

ASSEMBLÉE
DE LA
POLYNÉSIE FRANÇAISE

Commission de l'emploi
et de la fonction publique

Papeete, le

19 AOUT 2025

N° 106-2025

RAPPORT

relatif à un projet de délibération relatif à la demande de reconnaissance par l'État du titre à finalité professionnelle de « Commis de cuisine » préparé en Polynésie française et délivré par la ministre en charge de la formation professionnelle,

présenté au nom de la commission de l'emploi et de la fonction publique,

par Mesdames les représentantes Pauline NIVA et Vahinetua TUAHU

Document mis
en distribution

Le 19 AOUT 2025

Monsieur le Président,
Mesdames, Messieurs les représentants,

Par lettre n° 4502/PR du 4 juillet 2025, le Président de la Polynésie française a transmis aux fins d'examen par l'assemblée de la Polynésie française, un projet de délibération relative à la demande de reconnaissance par l'État du titre à finalité professionnelle de « Commis de cuisine » préparé en Polynésie française et délivré par la ministre en charge de la formation professionnelle.

I. La création des diplômes ou titres à finalité professionnelle de la Polynésie française

Les articles Lp. 6312-10 à Lp. 6312-16 du code polynésien du travail fixent les conditions dans lesquelles un arrêté pris en conseil des ministres, après avis des partenaires sociaux en concertation tripartite, peut créer et organiser un diplôme ou un titre à finalité professionnelle de la Polynésie française. Ces conditions ne sont bien entendu valables que pour les diplômes ou titres de la Polynésie française, elles ne sont pas applicables aux diplômes ou titres de l'État.

En outre, il est précisé que les diplômes ou titres de la Polynésie française peuvent être composés d'unités constitutives distinctes (*les certificats de compétences professionnelles*) qui peuvent être acquises séparément, mais dans une même période de 5 ans pour obtenir le diplôme ou le titre.

Pour chaque diplôme ou titre, l'arrêté précise son appellation, les niveaux et domaines d'activités couverts, le référentiel professionnel¹ et le référentiel de certification² — tous deux annexés à l'arrêté —, les conditions d'accès à la formation³ et son organisation (*durée minimale de formation notamment*), ainsi que les organismes habilités à dispenser la formation ou les conditions de leur agrément.

¹ Le référentiel professionnel décrit les emplois, activités et compétences liées à la qualification visée par le diplôme ou titre

² Le référentiel de certification décrit, pour chaque certificat de compétence professionnelle l'ensemble des capacités, connaissances et compétences visées par la certification, le niveau d'exigence attaché à chacune d'elles et les modalités et procédures d'évaluation

³ Accès par la formation initiale, par la formation continue, l'apprentissage ou la validation des acquis de l'expérience, modalités d'inscription, pré-requis éventuels

Ainsi, l'arrêté pris en conseil des ministres détermine les conditions de mise en place des jurys pour l'accès au diplôme ou au titre professionnel. Il est précisé que les jurys sont composés de professionnels, d'experts et de formateurs du domaine d'activité concerné.

Il convient de signaler également que le diplôme ou titre professionnel doit être révisé périodiquement pour que son contenu continue de correspondre aux compétences requises par la profession. C'est pourquoi l'article Lp. 6312-13, en son point 8, indique que l'arrêté devra fixer la durée de validité du diplôme ou titre professionnel. À défaut de révision dans le délai prévu, le diplôme ou le titre ne pourra plus être délivré. Mais les diplômes ou titres déjà attribués resteront bien entendu valables.

Le diplôme ou le titre de la Polynésie française est délivré par l'autorité certificatrice, à savoir le Président de la Polynésie française ou, par délégation, le ministre compétent, après décision d'un jury, désigné par cette même autorité.

II. Rappel de la procédure liée à la reconnaissance des diplômes ou titres à finalité professionnelle

Sur le fondement du dernier alinéa de l'article L. 337-1 du code national de l'éducation (*dans sa rédaction applicable en Polynésie française*⁴), les diplômes ou titres à finalité professionnelle préparés et délivrés en Polynésie française peuvent être reconnus par l'État, par arrêté ministériel, sur proposition des autorités compétentes polynésiennes et sous le respect de conditions fixées par décret.

Le présent projet de délibération sont pris en application des articles R. 376-3 à R. 376-8 du code national de l'éducation relatifs aux conditions de reconnaissance de diplômes ou de titres à finalité professionnelle préparés et délivrés en Polynésie française.

L'article R. 376-3 précise que ces diplômes ou titres qui sont reconnus attestent des mêmes compétences, aptitudes, connaissances et conditions de délivrance que ceux délivrés au nom de l'État. Ils produisent les mêmes effets que les diplômes ou titres à finalité professionnelle délivrés au nom de l'État qui leur servent de référence.

Il convient d'indiquer également que les diplômes ou titres reconnus par l'État portent la mention des termes « *reconnu par l'État* » et sont inscrits au répertoire national des certifications professionnelles (R.N.C.P.). Ils garantiront aux titulaires polynésiens les mêmes compétences, aptitudes, connaissances et conditions de délivrance, dont bénéficient actuellement les titulaires résidant en métropole.

Les étapes de la procédure de reconnaissance d'un titre ou d'un diplôme à finalité professionnelle se déclinent comme suit :

- Le Président de la Polynésie française adresse au Haut-commissaire de la République en Polynésie française, une demande de reconnaissance accompagnée d'un dossier contenant, entre autres, la délibération de l'assemblée de la Polynésie française relative à la demande de reconnaissance du titre ou diplôme concerné (*article R. 376-4*) ;
- Le Haut-commissaire de la République en Polynésie française transmet ledit dossier avec son avis au ministre intéressé ou, dans le cas où plusieurs ministères sont intéressés, au ministre chargé de la formation professionnelle de l'État dans un délai de quinze jours. Le ministre intéressé dispose d'un délai de quatre mois à compter de la réception du dossier complet pour prendre sa décision (*article R. 376-5*) ;
- Le projet d'arrêté portant reconnaissance par l'État du titre ou diplôme concerné est soumis au Président de la Polynésie française pour observations sous quinzaine avant d'être publié au Journal officiel de la République française et au Journal officiel de la Polynésie française (*article R. 376-6*).

⁴ « *Sur proposition des autorités compétentes de Polynésie française et lorsqu'ils satisfont à des conditions fixées par décret en Conseil d'Etat, les diplômes ou titres à finalité professionnelle préparés et délivrés en Polynésie française sont reconnus par l'Etat par un arrêté au même titre que ceux qu'il délivre pour son compte.* »

Il est à noter que depuis la création de France compétences le 1^{er} janvier 2019, la désignation d'un nouveau mode de procédé en bout de chaîne, est désormais rendu applicable à la Polynésie française.

En effet, France compétences ayant pour mission d'assurer le financement, la régulation et l'amélioration du système de la formation professionnelle et de l'apprentissage, disposerait d'un correspondant outre-mer, basé en Polynésie française, auprès des services du haut-commissariat, chargé notamment de saisir par voie de téléprocédure, les fiches relatives à l'inscription des titres à finalité professionnelle au R.N.C.P., à l'issue de la procédure de reconnaissance accordée par l'État.

La procédure de reconnaissance auprès de l'État a été utilisée par la Polynésie française à plusieurs reprises. En effet, 56 diplômes ou titres à finalité professionnelle ont déjà fait l'objet de demandes de reconnaissance par l'État et 54 de ces diplômes ou titres ont été reconnus par arrêtés ministériels (*cf. annexe au rapport*).

Cette reconnaissance est un avantage pour les bénéficiaires dans la mesure où leur qualification sera reconnue sur l'ensemble du territoire de la République française voire sur celui de l'Union Européenne.

À titre informatif, 2 623 demandes de formation professionnelle ont été recensées en 2024 (*contre 2 610 en 2023*) au sein du Centre de Formation professionnelle des adultes (CFPA), organisme de formation désigné pour organiser les formations et les sessions d'évaluation en vue de la délivrance de ce titre à finalité professionnelle. 1 118 stagiaires ont été en formation en 2024 (*993 stagiaires en 2023*). 120 sessions de formations ont été réalisées (*contre 102 en 2023*) pour un volume global d'apprenants de 1 302 personnes.

III. Présentation du projet de délibération

Le présent projet de délibération s'inscrit dans le cadre de l'exercice par la Polynésie française de sa compétence en matière de formation professionnelle, et vise à faire reconnaître formellement, à l'échelle nationale, la valeur des certifications professionnelles délivrées localement.

L'assemblée de la Polynésie française est aujourd'hui appelée à se prononcer sur la demande de reconnaissance du titre à finalité professionnelle « Commis de cuisine ».

Ce titre a été créé par arrêté n° 1017 CM du 4 juillet 2025⁵, après avis des partenaires sociaux réunis en concertation globale tripartite du 16 janvier 2025.

Il est composé de quatre blocs de compétences :

- réceptionner, stocker et inventorier les produits ;
- préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts ;
- préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds ;
- nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux.

Ainsi, le commis de cuisine participe aux phases d'approvisionnement des marchandises. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur.

Lors de leur réception, il contrôle quantitativement et qualitativement les produits et les range selon les règles.

Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

⁵ [Arrêté n° 1017 CM du 4 juillet 2025](#) portant création du titre à finalité professionnelle de commis de cuisine

Comme les précédents projets de délibération du même type soumis à l'assemblée, le présent projet, conformément aux dispositions précitées du code national de l'éducation :

- formule la demande de reconnaissance par l'État du titre professionnel et précise l'autorité ministérielle habilitée à leur délivrance, soit le ministre en charge de la formation professionnelle de la Polynésie française, ainsi que la stricte correspondance avec le titre similaire inscrit au RNCP (*articles 1^{er} et 2*) ;
- précise le titre professionnel en indiquant ses intitulé, sigle et référence et renvoie à l'annexe à la délibération, les informations relatives aux activités et aux compétences liées à la qualification visée ainsi que les modalités de l'examen et les conditions de délivrance du titre (*article 3*) ;
- désigne le CFPA comme étant l'organisme de formation pouvant dispenser la formation concernée et précise également que tout autre organisme agréé peut organiser les formations et les sessions d'évaluation en vue de la délivrance de ce titre à finalité professionnelle (*article 4*) ;
- et énonce l'engagement du Président de la Polynésie française (*article 5*) :
 - à signaler toute modification antérieure ou postérieure à la reconnaissance du titre,
 - à respecter les conditions de délivrance du titre,
 - et à permettre l'exercice de missions de contrôle.

