



# Commis de cuisine

Référentiel de certification  
Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)



## Section 1 – Cadre de certification

La Politique Nationale de l'Emploi et de la Formation professionnelle (PNEFP) prévoit la mise en place d'un cadre national de qualification. Dans l'attente d'un cadre sectoriel de qualification pour le secteur Tourisme-Hôtellerie-Restaurant et en particulier pour la filière des métiers de la production culinaire, le profil de qualification est positionné en niveau CAP (5<sup>ème</sup> + 3 ans et prochainement 3<sup>ème</sup> + 2 ans).

Le référentiel de certification a été élaboré pour permettre la validation des acquis de l'expérience comme la validation des acquis de la formation. Les candidats seront évalués par un binôme formé par :

- un professionnel
- un formateur

Ce binôme sera supervisé par un représentant de la Direction Régionale de l'Emploi, de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle (DRETFP).

Le présent référentiel de certification est valable pour une **durée de cinq (05) ans, à compter de sa validation (février 2016)**

## Section 2 – Modalités de la certification

<b>EPREUVE N° 01</b> <b>COMMIS DE CUISINE</b>	
<b>FILIERE</b> <b>DOMAINE DE COMPETENCES</b> <b>COMPORTEMENT ATTENDU : assurer l'ensemble des opérations nécessaires à la mise en place du poste de travail</b>	<b>Opérations préliminaires en vue du service</b> <b>DUREE : 4 h</b>
<b>DESCRIPRION DE L'EPREUVE</b>	<p>Les domaines de compétences 1 et 2 sont évalués ensemble, pour une durée totale de l'épreuve de 4 heures.</p> <p>La tenue professionnelle et l'hygiène individuelle des candidats sont vérifiées au début de l'épreuve. Les consignes, sous forme orale et écrite (fiche de fonction, fiches techniques), sont données à l'arrivée des candidats par un membre du jury qui joue le rôle de chef de cuisine.</p> <p>Les candidats tirent au sort les fiches techniques permettant de préparer un menu de 3 mets pour 4 personnes, composé d'1 entrée, d'1 plat principal accompagné de sa garniture, et d'1 dessert.</p> <p>Un des menus, soit 3 mets par candidat, est destiné aux membres du jury ; d'abord pour une évaluation organoleptique (cuisine) ; puis pour leur servir de repas (cuisine et restaurant). Les 3 autres menus sont destinés au service des convives au restaurant.</p>
<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES PROPOSEES</b>	<p>Les candidats sont mis en situation réelle d'ouverture d'une cuisine et de la mise en œuvre des préparatifs en vue du service du déjeuner.</p> <p>Ils doivent prendre possession des espaces de travail (par tirage au sort) et doivent déterminer l'ensemble de leurs besoins (denrées, matériels, ustensiles) après avoir reçu leurs consignes (orales, écrites). Les candidats établissent les réquisitions d'économat correspondantes.</p> <p>Durant le temps de cette épreuve, les membres du jury observent la capacité des candidats à se comporter en brigade (entraide, partage des matériels, respect des espaces...).</p>
<b>NOMBRE DE CANDIDATS</b>	Individuel
<b>MATERIELS NECESSAIRES</b>	<p>On doit disposer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'une cuisine professionnelle équipée (mobilier, équipements, batterie, ustensiles) et opérationnelle (énergies, hygiène et sécurité).</li> <li>- d'un économat complet (mobilier, produits de cuisine, denrées alimentaires, fournitures diverses)</li> <li>- de l'ensemble des documents techniques nécessaires (fiches de fonction, fiches techniques, bons de réquisition etc.)</li> </ul> <p>L'ensemble de ce plateau technique doit permettre la réalisation des mets dans un contexte professionnel. Pour cela, elle aura été préalablement vérifiée et testée. Les denrées et fournitures nécessaires pour la réalisation des fiches techniques sont disponibles.</p>

**EPREUVE N° 02****FILIERE****COMMIS DE CUISINE****DOMAINE DE COMPETENCES Préparations culinaires****COMPORTEMENT ATTENDU : assurer les préparations culinaires et participer au service.****DUREE : 4 h**

DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p>Les domaines de compétences 1 et 2 sont évalués ensemble, pour une durée totale de l'épreuve de 4 heures.</p> <p>Les candidats tirent au sort les fiches techniques permettant de préparer un menu de 3 mets pour 4 personnes, composé d'1 entrée, d'1 plat principal accompagné de sa garniture, et d'1 dessert.</p> <p>Un des menus, soit 3 mets par candidat, est destiné aux membres du jury ; d'abord pour une évaluation organoleptique (cuisine) ; puis pour leur servir de repas (cuisine et restaurant). Les trois autres menus sont destinés au service des convives au restaurant.</p> <p>Au moment du service, un membre du jury joue le rôle de chef de cuisine en donnant les directives clés puisque les candidats ne sont pas autonomes dans la priorisation des tâches. Il doit vérifier chaque mets envoyé et tester un menu par candidat.</p>
SITUATIONS PROFESSIONNELLES PROPOSEES	<p>Les candidats sont mis en situation réelle de réalisation de fiches techniques et de participation au service du déjeuner.</p> <p>Ils doivent mettre en œuvre l'ensemble des compétences attendues pour accomplir les progressions techniques demandées et obtenir des produits finis commercialisables.</p> <p>Durant le temps de cette épreuve, les membres du jury observent la capacité des candidats à se comporter en brigade (entraide, partage des matériels, respect des espaces...) et, au moment du service, à suivre individuellement et en brigade les consignes du chef de cuisine.</p>
NOMBRE DE CANDIDATS	Individuel
MATERIELS NECESSAIRES	<p>On doit disposer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'une cuisine professionnelle équipée (mobilier, équipements, batterie, ustensiles) et opérationnelle (énergies, hygiène et sécurité).</li> <li>- de l'ensemble des documents techniques nécessaires (fiches de fonction, fiches techniques, bons de commande etc.)</li> </ul> <p>L'ensemble de ce plateau technique doit permettre la réalisation des mets dans un contexte professionnel. Pour cela, elle aura été préalablement vérifiée et testée. Les denrées et fournitures nécessaires pour la réalisation des fiches techniques sont disponibles.</p>

**EPREUVE N° 03****FILIERE****COMMIS DE CUISINE****DOMAINE DE COMPETENCES Opérations de fin de service****COMPORTEMENT ATTENDU : assurer les opérations de fin de service****DUREE : 1 h****pour laisser un environnement sain et propre.**

DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p>A la fin du service du déjeuner, les candidats remettent en état, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, les postes de travail qu'ils ont utilisé ainsi que l'ensemble des espaces relevant de la cuisine.</p> <p>Ils doivent apporter un soin particulier au traitement des denrées restantes (conditionnement, stockage), au traitement des déchets (collecte, évacuation), à la mise en œuvre des procédures de nettoyage et de rangement (surfaces, équipements, ustensiles...).</p> <p>Les membres du jury devront prendre le temps d'observer tous les candidats et la mise en œuvre de l'ensemble des compétences attendues.</p> <p>Remarque : il est possible que l'endurance demandée aux candidats ainsi qu'aux examinateurs produise un effet de fatigue ; ce phénomène ne doit pas atténuer l'objectivité de l'évaluation.</p>
SITUATIONS PROFESSIONNELLES PROPOSEES	<p>Les candidats doivent tous être soumis aux étapes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conditionnement et stockage des denrées</li> <li>- Gestion des équipements, batterie et ustensiles souillés</li> <li>- Gestion des équipements, batterie et ustensiles propres</li> <li>- Gestion des déchets</li> <li>- Gestion des énergies</li> <li>- Autocontrôle des tâches effectuées en vue de laisser les lieux entièrement disponibles (hygiène, sécurité), pour le déroulement d'un nouveau service (du soir, par exemple).</li> </ul> <p>Durant le temps de cette épreuve, les membres du jury observent la capacité des candidats à se comporter en brigade (entraide, partage des matériels, respect des espaces, répartition des tâches...)</p>
NOMBRE DE CANDIDATS	Individuel
MATERIELS NECESSAIRES	<p>On doit disposer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'une cuisine professionnelle équipée (mobilier, équipements, batterie, ustensiles) et opérationnelle (énergies, hygiène et sécurité)</li> <li>- de l'ensemble des produits, matériels et fournitures d'entretien</li> </ul> <p>L'ensemble de ce plateau technique doit permettre la mise en œuvre de toutes les procédures d'hygiène et de sécurité propres à la phase de fin de service.</p>

