

## CQP Commis de Cuisine

**Agence(s):** Boulogne, Mortagne.

**Secteur(s):** Hôtellerie et Restauration.

**Type(s):** Formation métier.

**Compétences visées:**

- Effectuer un inventaire simple des denrées, les réceptionner et vérifier leur qualité
- Maîtriser l'ensemble des techniques de cuisine (cuisson, fond, marinades, garnitures etc.) et réaliser des plats chauds ou froids
- Assembler et dresser les plats
- Vérifier la conformité avec les bons de restaurant et envoyer les plats dans le respect des consignes
- Préparer puis nettoyer son poste de travail

**Programme de la formation:**

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Fabrication de pâtisserie
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification de l'activité
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

**Durée / rythme:**

De 250 à 650 heures totales

- Formation en alternance
- Période en entreprise
- Formation à temps plein

**Public:**

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers



**Infrep**

Formation et ingénierie des compétences

<https://www.infrep.org>

---

**Validation:**

- Attestation de fin de formation
- CQP Commis de cuisine
- Certificat de qualification professionnelle de la branche professionnelle de l'Industrie Hôtelière