CQP CUISINIER (H/F)

Dossier de demande de certification des acquis de l'expérience

Partie administrative

Nom : .....

Nom d'épouse : .....

Prénoms : .....

NIR (10 premiers chiffres n° SS) : .....

Adresse : .....

Complément : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. domicile : ..... Autre (travail, portable) : .....

E-mail : .....

Situation actuelle : ☐ Salarié ☐ Travailleur indépendant ☐ Demandeur d'emploi

Dispositif de financement : ☐ CPF ☐ Autre (à préciser) .....

INFORMATIONS RELATIVES A L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Commencer par la plus récente

Emploi occupé	Nom et adresse de l'entreprise	Statut : ▪ salarié ▪ ou non salarié	Temps complet ou temps partiel (dans ce cas indiquer le nombre d'heures par mois)	Périodes d'emploi		Principales activités exercées
				Date de début	Date de fin	

INFORMATIONS RELATIVES A LA FORMATION

Diplômes obtenus ou dernière classe suivie

……

……

……

……

……

……

Stages de formation professionnelle effectués :

……

……

……

……

……

……

PIECES A FOURNIR (photocopies) :

- Pour les activités salariées :
  - contrat de travail en cours,
  - certificats de travail, à défaut bulletins de salaire
- Pour les activités non salariées :
  - tout document pouvant en attester
- curriculum vitae
- Diplômes et /ou attestations de formation
- Toute autre pièce que vous jugez utile à l'appui de votre demande

Dossier à retourner à :

Certidev

22 rue d'Anjou – 75008 Paris

01 40 17 20 06 - contact@certidev.com - www.certidev.com

CQP CUISINIER (H/F)

Dossier de demande de certification des acquis de l'expérience

Référentiel des compétences

Le document qui suit décrit les compétences nécessaires pour obtenir le CQP.

Il doit vous servir à faire le point sur ce que vous estimez savoir-faire (autoévaluation).

Vous pouvez également l'utiliser pour que votre employeur par exemple donne son point de vue.

Ce document ferait alors partie des pièces que vous pourriez décider – ou non – de mettre dans votre dossier à l'appui de votre demande de diplôme.

AUTO EVALUATION DES COMPETENCES

Approvisionnement et gestion des stocks	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes vous pensez :		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Constituer et entretenir des réseaux commerciaux.	☐	☐	☐	☐	☐
Choisir des produits en explicitant les critères de qualité utilisés (origine, lieu et mode d'élevage, apparence, modes de fabrication…)	☐	☐	☐	☐	☐
Contrôler les approvisionnements.	☐	☐	☐	☐	☐
Gérer les stocks dans le strict respect des règles d'hygiène.	☐	☐	☐	☐	☐
Réaliser un inventaire	☐	☐	☐	☐	☐

Production culinaire	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes vous pensez :		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Réaliser tous les modes de cuisson.	☐	☐	☐	☐	☐
Réaliser tous les fonds, appareils, sauces ou déléguer de tout ou partie de l'activité aux membres du personnel en cuisine.	☐	☐	☐	☐	☐
Gouter les différentes productions, corriger les écarts.	☐	☐	☐	☐	☐
Créer de nouveaux plats et élaborer leurs fiches techniques.	☐	☐	☐	☐	☐
Contrôler la qualité de la production et sa conformité aux normes d'hygiène et sécurité alimentaire.	☐	☐	☐	☐	☐
Superviser la distribution en salle en contrôlant notamment la présentation, la rapidité du service…	☐	☐	☐	☐	☐

Gestion de la production	Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :		Pour chacune des activités suivantes vous pensez :		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériels (fonctionnement, sécurité…)	☐	☐	☐	☐	☐
Réaliser des analyses de coûts matière et leur incidence sur le prix de vente.	☐	☐	☐	☐	☐
Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini.	☐	☐	☐	☐	☐
Contrôler le rendement aux différents stades (produits bruts, produits en fabrication, produits finis)	☐	☐	☐	☐	☐
Elaborer des menus, des cartes.	☐	☐	☐	☐	☐
Analyser les dysfonctionnements dans le processus de production culinaire et mettre en œuvre des actions correctives.	☐	☐	☐	☐	☐

