



**REFERENTIEL PROFESSIONNEL
(RP)
DU TITRE À FINALITÉ
PROFESSIONNELLE
« CUISINIER(ÈRE) »**

NIVEAU 3 (ancien niveau V)

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 1/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Référentiel Professionnel du Titre : « CUISINIER(E) »

INTRODUCTION

Présentation de l'évolution du titre à finalité professionnelle

Le titre à finalité professionnelle « Cuisinier » comportait quatre activités.

Sa version 2021 présente trois activités :

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Cette structuration correspond aux besoins du marché du travail. Les intitulés tiennent compte des usages.

Contexte de l'examen du titre à finalité professionnelle

La profession exige la maîtrise des techniques de base, indispensables et décisives pour la qualité de la production culinaire. À partir des instructions de son supérieur hiérarchique, le cuisinier doit être en mesure d'exécuter toutes les techniques de base avec rigueur et précision. L'ensemble des compétences liées aux techniques de base ont donc été actualisées en ce sens et intègrent les savoir-faire et les savoirs nécessaires à leur mise en œuvre.

La production culinaire « de masse » garde toute son importance. A l'occasion de banquet en restauration traditionnelle ou à son poste de travail en restauration collective, le cuisinier assure des productions en quantité en mettant en œuvre des techniques spécifiques. L'activité « Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud » intègre désormais la compétence « Mettre en œuvre les procédés de cuisson adaptés à une production en quantité ».

Le cuisinier participe aux approvisionnements, il assure la réception et le stockage des marchandises. Tout au long de son service, il applique les procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels. Il assure la production culinaire avec le souci constant d'économie d'eau, de gaz et d'électricité et de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'ensemble des compétences du titre intègre les savoir-faire et les connaissances concernant l'hygiène et la sécurité qui guident l'activité professionnelle du cuisinier. Les compétences transversales ont été actualisées dans ce sens.

Le cuisinier peut être amené à communiquer en anglais avec ses équipiers en cuisine et la clientèle. A certaines occasions, telles que les buffets ou les grillades devant le client, il peut échanger avec la clientèle. Il comprend des demandes simples et donne des informations de base relatives aux produits et aux mets. Il sait utiliser les formules de politesse courantes à bon escient. Les compétences du titre tiennent compte de ces situations et intègrent le vocabulaire et les formules nécessaires pour s'exprimer en anglais.

Liste des activités

Anciennes Activités :

- Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes
- Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude
- Préparer et cuire des plats au poste chaud
- Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

Nouvelles Activités :

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 2/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

FICHEACTIVITÉ TYPE

Définition de l'activité type et des conditions d'exercice

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

À partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique, le cuisinier exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, il identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations. Au moment du service, il fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.

Lors de la préparation de banquets ou en restauration collective, il met en œuvre des techniques spécifiques aux productions en quantité.

Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range.

Il effectue l'ensemble de ces opérations en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène et en respectant les consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la production à effectuer et maintient son poste de travail propre et ordonné. Il lutte contre le gaspillage alimentaire et veille à limiter ses consommations d'eau, de gaz et d'électricité.

En fonction de la taille de la structure, le cuisinier travaille seul ou en équipe sous la responsabilité du chef. Il communique avec les équipes de salle et de cuisine. Il est amené à échanger en anglais avec ses collègues et avec la clientèle. Le cuisinier représente l'établissement en portant la tenue réglementaire et en adoptant une posture appropriée. Il pourra être amené à superviser un personnel moins expérimenté.

L'emploi s'exerce dans des établissements de type traditionnel tels que des restaurants gastronomiques ou à thème, dans des brasseries, dans la restauration rapide, chez des traiteurs, dans des établissements de type collectif tels que des restaurants d'entreprise, scolaires ou dédiés à la santé, ou dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le cuisinier est en contact direct avec la clientèle.

Il travaille en station debout prolongée, assure de fréquentes allées et venues, la manutention de charges, et est fréquemment exposé à la chaleur, parfois au froid. Au cours de son service, il est soumis à des périodes d'activité soutenue dites "coup de feu". L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses possibilités de mobilités au national et à l'international.

Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre à finalité professionnelle

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie.

Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Cuisinier
- Commis de cuisine
- Chef de partie

Réglementation d'activités au niveau national (le cas échéant)

Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006.

Equivalences avec d'autres certifications (le cas échéant)

Sans objet.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 3/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Liste des activités types et des compétences professionnelles

1. Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées

Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

2. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.

Réaliser les cuissons longues au poste chaud.

Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.

Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.

3. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts

Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

Compétences transversales de l'emploi

Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire

Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels

Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises

Niveau et/ou domaine d'activité national équivalent

Niveau V (3) (Cadre national des certifications 2019)

Convention(s) : C.C.N. des " hôtels, cafés restaurants " (H.C.R) du 30/04/1997.

C.C.N. "Personnel des entreprises de restauration de collectivités" du 20/06/1983.

Code(s) NSF national équivalent :

221t--Cuisine

Fiche(s) Rome de rattachement

G1602 Personnel de cuisine

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 4/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 1

Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin de satisfaire la clientèle, en exécutant les techniques de base appropriées, le cuisinier réalise les opérations de mise en place, de cuisson des produits et les sauces nécessaires à l'élaboration des entrées froides et chaudes.

En fonction des consignes de production, il procède au déconditionnement et au déboitage des produits. Il épluche puis nettoie et désinfecte les fruits et légumes selon le protocole en vigueur dans l'établissement. A partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique, il met en œuvre les techniques de base avec rigueur et minutie. Il taille les fruits et les légumes, découpe les viandes et les poissons, réalise les pâtes et appareils, confectionne les sauces et les potages. Le cuisinier mène les cuissons en utilisant les matériels appropriés. Il goûte et, le cas échéant, intervient sur les textures, rectifie les assaisonnements et renforce les saveurs en affinant les dosages d'épices, d'aromates ou de condiments. Il accorde un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Il dresse et envoie rapidement les entrées froides ou chaudes pour préserver leur température.

Le cuisinier effectue l'ensemble des opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la nature et de la quantité de la production et maintient son poste de travail propre et ordonné. Au moment du service, il répond aux annonces de l'aboyeur et envoie la production dans le temps imparti. Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range selon les règles en vigueur dans l'établissement. Il lutte contre le gaspillage alimentaire et veille à limiter ses consommations d'eau, de gaz et d'électricité. Il trie les déchets.

Le cuisinier travaille sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique. Il communique avec les équipes de salle, de cuisine et est amené à s'exprimer en anglais avec ses collègues ou la clientèle.

L'activité s'exerce en restauration commerciale. Le port de la tenue réglementaire est exigé. Les opérations de prétraitement sont effectuées dans la zone dédiée. La préparation et le dressage s'effectuent au poste des entrées. Certains établissements disposent d'un local réfrigéré. Le cuisinier est exposé à des variations de température.

Réglementation d'activités au niveau national (le cas échéant)

Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

Compétences transversales de l'activité type

Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail

Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 5/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 2

Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin de satisfaire la clientèle, en exécutant les techniques de base appropriées, le cuisinier prépare et cuit tout type d'aliments. Il les dresse avec des garnitures et sauces d'accompagnement.

En fonction des consignes de production Il procède au déconditionnement et au déboitage des produits. Il met en œuvre les techniques de base avec rigueur et minutie. Il épluche, puis nettoie et désinfecte les fruits et légumes selon le protocole en vigueur dans l'établissement. Il habille les viandes, volailles, poissons et crustacés. Il réalise les fonds, les marinades, les farces et confectionne les pâtes et appareils nécessaires à l'élaboration des plats chauds et de leurs accompagnements. Il exécute les modes de cuissons des viandes, volailles et poissons avec précision pour assurer les productions demandées. Il élabore les garnitures d'appellation, les sauces et les légumes d'accompagnement.