IV. Travaux en commission

Examiné en commission de l'emploi et de la fonction publique le 18 août 2025, le présent projet de délibération a suscité des échanges portant principalement sur les points suivants.

Tout d'abord, il a été rappelé que la Polynésie française est compétente pour créer son propre titre professionnel de « Commis de cuisine » au niveau local, permettant ainsi la prise en compte des spécificités polynésiennes.

La question du partenariat entre le CFPA et le Centre d'accueil de TE VAI-ETE a été abordée. Il a notamment été précisé que le coût total des prestations délivrées au centre par le CFPA représente près de 12 millions F CFP. S'agissant de l'indemnité perçue par les stagiaires, elle s'élève à 80 000 F CFP/mois si le stagiaire est âgé de 29 ans ou moins ou 100 000 F CFP/mois s'il est âgé de 30 ans et plus.

Enfin, un point a été fait sur l'avancée des travaux d'une unité mobile du CFPA à Rangiroa. Ainsi, un chapiteau est déjà installé et sera accompagné de six containers en prévision d'un début de session le 15 octobre de cette année dans les domaines de la mécanique, du bâtiment, de l'électricité et de la climatisation.

*
* *

À l'issue des débats, le présent projet de délibération a recueilli un vote favorable unanime des membres de la commission.

En conséquence, la commission de l'emploi et de la fonction publique propose à l'assemblée de la Polynésie française d'adopter le projet de délibération ci-joint.

LES RAPPORTEURES

Pauline NIVA

Vahinetua TUAHU

TITRE	CRÉATION	MODIFICATION ARRÊTÉ	DÉLIBÉRATION APF DEMANDE RECONNAISSANCE	ARRÊTÉ MINISTÉRIEL RECONNAISSANCE ÉTAT
Agent(e) de propreté et d'hygiène	Arrêté n° 469 CM du 27 avril 2015	Arrêté n° 3003 CM du 20 décembre 2019 Arrêté n° 441 CM du 8 avril 2024	Délibération n° 2015-40 APF du 6 août 2015 Délibération n° 2020-55 APF du 24 septembre 2020 Délibération n° 2024-33 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 3 août 2016 Arrêté du 27 octobre 2021 Arrêté du 31 octobre 2024
Menuisier agenceur	Arrêté n° 919 CM du 16 juillet 2012	Arrêté n° 1754 CM du 7 novembre 2016 Arrêté n° 443 CM du 9 avril 2024	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2024-34 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 31 octobre 2024
Secrétaire comptable	Arrêté n° 903 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1430 CM du 16 octobre 2014 Arrêté n° 3 CM du 7 janvier 2020 Arrêté n° 465 CM du 12 avril 2024	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2020-55 APF du 24 septembre 2020 Délibération n° 2024-35 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 27 octobre 2021 Arrêté du 31 octobre 2024
Électricien(ne) d'équipement du bâtiment	Arrêté n° 895 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1426 CM du 16 octobre 2014 Arrêté n° 6 CM du 7 janvier 2020 Arrêté n° 475 CM du 15 avril 2024	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2020-55 APF du 24 septembre 2020 Délibération n° 2024-36 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 27 octobre 2021 Arrêté du 31 octobre 2024
Employé(e) commercial(e)	Arrêté n° 896 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 440 CM du 21 avril 2015 Arrêté n° 477 CM du 15 avril 2024	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2024-37 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 31 octobre 2024
Peintre en bâtiment	Arrêté n° 901 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1755 CM du 7 novembre 2016 Arrêté n° 46 CM du 9 janvier 2018 Arrêté n° 479 CM du 15 avril 2024	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2020-55 APF du 24 septembre 2020 Délibération n° 2024-38 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 27 octobre 2021 Arrêté du 31 octobre 2024
Technicien d'équipement et d'exploitation en électricité	Arrêté n° 1748 CM du 7 novembre 2016	Arrêté n° 3007 CM du 20 décembre 2019 Arrêté n° 481 CM du 15 avril 2024	Délibération n° 2017-39 APF du 23 mai 2017 Délibération n° 2020-55 APF du 24 septembre 2020 Délibération n° 2024-39 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 6 juillet 2018 Arrêté du 27 octobre 2021 Arrêté du 31 octobre 2024
Mécanicien(ne) automobile	Arrêté n° 2655 CM du 26 décembre 2017	Arrêté n° 483 CM du 15 avril 2024	Délibération n° 2018-41 APF du 5 juillet 2018 Délibération n° 2024-40 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 31 octobre 2024
Ouvrier(ière) de production horticole	Arrêté n° 900 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1429 CM du 16 octobre 2014 Arrêté n° 48 CM du 9 janvier 2018 Arrêté n° 487 CM du 17 avril 2024	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2024-41 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 31 octobre 2024
Ouvrier(ière) paysagiste	Arrêté n° 899 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1428 CM du 16 octobre 2014 Arrêté n° 5 CM du 7 janvier 2020 Arrêté n° 573 CM du 30 avril 2024	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2020-55 APF du 24 septembre 2020 Délibération n° 2024-42 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 27 octobre 2021 Arrêté du 31 octobre 2024
Assistant(e) de vie aux familles	Arrêté n° 890 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1752 CM du 7 novembre 2016 Arrêté n° 575 CM du 30 avril 2024	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2024-43 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 31 octobre 2024
Conseiller(ère) de vente	Arrêté n° 907 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 49 CM du 9 janvier 2018 Arrêté n° 577 CM du 30 avril 2024	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2024-44 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 31 octobre 2024
Monteur-dépanneur frigoriste	Arrêté n° 921 CM du 16 juillet 2012	Arrêté n° 50 CM du 9 janvier 2018 Arrêté n° 7 CM du 7 janvier 2020 Arrêté n° 604 CM du 3 mai 2024	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2020-55 APF du 24 septembre 2020 Délibération n° 2024-45 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 27 octobre 2021 Arrêté du 31 octobre 2024
Technicien d'assistance en informatique	Arrêté n° 906 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1433 CM du 16 octobre 2014 Arrêté n° 2 CM du 7 janvier 2020 Arrêté n° 606 CM du 6 mai 2024	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2020-55 APF du 24 septembre 2020 Délibération n° 2024-46 APF du 6 juin 2024	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 27 octobre 2021 Arrêté du 31 octobre 2024

Tableau récapitulatif des demandes de reconnaissance par l'État des diplômes ou titres à finalité professionnelle

ANNEXE AU RAPPORT

TITRE	CRÉATION	MODIFICATION ARRÊTÉ	DÉLIBÉRATION APF DEMANDE RECONNAISSANCE	ARRÊTÉ MINISTÉRIEL RECONNAISSANCE ÉTAT
Agent de fabrication et montage en chaudronnerie	Arrêté n° 468 CM du 27 avril 2015	Arrêté n° 1750 CM du 7 novembre 2016 Arrêté n° 145 CM du 31 janvier 2023	Délibération n° 2015-40 APF du 6 août 2015 Délibération n°2023-20 APF du 13 juillet 2023	Arrêté du 3 août 2016 Arrêté du 16 novembre 2023
Soudeur TIG électrode enrobée	Arrêté n° 1747 CM du 7 novembre 2016	Arrêté n° 137 CM du 31 janvier 2023	Délibération n° 2017-39 APF du 23 mai 2017 Délibération n°2023-21 APF du 13 juillet 2023	Arrêté du 6 juillet 2018 Arrêté du 16 novembre 2023
Maçon	Arrêté n°1745 CM du 7 novembre 2016	Arrêté n° 139 CM du 31 janvier 2023	Délibération n° 2017-39 APF du 23 mai 2017 Délibération n°2023-22 APF du 13 juillet 2023	Arrêté du 6 juillet 2018 Arrêté du 16 novembre 2023
Agent de maintenance des bâtiments	Arrêté n° 889 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1422 CM du 16 octobre 2014 Arrêté n° 1751 CM du 7 novembre 2016 Arrêté n° 141 CM du 31 janvier 2023	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n°2023-23 APF du 13 juillet 2023	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 16 novembre 2023
Conducteur livreur sur véhicule utilitaire léger	Arrêté n° 143 CM du 31 janvier 2023		Délibération n°2023-35 APF du 10 août 2023	Arrêté du 16 novembre 2023
Conducteur de transport en commun sur route	Arrêté n° 146 CM du 31 janvier 2023		Délibération n°2023-36 APF du 10 août 2023	Arrêté du 16 novembre 2023
Enseignant de la conduite et de la sécurité routière	Arrêté n° 148 CM du 31 janvier 2023		Délibération n°2023-24 APF du 13 juillet 2023	Arrêté du 16 novembre 2023
Gouvernant(e) en hôtellerie	Arrêté n° 150 CM du 31 janvier 2023		Délibération n°2023-25 APF du 13 juillet 2023	Arrêté du 16 novembre 2023
Soudeur assembleur industriel	Arrêté n° 152 CM du 31 janvier 2023		Délibération n°2023-26 APF du 13 juillet 2023	Arrêté du 16 novembre 2023
Monteur dépanneur en climatisation	Arrêté n° 2656 CM du 26 décembre 2017	Arrêté n° 670 CM du 23 avril 2021	Délibération n° 2018-41 APF du 5 juillet 2018 Délibération n° 2022-59 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 18 janvier 2023
Réceptionniste en hôtellerie	Arrêté n° 470 CM du 27 avril 2015	Arrêté n° 671 CM du 23 avril 2021	Délibération n° 2015-40 APF du 6 août 2015 Délibération n° 2022-60 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 3 août 2016 Arrêté du 18 janvier 2023
Serveur en restauration	Arrêté n° 904 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1431 CM du 16 octobre 2014 Arrêté n° 672 CM du 23 avril 2021	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2022-61 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 18 janvier 2023
Technicien supérieur systèmes et réseaux	Arrêté n° 661 CM du 23 avril 2021		Délibération n° 2022-62 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 18 janvier 2023
Agent de maintenance en marine de plaisance	Arrêté n° 892 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1424 CM du 16 octobre 2014 Arrêté n° 3004 CM du 20 décembre 2019	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2022-63 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 18 janvier 2023

