



## C.Q.P. Commis de cuisine / IH

### ◆ OBJECTIFS

- Compétences : assister un chef de cuisine
- 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,
- Signature d'un contrat de travail avec une entreprise de la restauration

### ◆ DUREE DE LA FORMATION

- Contrat de professionnalisation sur 12 mois.
- Modalité d'alternance : 1 jour de cours par semaine
- 420 heures de formation en centre de formation

### ◆ STATUT ET COUT DE LA FORMATION

- Statut : salarié en contrat de professionnalisation
- Rémunération : pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et du niveau du candidat
- Coût de la formation : possibilité de prise en charge pour les salariés (OPCA)

### ◆ MODALITES D'EVALUATION

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