Au moment du service, il procède aux cuissons minute et termine les sauces. Il renforce les saveurs en affinant les dosages d'épices, d'aromates ou de condiments. Il goûte, et le cas échéant rectifie les liaisons et les assaisonnements. Il accorde un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Il dresse et envoie rapidement pour préserver la chaleur des aliments.

A l'occasion de banquet en restauration traditionnelle ou à son poste de travail en restauration collective, Il met en œuvre des techniques spécifiques pour les productions en quantité. Il applique les procédés de fabrication définis et respecte les barèmes de température et d'assaisonnement.

Le cuisinier effectue l'ensemble des opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail.

Il organise son travail en fonction de la nature et de la quantité de la production et maintient son poste de travail propre et ordonné. Au moment du service, il répond aux annonces de l'aboyeur et envoie la production dans le temps imparti.

Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range selon les règles en vigueur dans l'établissement.

Le cuisinier lutte contre le gaspillage alimentaire et veille à limiter ses consommations d'eau, de gaz et d'électricité. Il trie les déchets.

Le cuisinier travaille sous la responsabilité du chef en collaboration avec les équipes de salle et de cuisine. Il est amené à s'exprimer en anglais avec ses collègues ou la clientèle.

L'activité s'exerce en restauration commerciale ou collective. Le port de la tenue réglementaire est exigé. Les opérations de prétraitement sont effectuées dans la zone identifiée, les phases de cuissons et de dressage ont lieu en zone chaude. Le cuisinier peut être amené à réaliser les opérations de cuisson minute et de distribution des plats chauds au contact avec la clientèle.

Réglementation d'activités au niveau national équivalent (le cas échéant)

Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 6/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.

Réaliser les cuissons longues au poste chaud.

Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.

Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.

Compétences transversales de l'activité type

Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de préventions des risques professionnels.

Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 7/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 3

Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin de satisfaire la clientèle, en exécutant les techniques de base appropriées, le cuisinier réalise la préparation, la cuisson, l'assemblage et le dressage des desserts de restaurant.

A partir des consignes de production, il procède au déconditionnement et au déboîtement des produits. Il épluche puis nettoie et désinfecte les fruits selon le protocole en vigueur dans l'établissement. Il met en œuvre les techniques de base avec rigueur et minutie. Il taille les fruits. A partir de grammages précis, Il élabore les pâtes et crèmes de base et confectionne les sauces et les coulis. Il veille à l'équilibre des saveurs tout en limitant les apports en sucre et en matières grasses. Il mène les cuissons avec précision. Il termine les crèmes en ajustant leur texture et leur goût selon l'effet recherché. Il assemble les desserts avec soin et dextérité et les décore harmonieusement. Il dresse au plat ou à l'assiette en respectant les standards de la profession.

Le cuisinier effectue l'ensemble des opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la nature et de la quantité de la production et maintient son poste de travail propre et ordonné. Au moment du service, il répond aux annonces de l'aboyeur et envoie la production dans le temps imparti. Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range selon les règles en vigueur dans l'établissement. Le cuisinier lutte contre le gaspillage alimentaire et veille à limiter ses consommations d'eau, de gaz et d'électricité. Il trie les déchets.

Le cuisinier travaille sous la responsabilité du chef en collaboration avec les équipes de salle et de cuisine. Il est amené à s'exprimer en anglais avec ses collègues ou la clientèle.

L'activité s'exerce en restauration commerciale. Le port de la tenue réglementaire est exigé. Les opérations de prétraitement sont effectuées dans la zone identifiée. Les phases de cuisson et de dressage en pâtisserie nécessitent l'utilisation de matériels spécifiques.

Réglementation d'activités au niveau national (le cas échéant)

Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

Compétences transversales de l'activité type

Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de préventions des risques professionnels.

Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 8/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

INTITULE DE LA COMPETENCE 1

Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'effectuer la mise en place pour le service, à partir des consignes de production, exécuter les techniques de base avec méthode et précision. Réaliser les préparations préliminaires et tailler les fruits et légumes. Cuire les œufs, les viandes, les volailles, les poissons et les légumes. Réaliser les pâtes et appareils de base puis cuire les entrées chaudes. Confectionner les sauces d'assaisonnement et d'accompagnement. Préparer les potages traditionnels. Utiliser le matériel adéquat pour effectuer l'ensemble de ces opérations. Goûter les préparations au fur et à mesure de leur élaboration, ajuster les assaisonnements pour révéler les saveurs. Maintenir les préparations aux températures réglementaires.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence s'exerce, seul ou en équipe, en zone propre, éventuellement réfrigérée. Elle nécessite d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration. Des expositions au chaud et au froid sont fréquentes.

Critères de performance

Les techniques de base sont exécutées avec méthode et précision.

Le matériel est utilisé à bon escient.

Les préparations sont goûteuses et les assaisonnements équilibrés.

Les préparations sont maintenues aux températures réglementaires.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire une fiche technique et quantifier des produits.

Convertir des poids et mesures.

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Compléter les documents d'enregistrement relatifs à l'hygiène

Conditionner et stocker en enceintes appropriées.

Choisir le produit en fonction de la recette.

Identifier les épices, aromates et condiments appropriés à l'élaboration des préparations.

Utiliser les produits alimentaires intermédiaires dans le respect des consignes du fabricant.

Assaisonner une préparation en fonction de la recette ou de l'effet recherché.

Utiliser la coutellerie et le matériel électromécanique.

Utiliser les matériels en respectant les règles de sécurité.

Réaliser les opérations de prétraitement des produits

Réaliser les opérations de taillage des légumes.

Réaliser les opérations de découpe des viandes et des poissons.

Mettre en place des éléments de décoration.

Réaliser des sauces émulsionnées froides.

Confectionner des pâtes de base salées.

Réaliser des appareils de base salés et des farces.

Réaliser des fonds et des sauces chaudes de base.

Réaliser la cuisson des légumes.

Réaliser la cuisson des œufs.

Cuire des pâtes, des appareils, des farces, et des terrines.

Cuire des viandes et des poissons pour la confection des entrées.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 9/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Cuire des entrées chaudes à base de pâte.
 Confectionner des potages
 Assaisonner une préparation en fonction de la recette ou de l'effet recherché.

Organiser son travail en cohérence avec la production à réaliser.
 Organiser rationnellement son travail.
 Porter une attention permanente aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.
 Utiliser les parures générées lors du taillage des légumes pour confectionner des garnitures aromatiques ou des potages.
 Trier les déchets.
 Intégrer dans ses pratiques quotidiennes, la notion de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 Respecter le code vestimentaire de l'établissement.
 Avoir une posture conforme aux codes de l'établissement.
 Etre à l'écoute de son supérieur hiérarchique afin d'exécuter précisément les tâches demandées.
 Exprimer verbalement la compréhension des directives reçues.
 Communiquer avec ses collègues pour assurer la cohésion de l'équipe.
 Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.
 Communiquer en anglais avec ses équipiers.
 Connaissance des règles de conversion des poids et mesures en cuisine
 Connaissance du langage professionnel nécessaire à l'élaboration des opérations de mise en place au poste entrées
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène.
 Connaissance des documents d'instructions et d'enregistrements relatifs à l'hygiène.
 Connaissance de la technologie culinaire relative aux opérations de mise en place au poste entrée.
 Connaissance des différentes gammes de produits.
 Connaissance des produits alimentaires intermédiaires (P.A.I)
 Connaissance de la cuisine traditionnelle française et de ses produits.
 Connaissance de la culture culinaire française.
 Connaissance de la cuisine du monde et de ses produits.
 Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels.
 Connaissance des matériels électromécaniques.
 Connaissance des consignes de sécurité au travail.
 Connaissance des techniques relatives aux préparations préliminaires au poste entrées.
 Connaissance des techniques de taillage.
 Connaissance des techniques de base des pâtes et appareils de base salés.
 Connaissance des sauces émulsionnées froides.
 Connaissance des farces.
 Connaissance des techniques de cuisson des entrées.
 Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire dans le but d'utiliser des corps gras de qualité pour assaisonner les entrées.
 Connaissance des bases de la dégustation en vue d'améliorer le goût des entrées.
 Connaissance des outils de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 Connaissance des mesures liées aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.
 Connaissance des bases de l'organisation rationnelle du travail
 Connaissance des bases de l'anglais professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 10/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

