

# REFERENTIEL EMPLOI ACTIVITES COMPETENCES DU TITRE PROFESSIONNEL

## Commis de cuisine

### Niveau 3

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	1/48



## SOMMAIRE

	Pages
Présentation de l'évolution du titre professionnel .....	5
Contexte de l'examen du titre professionnel .....	5
Liste des activités .....	5
Vue synoptique de l'emploi-type.....	6
Fiche emploi type .....	7
Fiches activités types de l'emploi .....	11
Fiches compétences professionnelles de l'emploi .....	19
Fiche compétences transversales de l'emploi.....	43
Glossaire du REAC .....	45

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	3/48



## Introduction

### Présentation de l'évolution du titre professionnel

Le titre professionnel « Cuisinier » (arrêté de spécialité du 05/06/2019) comportait trois activités et huit compétences.

Sa version 2023 présente quatre blocs de compétences.

Au regard des résultats de l'analyse du travail et des besoins du marché de l'emploi, les intitulés des activités et des compétences sont actualisés et l'intitulé du titre évolue en « Commis de cuisine ».

### Contexte de l'examen du titre professionnel

Les attentes des consommateurs en matière d'alimentation ont fortement évolué. Les consommateurs recherchent une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits frais, locaux, tracés et labellisés. En restauration commerciale comme en restauration collective, ils souhaitent trouver dans l'offre alimentaire, les ingrédients constitutifs d'une alimentation saine et durable.

Le commis de cuisine doit connaître les produits, leurs critères de qualité et de fraîcheur ainsi que les bonnes pratiques relatives à leur conservation. Le bloc « Réceptionner, stocker et inventorier les produits » réunit les compétences nécessaires au bon traitement et à la traçabilité des produits.

Les résultats des enquêtes menées auprès des entreprises de restauration commerciale et collective et l'analyse des offres d'emploi ont mis en évidence que le commis de cuisine est le plus souvent affecté au poste entrée dessert ou en soutien du poste chaud. Le commis de cuisine réalise les opérations de mise en place. Il cuisine des plats simples et participe à leur envoi, seul ou en équipe, en fonction des consignes qu'il reçoit de son supérieur hiérarchique. Deux blocs sont dédiés à ces activités : « Préparer dresser et envoyer des entrées et des desserts » et « Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds ».

Le commis de cuisine participe activement au nettoyage et à la remise en état des matériels, postes de travail et locaux. Le bloc « Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux » complète le référentiel.

### Liste des activités

#### Ancien TP : Cuisinier

Activités :

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

#### Nouveau TP : Commis de cuisine

Activités :

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	5/48

## Vue synoptique de l'emploi-type

N° Fiche AT	Activités types	N° Fiche CP	Compétences professionnelles
1	Réceptionner, stocker et inventorier les produits	1	Réceptionner les produits
		2	Ranger les produits et suivre l'état des stocks
2	Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts	3	Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
		4	Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
3	Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	5	Réaliser la mise en place au poste chaud
		6	Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
4	Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	7	Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
		8	Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	6/48

## FICHE EMPLOI TYPE

### Commis de cuisine

#### Définition de l'emploi type et des conditions d'exercice

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

Le commis de cuisine participe aux phases d'approvisionnement des marchandises. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur. Lors de la réception, il contrôle quantitativement et qualitativement les produits et les range selon les règles. Il contribue au suivi régulier de l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

Selon les consignes de production, le commis de cuisine réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations.

Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client.

Il dresse et envoie les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés selon les consignes de son supérieur hiérarchique.

Le commis de cuisine contrôle la propreté des locaux et des équipements et assure la mise en place des postes de travail. Il effectue le lavage de la batterie de cuisine et nettoie les locaux et leur équipement en matériel.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets.

Le commis de cuisine respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Organisé, il maintient son poste de travail propre et ordonné.

Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur hiérarchique. Le commis de cuisine travaille en collaboration avec les autres membres de l'équipe et les personnels de livraison. Dans certains établissements, il peut être en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins du client en situation de handicap.

Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

Le commis de cuisine exerce son métier dans un environnement à risques, bruyant, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades, chutes et variations de températures. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). Son poste de travail peut être adapté en fonction de son éventuel handicap.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

#### Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- restauration commerciale : gastronomique, bistronomique, traditionnelle, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétéria, à thème, brasserie, bistrot ;
- restauration collective : travail, enseignement, hospitalier, médico-social ;
- catering aérien et ferroviaire.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- commis de cuisine ;

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	7/48

- commis de cuisine en collectivité ;
- premier commis ;
- commis tournant.

### **Réglementation d'activités** (le cas échéant)

- Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

### **Equivalences avec d'autres certifications** (le cas échéant)

Sans objet

### **Liste des activités types et des compétences professionnelles**

1. Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Réceptionner les produits

Ranger les produits et suivre l'état des stocks

2. Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts

Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

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

Réaliser la mise en place au poste chaud

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

4. 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

Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

### **Compétences transversales de l'emploi**

Travailler et coopérer au sein d'un collectif

Organiser ses actions

Respecter des règles et des procédures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	8/48

## Niveau et/ou domaine d'activité

Niveau 3 (Cadre national des certifications 2019)

Convention(s) :

- C.C.N. des hôtels, cafés, restaurants du 30/04/1997 ;
- C.C.N. du personnel des entreprises de restauration de collectivités du 20/06/1983 ;
- C.C.N. des établissements privés d'hospitalisation, de soins, de cure et de garde à but non lucratif du 31/10/1951 ;
- C.C.N. des établissements et services pour personnes inadaptées et handicapées du 15/03/1966 ;
- C.C.N. du personnel de la restauration publique du 01/07/1970.

