

CQP Commis de cuisine

RNCP9106 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1605
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	21/11/2009
Date d'échéance	21/11/2013

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) - Association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière (ADEFIH)

<http://www.adefi.hk>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon: la taille, depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes • le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée

- le mode de commercialisation : restauration collective ou restauration commerciale...

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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le commis de cuisine exerce son activité dans des entreprises qui peuvent varier selon : • la taille : depuis l'entreprise où seules 2 personnes sont en cuisine jusqu'aux entreprises où la brigade de cuisine compte plusieurs dizaines de personnes

- le type de prestations : depuis le plat du jour à visée économique jusqu'aux établissements proposant une cuisine raffinée
- le mode de commercialisation : restauration collective ou restauration commerciale...

En comptant la restauration commerciale et la restauration collective c'est quelques 150 000 points de consommation qui distribuent chaque jour des repas.

Si les prestations offertes par ces établissements sont d'une grande diversité, les compétences nécessaires pour exercer un métier en cuisine restent cependant assez proches quel que soit le type d'établissement. La taille des entreprises est également très diverse mais 9 établissements sur 10 emploient moins de 10 salariés.

Le commis exerce sa fonction sous la responsabilité directe du cuisinier ou du chef

Les activités et les compétences décrites dans les CQP correspondent à un « cœur de métier » qui s'applique quel que soit le type d'établissement

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Commis de cuisine, aide de cuisine

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Modérée (3/5)
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 400 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	97 076
Jugés difficiles à recruter	36 %
Emplois saisonniers	40 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié

Minimum 4 personnes (jury paritaire)

Base légale

Date de décision	21/11/2009
Durée de l'enregistrement	4 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	21/11/2013

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP31053

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

info@adefih.org

<http://www.adefih.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/9106/>