

REFERENTIEL D'ÉVALUATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Commis de cuisine

Niveau 3

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	1/42

1. Références de la spécialité

Intitulé du titre professionnel : Commis de cuisine

Sigle du titre professionnel : CCUI

Niveau : 3 (Cadre national des certifications 2019)

Code(s) NSF : 221t - Cuisine-

Code(s) ROME : G1602

Formacode : 42760, 42725, 42752, 42708, 42742

Date de l'arrêté : 04/01/2024

Date de parution au JO de l'arrêté : 25/01/2024

Date d'effet de l'arrêté : 05/06/2024

2. Modalités d'évaluation générales des titres professionnels

Les modalités d'évaluation des titres professionnels sont définies par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le référentiel d'évaluation (RE) comme constitutive de la session du titre, du certificat de compétences professionnelles (CCP) ou du certificat complémentaire de spécialisation (CCS), est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre de l'épreuve pour le candidat, le jury et le centre organisateur.

L'aménagement de la session d'examen pour les candidats en situation de handicap pourra s'appuyer sur le guide pratique d'aménagement des sessions d'examen disponible à l'adresse suivante : <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/certification-competences-pro/titres-professionnels-373014> , rubrique textes réglementaires/documents techniques.

La proposition d'aménagement de la session d'examen est mise en œuvre en lien avec la DDETS concernée.

3 Dispositif d'évaluation spécifique pour la session du titre professionnel CCUI

Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou d'un parcours de validation des acquis de l'expérience (VAE) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau 3.1 « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès au titre professionnel par capitalisation de CCP sont évaluées par un jury au vu du livret de certification et d'un entretien destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	3/42

3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Réceptionner les produits Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts Réaliser la mise en place au poste chaud Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail Nettoyer les locaux de production et leurs annexes	04 h 00 min	Le candidat dispose de 25 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes : <ul style="list-style-type: none"> • une entrée ; • un plat protidique garni et accompagné d'une sauce ; • un dessert. Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Réceptionner les produits Ranger les produits et suivre l'état des stocks Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts Réaliser la mise en place au poste chaud Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail Nettoyer les locaux de production et leurs annexes	00 h 25 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation des autres compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Entretien final		00 h 15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	04 h 40 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte trois parties :

Partie 1 : (25 min)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	4/42

Le candidat s'approprie le sujet et rédige la fiche d'organisation rationnelle du travail.

Partie 2 : (3 h 15 min)

Production culinaire à partir des fiches techniques fournies :

- le candidat procède au contrôle en réception de son panier de marchandises et complète le support d'autocontrôle fourni ;
- le candidat réalise quatre entrées dressées en portion individuelle ou en multi portions, dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat réalise quatre portions d'un plat protidique garni accompagné d'une sauce, dressées dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat réalise quatre desserts dressés en portion individuelle ou en multi portions, dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat effectue sa plonge batterie au fur et à mesure de la production ;
- le candidat dresse et envoie ses préparations en fonction des consignes du jury.

Partie 3 : (20 min)

Après l'envoi, le candidat :

- effectue la plonge batterie ;
- remet en état le poste de travail ;
- complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débriefe la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Partie 2 : (20 min)

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	5/42

- la réception des produits ;
- le rangement des produits ;
- le suivi de l'état des stocks ;
- la mise en place au poste entrées et desserts ;
- l'assemblage, le dressage et l'envoi des entrées et desserts ;
- la mise en place au poste chaud ;
- l'assemblage, le dressage et l'envoi au poste chaud ;
- le nettoyage et la remise en état des matériels et des postes de travail ;
- le nettoyage des locaux de production et de leurs annexes ;
- les règles d'hygiène et de sécurité.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	6/42