Code(s) NSF :

221t-a-Cuisine

## Fiche(s) Rome de rattachement

G1602 Personnel de cuisine

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	9/48



## FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 1

### Réceptionner, stocker et inventorier les produits

#### Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, la bonne gestion des denrées et de lutter contre le gaspillage alimentaire, le commis de cuisine participe aux opérations d'approvisionnement des produits alimentaires et non alimentaires. Il connaît les produits et leurs critères de fraîcheur.

A leur réception, le commis de cuisine contrôle qualitativement et quantitativement les produits.

Il vérifie la concordance entre les quantités livrées et les quantités facturées. Il les compare avec le bon de commande. Le commis de cuisine applique la procédure de contrôle en réception pour assurer la sécurité sanitaire des produits reçus. Il contrôle leur aspect visuel, leur état de fraîcheur, leur température, l'intégrité de leur emballage et la conformité de leur étiquetage. Il applique les actions correctives et informe sa hiérarchie dès qu'il constate une non-conformité.

En fonction de leur nature, le commis de cuisine débarrasse les produits de leur suremballage et les transfère dans des contenants adaptés le cas échéant. Il achemine les produits dans les zones de stockage identifiées. Il les range en fonction de leur durée de vie afin d'assurer la bonne rotation des stocks et éviter le gaspillage.

Conformément à la procédure de l'établissement, il contrôle le fonctionnement des enceintes de stockage, relève leur température et complète le support d'enregistrement hygiène. Il applique les actions correctives et informe sa hiérarchie dès qu'il constate une non-conformité.

Le commis de cuisine relève l'état des stocks quotidiennement. Il en informe son supérieur pour éviter les sur-commandes, les ruptures de produits et assurer la bonne marche du service.

Le commis de cuisine effectue l'ensemble de ces opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, des règles de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient les zones de travail propres et ordonnées pendant ces opérations.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, le commis de cuisine lutte contre le gaspillage alimentaire. Il réduit, trie, et dans certains établissements, valorise les déchets.

Le commis de cuisine utilise les ustensiles et matériels de réception et de stockage. Selon les établissements, il peut travailler avec des outils numériques de traçabilité.

Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

Le commis de cuisine réalise, reproduit et exécute les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique.

Il réalise les opérations de réception et de stockage dans des zones propices aux glissades, aux chutes de personnes et d'objets. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs et le port de charges lourdes.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques.

En fonction de la taille de la brigade, le commis de cuisine travaille seul ou en équipe et en cohésion avec l'équipe. Lors des phases de réception des produits, il est amené à communiquer avec les personnes en charge des livraisons.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	11/48

## Réglementation d'activités (le cas échéant)

- Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

## Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Réceptionner les produits  
Ranger les produits et suivre l'état des stocks

## Compétences transversales de l'activité type

Travailler et coopérer au sein d'un collectif  
Organiser ses actions  
Respecter des règles et des procédures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	12/48

## FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 2

### Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

#### Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin d'offrir à la clientèle des entrées et des desserts appétissants, équilibrés nutritionnellement et goûteux, le commis de cuisine met en œuvre les techniques de base de la cuisine dans les règles de l'art.

En fonction des consignes de production, il met en place les denrées et les matériels nécessaires. Il réalise les opérations de prétraitement des denrées. Il procède au déconditionnement des produits. Il épluche, nettoie et désinfecte les végétaux et les taille. Il portionne les poissons, les viandes, les charcuteries et les préparations végétales. Il réalise les pâtes, sauces et appareils de base et conduit les cuissons nécessaires à la réalisation des entrées et des desserts. Il respecte les fiches techniques, assemble les produits et les assaisonne. Il dresse les entrées et les desserts esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés. Il les réserve en attente du service et assure leur traçabilité.

Au moment du service, il réalise des cuissons minute en fonction de la demande du client et dresse les préparations, il les termine et les envoie selon les consignes de l'aboyeur.

Le commis de cuisine effectue l'ensemble de ces opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient son poste de travail propre et ordonné pendant la production et le service.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets. Le commis de cuisine utilise les ustensiles et matériels de découpe et de cuisson couramment employés dans la profession. Selon les établissements, il peut travailler avec des outils numériques de commande ou de traçabilité.

Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

Le commis de cuisine réalise, reproduit et exécute les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique.

Il exerce cette activité avant et pendant le service, dans un environnement à risques, propice aux coupures, brûlures, glissades et aux chutes. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge.

Le commis de cuisine fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service.

