

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 9106**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Commis de cuisine

Nouvel intitulé : Commis de cuisine

| AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION | QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION |
|--|--|
| Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) - Association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière (ADEFIH) Modalités d'élaboration de références : CPNE de l'Industrie Hôtelière | Président de l'ADEFIH |

Cette certification fait l'objet d'une co-délivrance : tous les certificateurs doivent être signataires

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3225 - Personnel des entreprises de restauration de collectivités, 3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes • le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée

- le mode de commercialisation : restauration collective ou restauration commerciale...

Le métier s'articule autour des activités suivantes :

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisserie
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

Les principales capacités attestées sont : * Réceptionner et vérifier et reconditionner les denrées alimentaires livrées (DLC, température, traçabilité...)

- * Effectuer un inventaire simple
- * Préparer son poste de travail
- * Planifier les étapes de la réalisation
- * Travailler les fruits légumes et condiments en utilisant le matériel approprié (mandoline, robot, trancheur...)
- * Refroidir réglementairement une préparation alimentaire
- * Transformer des produits bruts (viandes poissons, volailles)
- * Utiliser des produits semi élaborés
- * Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson
- * Réaliser des plats chauds ou froids et des remises en température
- * Présenter et décorer les préparations selon les consignes
- * Vérifier la conformité avec les bons de restaurant
- * Respecter les temps de dressage
- * Envoyer les plats dans le respect des consignes
- * Dresser une liste des produits et matériels nécessaires
- * Nettoyer et ranger son poste de travail

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : • la taille : depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes

- le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée
- le mode de commercialisation : restauration collective ou restauration commerciale...

En comptant la restauration commerciale et la restauration collective c'est quelques 150 000 points de consommation qui distribuent chaque jour des repas.

Si les prestations offertes par ces établissements sont d'une grande diversité, les compétences nécessaires pour exercer un métier en cuisine restent cependant assez proches quel que soit le type d'établissement. La taille des entreprises est également très diverse mais 9 établissements sur 10 emploient moins de 10 salariés.

Le commis exerce sa fonction sous la responsabilité directe du cuisinier ou du chef

Les activités et les compétences décrites dans les CQP correspondent à un « cœur de métier » qui s'applique quel que soit le type d'établissement

Commis de cuisine, aide de cuisine

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1605 : Plonge en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le CQP/IH se compose de modules indépendants : * Préparations préliminaires

- * Cuissons
- * Fonds et sauces
- * Pâtisserie
- * Approvisionnements stockage
- * Organisation
- * Distribution
- * Remise en état du poste de travail et des locaux

Pour tous les modules, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise.

La compétence est considérée acquise lorsque les deux évaluateurs jugent que le candidat n'a plus besoin d'aide extérieure pour tenir le poste (autonomie sur le poste de travail)

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

| CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION OUI/NON | | COMPOSITION DES JURYS | |
|--|---|-----------------------|--|
| Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant | | X | |
| En contrat d'apprentissage | | X | |
| Après un parcours de formation continue | X | | Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire) |
| En contrat de professionnalisation | X | | Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire) |
| Par candidature individuelle | | X | |
| Par expérience dispositif VAE prévu en 2008 | X | | Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire) |

| | OUI | NON |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Accessible en Nouvelle Calédonie | | X |
| Accessible en Polynésie Française | | X |

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 13 novembre 2009 publié au Journal Officiel du 21 novembre 2009 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour quatre ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle Commis de cuisine, avec effet au 21 novembre 2009, jusqu'au 21 novembre 2013.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

info@adefih.org

<http://www.adefih.org>

Lieu(x) de certification :

CPNE/IH - ADEFIH - 22 rue d'Anjou - 75008 Paris

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Les organismes de formation sont référencés sur le site web : www.adefih.org

Historique de la certification :

Certification suivante : [Commis de cuisine](#)