TITRE	CRÉATION	MODIFICATION ARRÊTÉ	DÉLIBÉRATION APF DEMANDE RECONNAISSANCE	ARRÊTÉ MINISTÉRIEL RECONNAISSANCE ÉTAT
Agent de service médico-social	Arrêté n° 659 CM du 23 avril 2021		Délibération n° 2022-64 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 18 janvier 2023
Agent magasinier	Arrêté n° 2652 CM du 26 décembre 2017	Arrêté n° 662 CM du 23 avril 2021	Délibération n° 2018-41 APF du 5 juillet 2018 Délibération n° 2022-65 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 18 janvier 2023
Assistant chef de chantier gros-œuvre	Arrêté n° 2653 CM du 26 décembre 2017	Arrêté n° 663 CM du 23 avril 2021	Délibération n° 2018-41 APF du 5 juillet 2018 Délibération n° 2022-66 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 18 janvier 2023
Chef d'équipe aménagement-finitions	Arrêté n° 2654 CM du 26 décembre 2017	Arrêté n° 664 CM du 23 avril 2021	Délibération n° 2018-41 APF du 5 juillet 2018 Délibération n° 2022-67 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 18 janvier 2023
Chef d'équipe gros-œuvre	Arrêté n° 471 CM du 27 avril 2015	Arrêté n° 1753 CM du 7 novembre 2016 Arrêté n° 45 CM du 9 janvier 2018 Arrêté n° 665 CM du 23 avril 2021	Délibération n° 2015-40 APF du 6 août 2015 Délibération n° 2022-68 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 3 août 2016 Arrêté du 18 janvier 2023
Conducteur de travaux du Bâtiment et du Génie civil	Arrêté n° 660 CM du 23 avril 2021		Délibération n° 2022-69 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 18 janvier 2023
Cuisinier	Arrêté n° 894 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1425 CM du 16 octobre 2014 Arrêté n° 666 CM du 23 avril 2021	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2022-70 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 18 janvier 2023
Employé d'étage en hôtellerie	Arrêté n° 891 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1423 CM du 16 octobre 2014 Arrêté n° 667 CM du 23 avril 2021	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2022-71 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 18 janvier 2023
Guide accompagnateur touristique	Arrêté n° 905 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1432 CM du 12 octobre 2014 Arrêté n° 668 CM du 23 avril 2021	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2022-72 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 18 janvier 2023
Manager d'unité marchande	Arrêté n° 1746 CM du 7 novembre 2016	Arrêté n° 669 CM du 23 avril 2021	Délibération n° 2017-39 APF du 23 mai 2017 Délibération n° 2022-73 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 6 juillet 2018 Arrêté du 18 janvier 2023
Mécanicien Réparateur en Marine de plaisance	Arrêté n° 918 CM du 16 juillet 2012	Arrêté n° 3005 CM du 20 décembre 2019	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012 Délibération n° 2022-74 APF du 28 juin 2022	Arrêté du 10 avril 2013 Arrêté du 18 janvier 2023
Plaquiste-plâtrier	Arrêté n° 2657 CM du 26 décembre 2017	Arrêté n° 3006 CM du 20 décembre 2019	Délibération n° 2018-41 APF du 5 juillet 2018 Délibération n° 2020-55 APF du 24 septembre 2020	Arrêté du 27 octobre 2021
Technicien(ne) électromécanicien(ne) automobile	Arrêté n° 2658 CM du 26 décembre 2017		Délibération n° 2018-41 APF du 5 juillet 2018	

Tableau récapitulatif des demandes de reconnaissance par l'État des diplômes ou titres à finalité professionnelle

ANNEXE AU RAPPORT

TITRE	CRÉATION	MODIFICATION ARRÊTÉ	DÉLIBÉRATION APF DEMANDE RECONNAISSANCE	ARRÊTÉ MINISTÉRIEL RECONNAISSANCE ÉTAT
Carreleur	Arrêté n° 1743 CM du 7 novembre 2016		Délibération n° 2017-39 du 23 mai 2017	Arrêté du 6 juillet 2018
Couturier(ère) d'ameublement	Arrêté n° 1744 CM du 7 novembre 2016		Délibération n° 2017-39 du 23 mai 2017	Arrêté du 6 juillet 2018
Technicien(ne) supérieur(e) de support en informatique	Arrêté n° 1749 CM du 7 novembre 2016		Délibération n° 2017-39 du 23 mai 2017	Arrêté du 6 juillet 2018
Carrossier (ière) réparateur	Arrêté n° 893 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 439 CM du 21 avril 2015	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012	Arrêté du 10 avril 2013
Fabricant (e) de vêtement sur mesure	Arrêté n° 897 CM du 13 juillet 2012		Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012	Arrêté du 10 avril 2013
Mécanicien(ne) réparateur (trice) automobile	Arrêté n° 898 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 47 CM du 9 janvier 2018	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012	Arrêté du 10 avril 2013
Mécanicien(ne) d'équipements et d'engins motorisés, matériels parc et jardins	Arrêté n° 917 CM du 16 juillet 2012		Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012	Arrêté du 10 avril 2013
Métallier(ère)	Arrêté n° 920 CM du 16 juillet 2012		Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012	Arrêté du 10 avril 2013
Peintre en carrosserie	Arrêté n° 902 CM du 13 juillet 2012	Arrêté n° 1260 CM du 22 août 2012 Arrêté n° 441 CM du 21 avril 2015	Délibération n° 2012-52 APF du 22 novembre 2012	Arrêté du 10 avril 2013
Certificat polynésien des métiers d'art	Arrêté n° 670 CM du 24 mai 2017	Arrêté n° 611 CM du 07/05/2024	Délibération n° 2017-66 APF du 10 août 2017	Arrêté du 20 juin 2019
Brevet polynésien des métiers d'art	Arrêté n° 671 CM du 24 mai 2017	Arrêté n° 612 CM du 07/05/2024	Délibération n° 2017-66 APF du 10 août 2017	Arrêté du 20 juin 2019
Certificat polynésien d'aptitude professionnelle Petite et Moyenne Hôtellerie	Arrêté n°11 CM du 2 janvier 2018	Arrêté n° 654 CM du 15 mai 2024	Délibération n° 2018-18 APF du 5 avril 2018	Arrêté du 27 novembre 2018
Certificat polynésien d'aptitude professionnelle Gestion et Exploitation en Milieu Marin	Arrêté n°12 CM du 2 janvier 2018	Arrêté n° 1426 CM du 11 septembre 2020 Arrêté n° 655 CM du 15 mai 2024	Délibération n° 2018-18 APF du 5 avril 2018 Délibération n°2021-52 APF du 6 mai 2021	
Certificat polynésien d'aptitude professionnelle Exploitation Polynésienne Horticole et Rurale	Arrêté n°13 CM du 2 janvier 2018	Arrêté n° 656 CM du 15 mai 2024	Délibération n° 2018-18 APF du 5 avril 2018	Arrêté du 27 novembre 2018
Certificat polynésien d'aptitude professionnelle Polyvalent du Bâtiment	Arrêté n°51 CM du 9 janvier 2018	Arrêté n° 653 CM du 15 mai 2024	Délibération n° 2018-18 APF du 5 avril 2018	Arrêté du 27 novembre 2018

Article 3.- Le titre à finalité professionnelle entrant dans le champ de l'application de cette demande de reconnaissance par l'État est détaillé comme suit :

INTITULÉ	SIGLE	RÉFÉRENCE
Commis de cuisine	CCUI	TP-00358

Les informations relatives aux activités et aux compétences liées à la qualification visée, ainsi que les modalités de l'examen et les conditions de délivrance du titre à finalité professionnelle, sont décrites aux annexes jointes à la présente délibération.

Article 4.- L'organisme de formation désigné pour dispenser la formation est l'établissement public administratif dénommé Centre de formation professionnelle pour adultes (CFPA).

Peuvent également organiser la formation et les sessions d'évaluation du titre à finalité professionnelle visé les organismes de formation agréés suivant les conditions d'agrément fixées par arrêté pris en conseil des ministres.

Article 5.- Le Président de la Polynésie française signalera toute modification qui interviendrait antérieurement ou postérieurement à la reconnaissance du titre.

Il s'assurera que les conditions de délivrance du titre sont respectées conformément aux dispositions prévues dans le référentiel de certification.

L'autorité habilitée de la Polynésie française autorise, le cas échéant des missions de contrôle diligentées par l'État, pour s'assurer des conditions dans lesquelles la formation et la délivrance du titre sont organisées.

Article 6.- Le Président de la Polynésie française est chargé de l'exécution de la présente délibération qui sera publiée au *Journal officiel* de la Polynésie française.

La secrétaire,

Odette HOMAI

Le Président,

Antony GEROS



MINISTÈRE EN CHARGE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

REFERENTIEL PROFESSIONNEL

(RP)

DU TITRE A FINALITÉ

PROFESSIONNELLE

« Commis de cuisine »

Niveau V (3)

Introduction

Contexte de l'examen du titre professionnel

Les attentes des consommateurs en matière d'alimentation ont fortement évolué. Les consommateurs recherchent une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits frais, locaux, tracés et labellisés. En restauration commerciale comme en restauration collective, ils souhaitent trouver dans l'offre alimentaire, les ingrédients constitutifs d'une alimentation saine et durable.

Le commis de cuisine doit connaître les produits, leurs critères de qualité et de fraîcheur ainsi que les bonnes pratiques relatives à leur conservation. Le bloc « Réceptionner, stocker et inventorier les produits » réunit les compétences nécessaires au bon traitement et à la traçabilité des produits.

Les résultats des enquêtes menées auprès des entreprises de restauration commerciale et collective et l'analyse des offres d'emploi ont mis en évidence que le commis de cuisine est le plus souvent affecté au poste entrée dessert ou en soutien du poste chaud. Le commis de cuisine réalise les opérations de mise en place. Il cuisine des plats simples et participe à leur envoi, seul ou en équipe, en fonction des consignes qu'il reçoit de son supérieur hiérarchique. Deux blocs sont dédiés à ces activités : « Préparer dresser et envoyer des entrées et des desserts » et « Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds ».