Le commis de cuisine est soumis à des variations de températures importantes. Il réalise les opérations de pré-traitement et les préparations de base dans les zones identifiées qui peuvent être réfrigérées. Les phases de cuissons, l'assemblage et le dressage des préparations chaudes sont effectués en zone chaude. L'assemblage et le dressage sont effectués en zone froide qui peut être réfrigérée.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

En fonction de la taille de la brigade, le commis de cuisine travaille seul ou en équipe et en cohésion avec l'équipe. Dans certains établissements, il peut être en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins des clients en situation de handicap.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	13/48

## Réglementation d'activités (le cas échéant)

- Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

## Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts  
Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

## Compétences transversales de l'activité type

Travailler et coopérer au sein d'un collectif  
Organiser ses actions  
Respecter des règles et des procédures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	14/48

## FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 3

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

#### Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin d'offrir à la clientèle des plats chauds appétissants, équilibrés nutritionnellement et goûteux, le commis de cuisine met en œuvre les techniques de base de la cuisine dans les règles de l'art.

En fonction des consignes de production et des fiches techniques, il met en place les denrées et les matériels nécessaires. Il réalise les opérations de prétraitement des denrées. Il procède au déconditionnement des produits. Il épluche, nettoie et désinfecte les végétaux et les taille. Il portionne les poissons, les viandes, les charcuteries et les préparations végétales. Il réalise les pâtes, sauces et appareils de base. Il conduit les cuissons nécessaires à la réalisation des plats chauds, remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance. Il réserve les préparations en attente du service et assure leur traçabilité.

Au moment du service, il réalise des cuissons minute en fonction de la demande du client et dresse les plats chauds esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés. Il termine les préparations et les envoie selon les consignes de l'aboyeur.

Le commis de cuisine effectue l'ensemble de ces opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient son poste de travail propre et ordonné pendant la production et le service.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets. Le commis de cuisine utilise les ustensiles et matériels de découpe et de cuisson couramment employés dans la profession. Selon les établissements, il peut travailler avec des outils numériques de commande ou de traçabilité.

Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomie, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

Le commis de cuisine réalise en autonomie, reproduit et exécute les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique.

Il exerce cette activité avant et pendant le service, dans un environnement à risques, propice aux coupures, brûlures, glissades et aux chutes. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge.

Le commis de cuisine fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). Lors des phases de préparation en présence de la clientèle, il adopte une posture de service représentative de l'établissement et adaptée au type de client.

Le commis de cuisine est soumis à des variations de températures importantes. Il réalise les opérations de pré-traitement et les préparations de base dans les zones identifiées qui peuvent être réfrigérées. Les phases de cuissons, l'assemblage et le dressage des préparations chaudes sont effectués en zone chaude.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

En fonction de la taille de la brigade, le commis de cuisine travaille seul ou en équipe et en cohésion avec l'équipe. Dans certains établissements, il peut être en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins des clients en situation de handicap.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	15/48

## Réglementation d'activités (le cas échéant)

- Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

## Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Réaliser la mise en place au poste chaud  
Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

## Compétences transversales de l'activité type

Travailler et coopérer au sein d'un collectif  
Organiser ses actions  
Respecter des règles et des procédures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	16/48

## FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 4

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

#### Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin d'assurer la sécurité sanitaire des productions et maintenir un niveau élevé de propreté des locaux et de leur équipement en matériel, le commis de cuisine effectue le nettoyage et la désinfection des ustensiles, de la batterie de cuisine, des matériels et des locaux.

A la plonge batterie, le commis de cuisine pré-débarrasse avant lavage, lave, rince et sèche les matériels manuellement ou mécaniquement. Il en contrôle la propreté et corrige le cas échéant.

Il range les matériels aux endroits appropriés en les protégeant des contaminations extérieures.

Le commis de cuisine nettoie et désinfecte les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux en respectant le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement. A l'issue de ces opérations, il procède à leur enregistrement.

Le commis de cuisine effectue l'ensemble de ces opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et méthodique.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise, il lutte contre le gaspillage des produits d'entretien en respectant les dosages préconisés. Il économise l'eau et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il trie et, dans certains établissements, valorise les déchets.

Le commis de cuisine utilise les ustensiles et matériels de nettoyage et de désinfection ainsi que les matériels de lavage de la vaisselle et de la batterie de cuisine.

Le commis de cuisine exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, brasserie, bistrot), de restauration collective (travail, enseignement, hospitalier, médico-social), de catering aérien et ferroviaire.

Le commis de cuisine réalise, reproduit et exécute les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique.

Il exerce cette activité avant, pendant et après le service, dans un environnement à risques, bruyant, chaud, humide, propice aux électrisations, brûlures, coupures, glissades et aux chutes. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques.

En fonction de la taille de la brigade, le commis de cuisine travaille seul ou en équipe et en cohésion avec l'équipe.

#### Réglementation d'activités (le cas échéant)

- Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	17/48

- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

### **Liste des compétences professionnelles de l'activité type**

Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail  
Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

### **Compétences transversales de l'activité type**

Travailler et coopérer au sein d'un collectif  
Organiser ses actions  
Respecter des règles et des procédures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	18/48

## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 1

### Réceptionner les produits

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'assurer la bonne marche du service et la sécurité sanitaire des aliments, réceptionner les produits en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité. Contrôler quantitativement les produits en fonction des bons de commande et des bons de livraison. Contrôler qualitativement les produits selon leurs critères de fraîcheur. Vérifier la conformité sanitaire des produits en appliquant la procédure de contrôle en réception et compléter le support d'enregistrement.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe en zone de réception des produits. Elle peut nécessiter l'utilisation d'un chariot de manutention. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle.