INTITULE DE LA COMPETENCE 2

Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de satisfaire les attentes de la clientèle, confectionner les entrées commandées. Réaliser les cuissons minute des aliments à servir chaud. Parfaire la qualité gustative des mets par l'apport équilibré d'épices, d'aromates ou de condiments. Gouter, travailler les textures, rectifier les assaisonnements. Assembler et dresser les préparations culinaires de manière nette et harmonieuse dans les contenants adaptés au type de service. Répondre distinctement aux annonces et envoyer dans le temps imparti en respectant les températures de distribution.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence s'exerce dans une zone propre froide ou chaude équipée du matériel de stockage adapté. Une zone réfrigérée est parfois utilisée pour les préparations froides. Le cuisinier est soumis à des variations de températures importantes. Dans un self-service ou lors d'un buffet, cette compétence est mise en œuvre en présence de la clientèle.

Critères de performance

L'envoi est assuré dans un délai correspondant à la demande.
Les présentations sont nettes et dressées harmonieusement.
La texture et le goût sont conformes aux attentes de la clientèle.
Les températures réglementaires de distribution sont respectées.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
Compléter les documents d'enregistrement relatifs à l'hygiène.
Utiliser la coutellerie et le matériel électromécanique.
Utiliser les matériels tranchants dans le respect strict des consignes de sécurité.
Trancher avec régularité des produits.
Assembler et assaisonner des préparations froides et chaudes.
Réaliser les assemblages et le dressage de manière précise et efficace
Conditionner les mets en vue de la vente à emporter.
Dresser les préparations harmonieusement et avec netteté.

Organiser son travail en cohérence avec l'envoi des productions.
Anticiper les besoins et répondre aux commandes imprévues.
Organiser rationnellement son travail.
Porter une attention permanente aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.
Trier les déchets.
Intégrer dans ses pratiques quotidiennes, la notion de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Respecter le code vestimentaire de l'établissement.
Avoir une posture conforme aux codes de l'établissement.
Etre à l'écoute de son supérieur hiérarchique afin d'exécuter précisément les tâches demandées.
Ecouter et communiquer avec l'aboyeur, le chef ou le serveur afin d'assurer les envois pendant le service.
Exprimer verbalement la compréhension des directives reçues.
Communiquer avec ses collègues pour contribuer à la cohésion de l'équipe.
Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.
Communiquer en anglais avec ses équipiers et la clientèle.
Communiquer de manière courtoise avec le client lors du service.
Renseigner le client sur la nature et la composition des plats.
Adapter sa communication avec ses collègues en présence du client.
Connaissance du langage professionnel nécessaire à la confection et au dressage des entrées.
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 11/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Connaissance des documents d'instructions et d'enregistrements relatifs à l'hygiène.
 Connaissance de la technologie culinaire appliquée au dressage et à l'envoi des plats au poste entrée.
 Connaissance des différentes gammes de produits.
 Connaissance des produits alimentaires intermédiaires (P.A.I)
 Connaissance de la cuisine traditionnelle française et de ses produits.
 Connaissance de la culture culinaire française.
 Connaissance de la cuisine du monde et de ses produits.
 Connaissance des principales appellations des potages et des entrées.
 Connaissance des applications numériques professionnelles pour le suivi hygiène, la recherche de recettes ou de techniques.
 Connaissance des sites d'avis en ligne.
 Connaissance de la notion d'e-réputation.
 Connaissance de l'utilisation des réseaux sociaux à des fins promotionnelles.
 Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels.
 Connaissance des éléments constitutifs de la platerie.
 Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels de stockage et d'envoi.

Connaissance des consignes de sécurité au travail.
 Connaissance des effets du froid et du chaud sur la qualité organoleptique des produits.
 Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire dans le but d'améliorer la qualité nutritionnelle des entrées.
 Connaissance des bases de la dégustation en vue d'améliorer le goût des entrées.
 Connaissance des bases de la présentation et du dressage des entrées
 Connaissance des outils de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 Connaissance des mesures liées aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.
 Connaissance des bases de l'organisation rationnelle du travail
 Connaissance des bases de l'anglais professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 12/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

INTITULE DE LA COMPETENCE 3

Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de mettre en œuvre les cuissons des plats chauds et de leurs garnitures, à partir des consignes de production, exécuter les techniques de base avec méthode et précision. Réaliser les préparations préliminaires des végétaux, viandes, volailles, poissons et crustacés. Confectionner les fonds, les marinades, les farces. Réaliser les pâtes et les appareils nécessaires à l'élaboration des garnitures. Apprêter les produits avec soin et dextérité. Préserver les qualités sanitaires des produits en les travaillant aux bonnes températures.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe en zone propre au poste chaud. La production nécessite le traitement d'une grande variété de produits. Des expositions au chaud et au froid sont fréquentes.

Critères de performance

Les techniques de base sont exécutées avec méthode et précision.
Les préparations sont goûteuses et les assaisonnements équilibrés

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire une fiche technique et quantifier des produits.
Convertir des poids et mesures.
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
Compléter les documents d'enregistrement relatifs à l'hygiène.
Conditionner et stocker la mise en place aux températures réglementaires.
Choisir le produit en fonction de la recette.
Identifier les épices, aromates et condiments appropriés à l'élaboration des préparations.
Utiliser les produits alimentaires intermédiaires dans le respect des consignes du fabricant.
Utiliser la coutellerie et le matériel électromécanique.
Utiliser les matériels en respectant les règles de sécurité.
Tailler, tourner et hacher des légumes
Habiller volailles et poissons.
Parer, dégraisser, désosser, des viandes et ou des volailles.
Découper des viandes et des volailles.
Ecailler, ébarber, dépouiller, fileter et découper des poissons.
Confectionner des marinades.
Réaliser des farces.
Réaliser des fonds blancs, bruns et les fumets.
Confectionner des beurrés composés.
Mettre en place des éléments de décoration.
Assaisonner une préparation en fonction de la recette ou de l'effet recherché.

Organiser son travail en cohérence avec la production à réaliser.
Organiser rationnellement son travail.
Porter une attention permanente aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 13/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Utiliser les parures générées lors du taillage des légumes pour confectionner des garnitures aromatiques
Trier les déchets.
Intégrer dans ses pratiques quotidiennes, la notion de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Respecter le code vestimentaire de l'établissement.
Avoir une posture conforme aux codes de l'établissement.
Etre à l'écoute de son hiérarchique afin d'exécuter précisément les tâches demandées.
Exprimer verbalement la compréhension des directives reçues.
Communiquer avec ses collègues pour contribuer à la cohésion de l'équipe.
Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.
Communiquer en anglais avec ses équipiers.

