

Activités et Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation			Entretien final	
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir d'un dossier		
A1 Activité : Gérer et assurer le bon fonctionnement d'une cuisine							
CP 1-1. Gérer l'approvisionnement, les stocks et les productions culinaires	Les principes de la gestion des achats dans un restaurant sont maîtrisés : approvisionnement, réception et stockage Le bon de commande est conforme aux besoins et à l'état du stock Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la gestion des stocks sont maîtrisées			x		X	
CP 1-2. Assurer une organisation efficace d'une cuisine professionnelle	La démarche HACCP est respectée L'organisation et la gestion du travail est efficace Le matériel est utilisé de façon conforme	x		x			
A2 Activité - Préparer, cuire et dresser des plats (de l'entrée au dessert) à partir de produits de terroir, de saison et de proximité							
CP 2-1. Élaborer des menus et des fiches techniques de cuisine	Les plats proposés valorisent des produits de terroir Les plats proposés tiennent compte de la saisonnalité Les plats proposés font preuve d'originalité Le menu dans sa globalité est respecté Le gaspillage alimentaire est pris en compte Les fiches techniques sont conformes Les prix de revient sont respectés Les fiches techniques respectent les équilibres alimentaires Les fiches techniques intègrent des solutions en faveur d'une cuisine durable	x					
CP 2-2. Réaliser des préparations culinaires « Entrées, Plats et Desserts » à partir des fiches techniques de recettes valorisant les produits de terroir, de saison, de proximité	L'organisation rationnelle du travail est efficace L'utilisation des différents matériels est maîtrisée Les techniques de cuisson sont exécutées avec précision Les techniques culinaires sont maîtrisées Une approche durable est mise en œuvre Le poste de travail est organisé, tenu propre et rangé Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées La qualité gustative des plats est conforme aux attentes de la clientèle Les cuissons sont maîtrisées Les produits du terroir et de saison sont bonifiés La présentation des plats est gourmande Les contenants et la vaisselle sont adaptés Les plats sont servis chauds et dans les temps	x					

A3 Activité : Élaborer et préparer des plats issus d'une cuisine alternative en accord avec la cuisine de terroir					
CP 3-1. Élaborer des menus et des fiches techniques de cuisine "alternative"	<ul style="list-style-type: none"> Les fiches techniques respectent les régimes spécifiques L'organisation rationnelle du travail (ORT) est efficace Les plats proposés sont conformes aux régimes ou demandes spécifiques Les plats alternatifs proposés sont conformes à la cuisine de terroir Les plats proposés font preuve de créativité Les prix de revient sont maîtrisés 	x			
CP 3-2. Réaliser et dresser des préparations de cuisine alternative « Entrées, Plats et Desserts »	<ul style="list-style-type: none"> L'utilisation des différents matériels est maîtrisée Les techniques culinaires alternatives sont maîtrisées L'utilisation de produits « alternatifs » est maîtrisée Les techniques de cuisson alternatives sont maîtrisées Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées La présentation des préparations est gourmande Les plats proposés sont gouteux et bien assaisonnés Les produits du terroir et de saison sont bonifiés 	x			
A4 Activité : Gérer sa structure : gestion administrative et commerciale					
CP 4-1. Positionner une offre de restauration en réponses aux attentes de la clientèle, en adéquation avec son territoire et ses valeurs, plus durable	<ul style="list-style-type: none"> Les motivations du cuisinier sont explicitées Les attentes et besoins des clients potentiels sont définis et clairs Les produits spécifiques aux territoires sont identifiés et caractérisés (exemple : saison, labels) L'environnement de la structure est analysé Un concept de restauration est proposé en cohérence avec les attentes des clients, les motivations du candidat et le territoire 				x
CP 4-2. Assurer la promotion de sa structure et la relation clientèle	<ul style="list-style-type: none"> L'argumentaire commercial et les outils proposés reflètent les valeurs et le concept Les moyens de promotion sont conformes 				x
CP 4-3. Assurer le suivi administratif et financier de la structure	<ul style="list-style-type: none"> Le Chiffre d'Affaires est suivi en lien avec les charges principales (paies et stocks) Les indicateurs d'activité sont maîtrisés Les flux de trésorerie sont maîtrisés Les grandes étapes du parcours de création d'un restaurant sont identifiées Les obligations légales sont connues 			x	
CP 4-4. Assurer une gestion durable de son activité	<ul style="list-style-type: none"> Les enjeux d'une bonne gestion de l'équipe sont cernés Des pistes en faveur d'une prise en compte des enjeux environnementaux sont présentées 			x	x
X					