

# CQP commis de cuisine - référentiel

## Hygiène et sécurité

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur
- Compte tenu de son importance fondamentale, cette compétence devra être évaluée systématiquement sur l'ensemble des modules

## Préparations préliminaires

- Peser et mesurer
- Laver et éplucher les légumes
- Travailler les fruits, agrumes et légumes (émincer, canneler, peler, tailler, tourner, monder, concasser...)
- Travailler les condiments (persil, ail, oignon, échalotes, bouquet garni...)
- Utiliser une mandoline, un robot, trancher
- Clarifier des oeufs (selon les établissements)
- Chemiser un moule
- Ouvrir et nettoyer des coquillages (selon les établissements)
- Travailler la viande, la volaille, les poissons (transformation des produits bruts)
- Passer au chinois, passer à l'étamine
- Refroidir réglementairement une préparation
- Utiliser des produits semi élaborés

## Cuissons

- Cuire dans un liquide (pochage, court bouillon...)
- Cuire des oeufs à la coque, mollets, durs, omelette, brouillés, au plat
- Griller, braiser, poêler, sauter, rôtir : viandes, abats, ou volailles
- Cuire des légumes (étuver, braiser...)
- Cuire des pâtes et du riz
- Frire des aliments
- Griller, braiser, poêler, sauter : poissons plats et ronds
- Cuire à la vapeur des poissons, des viandes (selon les établissements)
- Cuire avec une sonde (à coeur) (selon les établissements)
- Gouter les préparations : analyser, rectifier

## Fonds et sauces

- Réaliser des beurres composés crus
- Réaliser des purées de légumes
- Réaliser des sauces (tomate, béchamel, émulsionnées froide et chaudes ou stables et instable)
- Réaliser des marinades (instantanées, crues ou cuites)
- Lier : à la farine, au roux, à la fécule, à la maïzena, par réduction, ou matière grasse
- Réaliser une sauce au vin rouge
- Réaliser un fumet de poisson simple (selon les établissements)
- Réaliser des fonds et des veloutés (veau, volaille, poisson) (selon les établissements)
- Utiliser des produits semi-élaborés
- Gouter les préparations : analyser, rectifier

## Pâtisserie

- Beurrer des moules cirer des plaques
- Utiliser la poche à douille
- Tamiser et fleurir
- Préparer des appareils à flans sucrés et salés
- Chemiser un cercle à entremet
- Réaliser les pâtes (à crêpes, à sauter, à frire, enrober, glacer...)
- Réaliser les crèmes (anglaise, pâtissière, fouettée, chantilly)
- Pocher des fruits (selon les établissements)
- Monter et incorporer des blancs en neige
- Cuire du riz pour entremets
- Cuire à blanc des fonds de tartes
- Réaliser des pâtes (brisée, feuilletée, à choux, génoise...)
- Utiliser un nappage
- Cuire du caramel

- Utiliser des produits semi-élaborés
- Gouter les préparations : analyser, rectifier

## Approvisionnement stockage

- Réceptionner et vérifier les denrées livrées (DLC, température ...)
- Ranger les denrées par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié
- Effectuer un inventaire simple
- Effectuer des contrôles sur le stockage
- Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité

## Organisation

- Respecter les fiches techniques
- Ordonnancer son travail en fonction des temps de cuisson et de préparation
- Déterminer les besoins en matériel et leur bonne utilisation
- Organiser son poste de travail
- S'adapter aux situations imprévues
- Travailler en équipe
- Respecter les produits et les souhaits clients

## Distribution

- Préparer le matériel de service
- Dresser et envoyer les plats selon les instructions reçues
- Répondre aux annonces et commandes
- Adapter le contenant au contenu (en fonction notamment de la température)

## Remise en état du poste de travail et des locaux

- Nettoyer et ranger le poste de travail
- Participer au rangement et au nettoyage des locaux
- Participer au nettoyage du matériel