

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE LA SANTÉ ET DES SOLIDARITÉS

Arrêté du 4 janvier 2024 relatif au titre professionnel de commis de cuisine

NOR : TSSD2327888A

La ministre déléguée auprès du ministre du travail, du plein emploi et de l'insertion et du ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse, chargée de l'enseignement et de la formation professionnels,

Vu le code de l'éducation, notamment son article R. 338-1 ;

Vu le code du travail, notamment ses articles L. 6113-1, L. 6113-3 et L. 6113-5 ;

Vu le décret n° 2019-14 du 8 janvier 2019 relatif au cadre national des certifications professionnelles ;

Vu le décret n° 2019-958 du 13 septembre 2019 instituant les commissions professionnelles consultatives chargées d'examiner les projets de création, de révision ou de suppression de diplômes et titres à finalité professionnelle délivrés au nom de l'Etat ;

Vu l'arrêté du 1^{er} juin 2004 modifié relatif au titre de cuisinier ;

Vu l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi ;

Vu l'arrêté du 8 avril 2019 relatif au titre professionnel de cuisinier ;

Vu l'arrêté du 4 janvier 2024 relatif au titre professionnel d'employé polyvalent en restauration ;

Vu le référentiel d'emploi, d'activités et de compétences du titre professionnel de commis de cuisine ;

Vu le référentiel d'évaluation du titre professionnel de commis de cuisine ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » en date du 3 octobre 2023,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Le titre professionnel de cuisinier est révisé. Il est enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles sous le nouvel intitulé de commis de cuisine pour une durée de cinq ans à compter du 5 juin 2024. Il est classé au niveau 3 du cadre national des certifications professionnelles et dans le domaine d'activité 221t (code NSF).

Art. 2. – Le référentiel d'emploi, d'activités et de compétences et le référentiel d'évaluation sont disponibles sur le site www.travail-emploi.gouv.fr.

Art. 3. – Le titre professionnel de commis de cuisine est constitué des quatre blocs de compétences suivants :

1° Réceptionner, stocker et inventorier les produits ;

2° Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts ;

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

4° Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux.

Ils sont sanctionnés par des certificats de compétences professionnelles (CCP) dans les conditions prévues par l'arrêté du 22 décembre 2015 susvisé.

Art. 4. – Les titulaires du certificat de compétences professionnelles du titre professionnel de cuisinier révisé par l'arrêté du 8 avril 2019 susvisé peuvent présenter une demande au représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi afin que le certificat de compétences professionnelles mentionné au précédent article leur soit délivré par correspondance, selon le tableau figurant ci-dessous :

TITRE PROFESSIONNEL Cuisinier (arrêté du 08/04/2019)	TITRE PROFESSIONNEL Commis de cuisine (présent arrêté)
Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud	Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Art. 5. – Les titulaires des certificats de compétences professionnelles du titre professionnel d'employé polyvalent en restauration révisé par l'arrêté du 4 janvier 2024 susvisé peuvent présenter une demande au représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi afin que les certificats de compétences

professionnelles mentionné à l'article 3 du présent arrêté leur soient délivrés par correspondance, selon le tableau figurant ci-dessous :

TITRE PROFESSIONNEL Employé polyvalent en restauration (arrêté du 04/01/2024)	TITRE PROFESSIONNEL Commis de cuisine
Préparer et dresser des entrées et des desserts	Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels	Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

Art. 6. – Sous réserve de la production d'une pièce justificative émanant de l'autorité délivrant la certification professionnelle, les certificats de compétences professionnelles du titre professionnel de commis de cuisine mentionnés à l'article 3 sont réputés acquis selon le tableau de correspondances suivant :

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE DU MINISTÈRE DES ARMÉES Agent polyvalent de restauration	TITRE PROFESSIONNEL Commis de cuisine (présent arrêté)
Prévenir les risques sanitaires et les accidents corporels au sein des installations de restauration et d'hôtellerie	Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux
Effectuer la gestion des stocks de denrées alimentaires et de marchandises	Réceptionner, stocker et inventorier les produits

Art. 7. – I. – Sous réserve de la production d'une pièce justificative émanant de l'autorité délivrant la certification professionnelle, les certificats de compétences professionnelles du titre professionnel de commis de cuisine mentionnés à l'article 3 sont réputés acquis selon le tableau de correspondances suivant :

CAP DU MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE Cuisine	TITRE PROFESSIONNEL Commis de cuisine (présent arrêté)
Organiser la production de cuisine	Réceptionner, stocker et inventorier les produits
Préparer et distribuer la production de cuisine	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

II. – Sous réserve de la production d'une pièce justificative émanant de l'autorité délivrant la certification professionnelle, les titulaires du « CAP Cuisine » du ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse sont réputés avoir acquis le titre professionnel « Commis de cuisine ».

III. – Toute demande de correspondance au titre du I ou du II doit être adressée par le titulaire au représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi.

Art. 8. – L'annexe au présent arrêté comporte les informations requises pour l'enregistrement du titre professionnel dans le répertoire national des certifications professionnelles.

Art. 9. – Le délégué général à l'emploi et à la formation professionnelle est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 4 janvier 2024.

Pour la ministre et par délégation :
*Le chef de la mission des politiques
de certification professionnelle,*
R. JOHAIS

ANNEXE

INFORMATIONS REQUISES POUR L'INSCRIPTION DU TITRE PROFESSIONNEL AU RÉPERTOIRE NATIONAL DES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES

Intitulé

Titre professionnel : Commis de cuisine (ancien intitulé : cuisinier).

Niveau : 3.

Code NSF : 221t.

Résumé du référentiel d'emploi

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.

Capacités attestées et descriptif des composantes de la certification

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.

Secteurs d'activités et types d'emploi accessibles par le détenteur du titre

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.

Commis de cuisine.

Commis de cuisine en collectivité.

Premier commis.

Commis tournant.

Code ROME

G1602 Personnel de cuisine.

Réglementation de l'activité

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 8 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).

Autorité responsable de la certification

Ministère chargé de l'emploi.

Bases légales et réglementaires

Code de l'éducation, notamment les articles L. 335-5 et R. 338-1 et suivants.

Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.