

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

Débouchés / Métiers

Les différents secteurs concernés sont principalement :

- Domaine de la restauration traditionnelle
- Domaine de la restauration collective

La suite de parcours possible est le titre professionnel Cuisinier.

Modalités d'évaluation

Épreuve théorique et pratique.

Modalités pédagogiques

Pédagogie interactive.

Alternance de théorie et de pratique (mises en situation, préparations culinaires, QCM, ...).

TAUX D'OBTENTION

92%

TAUX D'INSERTION

62%

ÉQUIVALENT

**Niveau III
(CAP/BEP)**