

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 27861**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Agent de cuisine.

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (CPNEFP) - Syndicat national des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (SNELAC)	Délégué Général

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3275 - Espaces, de loisirs, d'attractions et culturels

Code(s) NSF :

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'Agent de cuisine réalise une prestation culinaire en restaurant dans un espace de loisirs, un parc d'attractions ou un espace culturel. Il prépare son poste de travail avant l'arrivée des clients et gère l'approvisionnement des produits dont il a besoin. Il met en œuvre des techniques de préparations culinaires en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les fiches techniques qui sont mises à disposition par sa hiérarchie. Il prépare des entrées et des desserts simples, des plats chauds en cuisine, au poste grillades ou rôti.

Il doit apporter une attention particulière à la présentation et l'harmonie des assiettes et/ou des plats qu'il prépare.

Il travaille généralement en cuisine et parfois à la vue de la clientèle, sans avoir de contact direct avec elle. Il prépare, en amont de l'assemblage ou de la cuisson, les matières premières qu'il cuisine. L'emploi type se définit par la fonction de « commis de cuisine » dans les grosses brigades et cuisinier dans les petites équipes.

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat :

Activités principales

Préparation du poste de travail avant production

Préparation, assemblage des entrées et des desserts

Confection de plats chauds cuisinés

Réalisation de cuissons au grill et à la rôti.

Activités sous-jacentes :

Application permanente des règles d'hygiène et de sécurité des biens et des personnes, conformément aux principes mis en place dans l'entreprise.

Adoption de comportements éco-responsable au travail.

Capacités attestées :

Gérer un stock de matières premières alimentaires.

Travailler les fruits et légumes.

Remettre en température et mettre en attente les produits congelés.

Cuire et refroidir les œufs et les viandes blanches.

Trancher les viandes froides et les charcuteries.

Assembler, assaisonner des salades, hors d'œuvre et sandwiches.

Assembler des desserts.

Stocker et conditionner les plats préparés.

Dresser les assiettes.

Cuire et assembler les matières premières.

Cuire et accommoder les garnitures de légumes, y compris les purées.

Réaliser des sauces à base de produits alimentaires intermédiaires.

Griller, frire, rôti et découper des aliments.

Détecter les anomalies dans le fonctionnement des équipements.

Détecter et procéder au retrait des produits inutilisables ou hors norme.

Appliquer les règles d'hygiène en Restauration.

Appliquer les consignes de l'entreprise en termes de développement durable.

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

L'agent de cuisine exerce son activité dans un restaurant intégré au sein d'un espace de loisirs, un parc d'attractions ou un espace culturel.

Commis de cuisine, cuisinier

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Six blocs de compétences composent la certification :

Les « blocs » sont constitués des compétences associées aux six activités constitutives du CQP :

Bloc 1 : compétences associées à l'activité 1 : Préparation du poste de travail avant production.

Bloc 2 : compétences associées à l'activité 2 : Préparation des entrées et des desserts.

Bloc 3 : compétences associées à l'activité 3 : Confection des plats chauds cuisinés.

Bloc 4 : compétences associées à l'activité 4 : Réalisation de cuissons au grill et à la rôtissoire.

Bloc 5 : compétences associées à l'activité 5 : Application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des biens et des personnes.

Bloc 6 : compétences associées à l'activité 6 : Adoption d'un comportement écoresponsable au travail.

Pour l'obtention du CQP les 6 blocs doivent être validés. La validation partielle est possible.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 27861 - Préparation du poste de travail avant production	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none">•Gérer un stock de matières premières alimentaires : Effectuer des commandes, Réceptionner et contrôler (qualitativement et quantitativement) les produits, Stocker et déstocker les produits•Travailler les légumes et les fruits avant utilisation : Laver, décontaminer, éplucher, tailler, ciseler, Tourner, historier.•Remettre en température et mettre en attente les produits congelés (viandes, poissons, desserts, Plats cuisinés à l'avance (PCA). <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 27861 - Confection des plats chauds cuisinés	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none">•Cuire et assembler les produits :Poêler les viandes, Cuire dans un liquide.•Cuire accommoder les garnitures de légumes y compris des purées.•Réalisation de sauces à base de PAI (Produits Alimentaires intermédiaires).•Dresser les assiettes. <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 27861 - Application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des biens et des personnes.	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none">•Respecter, dans toutes les activités du poste, les normes d'hygiène mise en place et imposées dans l'entreprise.•Vérifier le bon fonctionnement des équipements (chambre froide, vitrines réfrigérées, ventilations...).•Détecter et procéder au retrait des produits inutilisables ou hors normes.• Prendre les mesures nécessaires afin que le poste de travail soit conforme aux normes d'hygiènes imposées dans l'entreprise. <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 27861 - Adopter un comportement écoresponsable au travail	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les consignes de l'entreprise en termes de développement durable (tri et recyclage des déchets, économie d'énergie... <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</p>
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 27861 - Préparation des entrées et des desserts	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuire et refroidir des œufs, des viandes blanches. • Trancher des viandes froides et des charcuteries. • Assembler, assaisonner des salades, hors d'œuvre, sandwiches. • Assembler des desserts. • Stocker et conditionner les plats préparés. • Dresser les assiettes. <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</p>
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 27861 - Réalisation des cuissons au grill et à la rotissoire	<p>Compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Griller des viandes et des poissons. • Frire des aliments. • Rôtir des viandes. • Découper les viandes et les poissons cuits. • Dresser les assiettes. <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est évalué par une observation en continu réalisée sur le poste de travail, conjointement par un formateur et son tuteur, à l'aide des grilles d'évaluation contenues dans le livret de suivi. Le formateur et le tuteur émettent un avis sur l'acquisition ou non des compétences observées.</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	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	Jury 100% professionnel respectant la parité employeurs/salariés.
En contrat de professionnalisation	X	Jury 100% professionnel respectant la parité employeurs/salariés.
Par candidature individuelle	X	Jury 100% professionnel respectant la parité employeurs/salariés.
Par expérience dispositif VAE prévu en 2014	X	Jury 100% professionnel respectant la parité employeurs/salariés.

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

Base légale**Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 23 février 2017 publié au Journal Officiel du 03 mars 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Agent de cuisine" avec effet au 03 mars 2017, jusqu'au 03 mars 2020.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

14 CQP délivrés en moyenne par an.

Autres sources d'information :

contact@snelac.com

SNELAC**Lieu(x) de certification :**

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (CPNEFP) - Syndicat national des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (SNELAC) : Île-de-France - Paris (75) []

SNELAC : 16 rue saint Pétersbourg - 75100 PARIS

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

Sur tout le territoire français, au sein des organismes accrédités par la CPNEF de la branche ELAC.

Historique de la certification :