Le commis de cuisine participe activement au nettoyage et à la remise en état des matériels, postes de travail et locaux. Le bloc « Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux » complète le référentiel.

Liste des activités

Ancien TP : Cuisinier

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

Nouveau TP : Commis de cuisine

Activités :

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Vue synoptique de l'emploi-type

N° Fiche AT	Activités types	N° Fiche CP	Compétences professionnelles
1	Réceptionner, stocker et inventorier les produits	1	Réceptionner les produits
		2	Ranger les produits et suivre l'état des stocks
2	Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts	3	Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
		4	Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
3	Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	5	Réaliser la mise en place au poste chaud
		6	Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
4	Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	7	Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
		8	Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

FICHE EMPLOI TYPE

Commis de cuisine

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

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

Le commis de cuisine participe aux phases d'approvisionnement des marchandises. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur. Lors de la réception, il contrôle quantitativement et qualitativement les produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

Selon les consignes de production, le commis de cuisine réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations.

Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client.

Il dresse et envoie les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés selon les consignes de son supérieur hiérarchique.

Le commis de cuisine contrôle la propreté des locaux et des équipements et assure la mise en place des postes de travail. Il effectue le lavage de la batterie de cuisine et nettoie les locaux et leur équipement en matériel.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets. Le commis de cuisine respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Organisé, il maintient son poste de travail propre et ordonné.

Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur hiérarchique. Le commis de cuisine travaille en collaboration avec les autres membres de l'équipe et les personnels de livraison. Dans certains établissements, il peut être en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins du client en situation de handicap.

Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

Le commis de cuisine exerce son métier dans un environnement à risques, bruyant, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades, chutes et variations de températures. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). Son poste de travail peut être adapté en fonction de son éventuel handicap.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

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

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- restauration commerciale : gastronomique, bistronomique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistrot ;
- restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social ;
- catering aérien et ferroviaire.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- commis de cuisine ;

- commis de cuisine en collectivité ;
- premier commis ;
- commis tournant.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

- Réglementation en vigueur sur le territoire

Equivalences avec d'autres certifications (le cas échéant) Sans

objet

Liste des activités types et des compétences professionnelles

1. Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Réceptionner les produits

Ranger les produits et suivre l'état des stocks

2. Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts

Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

3. Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Réaliser la mise en place au poste chaud

Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

4. Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail

Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Compétences transversales de l'emploi

Travailler et coopérer au sein d'un collectif

Organiser ses actions

Respecter des règles et des procédures

Niveau et/ou domaine d'activité

Niveau V (3)

Code(s) NSF :
221t--Cuisine

Fiche(s) Rome de rattachement

G1602 Personnel de cuisine

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 1

Réceptionner, stocker et inventorier les produits

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

Afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, la bonne gestion des denrées et de lutter contre le gaspillage alimentaire, le commis de cuisine participe aux opérations d'approvisionnement des produits alimentaires et non alimentaires. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur.

A leur réception, le commis de cuisine contrôle qualitativement et quantitativement les produits.

Il vérifie la concordance entre les quantités livrées et les quantités facturées. Il les compare avec le bon de commande. Le commis de cuisine applique la procédure de contrôle en réception pour assurer la sécurité sanitaire des produits reçus. Il contrôle leur aspect visuel, leur état de fraîcheur, leur température, l'intégrité de leur emballage et la conformité de leur étiquetage. Il applique les actions correctives et informe sa hiérarchie dès qu'il constate une non-conformité.

En fonction de leur nature, le commis de cuisine débarrasse les produits de leur suremballage et les transfère dans des contenants adaptés le cas échéant. Il achemine les produits dans les zones de stockage identifiées. Il les range en fonction de leur durée de vie afin d'assurer la bonne rotation des stocks et éviter le gaspillage.

Conformément à la procédure de l'établissement, il contrôle le fonctionnement des enceintes de stockage, relève leur température et complète le support d'enregistrement hygiène. Il applique les actions correctives et informe sa hiérarchie dès qu'il constate une non-conformité.

Le commis de cuisine relève l'état des stocks quotidiennement. Il en informe son supérieur pour éviter les sur-commandes, les ruptures de produits et assurer la bonne marche du service.

Le commis de cuisine effectue l'ensemble de ces opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, des règles de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient les zones de travail propres et ordonnées pendant ces opérations.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, le commis de cuisine lutte contre le gaspillage alimentaire. Il réduit, trie, et dans certains établissements, valorise les déchets.

Le commis de cuisine utilise les ustensiles et matériels de réception et de stockage. Selon les établissements, il peut travailler avec des outils numériques de traçabilité.

Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

Le commis de cuisine réalise, reproduit et exécute les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique.

Il réalise les opérations de réception et de stockage dans des zones propices aux glissades, aux chutes de personnes et d'objets. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs et le port de charges lourdes.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques.

En fonction de la taille de la brigade, le commis de cuisine travaille seul ou en équipe et en cohésion avec l'équipe. Lors des phases de réception des produits, il est amené à communiquer avec les personnes en charge des livraisons.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation en vigueur sur le territoire

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Réceptionner les produits

Ranger les produits et suivre l'état des stocks

Compétences transversales de l'activité type

Travailler et coopérer au sein d'un collectif

Organiser ses actions

Respecter des règles et des procédures

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 2

Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

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

Afin d'offrir à la clientèle des entrées et des desserts appétissants, équilibrés nutritionnellement et goûteux, le commis de cuisine met en œuvre les techniques de base de la cuisine dans les règles de l'art.

En fonction des consignes de production, il met en place les denrées et les matériels nécessaires. Il réalise les opérations de prétraitement des denrées. Il procède au déconditionnement des produits. Il épluche, nettoie et désinfecte les végétaux et les taille. Il portionne les poissons, les viandes, les charcuteries et les préparations végétales. Il réalise les pâtes, sauces et appareils de base et conduit les cuissons nécessaires à la réalisation des entrées et des desserts. Il respecte les fiches techniques, assemble les produits et les assaisonne. Il dresse les entrées et les desserts esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés. Il les réserve en attente du service et assure leur traçabilité.

Au moment du service, il réalise des cuissons minute en fonction de la demande du client et dresse les préparations, il les termine et les envoie selon les consignes de l'aboyeur.

Le commis de cuisine effectue l'ensemble de ces opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient son poste de travail propre et ordonné pendant la production et le service.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets. Le commis de cuisine utilise les ustensiles et matériels de découpe et de cuisson couramment employés dans la profession. Selon les établissements, il peut travailler avec des outils numériques de commande ou de traçabilité.

Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

Le commis de cuisine réalise, reproduit et exécute les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique.

Il exerce cette activité avant et pendant le service, dans un environnement à risques, propice aux coupures, brûlures, glissades et aux chutes. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge.

Le commis de cuisine fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service.

Le commis de cuisine est soumis à des variations de températures importantes. Il réalise les opérations de prétraitement et les préparations de base dans les zones identifiées qui peuvent être réfrigérées. Les phases de cuissons, l'assemblage et le dressage des préparations chaudes sont effectués en zone chaude. L'assemblage et le dressage sont effectués en zone froide qui peut être réfrigérée.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

En fonction de la taille de la brigade, le commis de cuisine travaille seul ou en équipe et en cohésion avec l'équipe. Dans certains établissements, il peut être en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins des clients en situation de handicap.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation en vigueur sur le territoire

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

Compétences transversales de l'activité type

Travailler et coopérer au sein d'un collectif
Organiser ses actions
Respecter des règles et des procédures

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 3

Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

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

Afin d'offrir à la clientèle des plats chauds appétissants, équilibrés nutritionnellement et goûteux, le commis de cuisine met en œuvre les techniques de base de la cuisine dans les règles de l'art.

En fonction des consignes de production et des fiches techniques, il met en place les denrées et les matériels nécessaires. Il réalise les opérations de prétraitement des denrées. Il procède au déconditionnement des produits. Il épluche, nettoie et désinfecte les végétaux et les taille. Il portionne les poissons, les viandes, les charcuteries et les préparations végétales. Il réalise les pâtes, sauces et appareils de base. Il conduit les cuissons nécessaires à la réalisation des plats chauds, remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance. Il réserve les préparations en attente du service et assure leur traçabilité.

Au moment du service, il réalise des cuissons minute en fonction de la demande du client et dresse les plats chauds esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés. Il termine les préparations et les envoie selon les consignes de l'aboyeur.

Le commis de cuisine effectue l'ensemble de ces opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient son poste de travail propre et ordonné pendant la production et le service.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets. Le commis de cuisine utilise les ustensiles et matériels de découpe et de cuisson couramment employés dans la profession. Selon les établissements, il peut travailler avec des outils numériques de commande ou de traçabilité.

Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

Le commis de cuisine réalise en autonomie, reproduit et exécute les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique.

Il exerce cette activité avant et pendant le service, dans un environnement à risques, propice aux coupures, brûlures, glissades et aux chutes. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge.

Le commis de cuisine fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). Lors des phases de préparation en présence de la clientèle, il adopte une posture de service représentative de l'établissement et adaptée au type de client.

Le commis de cuisine est soumis à des variations de températures importantes. Il réalise les opérations de prétraitement et les préparations de base dans les zones identifiées qui peuvent être réfrigérées. Les phases de cuissons, l'assemblage et le dressage des préparations chaudes sont effectués en zone chaude.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

En fonction de la taille de la brigade, le commis de cuisine travaille seul ou en équipe et en cohésion avec l'équipe. Dans certains établissements, il peut être en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins des clients en situation de handicap.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation en vigueur sur le territoire

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Réaliser la mise en place au poste chaud

Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Compétences transversales de l'activité type

Travailler et coopérer au sein d'un collectif

Organiser ses actions

Respecter des règles et des procédures

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 4

Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

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

Afin d'assurer la sécurité sanitaire des productions et maintenir un niveau élevé de propreté des locaux et de leur équipement en matériel, le commis de cuisine effectue le nettoyage et la désinfection des ustensiles, de la batterie de cuisine, des matériels et des locaux.

A la plonge batterie, le commis de cuisine pré-débarrasse avant lavage, lave, rince et sèche les matériels manuellement ou mécaniquement. Il en contrôle la propreté et corrige le cas échéant.