Connaissance des règles de conversion des poids et mesures en cuisine
Connaissance du langage professionnel nécessaire à l'élaboration des opérations de mise en place au poste chaud.
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène.
Connaissance des documents d'instructions et d'enregistrements relatifs à l'hygiène.
Connaissance de la technologie culinaire appliquée au dressage et à l'envoi des plats au poste chaud.
Connaissance des différentes gammes de produits.
Connaissance des produits alimentaires intermédiaires (P.A.I)
Connaissance de la cuisine traditionnelle française et de ses produits.
Connaissance de la culture culinaire française.
Connaissance de la cuisine du monde et de ses produits.
Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels.
Connaissance des matériels électromécaniques.
Connaissance des consignes de sécurité au travail.
Connaissance des techniques relatives aux préparations préliminaires au poste chaud.
Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire dans le but d'améliorer la qualité nutritionnelle des plats.
Connaissance des bases de la dégustation en vue d'améliorer le goût des plats.
Connaissance des outils de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Connaissance des mesures liées aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.
Connaissance des bases de l'organisation rationnelle du travail
Connaissance des bases de l'anglais professionnel

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 14/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

INTITULE DE LA COMPETENCE 4

Réaliser les cuissons longues au poste chaud.

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de préserver les qualités gustatives et nutritionnelles des produits, en fonction de la carte et des consignes de production, réaliser les cuissons longues des viandes, volailles et poissons. Exécuter les modes de cuisson avec précision. Confectionner les sauces et les garnitures en respectant les appellations. Créer l'identité du plat par l'utilisation d'épices, de condiments ou d'aromates. Utiliser le matériel adéquat pour effectuer l'ensemble de ces opérations.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre, seul ou en équipe, en zone chaude. Elle nécessite l'utilisation de nombreux matériels et ustensiles. Elle s'exerce lors de la réalisation de cuissons longues.

Critères de performance

Les modes de cuisson des viandes et des poissons sont exécutés avec précision.

Les appellations sont respectées.

Le matériel est utilisé à bon escient.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire une fiche technique et quantifier des produits.

Convertir des poids et mesures.

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.

Compléter les documents d'enregistrement relatifs à l'hygiène.

Réserver les préparations aux températures réglementaires

Identifier les épices, aromates et condiments appropriés à l'élaboration des préparations.

Utiliser les produits alimentaires intermédiaires dans le respect des consignes du fabricant.

Utiliser la coutellerie et le matériel adapté aux opérations.

Utiliser les matériels en respectant les règles de sécurité.

Appliquer les modes de cuisson rôtir, poêler, griller, sauter, sauter déglacer, cuire à la vapeur, pocher départ liquide bouillant, pocher départ liquide froid, sauter en sauce, braiser, aux différents produits traités.

Confectionner les sauces émulsionnées chaudes.

Confectionner les sauces mères (espagnole, veloutés, béchamel, tomate, américaine).

Confectionner des dérivés des sauces émulsionnées chaude et des sauces mères.

Réaliser les garnitures d'appellation.

Vérifier la justesse des cuissons des viandes et des poissons.

Equilibrer les assaisonnements pour parfaire la qualité gustative des plats chauds.

Réserver les préparations aux températures référencées.

Exécuter les gestes techniques de manière précise et efficace.

Assaisonner une préparation en fonction de la recette ou de l'effet recherché.

Organiser son travail en cohérence avec la production à réaliser.

Gérer l'utilisation des matériels.

Organiser rationnellement son travail.

Porter une attention permanente aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.

Trier les déchets.

Intégrer dans ses pratiques quotidiennes, la notion de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Respecter le code vestimentaire de l'établissement.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	Page 15/28

Avoir une posture conforme aux codes de l'établissement.
 Etre à l'écoute de son hiérarchique afin d'exécuter précisément les tâches demandées.
 Exprimer verbalement la compréhension des directives reçues.
 Communiquer avec ses collègues pour contribuer à la cohésion de l'équipe.
 Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.
 Communiquer en anglais avec ses équipiers.
 Connaissance des règles de conversion des poids et mesures en cuisine
 Connaissance du langage professionnel nécessaire à la réalisation des cuissons au poste chaud.
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène.
 Connaissance des documents d'instructions et d'enregistrements relatifs à l'hygiène.
 Connaissance de la technologie culinaire appliquée au dressage et à l'envoi des plats au poste chaud.
 Connaissance des différentes gammes de produits.
 Connaissance des produits alimentaires intermédiaires (P.A.I).
 Connaissance de la cuisine traditionnelle française et de ses produits.
 Connaissance de la culture culinaire française.
 Connaissance de la cuisine du monde et de ses produits.
 Connaissance des principales appellations des viandes, poissons et légumes.
 Connaissance des principales appellations des sauces et garnitures
 Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels.
 Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels de stockage et d'envoi.
 Connaissance des consignes de sécurité au travail.
 Connaissance des modes de cuisson : rôtir, poêler, pocher départ liquide froid, sauter en sauce, braiser.
 Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire dans le but d'améliorer la qualité nutritionnelle des plats.
 Connaissance des bases de la dégustation en vue d'améliorer le goût des plats.
 Connaissance des outils de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 Connaissance des mesures liées aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.
 Connaissance des bases de l'organisation rationnelle du travail
 Connaissance des bases de l'anglais professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 16/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

INTITULE DE LA COMPETENCE 5

Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de satisfaire la clientèle, à partir des annonces, réaliser les cuissons minute et procéder aux finitions des cuissons longues. Terminer les sauces, les goûter, ajuster au besoin leurs textures et rectifier les assaisonnements pour parfaire la qualité gustative des plats. Les présenter harmonieusement en jouant sur les formes, les couleurs et les volumes pour susciter l'appétit. Réaliser un dressage précis et rapide avec le souci constant de préserver la chaleur des aliments. Assurer l'envoi dans le temps imparti afin d'éviter l'attente du client.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence s'exerce en zone chaude au moment du service et requiert une forte réactivité pour faire face au "coup de feu".

Selon l'établissement cette compétence peut être mise en œuvre au contact de la clientèle.

Critères de performance

Les préparations sont goûteuses et les assaisonnements équilibrés.

Le dressage et la présentation des productions sont harmonieux.

Les plats sont servis chauds dans le temps imparti.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire une fiche technique et quantifier des produits.

Convertir des poids et mesures.

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.

Compléter les documents d'enregistrement relatifs à l'hygiène.

Envoyer les préparations aux températures réglementaires

Choisir le produit en fonction de la recette.

Identifier les épices, aromates et condiments appropriés à l'élaboration des préparations.

Utiliser les produits alimentaires intermédiaires dans le respect des consignes du fabricant.

Utiliser la coutellerie et le matériel adapté aux opérations.

Utiliser les matériels en respectant les règles de sécurité.

Appliquer à la minute les modes de cuisson frire, griller, sauter, sauter déglacer, pocher départ liquide bouillant.

Assurer le service au poste grillade.

Respecter les appoints de cuisson en fonction des commandes.

Conditionner les mets en vue de la vente à emporter.

Dresser les mets avec soin.

Organiser son travail en cohérence avec l'envoi des productions.

Etre réactif et anticiper les besoins du service et du réapprovisionnement.

Organiser rationnellement son travail.

Porter une attention permanente aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.

Trier les déchets.

Intégrer dans ses pratiques quotidiennes, la notion de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Respecter le code vestimentaire de l'établissement.

Avoir une posture conforme aux codes de l'établissement.

Etre à l'écoute de son supérieur hiérarchique afin d'exécuter précisément les tâches demandées

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 17/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Ecouter et communiquer avec l'aboyeur, le chef ou le serveur dans le but d'assurer les cuissons « à la commande ».

Exprimer verbalement la compréhension des directives reçues.

Communiquer avec ses collègues pour contribuer à la cohésion de l'équipe.

Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.

Communiquer en anglais avec ses équipiers et la clientèle.

Communiquer de manière courtoise avec le client lors du service.

Renseigner le client sur la nature et la composition des plats.

Adapter sa communication avec ses collègues en présence du client.

