

### • Type de contrat :

Contrat de professionnalisation ;  
L'entreprise doit obligatoirement cotiser au FAFIH.

### • Durée :

De 6 à 12 mois (en fonction de l'expérience professionnelle)

### • Organisation de la formation :

Centre : 15% de la durée du contrat  
Entreprise : 85 % de la durée du contrat  
Entrée en formation permanente.

### • Validation :

Certificat validé par la CNPE/IH  
Certificat de Qualification Professionnelle Commis de Cuisine

### • Objectif :

Le but de cette formation est de préparer des jeunes âgés de 16 à 25 ans à une insertion professionnelle rapide et réussie.

L'activité s'exerce dans des entreprises de restauration qu'elle que soit leur taille et leur segment d'activité.

Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée, voire la nuit.

### • Fonction :

- Travaille sous le contrôle de sa hiérarchie
- Effectue des préparations préliminaires, des cuissons, des appareils, des fonds, des sauces, des pâtisseries
- Utilise correctement le matériel de service
- Applique les règles d'hygiène et de sécurité

### • Rémunération :

#### Hôtels – Cafés – Restaurants :

16 à moins de 21 ans	minimum 55% du SMIC HOTELIER*
21 à moins de 26 ans	minimum 70% du SMIC HOTELIER*
demandeurs d'emploi de 26 ans et plus inscrits à Pôle Emploi	SMIC HOTELIER ou 85% du minimum conventionnel (si plus favorable)

\*majorés de 10% si titulaires Bac Pro ou diplôme professionnel de même niveau

#### Restauration collective :

moins de 26 ans	salaire minimum conventionnel
demandeurs d'emploi de 26 ans et plus inscrits à Pôle Emploi	SMIC HOTELIER ou salaire minimum conventionnel (si plus favorable)

Pour les casinos, se référer à la fiche spécifique correspondante.

## • Formation :

---

Elle permet d'obtenir la validation **du CQP Commis de Cuisine**.

Elle est caractérisée par :

- Une collaboration régulière entre le centre de formation et le tuteur en entreprise.
- Une individualisation des objectifs à atteindre établis en concertation entre le tuteur et le centre de formation en fonction des besoins de l'entreprise et du niveau du jeune.
- Une évaluation continue des acquis professionnels du jeune au cours des 5 visites qui seront réalisées en entreprise pendant la durée du contrat. C'est sur cette évaluation que repose l'élaboration du Portefeuille de compétences pour la validation finale.
- Une formation pratique essentiellement axée sur la maîtrise des techniques de base de cuisine.

## • Rôle de l'entreprise :

---

- Positionner le jeune sur un poste de travail qui correspondra aux objectifs techniques fixés et l'accompagner dans ses acquisitions.
- S'assurer de l'assiduité du jeune et de sa motivation.
- Recevoir le formateur lorsque celui-ci effectue les différentes visites.
- Établir le portefeuille de compétences pour valider le CQP.

## • Rôle du centre de formation :

---

- Former et accompagner le tuteur.
- Fixer avec lui les objectifs techniques du jeune.
- Effectuer le suivi de sa formation (visites)
- Assurer la formation de base en pratique en complémentarité de l'entreprise.
- Finaliser le portefeuille de compétences et l'envoyer à l'ADEFIH pour validation et obtention de la certification.

**Pour tout renseignement contacter David BREDIER au 04.67.809.714**

---