Il range les matériels aux endroits appropriés en les protégeant des contaminations extérieures.

Le commis de cuisine nettoie et désinfecte les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux en respectant le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement. A l'issue de ces opérations, il procède à leur enregistrement.

Le commis de cuisine effectue l'ensemble de ces opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et méthodique.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise, il lutte contre le gaspillage des produits d'entretien en respectant les dosages préconisés. Il économise l'eau et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il trie et, dans certains établissements, valorise les déchets.

Le commis de cuisine utilise les ustensiles et matériels de nettoyage et de désinfection ainsi que les matériels de lavage de la vaisselle et de la batterie de cuisine.

Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

Le commis de cuisine réalise, reproduit et exécute les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique.

Il exerce cette activité avant, pendant et après le service, dans un environnement à risques, bruyant, chaud, humide, propice aux électrisations, brûlures, coupures, glissades et aux chutes. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques.

En fonction de la taille de la brigade, le commis de cuisine travaille seul ou en équipe et en cohésion avec l'équipe.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation en vigueur sur le territoire

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Compétences transversales de l'activité type

Travailler et coopérer au sein d'un collectif
Organiser ses actions
Respecter des règles et des procédures

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 1

Réceptionner les produits

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'assurer la bonne marche du service et la sécurité sanitaire des aliments, réceptionner les produits en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité. Contrôler quantitativement les produits en fonction des bons de commande et des bons de livraison. Contrôler qualitativement les produits selon leurs critères de fraîcheur. Vérifier la conformité sanitaire des produits en appliquant la procédure de contrôle en réception et compléter le support d'enregistrement.

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

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe en zone de réception des produits. Elle peut nécessiter l'utilisation d'un chariot de manutention. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle.

Critères de performance

Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées

Les produits sont contrôlés quantitativement en fonction du bon de commande et du bon de livraison
Les produits sont contrôlés qualitativement selon les critères de fraîcheur

La conformité sanitaire des produits est vérifiée en appliquant la procédure de contrôle en réception
Le support d'enregistrement est complété

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

Lire des instructions, des supports d'enregistrement hygiène

Rédiger des fiches de non-conformité

Compléter des supports d'enregistrement hygiène

Peser les produits

Compter les produits

Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle

Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculosquelettiques

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Evaluer la fraîcheur des végétaux

Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés

Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries

Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits

Evaluer la fraîcheur des produits laitiers

Utiliser un thermomètre sonde

Contrôler la conformité sanitaire et organoleptique des produits (température, état de l'emballage, étiquetage, date limite de consommation, date de durabilité minimale...)

Reconnaître les produits

Réceptionner les produits

Contrôler le calibre des produits

Contrôler un bon de commande

Contrôler un bon de livraison

Organiser rationnellement son travail

Tenir à jour les supports d'enregistrement

Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie

Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité
Travailler en équipe
Communiquer avec le personnel en charge des livraisons
Porter une tenue conforme aux standards de la profession
Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité
Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de non-conformité
Savoir compter
Savoir peser
Savoir mesurer des volumes
Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle
Connaissance des équipements de protection individuelle
Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP
Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux
Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits
Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers
Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées
Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde
Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité
Connaissance des produits alimentaires
Connaissance des allergènes
Connaissance des gammes de produits
Connaissance du fonctionnement d'une balance
Connaissance de l'utilisation d'une balance

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 2

Ranger les produits et suivre l'état des stocks

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'assurer la bonne gestion des produits, la sécurité sanitaire des aliments et lutter contre le gaspillage alimentaire, appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie pour ranger les produits, en fonction de leur nature et de leur durée de vie, dans les enceintes de stockage identifiées. Vérifier les températures des enceintes de stockage en appliquant la procédure de contrôle et compléter le support d'enregistrement. Inventorier les stocks quotidiennement et transmettre leur état au supérieur hiérarchique conformément à la procédure de l'établissement.

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

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les différentes zones de stockage des denrées. Elle peut nécessiter l'utilisation d'un chariot de manutention. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle.

Critères de performance

Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées
Les produits sont rangés en fonction de leur nature
Les produits sont rangés en fonction de leur durée de vie
Les produits sont rangés dans les enceintes de stockage identifiées
Les températures des enceintes de stockage sont vérifiées en appliquant la procédure de contrôle
Le support d'enregistrement est complété
Les stocks sont inventoriés quotidiennement
L'état des stocks est transmis au supérieur hiérarchique conformément à la procédure de l'établissement

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

Lire des instructions des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Lire un thermographe
Rédiger des fiches d'expression de besoin
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des supports d'inventaire, des fiches d'expression de besoin
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo-squelettiques
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
Evaluer la fraîcheur des végétaux
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers
Utiliser un thermomètre sonde
Contrôler la température des enceintes de stockage
Reconnaître les produits
Ranger les produits méthodiquement
Ranger les produits dans les enceintes de stockage identifiées
Inventorier les stocks
Veiller à la bonne rotation des stocks

Organiser rationnellement son travail

Tenir à jour les supports d'enregistrement
Economiser l'eau et les énergies
Lutter contre le gaspillage alimentaire
Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie
Travailler en équipe
Porter une tenue conforme aux standards de la profession
Adopter une posture conforme aux standards de la profession
Transmettre les états de stock à sa hiérarchie

Savoir lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement
hygiène, des supports d'inventaire
Savoir lire un thermographe
Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des supports d'inventaire, des fiches d'expression de besoin
Savoir compter
Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle
Connaissance des équipements de protection individuelle
Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP
Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux
Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits
Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers
Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées
Connaissance des règles de stockage des produits
Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées
Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde
Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité
Connaissance des produits alimentaires
Connaissance des gammes de produits
Connaissance des bonnes pratiques relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergie

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 3

Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de réaliser la production demandée et offrir une prestation de qualité à la clientèle, mettre en place les postes de travail en fonction des consignes de production. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Réunir les produits, les peser, les compter. Effectuer les opérations préliminaires, tailler les végétaux, portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales. Réaliser les pâtes, sauces et appareils de base. Conduire les cuissons nécessaires à la production. Conditionner et réserver les préparations en attente de service dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

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

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de prétraitement et de production de la cuisine éventuellement réfrigérée. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

Critères de performance

Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production
Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production
Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production
Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production
Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production
Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production
Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production
Les préparations sont conditionnées et réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

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

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Rédiger des étiquettes de traçabilité
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)
Peser les produits
Compter les produits
Convertir les poids et mesures
Mesurer les volumes
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculosquelettiques
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
Evaluer la fraîcheur des végétaux
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers
Étiqueter les préparations en attente de service
Utiliser un thermomètre sonde

Mettre en place les postes de travail
Respecter une fiche technique
Décontaminer les produits
Mettre en place les produits
Effectuer les opérations préliminaires des végétaux
Effectuer les opérations préliminaires des viandes et volailles
Effectuer les opérations préliminaires des poissons, coquillages et crustacés
Utiliser la coutellerie
Utiliser les matériels électromécaniques
Utiliser les équipements de cuisine
Tailler les végétaux
Portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales
Réaliser les pâtes de base (à foncer, feuilletée, à chou, petit four sec, à frire, à génoise et à biscuit)
Réaliser les sauces de base de la cuisine (émulsionnées froides et dérivés, béchamel et dérivés, saucetomate)
Réaliser les sauces de base de la pâtisserie (crème anglaise, sauce chocolat, sauce caramel, coulis defruits)
Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine (fondue de tomates, duxelles, tapenade, croûtons, ...)
Réaliser les appareils de base de la pâtisserie (crèmes prises, crème pâtissière, crème fouettée, crème d'amande, ganache, appareil à tiramisu, panna cotta, crème citron, meringues)
Réaliser les cuissons (étuver, griller, snacker, sauter, rôtir, pocher, frire, à la vapeur, au bain marie)
Réaliser les potages
Goûter les préparations
Rectifier les assaisonnements
Conditionner les préparations en attente de service
Compléter les supports d'enregistrement hygiène
Réserver les préparations en attente de service

Organiser rationnellement son travail
Tenir à jour les supports d'enregistrement
Economiser l'eau et les énergies
Lutter contre le gaspillage alimentaire
Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie
Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité
Travailler en équipe
Porter une tenue conforme aux standards de la profession
Adopter une posture conforme aux standards de la profession
Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité
Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
Savoir compter
Savoir peser
Savoir mesurer des volumes
Savoir convertir les poids et mesures
Connaissance du fonctionnement d'une balance
Connaissance de l'utilisation d'une balance
Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle
Connaissance des équipements de protection individuelle
Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP

Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées
Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux
Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits
Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers
Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde
Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde
Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité
Connaissance des produits alimentaires
Connaissance des allergènes
Connaissance des principes d'adaptation des textures
Connaissance des gammes de produits
Connaissance de l'outillage de cuisine
Connaissance de la batterie de cuisine
Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine
Connaissance des techniques de taillage des végétaux
Connaissance des techniques de découpe des poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales
Connaissance des appellations classiques
Connaissance des pâtes de base
Connaissance des sauces de base
Connaissance des appareils et préparations de base de la cuisine
Connaissance des appareils de base de la pâtisserie
Connaissance des soupes et potages
Connaissance des types de cuisson
Connaissance des modes de cuisson
Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire
Connaissance des bases de la dégustation
Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail
Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 4

Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, respecter la fiche technique. Mettre en place le poste de travail pour le service en fonction des consignes. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Assembler les produits mis en place et les assaisonner. Mettre en valeur les entrées et les desserts en les dressant esthétiquement et avec soin dans les contenants définis. Réserver les entrées et les desserts en attente de service dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments. Aumoment du service, terminer les préparations et les envoyer en suivant les consignes du supérieur hiérarchique.

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

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de production, éventuellement réfrigérées, et d'envoi de la cuisine. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements individuels de protection.

