

## **CQP 1 – EMPLOYE QUALIFIE DE RESTAURATION**

Le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Employé qualifié de restauration est un certificat délivré par le Comité national de partenariat d'entreprise dans l'industrie de l'hôtellerie (CNPE/IH).

Il se prépare sous statut salarié et en alternance entre une entreprise d'accueil et un centre de formation. La durée de la formation dépend du profil du candidat et dure au moins 6 mois.

Le titulaire d'un CQP Employé qualifié de restauration est capable de garantir la qualité des préparations froides dans le respect des politiques de l'entreprise, de participer à la production chaude, d'animer son équipe, de distribuer le travail de production et de contribuer à l'accueil et à la satisfaction des convives. La fonction fait appel en permanence aux compétences techniques (tenue, hygiène et sécurité, respect des procédures), commerciales relatives au poste et aux produits et comportementales (présentation, sens de l'organisation, réactivité, communication et esprit d'équipe).

L'obtention du diplôme incite le plus souvent l'entreprise d'accueil à l'embaucher en CDI.

### **Taux de réussite et stagiaires :**

- ✓ 2017- 57 stagiaires    taux de réussite : 98.54%
- ✓ 2018- 87 stagiaires    taux de réussite : 99.10%
- ✓ 2019- 58 stagiaires    taux de réussite : 99.73%

### **Objectifs :**

- ✓ Garantir la qualité des préparations froides dans le respect des procédures.
- ✓ Participer à la production chaude.
- ✓ Respecter les données contractuelles dans son domaine d'activité.
- ✓ Animer son équipe et distribuer le travail de production en
- ✓ contribuant à l'accueil et à la satisfaction des convives.

### **Programme :**

#### **Compétences techniques et fonctionnelles**

- Anticiper les dysfonctionnements.
- Analyser une situation de travail.
- Autocontrôler son travail.
- Comprendre et appliquer un process de production.
- Garantir une qualité d'accueil conforme à la culture de l'entreprise.
- Identifier les dysfonctionnements et les signaler.
- Intégrer dans son activité sa mission, ses responsabilités et les contraintes réglementaires.
- Intervenir dans les limites de ses compétences et responsabilités.
- Organiser son environnement de travail.
- Organiser son travail en fonction des contraintes de production et de service.
- Valoriser la production.

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : [tklformation@gmail.com](mailto:tklformation@gmail.com) Site Internet : [tkl-formation.com](http://tkl-formation.com) Tel : 04 89 110 114

## Compétences relationnelles et comportementales

- Accueillir les convives selon les procédures de l'entreprise.
- Adapter son comportement à la diversité des convives.
- Adopter un comportement conforme au travail en équipe.
- Analyser en temps réel les signes de satisfaction ou d'insatisfaction des convives.
- Représenter les valeurs de l'entreprise par son comportement et sa relation à l'autre.

### Méthode pédagogique mobilisée :

- Active et participative.
- Travail en sous groupe.
- E-learning.

### Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques – Test de connaissance

Un test de positionnement initial est réalisé afin d'identifier les connaissances des apprenants.

Un test de positionnement final est effectué pour valider les blocs de compétences.

### Validation complète ou partielle des Blocs de compétence :

Bloc1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

Bloc 2 (Bloc 2) Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients

Bloc 3 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

Bloc 4 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

Bloc 5 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe

Bloc 6 (Bloc 9a) Réaliser les préparations culinaires de base froides

Bloc 7 (Bloc 10a) Contribuer à la conception et à la supervision de la production culinaire

Bloc 8 (bloc17) Gérer l'encaissement

### Positionnement professionnel du CQP-IH par rapport aux autres diplômes :

S'agissant des techniques professionnelles, les partenaires sociaux de la CPNE-IH ont positionné le CQP-IH de la manière suivante :

Diplômes à niveau inférieur :

- CAP Agent de restauration
- CQP Employé(e) technique de restauration (CPNE-IH)

Diplômes à niveau équivalent :

- Aucun

Diplôme à niveau supérieur :

- CQP Chef gérant (CPNE-IH)

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : [tklformation@gmail.com](mailto:tklformation@gmail.com) Site Internet : [tkl-formation.com](http://tkl-formation.com) Tel : 04 89 110 114



**Public concerné**

Tout public  
Personnes souhaitant valider leur expérience par une certification professionnelle.

**Pré-requis :**

L'accès est possible à des personnes n'ayant pas d'expérience professionnelle.

**Durée de la formation : 210 heures (en général)**

En fonction des résultats des tests de positionnement initial

**Lieu:**

Tous lieux

**Délai d'accès à la formation :**

3 semaines avant la date de démarrage  
Selon la planification des sessions sur notre extranet

**Modalités d'accès :**

Entrées et sorties permanentes

**Débouchés :**

Type d'emplois accessibles : Employé qualifié de restauration

**Accessibilité PMR : OUI**

Adaptation en fonction du handicap.  
Contacter le référent handicap au : 09.63.68.02.58

**Certification : OUI**

**Finançable C.P.F. OUI**

**Contact :**

Tel Secrétariat : 04.89.110.114  
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume  
TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune  
CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER  
RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.  
Mail : [tklformation@gmail.com](mailto:tklformation@gmail.com) Site Internet : [tkl-formation.com](http://tkl-formation.com) Tel : 04 89 110 114