



N° de réception :

CQP COMMIS DE CUISINE

I – IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

Nom :

Prénom :

Numéro de sécurité sociale (10 premiers chiffres) :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

E-mail :

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 ACCREDITE

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			

Pâtisserie	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