Critères de performance

Le poste de travail est mis en place pour le service en fonction des consignes
Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique
Les entrées et les desserts sont dressés avec soin et esthétisme dans les contenants définis par la fiche technique
Les entrées et les desserts sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments
Les préparations sont terminées et envoyées selon les consignes du supérieur hiérarchique

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

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Rédiger des étiquettes de traçabilité
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculosquelettiques
Peser les produits
Compter les produits
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
Evaluer la fraîcheur des végétaux
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers
Utiliser un thermomètre sonde
Compléter les supports d'enregistrement hygiène
Mettre en place les postes de travail
Respecter une fiche technique
Mettre en place les produits
Utiliser la coutellerie
Utiliser les matériels électromécaniques

Utiliser les équipements de cuisine
Réaliser les cuissons (griller, snacker, sauter, pocher, frire, à la vapeur)
Assembler les préparations
Goûter les préparations
Rectifier les assaisonnements
Réserver les préparations en attente de service
Dresser esthétiquement et avec soin
Envoyer les préparations

Organiser rationnellement son travail
Tenir à jour les supports d'enregistrement
Economiser l'eau et les énergies
Lutter contre le gaspillage alimentaire
Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie
Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité
Travailler en équipe
Porter une tenue conforme aux standards de la profession
Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Savoir rédiger des bons de commande, des étiquettes de traçabilité
Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
Savoir compter
Savoir peser
Connaissance du fonctionnement d'une balance
Connaissance de l'utilisation d'une balance
Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle
Connaissance des équipements de protection individuelle
Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP
Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux
Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits
Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers
Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde
Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde
Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées
Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité
Connaissance des produits
Connaissance des allergènes
Connaissance des principes d'adaptation des textures
Connaissance des gammes de produits
Connaissance de l'outillage de cuisine
Connaissance de la batterie de cuisine
Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine
Connaissance des appellations classiques
Connaissance des types de cuisson
Connaissance des modes de cuisson
Connaissance des bases de la dégustation

Connaissance des règles de dressage et de présentation

Connaissance du vocabulaire utilisé lors des annonces au passe

Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail

Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire

Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 5

Réaliser la mise en place au poste chaud

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de réaliser la production demandée et offrir une prestation de qualité à la clientèle, mettre en place les postes de travail en fonction des consignes de production. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Réunir les produits, les peser, les compter. Effectuer les opérations préliminaires, tailler les végétaux, portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales. Réaliser les pâtes, sauces et appareils de base. Conduire les précuissons et cuissons nécessaires à la production et au service. Conditionner et réserver les préparations en attente de service dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

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

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de prétraitement et de production de la cuisine éventuellement réfrigérées. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements individuels de protection.

Critères de performance

Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production
Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production
Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production
Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production
Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production
Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production
Les précuissons et cuissons sont conduites en fonction des consignes de production et des besoins du service
Les préparations sont conditionnées et réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

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

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Rédiger des étiquettes de traçabilité
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)
Convertir les poids et mesures
Mesurer les volumes
Peser les produits
Compter les produits
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculosquelettiques
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
Evaluer la fraîcheur des végétaux
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers

Etiqueter les préparations en attente de service
Utiliser un thermomètre sonde
Mettre en place les postes de travail
Respecter une fiche technique
Mettre en place les produits
Décontaminer les produits
Effectuer les opérations préliminaires des végétaux
Effectuer les opérations préliminaires des viandes et volailles
Effectuer les opérations préliminaires des poissons, coquillages et crustacés
Utiliser la coutellerie
Utiliser les matériels électromécaniques
Utiliser les équipements de cuisine
Tailler les végétaux
Portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales
Réaliser les pâtes de base (à foncer, feuilletée, à chou, à frire)
Réaliser les fonds de base (fumet de poisson, fond blanc, fond brun, bouillon de légumes)
Réaliser les sauces de base de la cuisine (veloutés, sauces minute, sauce tomate)
Réaliser les beurres composés
Réaliser les huiles parfumées
Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine (fondue de tomates, duxelles, tapenade, croûtons, ...)
Réaliser les cuissons (étuver, griller, snacker, sauter, rôtir, pocher, frire, à la vapeur, au bain marie)
Goûter les préparations
Rectifier les assaisonnements
Conditionner les préparations en attente de service
Réserver les préparations en attente de service

Organiser rationnellement son travail
Tenir à jour les supports d'enregistrement
Economiser l'eau et les énergies
Lutter contre le gaspillage alimentaire
Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie
Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité
Travailler en équipe
Porter une tenue conforme aux standards de la profession
Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité
Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
Savoir compter
Savoir convertir les poids et mesures
Savoir mesurer des volumes
Savoir peser
Connaissance du fonctionnement d'une balance
Connaissance de l'utilisation d'une balance
Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle
Connaissance des équipements de protection individuelle
Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP
Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux
Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés

Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits
Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers
Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde
Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde
Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées
Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité
Connaissance des produits alimentaires
Connaissance des allergènes
Connaissance des principes d'adaptation des textures
Connaissance des gammes de produits
Connaissance de l'outillage de cuisine
Connaissance de la batterie de cuisine
Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine
Connaissance des techniques de taillage des végétaux
Connaissance des techniques de découpe des poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales
Connaissance des appellations classiques
Connaissance des pâtes de base
Connaissance des sauces de base
Connaissance des beurres composés
Connaissance de huiles parfumées
Connaissance des appareils de base de la cuisine
Connaissance des types de cuisson
Connaissance des modes de cuisson
Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire
Connaissance des bases de la dégustation
Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail
Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 6

Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, respecter la fiche technique. Mettre en place le poste de travail pour le service en fonction des consignes. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Assembler les produits et les assaisonner. Remettre en température les préparations culinaires élaborées à l'avance en appliquant la procédure de l'établissement et compléter le support d'enregistrement. Réserver les plats chauds en attente de service dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments. Mettre en valeur les plats chauds en les dressant esthétiquement et avec soin dans les contenants définis. Au moment du service, réaliser les cuissons minute, terminer les préparations et participer à l'envoi en suivant les consignes du supérieur hiérarchique.

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

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de production de la cuisine. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements individuels de protection.

Critères de performance

- Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
- Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique
- Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont remises en température en appliquant la procédure de l'établissement
- Le support d'enregistrement est complété
- Les plats chauds sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments
- Les plats chauds sont dressés avec soin et esthétisme dans les contenants définis par la fiche technique
- Les cuissons minute sont réalisées conformément aux consignes du supérieur hiérarchique
- Les préparations sont envoyées conformément aux consignes du supérieur hiérarchique

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

- Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
- Rédiger des étiquettes de traçabilité
- Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
- Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)
- Peser les produits
- Compter les produits
- Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
- Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculosquelettiques
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Evaluer la fraîcheur des végétaux
- Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
- Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
- Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits
- Evaluer la fraîcheur des produits laitiers
- Utiliser un thermomètre sonde
- Mettre en place les postes de travail
- Respecter une fiche technique
- Mettre en place les produits

Utiliser la coutellerie
Utiliser les matériels électromécaniques
Utiliser les équipements de cuisine
Réaliser les cuissons (griller, snacker, sauter, rôtir, pocher, frire, à la vapeur)
Réaliser les sauces minute
Assembler les préparations
Goûter les préparations
Rectifier les assaisonnements
Réserver les préparations en attente de service
Dresser esthétiquement et avec soin
Envoyer les préparations

Organiser rationnellement son travail
Tenir à jour les supports d'enregistrement
Economiser l'eau et les énergies
Lutter contre le gaspillage alimentaire
Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie
Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité
Travailler en équipe
Porter une tenue conforme aux standards de la profession
Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité
Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
Savoir compter
Savoir peser
Savoir mesurer des volumes
Connaissance du fonctionnement d'une balance
Connaissance de l'utilisation d'une balance
Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle
Connaissance des équipements de protection individuelle
Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP
Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux
Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits
Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers
Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées
Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde
Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde
Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité
Connaissance de l'outillage de cuisine
Connaissance de la batterie de cuisine
Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine
Connaissance des appellations classiques
Connaissance des types de cuisson
Connaissance des modes de cuisson
Connaissance des à points de cuisson

Connaissance des méthodes de réalisation des sauces minute
Connaissance des bases de la dégustation
Connaissance des produits alimentaires
Connaissance des allergènes
Connaissance des principes d'adaptation des textures
Connaissance des gammes de produits
Connaissance des règles de dressage et de présentation
Connaissance du vocabulaire utilisé lors des annonces au passe
Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies
Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 7

Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de maintenir un niveau élevé de propreté, le bon fonctionnement des équipements et l'opérationnalité des postes de travail, débarrasser les postes dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments. Nettoyer et désinfecter les matériels et les postes de travail en appliquant le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement. Remettre en état les matériels et les postes de travail pour le service suivant.

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

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe et en coordination avec l'équipe. Elle s'exerce dans les différentes zones de la cuisine et en laverie, dans un environnement chaud et humide propice aux glissades et aux chutes. Elle s'exerce pendant et après le service. Elle implique des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle spécifique et d'équipement de protection individuelle.

Critères de performance

Les postes de travail sont débarrassés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments
Les matériels et les postes de travail sont nettoyés et désinfectés conformément au plan de nettoyage et de désinfection
Les matériels et les postes de travail sont remis en état pour le service suivant

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

Lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Compléter des supports d'enregistrement hygiène
Mesurer des volumes
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures, électrisation et troubles musculo squelettiques
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
Doser les produits
Nettoyer les matériels selon le plan de nettoyage et de désinfection en vigueur
Nettoyer les postes de selon le plan de nettoyage et de désinfection en vigueur
Remettre en état les postes de travail

Organiser rationnellement son travail
Tenir à jour les supports d'enregistrement
Economiser l'eau et les énergies
Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie
Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité
Travailler en équipe
Porter une tenue conforme aux standards de la profession
Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène

Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène
Savoir mesurer des volumes
Savoir doser des volumes
Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle
Connaissance des équipements de protection individuelle
Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques d'électrification
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
Connaissance des règles relatives à l'exécution des opérations de nettoyage et de désinfection
Connaissance de la procédure d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection
Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité
Connaissance de l'outillage de cuisine
Connaissance de la batterie de cuisine
Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine
Connaissance de la technologie relative aux produits lessiviels
Connaissance des matériels et consommables de nettoyage
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies
Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 8

Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de maintenir un niveau élevé de propreté des locaux de production et de leurs annexes, appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Nettoyer et désinfecter les surfaces et les sols des locaux de production ainsi que de leurs annexes. Appliquer le plan de nettoyage et de désinfection et procéder aux enregistrements des opérations selon les consignes de l'établissement.

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

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les différentes zones de la cuisine, ses locaux annexes et les vestiaires. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements individuels de protection.

