

# formation

## CQP Commis de cuisine



### OBJECTIFS

Réaliser l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant : hors-d'œuvre, plats, pâtisseries et entremets de restaurant.



### PUBLIC CONCERNÉ

Tout public



### PRÉ-REQUIS

Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs



### DURÉE

220 heures en centre  
140 heures en entreprise



### NOMBRE DE STAGIAIRES

12 maximum



### SANCTION DIPLOME

CQP Commis de cuisine

## Programme de la formation

- ✓ Le métier s'articule autour des activités suivantes :
  - Réception et stockage des denrées alimentaires
  - Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
  - Réalisation de cuissons et remises en température
  - Fabrication de pâtisserie
  - Dressage et envoi des plats
  - Organisation et planification de l'activité
  - Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine
- ✓ Les principales capacités attestées sont :
  - Réceptionner et vérifier et reconditionner les denrées alimentaires livrées (DLC, température, traçabilité...)
  - Effectuer un inventaire simple
  - Préparer son poste de travail
  - Planifier les étapes de la réalisation
  - Travailler les fruits légumes et condiments en utilisant le matériel approprié (mandoline, robot, trancheur...)
  - Refroidir réglementairement une préparation alimentaire
  - Transformer des produits bruts (viandes poissons, volailles)
  - Utiliser des produits semi élaborés
  - Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson
  - Réaliser des plats chauds ou froids et des remises en température
  - Présenter et décorer les préparations selon les consignes
  - Vérifier la conformité avec les bons de restaurant
  - Respecter les temps de dressage
  - Envoyer les plats dans le respect des consignes
  - Dresser une liste des produits et matériels nécessaires
  - Nettoyer et ranger son poste de travail