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Réceptionner, stocker et inventorier les produits					
Réceptionner les produits	<p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont contrôlés quantitativement en fonction du bon de commande et du bon de livraison</p> <p>Les produits sont contrôlés qualitativement selon les critères de fraîcheur</p> <p>La conformité sanitaire des produits est vérifiée en appliquant la procédure de contrôle en réception</p> <p>Le support d'enregistrement est complété</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ranger les produits et suivre l'état des stocks	<p>Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées</p> <p>Les produits sont rangés en fonction de leur nature</p> <p>Les produits sont rangés en fonction de leur durée de vie</p> <p>Les produits sont rangés dans les enceintes de stockage identifiées</p> <p>Les températures des enceintes de stockage sont vérifiées en appliquant la procédure de contrôle</p> <p>Le support d'enregistrement est complété</p> <p>Les stocks sont inventoriés quotidiennement</p> <p>L'état des stocks est transmis au supérieur hiérarchique conformément à la procédure de l'établissement</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	7/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts					
Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts	<p>Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production</p> <p>Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production</p> <p>Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production</p> <p>Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production</p> <p>Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production</p> <p>Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production</p> <p>Les préparations sont conditionnées et réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts	<p>Le poste de travail est mis en place pour le service en fonction des consignes</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique</p> <p>Les entrées et les desserts sont dressés avec soin et esthétisme dans les contenants définis par la fiche technique</p> <p>Les entrées et les desserts sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Les préparations sont terminées et envoyées selon les consignes du supérieur hiérarchique</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	8/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds					
Réaliser la mise en place au poste chaud	<p>Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production</p> <p>Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production</p> <p>Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production</p> <p>Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production</p> <p>Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production</p> <p>Les précuissons et cuissons sont conduites en fonction des consignes de production et des besoins du service</p> <p>Les préparations sont conditionnées et réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	<p>Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique</p> <p>Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont remises en température en appliquant la procédure de l'établissement</p> <p>Le support d'enregistrement est complété</p> <p>Les plats chauds sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Les plats chauds sont dressés avec soin et esthétisme dans les contenants définis par la fiche technique</p> <p>Les cuissons minute sont réalisées conformément aux consignes du supérieur hiérarchique</p> <p>Les préparations sont envoyées conformément aux consignes du supérieur hiérarchique</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	9/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux					
Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail	<p>Les postes de travail sont débarrassés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Les matériels et les postes de travail sont nettoyés et désinfectés conformément au plan de nettoyage et de désinfection</p> <p>Les matériels et les postes de travail sont remis en état pour le service suivant</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nettoyer les locaux de production et leurs annexes	<p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux ainsi que de leurs annexes sont propres</p> <p>Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement est appliqué</p> <p>Les opérations de nettoyage et de désinfection sont enregistrées conformément aux consignes de l'établissement</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant :					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	10/42

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Travailler et coopérer au sein d'un collectif	Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
	Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
	Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
	Nettoyer les locaux de production et leurs annexes
	Ranger les produits et suivre l'état des stocks
	Réaliser la mise en place au poste chaud
	Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
	Réceptionner les produits
Organiser ses actions	Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
	Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
	Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
	Nettoyer les locaux de production et leurs annexes
	Ranger les produits et suivre l'état des stocks
	Réaliser la mise en place au poste chaud
	Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
	Réceptionner les produits
Respecter des règles et des procédures	Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
	Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
	Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
	Nettoyer les locaux de production et leurs annexes
	Ranger les produits et suivre l'état des stocks
	Réaliser la mise en place au poste chaud
	Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
	Réceptionner les produits

4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre CCUI

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 04 h 40 min

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	11/42

4.2. Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 4 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

4.3. Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	12/42

REFERENTIEL D'ÉVALUATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Commis de cuisine

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	13/42

CCP

Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Réceptionner les produits	00 h 15 min	Le candidat procède au contrôle en réception d'un panier de denrées composé de produits de natures différentes dont au moins : <ul style="list-style-type: none">● un produit animal conditionné sous-vide ;● un produit laitier ;● un produit appertisé ;● un produit végétal. Le candidat complète le support d'autocontrôle fourni.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Réceptionner les produits Ranger les produits et suivre l'état des stocks	00 h 30 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite la compétence « Ranger les produits et suivre l'état des stocks » et complète l'évaluation de la compétence : « Réceptionner les produits ».
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	15/42

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	00 h 45 min	

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débrieife la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Partie 2 : (25 min)

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- la réception des produits ;
- le rangement des produits ;
- le suivi de l'état des stocks.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 45 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue un candidat à la fois.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	16/42

Conditions particulières de composition du jury :
Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP
Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	17/42

CCP

Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts	02 h 30 min	Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes, une entrée et un dessert. Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il dispose de quinze minutes pour terminer la plonge et remettre en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts	00 h 25 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	19/42

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 55 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte trois parties :

Partie 1 : (15 min)

Le candidat s'approprie le sujet et rédige la fiche d'organisation rationnelle du travail.

Partie 2 : (2 h 00 min)

Production culinaire à partir des fiches techniques fournies :

- le candidat procède au contrôle en réception de son panier de marchandises ;
- le candidat réalise quatre entrées dressées en portion individuelle ou en multi portions, dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat réalise quatre desserts dressés en portion individuelle ou en multi portions, dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat effectue la plonge batterie au fur et à mesure de la production ;
- le candidat dresse et envoie ses préparations en fonction des consignes du jury.