Critères de performance

Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées

Les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux ainsi que de leurs annexes sont propres

Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement est appliqué

Les opérations de nettoyage et de désinfection sont enregistrées conformément aux consignes de l'établissement

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

Lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène

Compléter des supports d'enregistrement hygiène

Mesurer des volumes

Doser les produits

Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle

Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures, électrisation et troubles musculosquelettiques

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Nettoyer les surfaces selon le plan de nettoyage et de désinfection en vigueur

Nettoyer les sols selon le plan de nettoyage et de désinfection en vigueur

Remettre en état les postes de travail

Organiser rationnellement son travail

Tenir à jour les supports d'enregistrement

Economiser l'eau et les énergies

Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie

Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité

Travailler en équipe

Porter une tenue conforme aux standards de la profession

Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène

Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène

Savoir mesurer des volumes
Savoir doser les produits
Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle
Connaissance des équipements de protection individuelle
Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
Connaissance des règles relatives à l'exécution des opérations de nettoyage et de désinfection
Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité
Connaissance de la technologie relative aux produits lessiviels
Connaissance des matériels et consommables de nettoyage
Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

FICHE DES COMPÉTENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

Travailler et coopérer au sein d'un collectif

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de répondre aux impératifs de service et satisfaire la clientèle, collaborer avec les autres membres de l'équipe pour réaliser les travaux de mise en place. Au moment du service, se coordonner avec les différentes parties pour dresser et envoyer les plats en fonction des annonces de l'aboyeur.

Critères de performance

Les travaux de mise en place sont réalisés en collaboration avec les autres membres de l'équipe
Les plats sont dressés et envoyés en fonction des annonces de l'aboyeur

Organiser ses actions

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de répondre aux impératifs de service et satisfaire la clientèle, identifier les phases de travail de la production demandée et les ordonnancer rationnellement. Tenir compte des consignes et des priorités, réagir aux aléas de production, suivre les conseils de sa hiérarchie. Intégrer les temps de rangement et de nettoyage à son organisation pour maintenir le poste de travail propre et ordonné tout au long de la production.

Critères de performance

La production demandée est organisée rationnellement
Les conseils de la hiérarchie sont suivis
Le poste de travail est maintenu propre et ordonné tout au long de la production

Respecter des règles et des procédures

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de garantir la propreté des locaux, de leur équipement en matériel et la sécurité sanitaire des productions, appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement. Effectuer l'ensemble des opérations en appliquant les règles de sécurité et d'ergonomie au travail.

Critères de performance

Les bonnes pratiques d'hygiène du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement sont appliquées
Les procédures du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement sont appliquées
L'ensemble des opérations est effectué en appliquant les règles de sécurité et d'ergonomie au travail

Glossaire du RP

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.

Emploi type

L'emploi type est un modèle d'emploi représentatif d'un ensemble d'emplois réels suffisamment proches, en termes de mission, de contenu et d'activités effectuées, pour être regroupées : il s'agit donc d'une modélisation, résultante d'une agrégation critique des emplois.

Savoir

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 professionnel

La certification professionnelle délivrée par le ministre chargé de l'emploi est appelée « titre professionnel ». Ce titre atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées. (Article R338-1 et suivants du Code de l'Éducation).



MINISTÈRE EN CHARGE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

**RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION
(RC)
DU TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE
COMMIS DE CUISINE
Niveau V (3)**

1. Références de la spécialité

Intitulé du titre professionnel : Commis de cuisine

Sigle du titre professionnel : CCUI

Niveau : V (3)

Référence du titre professionnel en France métropolitaine

Code(s) NSF : 221t - Cuisine Code(s)

ROME : G1602

Formacode : 42760, 42725, 42752, 42708, 42742

Date de l'arrêté : 04/01/2024

Date de parution au JO de l'arrêté : 25/01/2024 Date

d'effet de l'arrêté : 05/06/2024

2. Modalités d'évaluation générales des titres professionnels

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le référentiel de certification (RC) comme constitutive de la session du titre, du certificat de compétences professionnelles (CCP) ou du certificat complémentaire de spécialisation (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.

L'aménagement de la session d'examen pour les candidats en situation de handicap pourra s'appuyer sur le guide pratique d'aménagement des sessions d'examen disponible à l'adresse suivante : <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/certification-competences-pro/titres-professionnels-373014> , rubrique textes réglementaires/documents techniques.

La proposition d'aménagement de la session d'examen est mise en œuvre en lien avec la DDETS concernée.

3 Dispositif d'évaluation spécifique pour la session du titre professionnel CCUI

Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou d'un parcours de validation des acquis de l'expérience (VAE) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau 3.1 « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- 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.

Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès au titre professionnel par capitalisation de CCP sont évaluées par un jury au vu du livret de certification et d'un entretien 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.

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

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Réceptionner les produits Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts Réaliser la mise en place au poste chaud Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail Nettoyer les locaux de production et leurs annexes	04 h 00 min	Le candidat dispose de 25 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes : <ul style="list-style-type: none"> • une entrée ; • un plat protidique garni et accompagné d'une sauce ; • un dessert. Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Réceptionner les produits Ranger les produits et suivre l'état des stocks Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts Réaliser la mise en place au poste chaud Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail Nettoyer les locaux de production et leurs annexes	00 h 25 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation des autres compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Entretien final		00 h 15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		04 h 40 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte trois parties : Partie 1 :

(25 min)

Le candidat s'approprié le sujet et rédige la fiche d'organisation rationnelle du travail. Partie 2 :

(3 h 15 min)

Production culinaire à partir des fiches techniques fournies :

- le candidat procède au contrôle en réception de son panier de marchandises et complète le support d'autocontrôle fourni ;
- le candidat réalise quatre entrées dressées en portion individuelle ou en multi portions, dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat réalise quatre portions d'un plat protidique garni accompagné d'une sauce, dressées dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat réalise quatre desserts dressés en portion individuelle ou en multi portions, dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat effectue sa plonge batterie au fur et à mesure de la production ;
- le candidat dresse et envoie ses préparations en fonction des consignes du jury.

Partie 3 : (20 min)

Après l'envoi, le candidat :

- effectue la plonge batterie ;
- remet en état le poste de travail ;
- complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débriefe la mise en situation professionnelle avec le candidat. Partie 2 :

(20 min)

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- la réception des produits ;
- le rangement des produits ;
- le suivi de l'état des stocks ;
- la mise en place au poste entrées et desserts ;
- l'assemblage, le dressage et l'envoi des entrées et desserts ;
- la mise en place au poste chaud ;
- l'assemblage, le dressage et l'envoi au poste chaud ;
- le nettoyage et la remise en état des matériels et des postes de travail ;
- le nettoyage des locaux de production et de leurs annexes ;
- les règles d'hygiène et de sécurité.

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Réceptionner, stocker et inventorier les produits					
Réceptionner les produits	<p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont contrôlés quantitativement en fonction du bon de commande et du bon de livraison</p> <p>Les produits sont contrôlés qualitativement selon les critères de fraîcheur La conformité sanitaire des produits est vérifiée en appliquant la procédure de contrôle en réception</p> <p>Le support d'enregistrement est complété</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ranger les produits et suivre l'état des stocks	<p>Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées</p> <p>Les produits sont rangés en fonction de leur nature</p> <p>Les produits sont rangés en fonction de leur durée de vie</p> <p>Les produits sont rangés dans les enceintes de stockage identifiées</p> <p>Les températures des enceintes de stockage sont vérifiées en appliquant la procédure de contrôle</p> <p>Le support d'enregistrement est complété</p> <p>Les stocks sont inventoriés quotidiennement</p> <p>L'état des stocks est transmis au supérieur hiérarchique conformément à la procédure de l'établissement</p>	<input 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 production(s)
Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts					
Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts	<p>Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production</p> <p>Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production</p> <p>Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production</p> <p>Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production</p> <p>Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production</p> <p>Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production</p> <p>Les préparations sont conditionnées et réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts	<p>Le poste de travail est mis en place pour le service en fonction des consignes</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique</p> <p>Les entrées et les desserts sont dressés avec soin et esthétique dans les contenants définis par la fiche technique</p> <p>Les entrées et les desserts sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Les préparations sont terminées et envoyées selon les consignes du supérieur hiérarchique</p>	<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 production(s)
Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds					
Réaliser la mise en place au poste chaud	<p>Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production</p> <p>Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production</p> <p>Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production</p> <p>Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production</p> <p>Les précuissons et cuissons sont conduites en fonction des consignes de production et des besoins du service</p> <p>Les préparations sont conditionnées et réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	<p>Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique</p> <p>Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont remises en température en appliquant la procédure de l'établissement</p> <p>Le support d'enregistrement est complété</p> <p>Les plats chauds sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Les plats chauds sont dressés avec soin et esthétisme dans les contenants définis par la fiche technique</p> <p>Les cuissons minute sont réalisées conformément aux consignes du supérieur hiérarchique</p> <p>Les préparations sont envoyées conformément aux consignes du supérieur hiérarchique</p>	<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 production(s)
Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux					
Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail	<p>Les postes de travail débarrassés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Les matériels et les postes de travail sont nettoyés et désinfectés conformément au plan de nettoyage et de désinfection</p> <p>Les matériels et les postes de travail sont remis en état pour le service suivant</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nettoyer les locaux de production et leurs annexes	<p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux ainsi que de leurs annexes sont propres</p> <p>Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement est appliqué Les opérations de nettoyage et de désinfection sont enregistrées conformément aux consignes de l'établissement</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant :					

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Travailler et coopérer au sein d'un collectif	Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
	Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
	Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
	Nettoyer les locaux de production et leurs annexes
	Ranger les produits et suivre l'état des stocks
	Réaliser la mise en place au poste chaud
	Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
	Réceptionner les produits
Organiser ses actions	Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
	Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
	Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
	Nettoyer les locaux de production et leurs annexes
	Ranger les produits et suivre l'état des stocks
	Réaliser la mise en place au poste chaud
	Réceptionner les produits
	Réceptionner les produits
Respecter des règles et des procédures	Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
	Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
	Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
	Nettoyer les locaux de production et leurs annexes
	Ranger les produits et suivre l'état des stocks
	Réaliser la mise en place au poste chaud
	Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
	Réceptionner les produits

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

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 04 h 40 min

4.2. Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 4 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle. Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

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



MINISTÈRE EN CHARGE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

REFERENTIEL DE CERTIFICATION
DES CERTIFICATS
DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

« Commis de cuisine »

CCP

Réceptionner, stocker et inventorier les produits

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

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- 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.