#### Critères de performance

Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées  
Les produits sont contrôlés quantitativement en fonction du bon de commande et du bon de livraison  
Les produits sont contrôlés qualitativement selon les critères de fraîcheur  
La conformité sanitaire des produits est vérifiée en appliquant la procédure de contrôle en réception  
Le support d'enregistrement est complété

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des supports d'enregistrement hygiène  
Rédiger des fiches de non-conformité  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène  
Peser les produits  
Compter les produits  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
Evaluer la fraîcheur des végétaux  
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries  
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers  
Utiliser un thermomètre sonde  
Contrôler la conformité sanitaire et organoleptique des produits (température, état de l'emballage, étiquetage, date limite de consommation, date de durabilité minimale...)  
Reconnaître les produits  
Réceptionner les produits  
Contrôler le calibre des produits  
Contrôler un bon de commande  
Contrôler un bon de livraison

Organiser rationnellement son travail  
Tenir à jour les supports d'enregistrement  
Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	19/48

Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
Travailler en équipe  
Communiquer avec le personnel en charge des livraisons  
Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité  
Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de non-conformité  
Savoir compter  
Savoir peser  
Savoir mesurer des volumes  
Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
Connaissance des équipements de protection individuelle  
Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures  
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux  
Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries  
Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits  
Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers  
Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées  
Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde  
Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde  
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
Connaissance des produits alimentaires  
Connaissance des allergènes  
Connaissance des gammes de produits  
Connaissance du fonctionnement d'une balance  
Connaissance de l'utilisation d'une balance

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	20/48

## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 2

### Ranger les produits et suivre l'état des stocks

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'assurer la bonne gestion des produits, la sécurité sanitaire des aliments et lutter contre le gaspillage alimentaire, appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie pour ranger les produits, en fonction de leur nature et de leur durée de vie, dans les enceintes de stockage identifiées. Vérifier les températures des enceintes de stockage en appliquant la procédure de contrôle et compléter le support d'enregistrement. Inventorier les stocks quotidiennement et transmettre leur état au supérieur hiérarchique conformément à la procédure de l'établissement.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les différentes zones de stockage des denrées. Elle peut nécessiter l'utilisation d'un chariot de manutention. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle.

#### Critères de performance

Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées  
Les produits sont rangés en fonction de leur nature  
Les produits sont rangés en fonction de leur durée de vie  
Les produits sont rangés dans les enceintes de stockage identifiées  
Les températures des enceintes de stockage sont vérifiées en appliquant la procédure de contrôle  
Le support d'enregistrement est complété  
Les stocks sont inventoriés quotidiennement  
L'état des stocks est transmis au supérieur hiérarchique conformément à la procédure de l'établissement

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Lire un thermographe  
Rédiger des fiches d'expression de besoin  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des supports d'inventaire, des fiches d'expression de besoin  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculosquelettiques  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
Evaluer la fraîcheur des végétaux  
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries  
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers  
Utiliser un thermomètre sonde  
Contrôler la température des enceintes de stockage  
Reconnaître les produits  
Ranger les produits méthodiquement  
Ranger les produits dans les enceintes de stockage identifiées  
Inventorier les stocks  
Veiller à la bonne rotation des stocks

Organiser rationnellement son travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	21/48

Tenir à jour les supports d'enregistrement  
Economiser l'eau et les énergies  
Lutter contre le gaspillage alimentaire  
Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
Travailler en équipe  
Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
Adopter une posture conforme aux standards de la profession  
Transmettre les états de stock à sa hiérarchie

Savoir lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène, des supports d'inventaire

Savoir lire un thermographe

Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des supports d'inventaire, des fiches d'expression de besoin

Savoir compter

Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle

Connaissance des équipements de protection individuelle

Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge

Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes

Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes

Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures

Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène

Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP

Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux

Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés

Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries

Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits

Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers

Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées

Connaissance des règles de stockage des produits

Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées

Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde

Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels

Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité

Connaissance des produits alimentaires

Connaissance des gammes de produits

Connaissance des bonnes pratiques relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergie

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	22/48

## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 3

### Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de réaliser la production demandée et offrir une prestation de qualité à la clientèle, mettre en place les postes de travail en fonction des consignes de production. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Réunir les produits, les peser, les compter. Effectuer les opérations préliminaires, tailler les végétaux, portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales. Réaliser les pâtes, sauces et appareils de base. Conduire les cuissons nécessaires à la production. Conditionner et réserver les préparations en attente de service dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de prétraitement et de production de la cuisine éventuellement réfrigérée. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

#### Critères de performance

Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production  
Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées  
Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production  
Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production  
Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production  
Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production  
Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production  
Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production  
Les préparations sont conditionnées et réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Rédiger des étiquettes de traçabilité  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)  
Peser les produits  
Compter les produits  
Convertir les poids et mesures  
Mesurer les volumes  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
Evaluer la fraîcheur des végétaux  
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries  
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers  
Etiqueter les préparations en attente de service  
Utiliser un thermomètre sonde