Partie 3 : (15 min)

Après l'envoi, le candidat :

- effectue la plonge batterie ;
- remet en état le poste de travail.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	20/42

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débrieife la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Partie 2 (20 min) :

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- la mise en place au poste entrées et desserts ;
- l'assemblage, le dressage et l'envoi des entrées et desserts.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 55 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 6 candidats maximum en simultanément pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	21/42

CCP

Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Réaliser la mise en place au poste chaud Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	02 h 30 min	Le candidat dispose de 15 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour quatre personnes : un plat protidique garni et accompagné d'une sauce. Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il dispose de 20 minutes pour terminer la plonge et remettre en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Réaliser la mise en place au poste chaud Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	00 h 25 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	23/42

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 55 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte trois parties :

Partie 1 : (15 min)

Le candidat s'approprie le sujet et rédige la fiche d'organisation rationnelle du travail.

Partie 2 : (1 h 55 min)

Production culinaire à partir des fiches techniques fournies :

- le candidat procède au contrôle en réception de son panier de marchandises ;
- le candidat réalise quatre portions d'un plat protidique garni accompagné d'une sauce, dressées dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat effectue la plonge batterie au fur et à mesure de la production ;
- le candidat dresse et envoie ses préparations en fonction des consignes du jury.

Partie 3 : (20 min)

Après l'envoi, le candidat :

- effectue la plonge batterie ;
- remet en état le poste de travail.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	24/42

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débrieife la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Partie 2 : (20 min)

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- la mise en place au poste chaud ;
- l'assemblage, le dressage et l'envoi au poste chaud.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 55 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 6 candidats maximum en simultanée pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	25/42

CCP

Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail Nettoyer les locaux de production et leurs annexes	00 h 25 min	Le candidat dispose de 20 minutes pour nettoyer et remettre en état un poste de travail composé de : <ul style="list-style-type: none">● un plan de travail de 2 m linéaire ;● un fourneau ;● un matériel électromécanique ;● le sol sur 5 m². Il contrôle visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail Nettoyer les locaux de production et leurs annexes	00 h 20 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre cinq minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	27/42

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	00 h 45 min	

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débriefe la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Partie 2 : (20 min)

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- le nettoyage et la remise en état des matériels et des postes de travail ;
- le nettoyage des locaux de production et de leurs annexes ;
- les règles d'hygiène et de sécurité.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 45 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 6 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	28/42

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	29/42

Annexe 1

Plateau technique d'évaluation

Commis de cuisine

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	<p>a) Un local fermé équipé au minimum de 6 tables et de 7 chaises.</p> <p>b) Une cuisine professionnelle comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une zone affectée aux préparations préliminaires des produits (nettoyage et désinfection des fruits et légumes, déboîtage, déconditionnement) ; • une zone de production culinaire ; • une zone réservée au lavage de la batterie de cuisine. 	<p>Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.</p> <p>a) La distance entre les tables doit permettre à chaque candidat de préparer aisément son organisation rationnelle du travail.</p> <p>b) La superficie de la cuisine, l'ergonomie des postes et la distance entre les différents postes de travail doivent permettre à chaque candidat de travailler aisément.</p> <p>Les locaux, équipements, matériels de la cuisine doivent être représentatifs de l'environnement professionnel traditionnel.</p>
Entretien technique	Un local fermé, équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	31/42

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Plan de travail	1	Surface permettant de travailler aisément
	1	Fourneau composé de 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu et 1 four individuel (avec grille)	1	Fonctionnement à gaz ou électrique
	1	Espace de stockage réfrigéré	1	Dans le cas d'espace de stockage tel qu'une armoire froide, chaque candidat doit disposer d'une étagère individuelle.
Machines	1	Armoire réfrigérée négative	4	Sans objet
	1	Armoire réfrigérée positive	4	Sans objet
	1	Cellule de refroidissement	4	Minimum 4 niveaux
	1	Four multifonction	4	Minimum 6 niveaux
	1	Friteuse	4	Sans objet
	1	Four micro-ondes	4	Sans objet
	1	Salamandre	4	Sans objet
	1	Balance de réception	4	De 1 à 10 kg à 10 g près
	1	Batteur mélangeur et ses accessoires (fouet, feuille, crochet)	2	Cuve 5 litres maximum
	1	Mixer plongeant	2	Petit modèle
	1	Cutter	2	Petit modèle
1	Balance de table électronique	2	De 0 à 1 kg à 1 gr près	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	32/42

