



by Jean-Luc MOLLE

école culinaire

130 Av. du 11 Novembre
(Sortie rocade N°6)
33290 Blanquefort

Tel : 05 56 35 09 24
06 84 16 16 19



Hôtel - Restaurant - Spa
Appart'Hôtel

A l'attention des futurs Candidats

Informations Complémentaires inhérent à votre formation

Prè requis : Pour CQP Commis de Cuisine aucun
Pour CQP Cuisinier CQP Commis de Cuisine ou CAP Cuisine

Public concerné : Tout public – Accessible aux personnes handicapés

Objectif : CQP commis de cuisine ou CQP Cuisinier

Délai d'accès : Entrée permanente sous réserve de l'acceptation du dossier et du nombre de place disponible.

Durée de Formation :

En stage : 400 heures (soit 182 heures en Centre et 218 heures en
Entreprise)

En contrat de professionnalisation : de 12 ou 18 mois

Condition de déroulement de la formation au centre :

Pour les stagiaires du lundi au jeudi soit 4 jours par semaine

Le matin : pratique

L'après-midi : théorie

Pour les contrats de professionnalisation un jour par semaine :

Le matin : pratique

L'après-midi : théorie

Organisation : Lieu de Formation sur site dans les cuisines de l'École Culinaire.

128 Avenue du 11 Novembre

33290 BLANQUEFORT

Evaluation préalable : Positionnement (questionnaire d'entrée)

Méthodes Pédagogiques :

- Un support de formation sera remis à chaque participant.
- Méthodes et Démonstrations du Formateur seront réalisées
- Pédagogie active basée sur un apport théorique et une mise en application

pratique

Modalités d'évaluation :

- Examen final pratique et écrit en présence d'un jury
- Evaluation des acquis.

Sanctions :

- Remise du Diplôme CQP ou validation partielle des blocs de compétence

Validation des blocs de compétences :

Possibilité de valider des blocs de compétences non acquis et pendant une période de 5 ans.

Taux de réussite : En stage – Commis de cuisine 100 % des élèves présentés

- Cuisinier 100 % des élèves présentés

En contrat de professionnalisation :

- Commis de cuisine 100 % des élèves présentés
- Cuisinier 100 % des élèves présentés

Taux de satisfaction : 95.87 %

Passerelle vers d'autres diplômes :

CQP commis de cuisine : CQP Cuisinier, Pâtissier en collectivités, Crépier, Grilladin, Bac pro, BTS et BP en alternance...

CQP Cuisinier : CQP Chef de production, Chef de secteur, Chef gérant...

Suite du parcours professionnel et ses débouchés :

En continuant d'exercer le même métier : la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique...) offre très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.

En exerçant le même métier mais dans un contexte différent : structure collective ou restauration traditionnelle par exemple.

Personne à contacter :

Jean-Luc MOLLE 06.84.16.16.19
Sylvie CRIQ 06.73.71.19.20
Les CRIQUETS
130 Avenue du XI Novembre
33290 BLANQUEFORT
Tél : 05.56.35.09.24

N° DE DECLARATION D'ACTIVITE A LA DIIRECCTE : 75331012433

N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR3818792905

www.lescriquets.com
06.84.16.16.19

e-mail : formations@lescriquets.com

tel : 05.56.35.09.24

SAS au Capital de 1500 € – RCS Bordeaux B818792905 – Siret 81879290500015 – APE 8559A