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	23/48

Mettre en place les postes de travail  
 Respecter une fiche technique  
 Décontaminer les produits  
 Mettre en place les produits  
 Effectuer les opérations préliminaires des végétaux  
 Effectuer les opérations préliminaires des viandes et volailles  
 Effectuer les opérations préliminaires des poissons, coquillages et crustacés  
 Utiliser la coutellerie  
 Utiliser les matériels électromécaniques  
 Utiliser les équipements de cuisine  
 Tailler les végétaux  
 Portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales  
 Réaliser les pâtes de base (à fonder, feuilletée, à chou, petit four sec, à frire, à génoise et à biscuit)  
 Réaliser les sauces de base de la cuisine (émulsionnées froides et dérivés, béchamel et dérivés, sauce tomate)  
 Réaliser les sauces de base de la pâtisserie (crème anglaise, sauce chocolat, sauce caramel, coulis de fruits)  
 Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine (fondue de tomates, duxelles, tapenade, croûtons, ...)  
 Réaliser les appareils de base de la pâtisserie (crèmes prises, crème pâtissière, crème fouettée, crème d'amande, ganache, appareil à tiramisu, panna cotta, crème citron, meringues)  
 Réaliser les cuissons (étuver, griller, snacker, sauter, rôtir, pocher, frire, à la vapeur, au bain marie)  
 Réaliser les potages  
 Goûter les préparations  
 Rectifier les assaisonnements  
 Conditionner les préparations en attente de service  
 Compléter les supports d'enregistrement hygiène  
 Réserver les préparations en attente de service

Organiser rationnellement son travail  
 Tenir à jour les supports d'enregistrement  
 Economiser l'eau et les énergies  
 Lutter contre le gaspillage alimentaire  
 Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
 Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
 Travailler en équipe  
 Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession  
 Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité  
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
 Savoir compter  
 Savoir peser  
 Savoir mesurer des volumes  
 Savoir convertir les poids et mesures  
 Connaissance du fonctionnement d'une balance  
 Connaissance de l'utilisation d'une balance  
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	24/48

Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)  
 Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées  
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux  
 Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
 Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries  
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers  
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde  
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde  
 Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées  
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
 Connaissance des produits alimentaires  
 Connaissance des allergènes  
 Connaissance des principes d'adaptation des textures  
 Connaissance des gammes de produits  
 Connaissance de l'outillage de cuisine  
 Connaissance de la batterie de cuisine  
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine  
 Connaissance des techniques de taillage des végétaux  
 Connaissance des techniques de découpe des poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales  
 Connaissance des appellations classiques  
 Connaissance des pâtes de base  
 Connaissance des sauces de base  
 Connaissance des appareils et préparations de base de la cuisine  
 Connaissance des appareils de base de la pâtisserie  
 Connaissance des soupes et potages  
 Connaissance des types de cuisson  
 Connaissance des modes de cuisson  
 Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire  
 Connaissance des bases de la dégustation  
 Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail  
 Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire  
 Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	25/48



## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 4

### Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, respecter la fiche technique. Mettre en place le poste de travail pour le service en fonction des consignes. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Assembler les produits mis en place et les assaisonner. Mettre en valeur les entrées et les desserts en les dressant esthétiquement et avec soin dans les contenants définis. Réserver les entrées et les desserts en attente de service dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments. Au moment du service, terminer les préparations et les envoyer en suivant les consignes du supérieur hiérarchique.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de production, éventuellement réfrigérées, et d'envoi de la cuisine. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements individuels de protection.

#### Critères de performance

Le poste de travail est mis en place pour le service en fonction des consignes  
Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées  
Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique  
Les entrées et les desserts sont dressés avec soin et esthétisme dans les contenants définis par la fiche technique  
Les entrées et les desserts sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments  
Les préparations sont terminées et envoyées selon les consignes du supérieur hiérarchique

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Rédiger des étiquettes de traçabilité  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques  
Peser les produits  
Compter les produits  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
Evaluer la fraîcheur des végétaux  
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries  
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers  
Utiliser un thermomètre sonde  
Compléter les supports d'enregistrement hygiène  
Mettre en place les postes de travail  
Respecter une fiche technique  
Mettre en place les produits  
Utiliser la coutellerie  
Utiliser les matériels électromécaniques

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	27/48

Utiliser les équipements de cuisine  
 Réaliser les cuissons (griller, snacker, sauter, pocher, frire, à la vapeur)  
 Assembler les préparations  
 Goûter les préparations  
 Rectifier les assaisonnements  
 Réserver les préparations en attente de service  
 Dresser esthétiquement et avec soin  
 Envoyer les préparations

Organiser rationnellement son travail  
 Tenir à jour les supports d'enregistrement  
 Economiser l'eau et les énergies  
 Lutter contre le gaspillage alimentaire  
 Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
 Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
 Travailler en équipe  
 Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir rédiger des bons de commande, des étiquettes de traçabilité  
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
 Savoir compter  
 Savoir peser  
 Connaissance du fonctionnement d'une balance  
 Connaissance de l'utilisation d'une balance  
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
 Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)  
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux  
 Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
 Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries  
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers  
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde  
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde  
 Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées  
 Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées  
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
 Connaissance des produits  
 Connaissance des allergènes  
 Connaissance des principes d'adaptation des textures  
 Connaissance des gammes de produits  
 Connaissance de l'outillage de cuisine  
 Connaissance de la batterie de cuisine  
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine  
 Connaissance des appellations classiques  
 Connaissance des types de cuisson  
 Connaissance des modes de cuisson  
 Connaissance des bases de la dégustation