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Thermomètre sonde	2	Sans objet
Outils / Outillages	3	Bac gastronomique	1	2 GN ½ h65; 1GN 1/1 h65
	2	Matériel à débarrasser (plaque, barquette)	1	Inox ou plastique
	2	Bahut ou bain-marie	1	Environ 2 litres
	2	Calotte ou cul de poule	1	Sans objet
	2	Poêle à blinis	1	Sans objet
	1	Série de 3 russes	1	1l, 3l, 5l avec couvercle
	1	Planche à découper	1	Sans objet
	1	Sautoir	1	Sans objet
	1	Sauteuse	1	Sans objet
	1	Plaque à rôtir	1	Sans objet
	1	Poêle à frire	1	Sans objet
	1	Poêle à omelette	1	Sans objet
	1	Gril ou plaque nervurée amovible	1	Sans objet
	1	Rouleau à pâtisserie	1	Sans objet
	1	Chinois	1	Sans objet
	1	Passoire	1	Sans objet
1	Louche	1	Sans objet	
1	Cercle à tarte inox (4 personnes)	1	Sans objet	
1	Jeu de 4 cercles à entremets individuels inox (diam 8 cm)	1	Sans objet	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	33/42

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Moule à manqué (4 personnes)	1	Sans objet
	1	Moule à charlotte ou ramequin multiportion (4 personnes)	1	Sans objet
	1	Plaque à pâtisserie	1	Adaptée au four
	1	Grille à pâtisserie GN	1	Sans objet
	1	Fouet à blanc	4	Sans objet
	1	Jeu de découpoirs unis	4	Sans objet
	1	Jeu de découpoirs cannelés	4	Sans objet
	1	Tamis	4	Sans objet
	1	Moulin à légumes	4	Sans objet
	1	Mandoline	2	Sans objet
	1	Essoreuse à salade	4	Sans objet
	1	Mesure (1 litre)	4	Sans objet
	1	Chalumeau de cuisine	4	Sans objet
	1	Rouleau pique pâte	4	Sans objet
	1	Gouttière à tuiles	4	Sans objet
	1	Mallette de cuisine (couteaux et ustensiles)	1	Apportée par le candidat, la mallette de cuisine contient : économique, couteau d'office, couteau à filet de sole, éminceur, cannelé, spatule en polyamide, spatule inox, fouet à sauce, pinceau, fourchette à viande, cuillère à lever les légumes,

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	34/42

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	4	Vaisselle de service en fonction de la production demandée	1	<p>corne de cuisine, 2 douilles unies et 2 douilles cannelées, pochon, écumoire</p> <p>Prévoir : Assiettes à entremets blanches, assiettes creuses blanches, assiettes de base blanches, ramequins individuels, verrines, coupes, plats à œuf ronds blancs, coupelles à crème brûlée blanches...</p>
Équipements	1	Poste de lavage des mains	4	Sans objet
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	Trousse de premiers secours	4	Sans objet
	1	Paire de gants isolants	4	Sans objet
	1	Boîte de gants alimentaires jetables taille M	4	Sans objet
	1	Boîte de gants alimentaires jetables taille XL	4	Sans objet
	1	Gant anti-coupure	1	Sans objet
Matières d'œuvre	1	Ensemble des produits nécessaires à la réalisation de la production demandée	1	<p>La matière d'œuvre est décrite dans le dossier technique d'évaluation (DTE) du titre professionnel. Une mercuriale indique au candidat l'ensemble des produits à sa disposition. L'emplacement de la matière d'œuvre à disposition est indiqué au candidat par le jury.</p>
Autres	1	<p>a) Tenue professionnelle composée d'une veste de cuisine, d'un pantalon de cuisine, d'un tablier et d'une paire de chaussures de sécurité.</p> <p>b) Charlotte, ou calot ou toque.</p>	1	a) Apportée par le candidat

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	35/42

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Poches à douille jetables (12 pièces)	4	Sans objet
	1	Papier sulfurisé (12 feuilles)	4	Sans objet
	1	Boîte de lingettes désinfectantes	4	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	36/42

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES DU TP

Le titre professionnel Commis de cuisine est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances sont :

	Cuisinier Arrêté du 08/04/2019		Commis de cuisine Arrêté du 04/01/2024
CCP	Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud	CCP	Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	37/42

Annexe 3

Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel d'évaluation (RE)

Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel d'évaluation.

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel d'évaluation. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

Entretien final

Il permet au jury de s'assurer que le candidat possède :

- la compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;
- la connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCUI	RE	TP-00358	08	25/01/2024	13/02/2024	39/42

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

