

# formation

## CQP RECAPE

### OBJECTIFS



S'insérer dans l'entreprise et développer ses compétences  
Appliquer les techniques professionnelles attendues  
Selon les cas, l'employé de l'Industrie hôtelière exercera des fonctions en service des étages, service en salle, service en café bar brasserie ou comme aide de cuisine ou agent de restauration. Son activité pourra être répartie entre plusieurs de ces fonctions.



### PUBLIC CONCERNÉ

Personne souhaitant intégrer les métiers de la restauration



### PRÉ-REQUIS

La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire, compter) est nécessaire  
A prérequis équivalents, la priorité doit être donnée aux personnes reconnues travailleurs handicapés



**DURÉE**  
6 mois



**NOMBRE DE STAGIAIRES**  
12 maximum



### SANCTION DIPLOME

Certificat de qualification professionnelle de l'Industrie hôtelière (CQP/IH)  
RECAPE – Reconnaissance de l'Aptitude à l'Emploi  
Délivré par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'Industrie hôtelière – CPNE/IH et l'Association pour le Développement de l'Emploi et de la Formation dans l'Industrie Hôtelière – ADEFIH

## Programme de la formation

- ✓ **Savoirs professionnels**
  - Adaptation du contenu en fonction de la spécialisation choisie par le stagiaire
  - Production culinaire, service en salle, service en brasserie café, hôtellerie, restauration collective...
- ✓ **Savoirs technologiques**
  - Connaissance des différents types de restauration
  - Communication et relation clients
  - Connaissance des locaux et équipements
  - Connaissance des boissons et mets
  - Hygiène et sécurité
  - Nutrition
- ✓ **Savoirs généraux**
  - Connaissance de l'entreprise
  - Initiation économique, juridique, commerciale et sociale
  - Formation générale : mathématiques, histoire géographie, communication, Français, Anglais