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	28/48

Connaissance des règles de dressage et de présentation  
Connaissance du vocabulaire utilisé lors des annonces au passe  
Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail  
Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire  
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	29/48



## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 5

### Réaliser la mise en place au poste chaud

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de réaliser la production demandée et offrir une prestation de qualité à la clientèle, mettre en place les postes de travail en fonction des consignes de production. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Réunir les produits, les peser, les compter. Effectuer les opérations préliminaires, tailler les végétaux, portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales. Réaliser les pâtes, sauces et appareils de base. Conduire les précuissons et cuissons nécessaires à la production et au service. Conditionner et réserver les préparations en attente de service dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de prétraitement et de production de la cuisine éventuellement réfrigérées. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements individuels de protection.

#### Critères de performance

Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production  
Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées  
Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production  
Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production  
Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production  
Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production  
Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production  
Les précuissons et cuissons sont conduites en fonction des consignes de production et des besoins du service  
Les préparations sont conditionnées et réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Rédiger des étiquettes de traçabilité  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)  
Convertir les poids et mesures  
Mesurer les volumes  
Peser les produits  
Compter les produits  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
Evaluer la fraîcheur des végétaux  
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries  
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	31/48

Etiqueter les préparations en attente de service  
 Utiliser un thermomètre sonde  
 Mettre en place les postes de travail  
 Respecter une fiche technique  
 Mettre en place les produits  
 Décontaminer les produits  
 Effectuer les opérations préliminaires des végétaux  
 Effectuer les opérations préliminaires des viandes et volailles  
 Effectuer les opérations préliminaires des poissons, coquillages et crustacés  
 Utiliser la coutellerie  
 Utiliser les matériels électromécaniques  
 Utiliser les équipements de cuisine  
 Tailler les végétaux  
 Portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales  
 Réaliser les pâtes de base (à foncer, feuilletée, à chou, à frire)  
 Réaliser les fonds de base (fumet de poisson, fond blanc, fond brun, bouillon de légumes)  
 Réaliser les sauces de base de la cuisine (veloutés, sauces minute, sauce tomate)  
 Réaliser les beurres composés  
 Réaliser les huiles parfumées  
 Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine (fondue de tomates, duxelles, tapenade, croûtons, ...)  
 Réaliser les cuissons (étuver, griller, snacker, sauter, rôtir, pocher, frire, à la vapeur, au bain marie)  
 Goûter les préparations  
 Rectifier les assaisonnements  
 Conditionner les préparations en attente de service  
 Réserver les préparations en attente de service

Organiser rationnellement son travail  
 Tenir à jour les supports d'enregistrement  
 Economiser l'eau et les énergies  
 Lutter contre le gaspillage alimentaire  
 Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
 Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
 Travailler en équipe  
 Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité  
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
 Savoir compter  
 Savoir convertir les poids et mesures  
 Savoir mesurer des volumes  
 Savoir peser  
 Connaissance du fonctionnement d'une balance  
 Connaissance de l'utilisation d'une balance  
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
 Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)  
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux  
 Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	32/48

Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries  
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers  
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde  
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde  
 Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées  
 Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées  
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
 Connaissance des produits alimentaires  
 Connaissance des allergènes  
 Connaissance des principes d'adaptation des textures  
 Connaissance des gammes de produits  
 Connaissance de l'outillage de cuisine  
 Connaissance de la batterie de cuisine  
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine  
 Connaissance des techniques de taillage des végétaux  
 Connaissance des techniques de découpe des poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales  
 Connaissance des appellations classiques  
 Connaissance des pâtes de base  
 Connaissance des sauces de base  
 Connaissance des beurres composés  
 Connaissance de huiles parfumées  
 Connaissance des appareils de base de la cuisine  
 Connaissance des types de cuisson  
 Connaissance des modes de cuisson  
 Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire  
 Connaissance des bases de la dégustation  
 Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail  
 Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire  
 Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	33/48



## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 6

### Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, respecter la fiche technique. Mettre en place le poste de travail pour le service en fonction des consignes. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Assembler les produits et les assaisonner. Remettre en température les préparations culinaires élaborées à l'avance en appliquant la procédure de l'établissement et compléter le support d'enregistrement. Réserver les plats chauds en attente de service dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments. Mettre en valeur les plats chauds en les dressant esthétiquement et avec soin dans les contenants définis. Au moment du service, réaliser les cuissons minute, terminer les préparations et participer à l'envoi en suivant les consignes du supérieur hiérarchique.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de production de la cuisine. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements individuels de protection.

