

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31053**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Commis de cuisine

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV	Président

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

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

#### Code(s) NSF :

221t Cuisine

#### Formacode(s) :

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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

Le métier s'articule autour des activités suivantes :

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

Les principales capacités attestées sont :

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

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

Plus d'un million de salariés travaillent dans le secteur de l'hébergement et de la restauration qui regroupe 171 970 établissements en France métropolitaine, soit 5,6 % de l'emploi salarié marchand non agricole.

Ce secteur s'est sorti plus rapidement que les autres secteurs de la crise de 2008. Dès le troisième trimestre 2009, l'emploi y repart fortement à la hausse. Et depuis 2015, l'emploi est à nouveau en forte croissance, + 5,3 % entre le premier trimestre 2015 et le quatrième trimestre 2016.

Plus des trois quarts des salariés du secteur travaillent dans la restauration.

Les activités de l'hébergement et de la restauration sont également réparties sur l'ensemble du territoire, la part de ce secteur dans l'emploi salarié est comprise entre 4 et 6 % excepté en Corse, Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Ile-de-France où la part des activités touristiques est plus élevée.

Selon les travaux de prospective des métiers et qualifications à l'horizon 2022, le nombre d'emplois dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration devrait continuer à progresser à un rythme plus soutenu que celui de l'ensemble des métiers.

L'offre de service de la restauration se caractérise par sa grande diversité et sa facilité d'accès sur l'ensemble du territoire. Elle regroupe un éventail de diverses formes de restauration : restaurants traditionnels, restauration de chaîne, brasserie, restauration à thème, cafétéria libre-service, restauration de collectivités, restauration rapide ...

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de commis de cuisine s'exerce dans des entreprises de restauration quelle que soit leur taille et leur segment d'activité. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit. Les postes sont occupés à temps complet ou partiel. Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts. La journée de travail peut comporter des coupures.

Le commis de cuisine exerce toujours son activité sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, le cas échéant.

Commis de cuisine, aide de cuisine, commis de cuisine de collectivité, commis de cuisine tournant

**Codes des fiches ROME les plus proches :**

G1602 : Personnel de cuisine

**Modalités d'accès à cette certification****Descriptif des composants de la certification :**

Le CQP commis de cuisine H/F se compose de 4 blocs de compétences distincts :

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Réaliser les préparations culinaires de base

La nouvelle ingénierie modulaire de certification permet aux branches du secteur d'organiser des équivalences non seulement à l'intérieur de leurs propres CQP mais aussi avec les CQP des autres branches participant à ce dispositif d'ingénierie modulaire. Des blocs de compétences sont ainsi communs à plusieurs CQP de plusieurs branches. Cette ingénierie est aujourd'hui partagée par 4 CPNEFP. La cartographie des blocs de compétences et CQP du secteur est consultable sur le site [www.certidev.com](http://www.certidev.com)

**Bloc de compétence :**

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31053 - (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés	<b>Descriptif :</b> • Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection <b>Modalités d'évaluation</b> selon le dispositif d'acquisition : • par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral. • par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE, <b>Remise</b> d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 2 (Bloc 5a) du CQP commis de cuisine
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31053 - (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire	<b>Descriptif :</b> • Appliquer les règles de sécurité alimentaire <b>Modalités d'évaluation</b> selon le dispositif d'acquisition : • par la voie de la formation, observation en situation ou questionnement à l'oral • par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE, <b>Remise</b> d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 3 (Bloc 5b) du CQP commis de cuisine
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31053 - (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits	<b>Descriptif :</b> • Réceptionner les marchandises • Contribuer à gérer les stocks • Stocker les marchandises <b>Modalités d'évaluation</b> selon le dispositif d'acquisition : • par la voie de la formation, observation en situation de travail réelle ou au cours d'une mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas. • par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE <b>Remise</b> d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 1 (Bloc 3) du CQP commis de cuisine

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31053 - (Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base	<p><b>Descriptif :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Travailler les produits</li> <li>• Transformer les produits pour des préparations froides</li> <li>• Réaliser des préparations chaudes</li> <li>• Mettre en œuvre les techniques de cuisson</li> <li>• Réaliser des préparations en pâtisserie</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation</b> selon le dispositif d'acquisition :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• par la voie de la formation, observation en situation de travail réelle et/ou au cours d'une mise en situation reconstituée, questionnement à l'oral</li> <li>• par la voie de la VAE, examen du dossier de validation et passage devant la commission VAE,</li> </ul> <p><b>Remise</b> d'une attestation de délivrance du bloc de compétences 4 (Bloc 9b) du CQP commis de cuisine</p>

**Validité des composantes acquises : illimitée**

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

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

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
------------------------------------	-------------------------------------

#### Base légale

##### Référence du décret général :

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

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

##### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

##### Références autres :

Arrêté du 11 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 21 juillet 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Commis de cuisine" avec effet du 21 novembre 2013, jusqu'au 21 juillet 2023.

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

665 CQP par an

<http://www.certidev.com>

**Autres sources d'information :**

[contact@certidev.com](mailto:contact@certidev.com)

[Site de Certidev](http://www.certidev.com)

**Lieu(x) de certification :**

Certidev

22 rue d'Anjou

75008 PARIS

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

La liste des organismes de formation et d'évaluation habilités par la CPNE de l'industrie hôtelière est disponible sur le site [www.certidev.com](http://www.certidev.com)

**Historique de la certification :**

Modalité d'élaboration des référentiels : CPNE de l'Industrie Hôtelière

**Certification précédente :** [Commis de cuisine](#)