



ANNEXE I b

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Mise en relation du Référentiel des Activités Professionnelles et du Référentiel de Certification

POLE 	ACTIVITÉS 	COMPÉTENCES
<p><u>Pôle 1</u> « Organisation de la production de cuisine »</p>	1. Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage	1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.
	2. Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	2. Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.
<p><u>Pôle 2</u> « Préparation et distribution de la production de cuisine »</p>	3. Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine	3. Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
	4. Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	4. Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
	5. Contrôler, dresser et envoyer la production	5. Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
	6. Communiquer dans un contexte professionnel	6. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Compétence 1 : réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.

<u>Travail demandé</u>	<u>Indicateurs de performance</u>
Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage Conformité : <ul style="list-style-type: none"> qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux Repérage et signalement des anomalies
Stocker les marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur Alerte sur les risques de rupture de produit Conformité du tri des emballages
Mettre en place les marchandises nécessaires à la production	<ul style="list-style-type: none"> Conformité des produits mis en place Exactitude des quantités
Participer aux opérations d'inventaire	<ul style="list-style-type: none"> Exactitude des informations relevées

Savoirs associés

Culture professionnelle : cuisine, gestion, sciences appliquées

Thème 1 - Les grandes familles de produits alimentaires

1.1 Les principaux produits par famille
1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation
1.3 La saisonnalité et les zones de production
1.4 La qualité : le principe de la labellisation

Thème 2 - Les fournisseurs

2.1 Les circuits courts et circuits longs d'approvisionnement
2.2 Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur)

Thème 3 - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels

3.1 Les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d'évacuation, signalétique, matériaux, etc.)
3.2 La classification des produits d'entretien
3.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité
3.4 La prévention des risques liée à l'activité physique

Thème 4 - Les stocks et les approvisionnements

4.1 La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures)
4.2 Le tri sélectif et le traitement des emballages consignés
4.3 Les principaux outils liés aux approvisionnements (lecteur code barre, logiciels spécialisés, etc.)
4.4 La gestion des approvisionnements et des stocks : <ul style="list-style-type: none"> le rôle de l'inventaire, la limitation des pertes, la rotation des stocks, le choix des conditionnements, etc.
4.5 Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION
Pôle n°1 : « Organisation de la production de cuisine »

Compétence 2 : collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.

<u>Travail demandé</u>	<u>Indicateurs de performance</u>
Collecter les informations nécessaires à sa production	<ul style="list-style-type: none"> • Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.)
Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production	<ul style="list-style-type: none"> • Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.)
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production	<ul style="list-style-type: none"> • Pertinence des matériels sélectionnés
Planifier son travail	<ul style="list-style-type: none"> • Choix pertinent des techniques de fabrication • Cohérence de l'ordonnancement des tâches Identification des points critiques

Savoirs associés

Culture professionnelle : cuisine, gestion, sciences appliquées

Thème 5 - Le client

- | | |
|-----|------------------------------|
| 5.1 | Les habitudes alimentaires |
| 5.2 | Les allergies et les régimes |

Thème 6 - L'approche économique

- | | |
|-----|---|
| 6.1 | La notion de prix d'achat |
| 6.2 | La notion de coût de revient (rendement des produits) |

Thème 7 - Les locaux

- | | |
|-----|--|
| 7.1 | Les zones de production et de stockage |
| 7.2 | Le principe de la marche en avant |

Thème 8 - Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage

- | | |
|-----|---------------------------------|
| 8.1 | Les équipements |
| 8.2 | Les matériels et les ustensiles |

Thème 9 - La prévention des risques liés à l'activité de cuisine

- | | |
|-----|---|
| 9.1 | Les points de vigilance et les mesures préventives |
| 9.2 | L'utilisation de matériels : consignes d'utilisation |
| 9.3 | Les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l'hygiène corporelle, etc.) |
| 9.4 | Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication |
| 9.5 | Les risques de bio-contaminations |

Thème 10 - Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine

- | | |
|------|---|
| 10.1 | L'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans son organisation |
| 10.2 | Les productions directe et différée |
| 10.3 | Les couples temps/températures |

Thème 11 - Les supports et les documents de production

- | | |
|------|---|
| 11.1 | La fiche technique : matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc. |
| 11.2 | Le tableau simplifié d'ordonnancement des tâches |

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Pôle n°2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine »

Compétence 3 : préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.

<u>Travail demandé</u>	<u>Indicateurs de performance</u>
Contrôler ses denrées	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rigueur du contrôle qualitatif des denrées</i> • <i>Anomalies repérées et signalées</i> • <i>Réalisation et précision des pesées, des mesures</i> • <i>Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité</i>
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité</i> • <i>Propreté de l'espace de travail</i>
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé</i>
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Application de principes du développement durable dans sa pratique</i>

Savoirs associés

Culture professionnelle : cuisine, gestion, sciences appliquées

Thème 12 - L'organisation du poste de travail

12.1 La mise en place du poste de travail (matériels, ergonomie, optimisation, etc.)

Thème 13 - Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé

13.1 Les contrôles et les autocontrôles

13.2 Les procédures de nettoyage et les protocoles d'entretien (locaux, matériels, etc.)

13.3 L'hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.)

Thème 14 - Les règles et les pratiques en matière de développement durable

14.1 Le tri sélectif

14.2 L'utilisation rationnelle des fluides

14.3 L'utilisation rationnelle des denrées

14.4 Le gaspillage alimentaire

14.5 La veille en matière de réglementation

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Pôle n°2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine »

Compétence 4 : maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

<u>Travail demandé</u>	<u>Indicateurs de performance</u>
Réaliser les techniques préliminaires	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Dextérité des gestes</i> • <i>Qualité du résultat</i> • <i>Rapidité d'exécution</i> • <i>Application des procédures de désinfection et de décontamination</i>
<p>Cuisiner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des appareils, des fonds et des sauces - des entrées froides et des entrées chaudes - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés - des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs - des garnitures d'accompagnement <p>Préparer des desserts</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prise en compte des consignes et contraintes de production</i> • <i>Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens</i> • <i>Respect des techniques culinaires</i> • <i>Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.)</i> • <i>Conformité du résultat attendu</i> • <i>Adaptabilité aux différents aléas</i> • <i>Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients</i> • <i>Adaptabilité au contexte de l'entreprise</i>
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités</i>

Savoirs associés

Culture professionnelle : cuisine, gestion, sciences appliquées

Thème 15 - Des éléments de culture culinaire contemporaine

15.1 L'évolution récente des pratiques de cuisine

15.2 Les personnages influents de l'histoire contemporaine de la restauration

Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires

16.1 Le vocabulaire culinaire

16.2 Les techniques de cuisson et leurs utilisations

16.3 Les préparations culinaires de base (fonds, sauces, appareils, liaisons, etc.)

16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc.)

Thème 17 - La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation

17.1 Les produits marqueurs

17.2 Les spécialités régionales

Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante

18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact :

- de l'eau
- de l'air
- du sel
- du sucre
- de l'alcool
- de la température
- des micro-organismes, etc.

Voir la liste des techniques professionnelles à maîtriser (annexe VI)

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Pôle n°2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine »

Compétence 5 : analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.

<u>Travail demandé</u>	<u>Indicateurs de performance</u>
Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<ul style="list-style-type: none">• <i>Respect des consignes de dressage et d'envoi</i>• <i>Choix pertinent du matériel de dressage</i>
Dresser ses préparations culinaires	<ul style="list-style-type: none">• <i>Mise en valeur des mets</i>• <i>Soin apporté au dressage</i>• <i>Respect des températures</i>• <i>Respect des temps impartis</i>
Envoyer ses préparations culinaires	<ul style="list-style-type: none">• <i>Produit commercialisable</i>• <i>Qualité de l'autocontrôle de la production</i>
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires	<ul style="list-style-type: none">• <i>Pertinence du vocabulaire professionnel</i>• <i>Pertinence de l'analyse de son travail</i>

Savoirs associés

Culture professionnelle : cuisine, gestion, sciences appliquées

Thème 19 - Le dressage et l'envoi

19.1 Les supports de dressage et leur utilisation
19.2 Les techniques et les tendances de dressage (volume, couleurs, matériaux, etc.)
19.3 Les annonces au passe

Thème 20 - L'approche sensorielle

20.1 Les éléments d'analyse d'une production
20.2 Les principales actions correctives

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Pôle n°2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine »

Compétence 6 : communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

<u>Travail demandé</u>	<u>Indicateurs de performance</u>
<p>Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - au sein de son entreprise - avec les clients - avec des tiers 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production</i> • <i>Comportements et attitudes professionnels adaptés</i> • <i>Travail en équipe</i> • <i>Qualité de l'écoute</i> • <i>Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis</i>
Rendre compte de son activité	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit</i> • <i>Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise</i> • <i>Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité</i>
Se situer dans son environnement professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel</i> • <i>Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel</i>

Savoirs associés

Culture professionnelle : cuisine, gestion, sciences appliquées

Thème 21 - Le contexte professionnel

21.1 Le secteur professionnel de la restauration
21.2 Les différents types de restauration
21.3 Les labels d'entreprise de restauration
21.4 Les obligations du restaurateur (liste des principales obligations : permis d'exploitation, licence, accessibilité des établissements recevant du public, affichages professionnels, etc.)

Thème 22 - L'entreprise

22.1 Les principaux statuts et formes juridiques
22.2 Les liens hiérarchiques et fonctionnels
22.3 Les relations professionnelles (notion de fiche de poste, brigade ou équipe en cuisine, relations entre les services, etc.)
22.4 La notion d'image de l'entreprise
22.5 Les documents, outils de communication internes et externes (supports de vente, etc.)

Thème 23 - Le parcours professionnel

23.1 Le repérage des différents organismes de mise en relation (service public de l'emploi, agences d'intérim, associations, etc.), des médias spécialisés (presse professionnelle, sites internet, etc.)
23.2 Les démarches de recherche d'emploi (sélection d'offres d'emploi adaptées, curriculum vitae, lettre de motivation, entretien d'embauche, etc.)
23.3 Les principales informations juridiques et économiques relatives : <ul style="list-style-type: none"> • au contrat de travail (principaux contrats et clauses, rupture du contrat de travail) • à la convention collective nationale HCR des hôtels, cafés, restaurants (durée du travail, rémunération, etc.)
23.4 La gestion de son parcours professionnel (veille technologique et professionnelle, formation continue, validation des acquis de l'expérience, etc.)