#### Critères de performance

Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes  
Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées  
Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique  
Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont remises en température en appliquant la procédure de l'établissement  
Le support d'enregistrement est complété  
Les plats chauds sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments  
Les plats chauds sont dressés avec soin et esthétisme dans les contenants définis par la fiche technique  
Les cuissons minute sont réalisées conformément aux consignes du supérieur hiérarchique  
Les préparations sont envoyées conformément aux consignes du supérieur hiérarchique

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Rédiger des étiquettes de traçabilité  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)  
Peser les produits  
Compter les produits  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
Evaluer la fraîcheur des végétaux  
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries  
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers  
Utiliser un thermomètre sonde  
Mettre en place les postes de travail  
Respecter une fiche technique  
Mettre en place les produits

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	35/48

Utiliser la coutellerie  
 Utiliser les matériels électromécaniques  
 Utiliser les équipements de cuisine  
 Réaliser les cuissons (griller, snacker, sauter, rôtir, pocher, frire, à la vapeur)  
 Réaliser les sauces minute  
 Assembler les préparations  
 Goûter les préparations  
 Rectifier les assaisonnements  
 Réserver les préparations en attente de service  
 Dresser esthétiquement et avec soin  
 Envoyer les préparations

Organiser rationnellement son travail  
 Tenir à jour les supports d'enregistrement  
 Economiser l'eau et les énergies  
 Lutter contre le gaspillage alimentaire  
 Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
 Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
 Travailler en équipe  
 Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité  
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
 Savoir compter  
 Savoir peser  
 Savoir mesurer des volumes  
 Connaissance du fonctionnement d'une balance  
 Connaissance de l'utilisation d'une balance  
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
 Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)  
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux  
 Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
 Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries  
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers  
 Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées  
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde  
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde  
 Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées  
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
 Connaissance de l'outillage de cuisine  
 Connaissance de la batterie de cuisine  
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine  
 Connaissance des appellations classiques  
 Connaissance des types de cuisson  
 Connaissance des modes de cuisson  
 Connaissance des à points de cuisson

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	36/48

Connaissance des méthodes de réalisation des sauces minute  
Connaissance des bases de la dégustation  
Connaissance des produits alimentaires  
Connaissance des allergènes  
Connaissance des principes d'adaptation des textures  
Connaissance des gammes de produits  
Connaissance des règles de dressage et de présentation  
Connaissance du vocabulaire utilisé lors des annonces au passe  
Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire  
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies  
Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	37/48



## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 7

### Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de maintenir un niveau élevé de propreté, le bon fonctionnement des équipements et l'opérationnalité des postes de travail, débarrasser les postes dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments. Nettoyer et désinfecter les matériels et les postes de travail en appliquant le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement. Remettre en état les matériels et les postes de travail pour le service suivant.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe et en coordination avec l'équipe. Elle s'exerce dans les différentes zones de la cuisine et en laverie, dans un environnement chaud et humide propice aux glissades et aux chutes. Elle s'exerce pendant et après le service. Elle implique des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle spécifique et d'équipement de protection individuelle.

#### Critères de performance

Les postes de travail sont débarrassés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments  
Les matériels et les postes de travail sont nettoyés et désinfectés conformément au plan de nettoyage et de désinfection  
Les matériels et les postes de travail sont remis en état pour le service suivant

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène

Compléter des supports d'enregistrement hygiène

Mesurer des volumes

Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle

Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures, électrisation et troubles musculo squelettiques

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Doser les produits

Nettoyer les matériels selon le plan de nettoyage et de désinfection en vigueur

Nettoyer les postes de selon le plan de nettoyage et de désinfection en vigueur

Remettre en état les postes de travail

Organiser rationnellement son travail

Tenir à jour les supports d'enregistrement

Economiser l'eau et les énergies

Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie

Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité

Travailler en équipe

Porter une tenue conforme aux standards de la profession

Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	39/48

Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir mesurer des volumes  
 Savoir doser des volumes  
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques d'électrisation  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
 Connaissance des règles relatives à l'exécution des opérations de nettoyage et de désinfection  
 Connaissance de la procédure d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection  
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
 Connaissance de l'outillage de cuisine  
 Connaissance de la batterie de cuisine  
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine  
 Connaissance de la technologie relative aux produits lessiviels  
 Connaissance des matériels et consommables de nettoyage  
 Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies  
 Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	40/48

## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 8

### Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de maintenir un niveau élevé de propreté des locaux de production et de leurs annexes, appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Nettoyer et désinfecter les surfaces et les sols des locaux de production ainsi que de leurs annexes. Appliquer le plan de nettoyage et de désinfection et procéder aux enregistrements des opérations selon les consignes de l'établissement.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les différentes zones de la cuisine, ses locaux annexes et les vestiaires. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements individuels de protection.

#### Critères de performance

Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées  
Les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux ainsi que de leurs annexes sont propres  
Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement est appliqué  
Les opérations de nettoyage et de désinfection sont enregistrées conformément aux consignes de l'établissement

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène  
Mesurer des volumes  
Doser les produits  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures, électrisation et troubles musculosquelettiques  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
Nettoyer les surfaces selon le plan de nettoyage et de désinfection en vigueur  
Nettoyer les sols selon le plan de nettoyage et de désinfection en vigueur  
Remettre en état les postes de travail

Organiser rationnellement son travail  
Tenir à jour les supports d'enregistrement  
Economiser l'eau et les énergies  
Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
Travailler en équipe  
Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	41/48

Savoir mesurer des volumes  
 Savoir doser les produits  
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
 Connaissance des règles relatives à l'exécution des opérations de nettoyage et de désinfection  
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
 Connaissance de la technologie relative aux produits lessiviels  
 Connaissance des matériels et consommables de nettoyage  
 Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail  
 Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	42/48

## FICHE DES COMPÉTENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

### Travailler et coopérer au sein d'un collectif

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de répondre aux impératifs de service et satisfaire la clientèle, collaborer avec les autres membres de l'équipe pour réaliser les travaux de mise en place. Au moment du service, se coordonner avec les différentes parties pour dresser et envoyer les plats en fonction des annonces de l'aboyeur.