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

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Réceptionner les produits	00 h 15 min	Le candidat procède au contrôle en réception d'un panier de denrées composé de produits de natures différentes dont au moins : <ul style="list-style-type: none">• un produit animal conditionné sous-vide ;• un produit laitier ;• un produit appertisé ;• un produit végétal. Le candidat complète le support d'autocontrôle fourni.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Réceptionner les produits Ranger les produits et suivre l'état des stocks	00 h 30 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation de la compétence : « Réceptionner les produits ».
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		00 h 45 min	

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débrieife la mise en situation professionnelle avec le candidat. Partie 2 :

(25 min)

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- la réception des produits ;
- le rangement des produits ;
- le suivi de l'état des stocks.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 45 min Protocole

d'intervention du jury :

Le jury évalue un candidat à la fois.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

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

CCP

Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

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

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- 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.

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

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts	02 h 30 min	Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes, une entrée et un dessert. Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il dispose de quinze minutes pour terminer la plonge et remettre en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts	00 h 25 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 55 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte trois parties : Partie 1 :

(15 min)

Le candidat s'approprié le sujet et rédige la fiche d'organisation rationnelle du travail. Partie 2 :

(2 h 00 min)

Production culinaire à partir des fiches techniques fournies :

- le candidat procède au contrôle en réception de son panier de marchandises ;
- le candidat réalise quatre entrées dressées en portion individuelle ou en multi portions, dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat réalise quatre desserts dressés en portion individuelle ou en multi portions, dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat effectue la plonge batterie au fur et à mesure de la production ;
- le candidat dresse et envoie ses préparations en fonction des consignes du jury.

Partie 3 : (15 min)

Après l'envoi, le candidat :

- effectue la plonge batterie ;
- remet en état le poste de travail.

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débrieife la mise en situation professionnelle avec le candidat. Partie 2 (20 min) :

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- la mise en place au poste entrées et desserts ;
- l'assemblage, le dressage et l'envoi des entrées et desserts.

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

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 55 min Protocole

d'intervention du jury :

Le jury évalue 6 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle. Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

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

CCP

Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

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

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- 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.

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

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Réaliser la mise en place au poste chaud Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	02 h 30 min	Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes : un plat protidique garni et accompagné d'une sauce. Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il dispose de 20 minutes pour terminer la plonge et remettre en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Réaliser la mise en place au poste chaud Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	00 h 25 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 55 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte trois parties :

Partie 1 : (15 min)

Le candidat s'approprié le sujet et rédige la fiche d'organisation rationnelle du travail. Partie 2 :

(1 h 55 min)

Production culinaire à partir des fiches techniques fournies :

- le candidat procède au contrôle en réception de son panier de marchandises ;
- le candidat réalise quatre portions d'un plat protidique garni accompagné d'une sauce, dressées dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat effectue la plonge batterie au fur et à mesure de la production ;
- le candidat dresse et envoie ses préparations en fonction des consignes du jury.

Partie 3 : (20 min)

Après l'envoi, le candidat :

- effectue la plonge batterie ;
- remet en état le poste de travail.

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débriefe la mise en situation professionnelle avec le candidat. Partie 2 :

(20 min)

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- la mise en place au poste chaud ;
- l'assemblage, le dressage et l'envoi au poste chaud.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 55 min Protocole

d'intervention du jury :

Le jury évalue 6 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle. Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

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

CCP

Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

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

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- 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.

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

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail Nettoyer les locaux de production et leurs annexes	00 h 25 min	Le candidat dispose de 20 minutes pour nettoyer et remettre en état un poste de travail composé de : <ul style="list-style-type: none"> • un plan de travail de 2 m linéaire ; • un fourneau ; • un matériel électromécanique ; • le sol sur 5 m². Il contrôle visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail Nettoyer les locaux de production et leurs annexes	00 h 20 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	00 h 45 min	

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débrieife la mise en situation professionnelle avec le candidat. Partie 2 :

(20 min)

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- le nettoyage et la remise en état des matériels et des postes de travail ;
- le nettoyage des locaux de production et de leurs annexes ;
- les règles d'hygiène et de sécurité.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 45 min Protocole

d'intervention du jury :

Le jury évalue 6 candidats maximum en simultanément pendant la mise en situation professionnelle. Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

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

Annexe 1

Plateau technique d'évaluation

Commis de cuisine

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	<p>a) Un local fermé équipé au minimum de 6 tables et de 7 chaises.</p> <p>b) Une cuisine professionnelle comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none">• une zone affectée aux préparations préliminaires des produits (nettoyage et désinfection des fruits et légumes, déboitage, déconditionnement) ;• une zone de production culinaire ;• une zone réservée au lavage de la batterie de cuisine.	<p>Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.</p> <p>a) La distance entre les tables doit permettre à chaque candidat de préparer aisément son organisation rationnelle du travail.</p> <p>b) 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.</p> <p>Les locaux, équipements, matériels de la cuisine doivent être représentatifs de l'environnement professionnel traditionnel.</p>
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	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Plan de travail	1	Surface permettant de travailler aisément
	1	Fourneau composé de 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu et 1 four individuel (avec grille)	1	Fonctionnement à gaz ou électrique
	1	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	1	Armoire réfrigérée négative	4	Sans objet
	1	Armoire réfrigérée positive	4	Sans objet
	1	Cellule de refroidissement	4	Minimum 4 niveaux
	1	Four multifonction	4	Minimum 6 niveaux
	1	Friteuse	4	Sans objet
	1	Four micro-ondes	4	Sans objet
	1	Salamandre	4	Sans objet
	1	Balance de réception	4	De 1 à 10 kg à 10 g près
	1	Batteur mélangeur et ses accessoires (fouet, feuille, crochet)	2	Cuve 5 litres maximum
	1	Mixer plongeant	2	Petit modèle
	1	Cutter	2	Petit modèle
1	Balance de table électronique	2	De 0 à 1 kg à 1 gr près	

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Thermomètre sonde	2	Sans objet
Outils / Outillages	3	Bac gastronorme	1	2 GN ½ h65; 1GN 1/1 h65
	2	Matériel à débarrasser (plaque, barquette)	1	Inox ou plastique
	2	Bahut ou bain-marie	1	Environ 2 litres
	2	Calotte ou cul de poule	1	Sans objet
	2	Poêle à blinis	1	Sans objet
	1	Série de 3 russes	1	11, 31, 51 avec couvercle
	1	Planche à découper	1	Sans objet
	1	Sautoir	1	Sans objet
	1	Sauteuse	1	Sans objet
	1	Plaque à rôtir	1	Sans objet
	1	Poêle à frire	1	Sans objet
	1	Poêle à omelette	1	Sans objet
	1	Gril ou plaque nervurée amovible	1	Sans objet
	1	Rouleau à pâtisserie	1	Sans objet
	1	Chinois	1	Sans objet
	1	Passoire	1	Sans objet
	1	Louche	1	Sans objet
1	Cercle à tarte inox (4 personnes)	1	Sans objet	
1	Jeu de 4 cercles à entremets individuels inox (diam 8 cm)	1	Sans objet	

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Moule à manqué (4 personnes)	1	Sans objet
	1	Moule à charlotte ou ramequin multiportion (4 personnes)	1	Sans objet
	1	Plaque à pâtisserie	1	Adaptée au four
	1	Grille à pâtisserie GN	1	Sans objet
	1	Fouet à blanc	4	Sans objet
	1	Jeu de découpoirs unis	4	Sans objet
	1	Jeu de découpoirs cannelés	4	Sans objet
	1	Tamis	4	Sans objet
	1	Moulin à légumes	4	Sans objet
	1	Mandoline	2	Sans objet
	1	Essoreuse à salade	4	Sans objet
	1	Mesure (1 litre)	4	Sans objet
	1	Chalumeau de cuisine	4	Sans objet
	1	Rouleau pique pâte	4	Sans objet
	1	Gouttière à tuiles	4	Sans objet
	1	Mallette de cuisine (couteaux et ustensiles)	1	Apportée par le candidat, la mallette de cuisine contient : économe, couteau d'office, couteau à filet de sole, éminceur, cannelé, spatule en polyamide, spatule inox, fouet à sauce, pinceau, fourchette à viande, cuillère à lever les légumes.

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	4	Vaisselle de service en fonction de la production demandée	1	<p>corne de cuisine, 2 douilles unies et 2 douilles cannelées, pochon, écumoire</p> <p>Prévoir : Assiettes à entremets blanches, assiettes creuses blanches, assiettes de base blanches, ramequins individuels, verrines, coupes, plats à œuf ronds blancs, coupelles à crème brûlée blanches...</p>
Équipements	1	Poste de lavage des mains	4	Sans objet
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	Trousse de premiers secours	4	Sans objet
	1	Paire de gants isolants	4	Sans objet
	1	Boîte de gants alimentaires jetables taille M	4	Sans objet
	1	Boîte de gants alimentaires jetables taille XL	4	Sans objet
	1	Gant anti-coupure	1	Sans objet
Matières d'œuvre	1	Ensemble des produits nécessaires à la réalisation de la production demandée	1	<p>La matière d'œuvre est décrite dans le dossier technique d'évaluation (DTE) du titre professionnel.</p> <p>Une mercuriale indique au candidat l'ensemble des produits à sa disposition.</p> <p>L'emplacement de la matière d'œuvre à disposition est indiqué au candidat par le jury.</p>
Autres	1	<p>a) Tenue professionnelle composée d'une veste de cuisine, d'un pantalon de cuisine, d'un tablier et d'une paire de chaussures de sécurité.</p> <p>b) Charlotte, ou calot ou toque.</p>	1	a) Apportée par le candidat

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Poches à douille jetables (12 pièces)	4	Sans objet
	1	Papier sulfurisé (12 feuilles)	4	Sans objet
	1	Boîte de lingettes désinfectantes	4	Sans objet

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES

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

	Cuisinier		Commis de cuisine
CCP	Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud	CCP	Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Annexe 3

Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel de certification (RC)

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 d'évaluation.

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 passé 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.