### Section 3 – Critères et indicateurs

#### Domaine de compétences 1 : Effectuer les opérations préliminaires en vue du service

Nom de l'apprenant :

Résultat	
Succès	Echec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Etablissement d'enseignement :

Date de l'évaluation :

PRO	FORM
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Noms et signature de l'évaluateur :

ELEMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	Résultats
1- Préparation en vue du service			
1.1- Respect des procédures d'hygiène et tenue professionnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.2- Analyse et respect des consignes (orales et écrites)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2- Préparation du poste de travail			
2.1- Mise en place d'un poste de travail selon un thème culinaire spécifique issu des consignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.2- Mise en place d'un poste de travail selon un 2e thème culinaire spécifique issu des consignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.3- Partage cohérent du poste de travail en brigade (espaces, équipements)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3- Participation aux approvisionnements			
3.1- Identification cohérente des besoins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.2- Respect de la procédure de passation de commande	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.3- Contrôle des produits obtenus après réquisition initiale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 20
3.4- Affectation appropriée des produits obtenus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
Total :			____ /100

Seuil de réussite : 70 points

Règles de verdict :

Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Remarques :

## Domaine de compétences 2 : Effectuer les préparations culinaires

Nom de l'apprenant :

Résultat	
----------	--

Etablissement d'enseignement :

Succès	Echec
--------	-------



Date de l'évaluation :

PRO	FORM
-----	------

Noms et signature de l'évaluateur :



ELEMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	Résultats
1- Préparation des produits alimentaires bruts			
1.1- Appréciation quantitative et qualitative des produits bruts, évaluation de fraîcheur (DLC,DLUO)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.2- Respect des procédures de transformation (nettoyage/habillage, taillages/découpe, réservation)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2- Réalisation d'un menu à trois plats			
2.1- Réalisation d'une entrée froide ou chaude : progression technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.2- Réalisation d'une entrée froide ou chaude : résultat commercialisable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.3- Réalisation d'un plat principal à base de poisson ou de viande : progression technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.4- Réalisation d'un plat principal à base de poisson ou de viande : résultat commercialisable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.5- Réalisation de deux accompagnements (base légumes, base féculents) : progression technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.6- Réalisation de deux accompagnements (base légumes, base féculents) : résultat commercialisable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.7- Réalisation de deux sauces (froide(s) et/ou chaude(s)) : progression technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.8- Réalisation de deux sauces (froide(s) et/ou chaude(s)) : résultat commercialisable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.9- Réalisation d'un dessert froid ou chaud : progression technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.10- Réalisation d'un dessert froid ou chaud : résultat commercialisable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3- Participation au service			
3.1- Gestion des consignes et des commandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.2- Réalisation de trois dressages selon les consignes du Chef spécifiquement durant le service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.3- Respect des procédures d'envoi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
Total :			____/100

Seuil de réussite : 70 points

Règles de verdict :

Oui	Non
-----	-----

Respect du processus de transformation et des fiches techniques



Remarques :

**Domaine de compétences 3 : Remettre en état le poste de travail et les locaux**

Nom de l'apprenant :

Résultat	
Succès	Echec
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Etablissement d'enseignement :

Date de l'évaluation :

PRO	FORM
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Noms et signature de l'évaluateur :

ELEMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	Résultats
1- Effectuer les opérations de fin de service			
1.1- Conditionnement des denrées selon leur nature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.2- Stockage approprié des denrées, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.3- Gestion de l'évacuation des déchets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2- Effectuer l'entretien des matériels et des surfaces			
2.1- Débarrassage et nettoyage conformes des plans de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.2- Nettoyage conforme des équipements et des surfaces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.3- Nettoyage conforme du petit matériel et des outils de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3- Effectuer les opérations de fin de service			
3.1- Rangement des ustensiles de travail, des outils et des produits d'entretien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.2- Autocontrôle des lieux d'intervention, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.3- Conformité du tri, de l'inventaire du linge sale et de son évacuation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.4- Respect des procédures de fermeture des lieux d'intervention	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
Total :			___/100

Seuil de réussite : 70 points

Règles de verdict :

Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Respect du processus de transformation et des fiches techniques

Remarques :