 mois
- 400 heures

Rythme de l'alternance :

- 1 jour/semaine au CFA sur 30 semaines
- 2 jours/semaine au CFA sur 10 semaines

Contenu de la formation

- Pratique cuisine et pâtisserie de restaurant
- Technologie culinaire / Arts de la table
- Hygiène en cuisine
- Connaissances du milieu de la restauration
- Anglais professionnel

PROFIL DES CANDIDATS

- Être âgé d'au moins 18 ans.
- Personnes motivées par les métiers de l'hôtellerie-restauration et possédant de bonnes aptitudes physiques.

ADMISSION

- Un entretien individuel
- Tests d'évaluation
- Après, signature d'un contrat de professionnalisation entre le candidat et son futur employeur

TYPE DE CONTRAT

Contrat de professionnalisation.

- Jeunes de 16 à 25 ans révolus sans qualification professionnelle ou souhaitant compléter leur formation initiale.
- Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus
- Bénéficiaires : du revenu de solidarité active (RSA), de l'allocation de solidarité spécifique (ASS), de l'allocation aux adultes handicapés (AAH) ou d'un contrat aidé



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Finistère

POURSUITE DE FORMATION

- CQP Cuisinier
- CQP serveur
- CQP exploitant en restauration

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Chef de partie

RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'alternant et de sa progression dans le cycle de formation.

Âge	Titulaire Bac pro, titre ou diplôme de même niveau	Autres
Moins de 21 ans	65% du SMIC	55% du SMIC
21 à 25 ans	80% du SMIC	70% du SMIC
26 ans et plus	100% de SMIC ou 85% du minimum conventionnel si plus favorable	

À titre indicatif, le SMIC horaire brut est de 9.88 €/heure au 1^{er} janvier 2018 soit 1498.47 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.

AIDES FINANCIÈRES POUR L'ENTREPRISE

	De 18 à 25 ans	De 26 à 44 ans	De 45 ans et plus
AIDES GÉNÉRALES Selon textes en vigueur	Exonération dégressive sur les cotisations patronales de sécurité sociale (Salaires inférieurs à 1.6 fois le SMIC)	Exonération dégressive sur les cotisations patronales de sécurité sociale (Salaires inférieurs à 1.6 fois le SMIC)	Exonération totale des cotisations patronales de sécurité sociale
	Dispense de versement de la prime de précarité (fin de contrat CDD)	Dispense de versement de la prime de précarité (fin de contrat CDD)	Dispense de versement de la prime de précarité (fin de contrat CDD)
		Aide forfaitaire à l'employeur (AFE) versée par Pôle emploi maxi de 2000 € (sous réserve de l'enveloppe financière allouée à ce dispositif)	Aide forfaitaire à l'employeur (AFE) versée par Pôle emploi maxi de 2000 € (sous réserve de l'enveloppe financière allouée à ce dispositif). Aide supplémentaire de l'état de 2000 € pour l'embauche d'un demandeur d'emploi de 45 ans et plus
	Prise en charge des frais de formation au CFA	Prise en charge des frais de formation au CFA	Prise en charge des frais de formation au CFA
AIDES FAFIH Selon textes en vigueur	Prime de 2 €/ heure de formation		
	Pour les entreprises de moins de 10 salariés aide exceptionnelle 2016 de 1500 €		

RENSEIGNEMENTS

CAMPUS DES MÉTIERS

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29
24, route de Cuzon - Cs 21037
29196 QUIMPER CEDEX

☎ : M. Jousset 06.88.53.55.11

☎ : 02 98 76 46 58

Site Internet : www.campusdesmetiers29.bzh

@ : cqp-restauration@cma29.fr