



CQP COMMIS DE CUISINE

Institut de Formation Professionnelle 43



ROLE EN ENTREPRISE

Le commis de cuisine réalise les préparations préliminaires et des mets simples.
Il rassemble tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats et en assure les travaux préparatoires.
Il dresse les plats et les transmet au personnel de salle.
Il participe également à l'entretien du poste de cuisine et des locaux en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité.
Le commis exerce sa fonction sous la responsabilité directe du cuisinier.

● ENTREPRISES D'ACCUEIL

Tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration:

- restauration collective
- restauration traditionnelle
- restauration commerciale / rapide / cafétéria

FONCTIONS

Réaliser des préparations préliminaires, des cuissons, des appareils, des fonds, des sauces, des pâtisseries et des mets simples.

Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle.

Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.

Utiliser correctement le matériel de service.

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

CONDITIONS D'ADMISSION

Que vous soyez un jeune en formation initiale ou un salarié lancé dans la vie active, différentes voies d'accès s'offrent à vous pour obtenir un CQP:

- le **contrat de professionnalisation** s'adresse à tous les jeunes âgés de 16 à 25 ans et aux demandeurs d'emploi âgés de plus de 26 ans afin de faciliter leur insertion ou leur réinsertion.
- la **Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)** permet à chacun de faire reconnaître ses compétences professionnelles et personnelles par une certification.
- la **Période de professionnalisation**, le Droit Individuel à la Formation (**DIF**), le Congé Individuel de Formation (**CIF**) permettent aux salariés de suivre la formation de leur choix.

La formation est accessible aux personnes n'ayant pas d'expérience professionnelle.

Nous consulter pour mettre en place votre projet.



FORMATION

Certification professionnelle qui atteste d'une qualification dans la branche de l'hôtellerie restauration (CPNEIH).

Formation accessible à tout le monde

Compétences professionnelles acquises rapidement

Durée de la formation adaptable selon le candidat.

Programme de formation personnalisé (bilan de connaissances) et adaptable afin de répondre aux besoins du candidat.

Suivi et accompagnement du candidat par un tuteur désigné par l'entreprise.

● FONCTIONNEMENT

Pour un contrat en alternance prévoir:

- au minimum 15% du temps en CFA
- au moins 6 mois de formation en CFA
- nombre suffisant de séquences d'évaluation à réaliser dans l'entreprise en présence du tuteur et du candidat.

Pour les autres dispositifs 2 évaluations sont prévues (début et fin de formation).

Durée de la formation	Nombre minimal de visites
Jusqu'à 6 mois	5 visites
de 6 mois à 12 mois	6 visites
Au-delà de 12 mois	Durée en mois/2

● REFERENTIEL DE COMPETENCES

Approvisionnement

Réceptionner, vérifier, ranger les denrées.
Effectuer un inventaire simple.

Distribution

Dresser et envoyer les plats selon les instructions reçues
Répondre aux annonces et commandes

Organisation

Respecter les fiches techniques
Ordonnancer son travail et organiser son poste de travail
Travailler en équipe.

Hygiène et sécurité

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation.
Nettoyer et ranger le poste de travail
Participer au rangement et au nettoyage du matériel et des locaux.

Production culinaire

Utiliser les différents modes de cuisson
Réaliser les fonds et les sauces
Réaliser les pâtes, les crèmes (anglaise, pâtissière,...). Pocher les fruits.?

Institut de Formation Professionnelle 43



Renseignements :

I.F.P. 43 - CFA Interprofessionnel de Haute - Loire

Les Yssets - 43370 BAINS

Tel : 04 71 57 98 00 Fax : 04 71 57 53 06 Mail: contact@ifp43.fr

www.ifp43.fr