



CQP

Commis de Cuisine

LA DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Le commis de cuisine prépare, cuisine des plats, des mets, il réalise des fonds, des sauces, des pâtisseries dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il met en oeuvre des techniques et des règles de fabrication culinaires. Il dresse des plats et les transmet au personnel de salle. Il participe à l'entretien du poste, de la cuisine et des locaux annexes. Il assure l'achat et le stockage des denrées.

LE CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le métier s'exerce dans tous les établissements ayant une fonction de production culinaire :

- Restauration Traditionnelle
- Restauration Commerciale
- Restauration Collective
- Traiteur
- Cuisine Centrale et Industrielle

LES PERSPECTIVES D'EMPLOI

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.

Le commis de cuisine peut travailler dans différents types d'entreprises : restaurants, entreprises assurant la restauration à bord des moyens de transport, traiteurs, restaurants de collectivités (écoles, hôpitaux, cantines, maisons de retraite), centres et villages de vacances...

DIPLÔME

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Commis de Cuisine
délivré par la
Commission Paritaire
Nationale de l'Emploi
de l'Industrie Hôtelière
(CPNE/IH)

LA DURÉE

Adaptée au profil et au souhait
du candidat.

- Durée maximum :
36 jours/1 an (252h dont 22h
d'évaluation au CFA).

- Accompagnement :
18h regroupant tutorats et
suivis en entreprise.

Alternance :
En moyenne 3 jours/par mois
en Centre de Formation
(à titre indicatif).



CQP

Commis de Cuisine

MODULE 1

- Mettre en œuvre les différentes préparations préliminaires.

MODULE 2

- Réaliser les fonds et les sauces pour des plats traditionnels.

MODULE 3

- Préparer, cuire et dresser des hors-d'oeuvres et des entrées chaudes.

MODULE 4

- Préparer les mises en place des viandes, garnitures de légumes.

MODULE 5

- Préparer les mises en place des poissons et des produits de la mer.

MODULE 6

- Dresser les productions à l'assiette en développant l'originalité des présentations, développer l'organisation du travail et la réactivité pendant le service «coup de feu» pour répondre aux commandes à la carte.

MODULE 7

- Réaliser la préparation et la cuisson des diverses crèmes et pâtes.

MODULE 8

- Dresser les desserts avec une décoration originale et un sens artistique des présentations.

MODULE 9

- Adapter les techniques culinaires traditionnelles aux productions en valorisant les produits alimentaires intermédiaires.

MODULE 10

- Mettre en application les différents modes de cuisson.

MODULE 11

- Sécurité alimentaire.

MODULE 12

- Effectuer le refroidissement et la remise en température des productions en respectant la législation des plats cuisinés à l'avance.

MODULE 13

- Réaliser l'approvisionnement et le stockage des marchandises.

LES BÉNÉFICIAIRES

- Demandeurs d'emploi (Contrat de Professionnalisation).
- Salariés d'entreprises (Période de Professionnalisation).