#### Critères de performance

Les travaux de mise en place sont réalisés en collaboration avec les autres membres de l'équipe  
Les plats sont dressés et envoyés en fonction des annonces de l'aboyeur

### Organiser ses actions

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de répondre aux impératifs de service et satisfaire la clientèle, identifier les phases de travail de la production demandée et les ordonnancer rationnellement. Tenir compte des consignes et des priorités, réagir aux aléas de production, suivre les conseils de sa hiérarchie. Intégrer les temps de rangement et de nettoyage à son organisation pour maintenir le poste de travail propre et ordonné tout au long de la production.

#### Critères de performance

La production demandée est organisée rationnellement  
Les conseils de la hiérarchie sont suivis  
Le poste de travail est maintenu propre et ordonné tout au long de la production

### Respecter des règles et des procédures

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de garantir la propreté des locaux, de leur équipement en matériel et la sécurité sanitaire des productions, appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement. Effectuer l'ensemble des opérations en appliquant les règles de sécurité et d'ergonomie au travail.

#### Critères de performance

Les bonnes pratiques d'hygiène du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement sont appliquées  
Les procédures du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement sont appliquées  
L'ensemble des opérations est effectué en appliquant les règles de sécurité et d'ergonomie au travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	43/48



# Glossaire du REAC

## Activité type

Une activité type est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches (ce qu'il y a à faire dans l'emploi) dont les missions et finalités sont suffisamment proches pour être regroupées. Elle renvoie au certificat de compétences professionnelles (CCP).

## Activité type d'extension

Une activité type d'extension est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches qui constituent un domaine d'action ou d'intervention élargi de l'emploi type. On la rencontre seulement dans certaines déclinaisons de l'emploi type. Cette activité n'est pas dans tous les TP. Quand elle est présente, elle est attachée à un ou des TP. Elle renvoie au certificat complémentaire de spécialisation (CCS).

## Compétence professionnelle

La compétence professionnelle se traduit par une capacité à combiner un ensemble de savoirs, savoir-faire, comportements, conduites, procédures, type de raisonnement, en vue de réaliser une tâche ou une activité. Elle a toujours une finalité professionnelle. Le résultat de sa mise en œuvre est évaluable.

## Compétence transversale

La compétence transversale désigne une compétence générique commune aux diverses situations professionnelles de l'emploi type. Parmi les compétences transversales, on peut recenser les compétences correspondant :

- à des savoirs de base,
- à des attitudes comportementales et/ou organisationnelles.

## Critère de performance

Un critère de performance sert à porter un jugement d'appréciation sur un objet en termes de résultat(s) attendu(s) : il revêt des aspects qualitatifs et/ou quantitatifs.

## Emploi type

L'emploi type est un modèle d'emploi représentatif d'un ensemble d'emplois réels suffisamment proches, en termes de mission, de contenu et d'activités effectuées, pour être regroupées : il s'agit donc d'une modélisation, résultante d'une agrégation critique des emplois.

## Référentiel d'Emploi, Activités et Compétences (REAC)

Le REAC est un document public à caractère réglementaire (visé par l'arrêté du titre professionnel) qui s'applique aux titres professionnels du ministère chargé de l'emploi. Il décrit les repères pour une représentation concrète du métier et des compétences qui sont regroupées en activités dans un but de certification.

## Savoir

Un savoir est une connaissance mobilisée dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi qu'un processus cognitif impliqué dans la mise en œuvre de ce savoir.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	45/48

### **Savoir-faire organisationnel**

C'est un savoir et un savoir-faire de l'organisation et du contexte impliqués dans la mise en œuvre de l'activité professionnelle pour une ou plusieurs personnes.

### **Savoir-faire relationnel**

C'est un savoir comportemental et relationnel qui identifie toutes les interactions socioprofessionnelles réalisées dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle pour une personne. Il s'agit d'identifier si la relation s'exerce : à côté de (sous la forme d'échange d'informations) ou en face de (sous la forme de négociation) ou avec (sous la forme de travail en équipe ou en partenariat, etc.).

### **Savoir-faire technique**

Le savoir-faire technique est le savoir procéder, savoir opérer à mobiliser en utilisant une technique dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi que les processus cognitifs impliqués dans la mise en œuvre de ce savoir-faire.

### **Titre professionnel**

La certification professionnelle délivrée par le ministre chargé de l'emploi est appelée « titre professionnel ». Ce titre atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées. (Article R338-1 et suivants du Code de l'Education).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCUI	REAC	TP-00358	08	27/03/2025	27/03/2025	46/48

**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."