Management et animation d'équipe	**Exercez-vous ou avez-vous régulièrement exercé cette activité dans :**		**Pour chacune des activités suivantes vous pensez :**		
	L'emploi actuel	Un emploi antérieur	Savoir faire	Ne pas savoir faire	Avoir besoin d'une formation
Anticiper les conflits et les dysfonctionnements dans la brigade et, le cas échéant, les gérer.	☐	☐	☐	☐	☐
Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes.	☐	☐	☐	☐	☐
Répartir les tâches entre les membres de la brigade ou de l'équipe en fonction du nombre de personnes, des compétences des uns et des autres, des exigences de la production et du service.	☐	☐	☐	☐	☐
Etablir des plannings.	☐	☐	☐	☐	☐
Transmettre des consignes.	☐	☐	☐	☐	☐
Vérifier l'application des consignes, modes opératoires, procédures et législation en vigueur.	☐	☐	☐	☐	☐
Superviser l'ensemble des activités et leur résultat pendant toute la durée des services.	☐	☐	☐	☐	☐
Evaluer les besoins en formation.	☐	☐	☐	☐	☐
Recruter du personnel (en collaboration avec le responsable de l'établissement)	☐	☐	☐	☐	☐
Adapter son comportement aux individus et aux circonstances.	☐	☐	☐	☐	☐

GUIDE D'ENTRETIEN

Le présent document a été complété par le candidat seul

COMPETENCES TECHNIQUES

Approvisionnement et gestion de stocks

- *Quels sont vos critères de choix pour sélectionner les fournisseurs et les produits ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Pouvez-vous décrire la méthode de gestion des stocks que vous utilisez ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Comment faites-vous pour avoir un inventaire permanent contrôlé et fiable ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

Production culinaire

- *Quels types de produits utilisez-vous principalement (quelles gammes)?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Quels sont vos modes de cuisson préférés ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Comment procédez-vous pour que les normes d'hygiène et de sécurité soient précisément respectées par l'ensemble des membres de votre équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Utilisez-vous des produits semi-élaborés ? Dans quelles conditions ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *De quelle façon supervisez-vous la distribution en salle ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Fabriquez-vous vous-même des fiches techniques ? Dans quelles circonstances ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Gestion de la production

- *Pourriez-vous nous décrire, dans les grandes lignes, une méthode d'analyse des coûts matières ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *D'un point de vue économique, quels sont les points auxquels vous veillez particulièrement dans la chaîne de production culinaire ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Management et animation d'équipe

- *Comment faites-vous pour anticiper les dysfonctionnements dans l'équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment faites-vous pour anticiper les conflits dans l'équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment procédez-vous pour évaluer les besoins en formation des membres de votre équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment faites-vous pour vous assurer que toutes les consignes que vous transmettez sont comprises ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Comment procédez-vous pour que chaque membre de l'équipe sache « qui fait quoi » ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Fixez-vous des objectifs individuels à chaque membre de votre équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Fixez-vous des objectifs collectifs à votre équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

APTITUDES

- *En cuisine, on travaille souvent sous pression. Comment faites-vous pour maintenir de bonnes relations dans l'équipe ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Vous avez à recruter un commis, que rechercherez-vous principalement chez un candidat ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- *Vous avez à recruter un cuisinier, que rechercherez-vous principalement chez un candidat ?*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

……

- *Comment faites-vous pour auto contrôler votre travail ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

CONNAISSANCES

- *Quelles connaissances estimez-vous indispensables pour exercer correctement votre métier (limitez vous aux trois principales selon vous) ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Comment faites-vous pour savoir si vos connaissances sont à jour?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- *Souhaitez-vous ajouter quelque chose ?*

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……