Connaissance des règles de conversion des poids et mesures en cuisine

Connaissance du langage professionnel nécessaire à la mise en œuvre de la compétence.

Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène.

Connaissance des documents d'instructions et d'enregistrements relatifs à l'hygiène.

Connaissance de la technologie culinaire appliquée au dressage et à l'envoi des plats au poste chaud.

Connaissance des différentes gammes de produits.

Connaissance des produits alimentaires intermédiaires (P.A.I)

Connaissance de la cuisine traditionnelle française et de ses produits.

Connaissance de la culture culinaire française.

Connaissance de la cuisine du monde et de ses produits.

Connaissance des principales appellations des viandes, poissons et légumes.

Connaissance des principales appellations des sauces et garnitures.

Connaissance des applications numériques professionnelles pour le suivi hygiène, la recherche de recettes ou de techniques.

Connaissance des sites d'avis en ligne.

Connaissance de la notion d'e-réputation.

Connaissance de l'utilisation des réseaux sociaux à des fins promotionnelles.

Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels.

Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels de stockage et d'envoi.

Connaissance des consignes de sécurité au travail.

Connaissance des modes de cuisson : frire, griller, sauter, sauter déglacer, pocher départ liquide bouillant.

Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire dans le but d'améliorer la qualité nutritionnelle des plats.

Connaissance des bases de la dégustation en vue d'améliorer le goût des plats.

Connaissance des bases de la présentation et du dressage des plats chauds.

Connaissance des outils de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Connaissance des mesures liées aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.

Connaissance des bases de l'organisation rationnelle du travail

Connaissance des bases de l'anglais professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 18/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

INTITULE DE LA COMPETENCE 6

Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de satisfaire la clientèle de banquet ou de restauration collective, à partir des consignes de production, mettre en œuvre des procédés de fabrication adaptés à la production en quantité en utilisant les matériels appropriés. Assaisonner selon des dosages définis, respecter les barèmes de juste cuisson pour optimiser le rendement des produits et préserver les qualités gustatives et nutritionnelles des aliments. Utiliser les épices, les aromates ou les condiments pour créer l'identité culinaire des plats.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe en zone de préparations chaudes. Les quantités traitées engendrent un risque sanitaire accru et nécessitent des mesures d'hygiène adaptées.

Critères de performance

Les procédés de fabrication sont adaptés à une production en quantité.
Les barèmes de juste cuisson sont connus et respectés.
Les quantités d'assaisonnement et d'aromatisation sont cohérentes au regard des quantités traitées.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire une fiche technique et quantifier des produits.
Convertir des poids et mesures.
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
Compléter les documents d'enregistrement relatifs à l'hygiène.
Réserver les préparations aux températures réglementaires
Envoyer les préparations aux températures réglementaires
Choisir le produit en fonction de la recette.
Identifier les épices, aromates et condiments appropriés à l'élaboration des préparations.
Utiliser les produits alimentaires intermédiaires dans le respect des consignes du fabricant.
Utiliser la coutellerie et le matériel adapté aux opérations.
Utiliser les matériels en respectant les règles de sécurité.
Appliquer le mode opératoire des fonds et sauces de base.
Appliquer les modes opératoires des différentes cuissons en respectant les températures requises.
Utiliser conformément les produits alimentaires intermédiaires dans le respect des consignes du fabricant.
Identifier les épices, aromates et condiments appropriés pour apporter une spécificité aux préparations.
Approvisionner les zones de distribution
Equilibrer les assaisonnements pour parfaire la qualité gustative des productions.
Vérifier la conformité des préparations culinaires élaborées
Vérifier la température à cœur des produits à l'aide d'une sonde.
Conditionner les mets en multi portion.
Approvisionner les zones de distribution.
Dresser les mets avec soin.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 19/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Assaisonner une préparation en fonction de la recette ou de l'effet recherché.

Organiser son travail en cohérence avec la production à réaliser.

Organiser son travail en cohérence avec l'envoi des productions.

Organiser rationnellement son travail.

Porter une attention permanente aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.

Utiliser les parures générées lors du taillage des légumes pour confectionner des garnitures aromatiques

Trier les déchets.

Intégrer dans ses pratiques quotidiennes, la notion de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Respecter le code vestimentaire de l'établissement.

Avoir une posture conforme aux codes de l'établissement.

Etre à l'écoute de son supérieur hiérarchique afin d'exécuter précisément les tâches demandées.

Ecouter et communiquer avec l'aboyeur, le chef ou le serveur afin d'assurer les envois pendant le service.

Exprimer verbalement la compréhension des directives reçues.

Communiquer avec ses collègues pour contribuer à la cohésion de l'équipe.

Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.

Communiquer en anglais avec ses équipiers et la clientèle.

Communiquer de manière courtoise avec le client lors du service.

Renseigner le client sur la nature et la composition des plats.

Adapter sa communication avec ses collègues en présence du client.

Connaissance des règles de conversion des poids et mesures en cuisine

Connaissance du langage professionnel nécessaire à la mise en œuvre des cuissons en production culinaire de « masse ».

Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène.

Connaissance des documents d'instructions et d'enregistrements relatifs à l'hygiène.

Connaissance de la technologie culinaire relative à la mise en œuvre des cuissons en production culinaire en quantité.

Connaissance des différentes gammes de produits.

Connaissance des produits alimentaires intermédiaires (P.A.I).

Connaissance de la cuisine traditionnelle française et de ses produits.

Connaissance de la culture culinaire française.

Connaissance de la cuisine du monde et de ses produits.

Connaissance des principales appellations des viandes, poissons et légumes.

Connaissance des principales appellations des sauces et garnitures.

Connaissance des applications numériques professionnelles pour le suivi hygiène, la recherche de recettes ou de techniques.

Connaissance des sites d'avis en ligne.

Connaissance de la notion d'e-réputation.

Connaissance de l'utilisation des réseaux sociaux à des fins promotionnelles.

Connaissance de la technologie et de l'utilisation des gros matériels.

Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels de stockage et d'envoi.

Connaissance des consignes de sécurité au travail.

Connaissance des techniques de cuisson adaptées à la production de masse.

Connaissance du plan national nutrition santé.

Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire dans le but d'améliorer la qualité nutritionnelle des plats.

Connaissance des bases de la dégustation en vue d'améliorer le goût des plats.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 20/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Connaissance des bases de la présentation et du dressage des plats chauds.
Connaissance des outils de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Connaissance des mesures liées aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.
Connaissance des bases de l'organisation rationnelle du travail.
Connaissance des bases de l'anglais professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 21/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

INTITULE DE LA COMPETENCE 7

Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de confectionner des desserts de restaurant, à partir des consignes de production, exécuter les techniques de base avec méthode et précision. Réaliser manuellement et par traitement électromécanique les opérations de mise en place des pâtes et crèmes de base. Cuire les pâtes et crèmes aux températures appropriées. Respecter rigoureusement les grammages, la chronologie des tâches et les temps de repos. Modérer les apports en sucre et en matière grasse, goûter et veiller à l'équilibre des saveurs. Utiliser le matériel adéquat pour effectuer l'ensemble de ces opérations.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La préparation des crèmes et pâtes de base s'effectue en zone propre, parfois réfrigérée. Un local peut être dédié exclusivement à la réalisation des desserts (laboratoire pâtisserie). Les cuissons sont réalisées en zone chaude en utilisant un matériel adapté à la spécificité des préparations.

