

NOS PARTENAIRES ENTREPRISES



NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



Nos formations

**METIERS DE BOUCHE È CQP CUISINIER**



50-54 rue du Vieux Chemin de Saint Denis  
92390 Villeneuve La Garenne  
Tél. : 01 47 31 19 46  
www.sageform.fr

**CQP**  
**CUISINIER**

**PREREQUIS**

- Etre de niveau 3,
- Avoir déjà travaillé à l'élaboration de son projet professionnel dans la Cuisine et plus généralement les métiers de bouche
- Etre apte au port de charges lourdes
- Avoir une disponibilité horaire sur la plage horaire 6h - 22h, du lundi au dimanche.



**CONTRATS DE PROFESSIONNALISATION**  
**CQP CUISINIER**  
**OBJECTIFS**

- Obtenir le diplôme de "CQP CUISINIER" de niveau 3
- Acquérir les compétences requises pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession
- Le titulaire du CQP CUISINIER réalise des plats en utilisant différentes techniques de production.
- Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement.
- Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés
- Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température.
- Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.
- Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.



**Des solutions flexibles pour répondre à vos besoins**

**METHODES MOBILISEES**

Moyens :

- Dossiers d'apprentissage
- Fiches recettes
- Mises en situation
- Outils de simulation
- vidéoprojecteur
- Apprentissage en cuisine pédagogique
- L'ENT (environnement numérique du travail)
- Plan de Maitrise Sanitaire

Méthodes :

- Méthode magistrale
- Méthode de la découverte
- Etude de cas
- Mises en situation professionnelle avec denrées

**DUREE & TARIFS :**

- 6 à 9 mois . dont 490 heures de formation en centre
- Formation dans le cadre d'un contrat en alternance. Formation gratuite pour l'apprenant. Pris en charge OPCO. Salaire : % du smic selon âge

**MODALITES D'ÉVALUATION**

Le 1er résultat attendu est l'emploi durable des personnes formées à l'issue du parcours en alternance.



Le 2ème résultat attendu est l'obtention du CQP CUISINIER selon Les modalités du référentiel ;

Il prévoit des examens en cours de formation et un examen final consistant en une mise en situation

Une validation partielle en 8 blocs de compétences est possible

Le 3ème résultat attendu est l'obtention d'une attestation de compétences

**MODALITES  
DESCRIPTION  
DELAIS D'ACCES  
ACCESSIBILITE AUX  
PERSONNES  
HANDICAPEES**

- Inscriptions en ligne sur [www.sagform.fr](http://www.sagform.fr). Réponse en 24/48 heures.
- Délais d'accès à la formation : 1 à 6 mois
- Formation et site accessible aux personnes en situation de handicap



**CONTACT**

**SAG&FORM**  
50 av du vieux chemin de  
Saint Denis E 92390  
VILLENUEVE LA GARENNE  
T1 : chemin de réniers  
TEL : 01 47 31 19 46  
MAIL : [contact@sagform.fr](mailto:contact@sagform.fr)  
WEB : [www.sagform.fr](http://www.sagform.fr)



**Taux de Réussite**  
**EQUIVALENCE PASSERELLE**  
**SUITE DE PARCOURS**

- Taux De réussite au CQP CUISINIER préparé à SAG&FORM : 100 %
- Pas d'Equivalence de niveau E Validation partielle possible en 8 blocs de compétences
- Suite de parcours :
  - Bac ProCuisine
  - Mention complémentaire, notamment en Pâtisserie, Énologie
  - BTS Cuisine
  - Autres diplômes dans les métiers de Bouche, notamment primeurs, crèmerie, TRAITEUR