



N° de réception :

CQP COMMIS DE CUISINE

I – IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

Nom :

Prénom :

Numéro de sécurité sociale (10 premiers chiffres) :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Poste occupé dans l'entreprise :

II – IDENTIFICATION DE L'EMPLOYEUR

Nom :

Adresse :

N° de SIRET :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

E-mail :

Nom du tuteur :

Prénom du tuteur :

Poste occupé par le tuteur :

III – IDENTIFICATION DU CENTRE ACCREDITÉ

Nom :

Adresse :

N° de SIRET :

N° de déclaration d'activité :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

E-mail :

1. L'action de professionnalisation sera effectuée dans le cadre (cochez la case) :

d'une période de professionnalisation

du Compte Personnel de Formation (CPF)

du Congé Individuel de Formation (CIF)

autre (à préciser)

2. L'action de professionnalisation se déroule :

du : [] [] [] / [] [] [] / [] [] [] [] au : [] [] [] / [] [] [] / [] [] [] []

Rappel :

1. Le dossier d'évaluation est rempli conjointement avec le tuteur, sous la responsabilité de l'établissement de formation.
2. Le centre de formation doit réaliser le positionnement initial sur l'intégralité des compétences attendues par le référentiel d'emploi du CQP.
3. Le résultat du positionnement initial détermine le programme de formation et la durée de l'action qui permettra au candidat d'atteindre l'ensemble des compétences du CQP.
4. Le positionnement final s'effectue uniquement sur les compétences non acquises détectées lors du positionnement initial.
- 5. En cas de besoin, les documents utilisés pour effectuer les positionnements doivent être mis à la disposition du jury de la commission nationale de certification CQP.**

3. Le dossier **complet** comprend :

- Le dossier d'évaluation
- L'attestation de fin de stage (dates de formation et durées)
- Le programme de formation
- La convention de stage du financeur

4. Ce dossier est à adresser :

Certidev

22, rue d'Anjou – 75008 Paris

Tél. : 01 40 17 20 06 / contact@certidev.fr

Évaluations réalisées pour le CQP Commis de cuisine

N. B. : chacun des items doit faire l'objet d'une évaluation lors du positionnement initial.

L'ensemble des activités s'exerce dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail en vigueur

| La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis | | Évaluations | |
|---|---|-------------|--------|
| | | Initiale | Finale |
| Date : | | | |
| HYGIÈNE ET SÉCURITÉ | Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation | | |
| Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur <i>Compte tenu de son importance fondamentale, cette compétence devra être évaluée systématiquement sur l'ensemble des modules</i> | <ul style="list-style-type: none"> Les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur sont respectées | | |
| PREPARATIONS PRELIMINAIRES | Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation | | |
| Peser et mesurer | <ul style="list-style-type: none"> Les techniques utilisées sont conformes aux normes Chaque tâche est effectuée en utilisant le matériel approprié Le travail est ordonnancé selon la logique professionnelle Les températures de travail et de stockage sont conformes aux produits Les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur sont respectées | | |
| 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 œufs (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 | | | |

| La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis | | Évaluations | |
|--|---|-------------|--------|
| | | Initiale | Finale |
| Date : | | | |
| CUISSON | Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation | | |
| Cuire dans un liquide (pochage, court bouillon...) | <ul style="list-style-type: none"> • Les techniques utilisées sont conformes aux normes • Chaque tâche est effectuée en utilisant le matériel approprié • Le travail est ordonnancé selon la logique professionnelle • Les températures de travail et de stockage sont conformes aux produits • Les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur sont respectées | | |
| Cuire des œufs 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 | | | |
| Frir 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 cœur) (selon les établissements) | | | |
| Gouter les préparations : analyser, rectifier | | | |
| FONDS ET SAUCES | Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation | | |
| Réaliser des beurres composés crus | <ul style="list-style-type: none"> • Les techniques utilisées sont conformes aux normes • Chaque tâche est effectuée en utilisant le matériel approprié • Le travail est ordonnancé selon la logique professionnelle • Les températures de travail et de stockage sont conformes aux produits • Les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur sont respectées | | |
| Réaliser des purées de légumes | | | |
| Réaliser des sauces (tomate, béchamel, émulsionnées froides et chaudes ou stables et instables) | | | |
| 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 | | | |