Critères de performance

Les techniques de base de pâtisserie sont exécutées avec méthode et précision.
Les préparations sont gouteuses et les saveurs équilibrées.
Le matériel est utilisé à bon escient.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire une fiche technique et quantifier des produits.
Convertir des poids et mesures.
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
Compléter les documents d'enregistrement relatifs à l'hygiène.
Conditionner et stocker la mise en place aux températures réglementaires.
Choisir le produit en fonction de la recette.
Utiliser la coutellerie et le matériel adapté aux opérations.
Utiliser les matériels en respectant les règles de sécurité.
Réaliser les opérations de prétraitement des produits.
Utiliser les produits alimentaires intermédiaires dans le respect des consignes du fabricant.
Tailler des fruits.
Réaliser les crèmes de base de pâtisserie.
Réaliser les pâtes de base de pâtisserie.
Réaliser les meringues de base
Réaliser des sirops, des sauces et des coulis.
Réaliser des glaces et des sorbets.
Cuire des fruits.
Cuire les crèmes de base.
Cuire les pâtes de base.
Cuire les meringues de base
Réaliser des petits fours secs
Assaisonner une préparation en fonction de la recette ou de l'effet recherché.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 22/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Organiser son travail en cohérence avec la production à réaliser.
Organiser rationnellement son travail.
Porter une attention permanente aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.
Utiliser les parures générées lors du taillage des fruits pour confectionner des purées, compotes ou coulis.
Trier les déchets.
Intégrer dans ses pratiques quotidiennes, la notion de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Respecter le code vestimentaire de l'établissement.
Avoir une posture conforme aux codes de l'établissement.
Etre à l'écoute de son supérieur hiérarchique afin d'exécuter précisément les tâches demandées.
Exprimer verbalement la compréhension des directives reçues.
Communiquer avec ses collègues pour contribuer à la cohésion de l'équipe.
Communiquer en anglais avec ses équipiers.
Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.
Connaissance des règles de conversion des poids et mesures en cuisine
Connaissance du langage professionnel nécessaire à la mise en œuvre des opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène.
Connaissance des documents d'instructions et d'enregistrements relatifs à l'hygiène.
Connaissance de la technologie culinaire relative à la mise en œuvre des techniques de base au poste dessert,
Connaissance des différentes gammes de produits.
Connaissance des produits alimentaires intermédiaires (P.A.I)
Connaissance de la pâtisserie traditionnelle française et de ses produits.
Connaissance de la culture culinaire française.
Connaissance de la pâtisserie du monde et de ses produits.
Connaissance des principales appellations des desserts de restaurants
Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels
Connaissance des consignes de sécurité au travail.
Connaissance des recettes des pâtes et crèmes de base
Connaissance des sirops, sauces et coulis de base
Connaissance des meringues de base
Connaissance des bases de l'analyse sensorielle dans le but d'atteindre un goût spécifique et unique des desserts de restaurant.
Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire dans le but de limiter les apports de sucre dans les desserts de restaurant.
Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire dans le but d'améliorer la qualité nutritionnelle des desserts.
Connaissance des bases de la dégustation en vue d'améliorer le goût des desserts
Connaissance des outils de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Connaissance des mesures liées aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.
Connaissance des bases de l'organisation rationnelle du travail
Connaissance des bases de l'anglais professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 23/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

INTITULE DE LA COMPETENCE 8

Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des mises en place, afin de proposer une offre variée et satisfaire la clientèle, terminer les crèmes en affinant les textures et les saveurs puis réaliser avec précision et dextérité l'assemblage des desserts de restaurant. En fonction de l'effet esthétique et gustatif recherché, décorer harmonieusement en jouant sur les couleurs, les formes, les volumes et les textures. Assurer un dressage conforme aux standards de la profession.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence s'exerce en zone propre parfois réfrigérée. Un local peut être dédié exclusivement à la réalisation des desserts (laboratoire pâtisserie). Dans un self-service ou lors d'un buffet, cette compétence est mise en œuvre en présence de la clientèle.

Critères de performance

L'assemblage des desserts est réalisé avec précision et dextérité.

La présentation des desserts est harmonieuse.

Le dressage est conforme aux standards.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.

Compléter les documents d'enregistrement relatifs à l'hygiène.

Utiliser les produits alimentaires intermédiaires dans le respect des consignes du fabricant.

Assembler des desserts de restaurants.

Envoyer les préparations aux températures réglementaires

Conditionner les mets en vue de la vente à emporter.

Dresser en recherchant l'harmonie des couleurs dans les préparations et les présentations.

Mettre en valeur les réalisations par un décor adapté.

Assaisonner une préparation en fonction de la recette ou de l'effet recherché.

Organiser rationnellement les différentes tâches et gérer son temps.

Organiser son travail en cohérence avec l'envoi des productions.

Organiser rationnellement son travail.

Porter une attention permanente aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.

Utiliser les parures générées lors du taillage des légumes pour confectionner des garnitures aromatiques

Trier les déchets.

Intégrer dans ses pratiques quotidiennes, la notion de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Respecter le code vestimentaire de l'établissement.

Avoir une posture conforme aux codes de l'établissement.

Etre à l'écoute de son supérieur hiérarchique afin d'exécuter précisément les tâches demandées.

Ecouter et communiquer avec l'aboyeur, le chef ou le serveur afin d'assurer les envois pendant le service.

Exprimer verbalement la compréhension des directives reçues.

Communiquer avec ses collègues pour assurer la cohésion de l'équipe.

Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 24/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Communiquer en anglais avec ses équipiers et la clientèle.
 Communiquer de manière courtoise avec le client lors du service.
 Renseigner le client sur la nature et la composition des plats.
 Adapter sa communication avec ses collègues en présence du client.
 Connaissance du langage professionnel nécessaire à l'assemblage et du dressage des desserts de restaurant.
 Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels.
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène.
 Connaissance des documents d'instructions et d'enregistrements relatifs à l'hygiène.
 Connaissance de la technologie culinaire relative à la mise en œuvre des techniques d'assemblage et de dressage des desserts de restaurant.
 Connaissance des différentes gammes de produits.
 Connaissance des produits alimentaires intermédiaires (P.A.I)
 Connaissance de la pâtisserie traditionnelle française et de ses produits.
 Connaissance de la culture culinaire française.
 Connaissance de la pâtisserie du monde et de ses produits.
 Connaissance des principales appellations des desserts de restaurants.
 Connaissance des applications numériques professionnelles pour le suivi hygiène, la recherche de recettes ou de techniques.
 Connaissance des sites d'avis en ligne.
 Connaissance de la notion d'e-réputation.
 Connaissance de l'utilisation des réseaux sociaux à des fins promotionnelles.
 Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels.
 Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels de stockage et d'envoi.
 Connaissance des consignes de sécurité au travail.
 Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire dans le but d'améliorer la qualité nutritionnelle des desserts.
 Connaissance des bases de la dégustation en vue d'améliorer le goût des desserts.
 Connaissance des bases de la présentation et du dressage des desserts de restaurant.
 Connaissance des outils de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 Connaissance des mesures liées aux économies d'eau, de gaz et d'électricité.
 Connaissance des bases de l'organisation rationnelle du travail.
 Connaissance des bases de l'anglais professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 25/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

FICHE DES COMPETENCES TRANSVERSALES DE L'ACTIVITE TYPE

Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir de la carte et des consignes de production, identifier les techniques à mettre œuvre, les ordonner rationnellement afin d'effectuer les productions dans un temps imparti. Maintenir le poste de travail propre et rangé. Réaliser les opérations avec un souci constant d'économie d'eau, d'énergies et de matières premières. Optimiser la gestion des déchets par un tri adapté.

Critères de performance

L'ordonnancement des tâches est cohérent au regard de la production à réaliser.

Les opérations sont réalisées avec un souci constant d'économie d'eau, d'énergies et de matières premières.

Le poste de travail est maintenu propre et rangé.

Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de garantir la qualité sanitaire des prestations et la sécurité des collaborateurs, appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de sécurité au travail en vigueur dans l'établissement. Renseigner les documents d'autocontrôles, appliquer les actions correctives et rendre compte des dysfonctionnements constatés à sa hiérarchie.

