



CQP Limonadier / IH

◆ OBJECTIFS

- Débouchés professionnels : établissements de restauration : restaurants, brasseries,...

◆ PRE REQUIS

- Niveau requis : fin de scolarité obligatoire (niveau VI), test de compétences,
- Sélection sur dossier et entretien individuel
- Aptitudes et conditions spécifiques au métier : horaires décalés, station debout, conditions de travail au chaud et/ou au froid,

◆ DUREE DE LA FORMATION

- La formation a une durée totale de 9 semaines (315 heures) réparties ainsi :
 - 210 heures de formation en centre de formation
 - et 105 heures de stage en entreprise (3 semaines)

◆ MODALITES D'EVALUATION

- Livret d'alternance
- Appréciation conjointe du tuteur en entreprise et du centre de formation
- Suivi en entreprise par un formateur-référent