| MANAGEMENT ET ANIMATION D'EQUIPE | Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation | | |
|---|--|--|--|
| Beurrer des moules cirer des plaques | <ul style="list-style-type: none"> • Les techniques utilisées sont conformes aux normes • Chaque tâche est effectuée en utilisant le matériel approprié • Le travail est ordonnancé selon la logique professionnelle • Les températures de travail et de stockage sont conformes aux produits • Les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur sont respectées | | |
| Chemiser un cercle à entremet | | | |
| Utiliser la poche à douille | | | |
| Tamiser et fleurir | | | |
| Préparer des appareils sucrés et salés | | | |
| 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 | | | |
| Réaliser des pâtes (brisée, feuilletée, à choux, génoise...) | | | |
| Cuire à blanc des fonds de tartes | | | |
| Utiliser un nappage | | | |
| Cuire du caramel | | | |
| Utiliser des produits semi-élaborés | | | |
| Gouter les préparations : analyser, rectifier | | | |
| APPROVISIONNEMENT STOCKAGE | Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation | | |
| Réceptionner et vérifier les denrées livrées (DLC, température ...) | <ul style="list-style-type: none"> • Les quantités réceptionnées sont conformes aux commandes • Les vérifications (dates limites diverses) sont bien effectuées • Le stockage est effectué dans le respect des zones de température et des durées réglementaires • Les méthodes d'inventaire sont appliquées correctement • Les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur sont respectées | | |
| 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 | Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation | | |
| Respecter les fiches techniques | <ul style="list-style-type: none"> • Le poste est organisé pour que les outils nécessaires ou denrées nécessaires soient rapidement et facilement accessibles • Les données des fiches techniques sont correctement exploitées • Les quantités ou volumes nécessaires à la réalisation des recettes sont bien respectés et il n'y a pas de pertes • Les impératifs de distribution en salle sont bien pris en compte | | |
| 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 | | | |

| La codification suivante devra être utilisée : A (Acquis) : la compétence est acquise, indiquez la date de validation NA (Non Acquis) : dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis | | Évaluations | |
|--|--|-------------|--------|
| | | Initiale | Finale |
| Date : | | | |
| DISTRIBUTION | Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation | | |
| Préparer le matériel de service | <ul style="list-style-type: none"> • L'attention portée au déroulement du service est constante. Des solutions adaptées et efficaces sont mises en place en cas de problème. • Les besoins en formation sont décelés • Les besoins correspondants au poste sont bien identifiés. • Le profil de la personne recherchée est dressé avec précision | | |
| 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 ETAT DU POSTE DE TRAVAIL ET DES LOCAUX | Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation | | |
| Nettoyer et ranger le poste de travail | <ul style="list-style-type: none"> • Les matériels et locaux sont nettoyés et rangés selon les consignes • Les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur sont respectées | | |
| Participer au rangement et au nettoyage des locaux | | | |
| Participer au nettoyage du matériel | | | |

Avis conjoint du tuteur et du formateur

 Positif

 Négatif

Date : / /

En cas d'avis négatif, préciser le motif :

Entreprise

Signature et cachet

Établissement de formation

Signature et cachet

Salarié

Signature

Bilan du tuteur

Le tableau ci-dessous est à remplir lors des périodes pratiques en entreprise, autant de fois que nécessaire.

| | |
|--|----------------------|
| Observations opérationnelles | |
| Autres remarques | |
| Date : | |
| Signature du tuteur et cachet de l'établissement | Signature du salarié |

| | |
|--|----------------------|
| Observations opérationnelles | |
| Autres remarques | |
| Date : | |
| Signature du tuteur et cachet de l'établissement | Signature du salarié |

Bilan du centre

Le tableau ci-dessous est à remplir lors des périodes de formation en centre, autant que nécessaire.

| | |
|---|----------------------|
| Observations opérationnelles | |
| Autres remarques | |
| Date : | |
| Signature et cachet de l'établissement de formation | Signature du salarié |

| | |
|---|----------------------|
| Observations opérationnelles | |
| Autres remarques | |
| Date : | |
| Signature et cachet de l'établissement de formation | Signature du salarié |