Critères de performance

Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées.

Les procédures de sécurité sont respectées.

Les documents d'autocontrôle sont correctement renseignés.

Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'éviter les ruptures de produits, relever quotidiennement l'état des stocks. Transmettre à son responsable les besoins en matières premières. Contrôler les marchandises en réception et les ranger dans les zones appropriées afin de préserver leurs qualités. Participer aux inventaires de fin de période.

Critères de performance

Les critères de fraîcheur et de qualité des produits sont connus.

Les méthodes de rangement sont adaptées et efficaces.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 26/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Glossaire du Référentiel Professionnel

Activité type

Une activité type est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches (ce qu'il y a à faire dans l'emploi) dont les missions et finalités sont suffisamment proches pour être regroupées. Elle renvoie au certificat de compétences professionnelles (CCP).

Activité type d'extension

Une activité type d'extension est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches qui constituent un domaine d'action ou d'intervention élargi de l'emploi type. On la rencontre seulement dans certaines déclinaisons de l'emploi type. Cette activité n'est pas dans tous les TP. Quand elle est présente, elle est attachée à un ou des TP. Elle renvoie au certificat complémentaire de spécialisation (CCS).

Compétence professionnelle

La compétence professionnelle se traduit par une capacité à combiner un ensemble de savoirs, savoir-faire, comportements, conduites, procédures, type de raisonnement, en vue de réaliser une tâche ou une activité. Elle a toujours une finalité professionnelle. Le résultat de sa mise en œuvre est évaluable.

Compétence transversale

La compétence transversale désigne une compétence générique commune aux diverses situations professionnelles de l'emploi type. Parmi les compétences transversales, on peut recenser les compétences correspondant :

- à des savoirs de base,
- à des attitudes comportementales et/ou organisationnelles

Critère de performance

Un critère de performance sert à porter un jugement d'appréciation sur un objet en termes de résultat(s) attendu(s) : il revêt des aspects qualitatifs et/ou quantitatifs.

Référentiel Professionnel (RP)

Le référentiel professionnel est un document public à caractère réglementaire (visé par l'arrêté du titre à finalité professionnelle) qui s'applique aux titres à finalité professionnelles du ministère chargé de l'emploi. Il décrit les repères pour une représentation concrète du métier et des compétences qui sont regroupées en activités dans un but de certification.

Savoir

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 27/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	

Un savoir est une connaissance mobilisée dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi qu'un processus cognitif impliqué dans la mise en œuvre de ce savoir.

Savoir-faire organisationnel

C'est un savoir et un savoir-faire de l'organisation et du contexte impliqués dans la mise en œuvre de l'activité professionnelle pour une ou plusieurs personnes.

Savoir-faire relationnel

C'est un savoir comportemental et relationnel qui identifie toutes les interactions socioprofessionnelles réalisées dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle pour une personne. Il s'agit d'identifier si la relation s'exerce : à côté de (sous la forme d'échange d'informations) ou en face de (sous la forme de négociation) ou avec (sous la forme de travail en équipe ou en partenariat, etc.).

Savoir-faire technique

Le savoir-faire technique est le savoir procéder, savoir opérer à mobiliser en utilisant une technique dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi que les processus cognitifs impliqués dans la mise en œuvre de ce savoir-faire.

Titre à finalité professionnelle

La certification professionnelle délivrée par le ministre chargé de la formation professionnelle est appelée « titre à finalité professionnelle ». Ce titre atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 28/28
CUI	Référentiel Professionnel	TP-00358	Cuisinier	



MINISTERE EN CHARGE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

DU TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

Cuisinier

NIVEAU 3 (ancien niveau V)

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 1/20
CUI	Référentiel de Certification	TP-00358	Cuisinier	

1 - Références de la spécialité

Intitulé du titre à finalité professionnelle : Cuisinier

Sigle : CUI

Niveau : 3 (ancien niveau V)

Code(s) NSF national équivalent : 221 t - cuisine

Code(s) Rome : G1602

2. Modalités d'évaluation pour l'accès au titre à finalité professionnelle

2.1. Les compétences des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation pour l'accès au titre à finalité professionnelle sont évaluées par un jury au vu :

D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).

b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.

c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

2.2. Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) pour l'accès au titre à finalité professionnelle sont évaluées par un jury au vu :

a) Du livret de certification au cours d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

2.3. Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP sont évaluées par un jury au vu :

a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).

b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 2/20
CUI	Référentiel de Certification	TP-00358	Cuisinier	

c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

2.4. Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou justifiant d'un an d'expérience dans le métier visé pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :

a) Du titre à finalité professionnelle obtenu.

b) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).

c) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.

d) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

e) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice de l'activité du CCS visé.

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le référentiel de certification comme partie de la session du titre, du CCP ou du CCS, est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre de l'épreuve pour le candidat, le jury, et le centre organisateur.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 3/20
CUI	Référentiel de Certification	TP-00358	Cuisinier	

3. Dispositif d'évaluation pour la session du titre à finalité professionnelle CUI

3.1. Les épreuves d'évaluation pour le (la) candidat(e) au titre à finalité professionnelle Cuisinier

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	<p>Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées</p> <p>Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes</p> <p>Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.</p> <p>Réaliser les cuissons longues au poste chaud.</p> <p>Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.</p> <p>Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts</p> <p>Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant</p>	04 h 30 mn	<p>Le candidat dispose de 30 minutes pour préparer son organisation rationnelle de travail pour une production culinaire.</p> <p>Il réalise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - deux techniques de base imposées, liées à l'activité des entrées; - pour 4 personnes, un plat chaud composé : d'une viande ou d'un poisson, à travailler selon un mode de cuisson imposé ; de deux garnitures d'accompagnement (recettes libres) à partir : d'un légume vert imposé; de pomme de terre. - un dessert de restaurant à partir de deux techniques de base imposées. <p>Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.</p>
Entretien technique	<p>Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées</p> <p>Réaliser les cuissons longues au poste chaud.</p> <p>Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.</p>	00 h 30 mn	<p>L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle.</p> <p>Le jury évalue la compétence : "Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité" et complète l'évaluation des compétences : "Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées" et "Réaliser les cuissons longues au poste chaud".</p>

Entretien final		00 h 15 mn	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel. Le jury s'assure, que le candidat possède : - la compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ; - la connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.
	Durée totale de l'épreuve par candidat	05 h 15 mn	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le jury est présent en permanence durant l'épreuve de synthèse.

1 jury évalue 5 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 5/20
CUI	Référentiel de Certification	TP-00358	Cuisinier	

3.2. Les modalités pour l'accès direct au titre à finalité professionnelle

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de productions
Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes					
Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées	Les techniques de base sont exécutées avec méthode et précision. Le matériel est utilisé à bon escient. Les préparations sont goûteuses et les assaisonnements équilibrés. Les préparations sont maintenues aux températures réglementaires. d'eau, d'électricité et de produits.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes	L'envoi est assuré dans un délai correspondant à la demande. Les présentations sont nettes et dressées harmonieusement. La texture et le goût sont conformes aux attentes de la clientèle. Les températures réglementaires de distribution sont respectées	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud					
Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.	Les techniques de base sont exécutées avec méthode et précision. Les préparations sont goûteuses et les assaisonnements équilibrés.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser les cuissons longues au poste chaud.	Les modes de cuisson des viandes et des poissons sont exécutés avec précision. Les appellations sont respectées. Le matériel est utilisé à bon escient.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de productions
Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.	Les préparations sont goûteuses et les assaisonnements équilibrés. Le dressage et la présentation des productions sont harmonieux. Les plats sont servis chauds dans le temps imparti.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.	Les procédés de fabrication sont adaptés à une production en quantité. Les barèmes de juste cuisson sont connus et respectés. Les quantités d'assaisonnement et d'aromatisation sont cohérentes au regard des quantités traitées.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant					
Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts	Les techniques de base de pâtisserie sont exécutées avec méthode et précision. Les préparations sont gouteuses et les saveurs équilibrées. Le matériel est utilisé à bon escient.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant	L'assemblage des desserts est réalisé avec précision et dextérité. La présentation des desserts est harmonieuse. Le dressage est conforme aux standards de la profession	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.3. Evaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire	Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant
	Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes
	Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.
	Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.
	Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
	Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
	Réaliser les cuissons longues au poste chaud.
	Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds
Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels	Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant
	Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes
	Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité
	Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.
	Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
	Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
	Réaliser les cuissons longues au poste chaud
	Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.
Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises	Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.
	Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.
	Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
	Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
	Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées

