# REFERENTIEL DE CERTIFICATION

## Intitulé : TFP Commis de Cuisine

| | |
|---|---|
| **OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION** | Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie.<br><br>A ce titre, il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement : sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.<br><br>Le commis doit respecter les conditions règlementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.<br><br>Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes.<br><br>Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.<br><br>Il doit porter des équipements de protection individuels réglementés et respecter tous les protocoles en vigueur pour contribuer à sa sécurité et à celle de son entourage pendant les activités.<br><br>***Activités visées :***<br>Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail.<br>Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail.<br>Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production.<br>Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire.<br>Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks.<br>Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail.<br><br>***Compétences attestées :***<br>Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail.<br>Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information.<br>Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels.<br>Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires.<br>Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs de la préparation du poste de travail.<br>Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurité.<br>Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres.<br>Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur.<br>Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production.<br>Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production.<br>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire.<br>Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine.<br>Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits. |

| | |
|---|---|
| | Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage.<br>Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets.<br>Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits.<br>Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres.<br><br>***Modalités d'évaluation :***<br>Etudes de situation numérisées et questionnaire.<br>Mise en situation reconstituée. |
| **BLOCS DE COMPETENCES** | **BLOC 1 - PREPARER SON POSTE DE TRAVAIL ET SON ACTIVITE AU SEIN D'UNE CUISINE**<br>• Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail<br>• Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information<br>• Appliquer les règles de sureté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels<br>• Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires<br>• Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail<br>• Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé<br>• Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres<br><br>**BLOC 2 - REALISER DES PREPARATIONS CULINAIRES DE BASE EN RESPECTANT LES CONSIGNES DE PRODUCTION**<br>• Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur<br>• Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production<br>• Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production<br>• Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire<br>• Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine<br><br>**BLOC 3 - RECEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES**<br>• Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits<br>• Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage<br>• Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets<br>• Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits<br>• Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres |

| | |
|---|---|
| **SECTEUR D'ACTIVITE ET TYPE D'EMPLOI** | ***Secteurs d'activités :***<br><br>Le commis de cuisine travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration traditionnelle, en restauration de chaine, en restauration collective, en restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants traditionnels, gastronomiques, thématiques, des brasseries, bistrots, des restaurants en hôtellerie, des cafétérias, des services de traiteurs.<br><br>La restauration commerciale qui est la principale pourvoyeuse en emplois. Le commis de cuisine travaille généralement en restauration traditionnelle au sein d'une petite équipe (moins de 10 salariés).<br><br>Type d'emplois accessibles :<br>Commis de cuisine<br>Commis de cuisine de collectivité |
| **VOIE D'ACCES** | La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.<br><br>Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc…), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail. |
| | |