



# TITRE à finalité professionnelle

## CQP - COMMIS DE CUISINE

MISE EN SITUATION RECONSTITUÉE - CANDIDAT

### CONSIGNES GÉNÉRALES

---

#### L'OBTENTION DU TITRE à finalité professionnelle COMMIS DE CUISINE SE DÉROULE SELON 2 MODALITÉS

**1. UN QUESTIONNAIRE ÉCRIT**

où sont évaluées les compétences liées aux matières technologiques.  
Le temps imparti pour répondre à ce questionnaire est de **1 heure**.

**2. UNE MISE EN SITUATION RECONSTITUÉE et UN ENTRETIEN**

qui permet d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier du TITRE à finalité professionnelle visé. Le temps imparti pour la mise en situation reconstituée est environ de **5 heures**.

Un entretien individuel de **10 minutes** vient compléter cette mise en situation. Il permet d'approfondir et de valider les compétences évaluées lors de la mise en situation reconstituée, ou de compléter celles qui n'auraient pu être évaluées.

La commission d'évaluation doit au préalable préparer l'évaluation finale et s'organiser avec le site où se déroulera la mise en situation reconstituée.

#### RÉPARTITION DES POURCENTAGES DE L'ÉPREUVE FINALE DU TITRE à finalité professionnelle COMMIS DE CUISINE

- |   |                    |
|---|--------------------|
| <b>1. QUESTIONNAIRE ÉCRIT</b>                         | 20 % de la note EF |
| <b>2. MISE EN SITUATION RECONSTITUÉE et ENTRETIEN</b> | 80 % de la note EF |

#### Ce DOCUMENT COMPREND :

- La mise en situation
- Des exemples de production
- Les compétences évaluées



# TITRE à finalité professionnelle

## COMMIS DE CUISINE

MISE EN SITUATION RECONSTITUEE CANDIDAT

### A - MISE EN SITUATION

#### LA SITUATION

Vous êtes commis de cuisine au restaurant La Source. Le chef de cuisine vous demande de réaliser les tâches suivantes à partir des fiches recettes données. Il vous rappelle notamment au préalable de :

- Planifier votre travail
- Préparer et organiser votre poste de travail

#### VOTRE RÔLE :

- Réaliser un plat chaud et son accompagnement
- Réaliser une sauce
- Réaliser une pâtisserie

#### CONDITIONS DE RÉALISATION :

- L'organisme évaluateur devra s'assurer de la bonne disposition du matériel et des équipements nécessaires à la réalisation de cette épreuve (tenue professionnelle, matériels et ustensiles, matières premières, ...)

### B - EXEMPLES DE PRODUCTION

Activités	Exemples
Réalisation de préparations chaudes	Préparation d'un plat complet Exemples de plats : - Pain de lieu jaune de ligne, bisque de crabes, pommes grenailles, - Polenta crémeuse au parmesan, épinards, courges rôtis, sauce ginger, - Riz au curry, haricots coco et champignons, - etc.
	Dresser le plat à l'assiette selon le nombre de convives
	Beurre maître d'hôtel, béchamel, beurre blanc, fumet de poisson, duxelle de champignons, appareil à quiche...
Réalisation d'une pâtisserie	Crème pâtissière, crème anglaise...
	Pâte brisée, pâte à chou, pâte sucrée...
	Tarte aux pommes revisitée ; Pâtisserie végétale, etc.

### C - COMPETENCES EVALUÉES

- Travail des produits
- Réalisation de préparations chaudes
- Mise en œuvre de techniques de cuisson
- Réalisation de préparations en pâtisserie