4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre CUISINIER

4.1. Durée de l'épreuve : 05 h 15 min

4.2. Protocole d'intervention du jury :

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération

4.3 Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 9/20
CUI	Référentiel de Certification	TP-00358	Cuisinier	



REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Cuisinier

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 10/20
CUI	Référentiel de Certification	TP-00358	Cuisinier	

CCP

Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle	Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées	02h 00 mn	Le candidat dispose de 10 minutes pour préparer son organisation rationnelle de travail pour une production culinaire. Il réalise deux techniques de base imposées, liées à l'activité des entrées. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
Entretien technique	Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées	00 h 20 mn	L'entretien technique individuel a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury questionne le candidat et complète l'évaluation des compétences traitées dans la mise en situation professionnelle.
Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 20 mn	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le jury est présent en permanence durant l'épreuve.

Le jury évalue 5 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle.

Le candidat répond au questionnement du jury.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 20 min

Protocole d'intervention du jury :

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 12/20
CUI	Référentiel de Certification	TP-00358	Cuisinier	

CCP

Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle	Réaliser les cuissons longues au poste chaud. Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud. Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.	02 h 30 mn	Le candidat dispose de 15 minutes pour préparer son organisation rationnelle de travail pour une production culinaire. Il réalise, pour 4 personnes, un plat chaud composé : - d'une viande ou d'un poisson, à travailler selon un mode de cuisson imposé ; - de deux garnitures d'accompagnement (recettes libres) à partir : *d'un légume vert imposé; *de pomme de terre. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
Entretien technique	Réaliser les cuissons longues au poste chaud. Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.	00 h 20 mn	L'entretien technique à lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury évalue la compétence "Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité" et complète l'évaluation des compétences traitées dans la mise en situation professionnelle.
Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
Questionnaire à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 50 mn	

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 13/20
CUI	Référentiel de Certification	TP-00358	Cuisinier	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le jury est présent en permanence durant l'épreuve.

Le jury évalue 5 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 50 min

Protocole d'intervention du jury :

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 14/20
CUI	Référentiel de Certification	TP-00358	Cuisinier	

CCP

Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle	Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant	02 h 00 mn	Le candidat dispose de 10 minutes pour préparer son organisation rationnelle de travail pour une production culinaire. Il réalise un dessert de restaurant pour 4 personnes à partir de deux techniques de base imposées. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
Entretien technique	Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts	00 h 20 mn	L'entretien technique individuel a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury questionne le candidat et complète l'évaluation des compétences traitées dans la mise en situation professionnelle.
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 20 mn	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Le jury est présent en permanence durant l'épreuve.

Le jury évalue 5 candidats maximum en simultanément pendant la mise en situation professionnelle.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Durée de l'épreuve : 02 h 20 min

Protocole d'intervention du jury :

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 15/20
CUI	Référentiel de Certification	TP-00358	Cuisinier	

Annexe

Plateau technique d'évaluation

Cuisinier

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	Un local fermé équipé au minimum de 6 tables et de 7 chaises. Une cuisine professionnelle comprenant : - une zone légumerie affectée aux préparations préliminaires des produits ; - une zone chaude réservée aux cuissons des productions culinaires. - une zone réservée au lavage de la batterie de cuisine.	Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention. La distance entre les tables doit permettre à chaque candidat de préparer aisément son organisation rationnelle du travail. Chaque zone est équipée de matériels en quantité suffisante pour le travail des candidats. La superficie de la cuisine, l'ergonomie des postes et la distance entre les différents postes de travail doivent permettre à chaque candidat de travailler aisément. Les locaux, équipements, matériels de la cuisine doivent être représentatifs de l'environnement professionnel traditionnel.
Entretien technique	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve »

Désignation et description	nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Plan de travail Fourneau composé de 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu et four à chaleur statique Espace de stockage réfrigéré	1	Dans le cas d'espace de stockage tel qu'une armoire froide, chaque candidat doit disposer d'une étagère individuelle
Machines et matériel	1	Armoire réfrigérée négative Armoire réfrigérée positive Batteur mélangeur (cuve 5 litres maximum) et ses accessoires (fouet, feuille, crochet) Cellule de refroidissement Mixer plongeant (petit modèle)	5	Sans objet
	2	Balances Thermomètre sonde	5	Capacité de pesage entre 3 et 10 kg (précision 1 gramme).
Outils /outillages	1	Bacs gastronormes Matériel à débarrasser (plaque, barquette)	1	1 GN 1/1; 1 GN 1/2 et 1 GN 1/6
	1	Calotte Cul de poule Malette de cuisine Planche à découper Série de 3 russes (1L, 3L et 5L) avec couvercles Sauteuse Sautoir Plaque à rôtir Rouleau à pâtisserie	1	Apportée par le candidat, la mallette de cuisine doit contenir : économe, couteau d'office, couteau à filet de sole, éminceur, cannelure, spatule en polyamide, spatule inox, fouet à sauce, pinceau, fourchette à viande, cuillère à lever les légumes, poche jetable, corne de cuisine, 2 douilles unies et 2 douilles cannelées, écumoire, pochon.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 17/20
CUI	Référentiel de Certification	TP-00358	Cuisinier	

Désignation et description	nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Outils /outillages	1	Petit outillage de cuisine	5	Chinois, passoirs, louches, pochons, écumoirs, vide-pommes, poches jetables, jeu de douilles cannelées et unies, fouets à blanc, jeu d'emporte-pièce, tamis, moulin à légumes.
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	Boîte à pharmacie de premiers secours Paire de gants anti-coupures Paire de gants isolants	5	Sans objet
Matières d'œuvre		Ensemble des produits nécessaires à la réalisation de la mise en situation professionnelle		Une mercuriale indique au candidat l'ensemble des produits à sa disposition. L'emplacement de la matière d'œuvre est indiqué au candidat par le jury.
Autres	1	Tenue professionnelle composée d'une veste, d'un pantalon de cuisine, d'un tablier et d'une paire de chaussure de sécurité. Toque ou charlotte	1	Apportée par le candidat.
	1	Boîte de gants alimentaires jetables Papier sulfurisé (10 feuilles) Boîte de lingettes désinfectantes	5	Sans objet

ANNEXE 2 CORRESPONDANCES DU TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

Le titre à finalité professionnelle cuisinier est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances sont :

	Ancien Cuisinier		Nouveau Cuisinier
CCP	Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes	CCP	Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
CCP	Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude	CCP	Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
CCP	Préparer et cuire des plats au poste chaud		
CCP	Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant	CCP	Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Annexe 3

Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel de certification (R.C)

Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel de certification.

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel d'évaluation. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passer sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

Entretien final

Il permet au jury de s'assurer, que le candidat possède :

La compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;

La connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre national équivalent	Intitulé de la formation	Page 20/20
CUI	Référentiel de Certification	TP-00358	Cuisinier	