

CUISINIER
REFERENTIELS D'ACTIVITES, DE COMPETENCES ET D'EVALUATION
INSTITUT PAUL BOCUSE

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
<p>Bloc 1 : Gérer l'offre culinaire d'un établissement</p> <p>A1.1 Organisation des approvisionnements et du stockage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des matières premières nécessaires à la production - Choix des fournisseurs et des matières premières nécessaires à la production (local/grossiste) - Prise en compte des enjeux d'éco-responsabilité (circuits courts...) - Application des règles de stockage, déconditionnement, conservation des denrées en conformité avec le plan de maîtrise sanitaire (PMS) - Respect des dates limites de consommation (DLC) et dates de durabilité minimale (DDM) - Application des règles d'hygiène et de sécurité des aliments (HACCP¹) 	<p>C1.1.1 Réaliser l'approvisionnement, en identifiant les matières premières nécessaires à la production, en sélectionnant les fournisseurs et en négociant, en intégrant les enjeux d'éco-responsabilité, afin d'anticiper les aléas (rupture de stock) et d'assurer la qualité des produits tout en maîtrisant les coûts.</p> <p>C1.1.2 Assurer le stockage et la conservation des matières premières, en appliquant le plan de maîtrise sanitaire et les normes des DLC et DDM (arrêtés européens), afin d'assurer que les produits proposés soient propres à la consommation.</p>	<p>Mise en situation professionnelle reconstituée <i>(Évaluation des compétences C1.1.1, C1.1.2, C1.1.3)</i></p> <p>A partir d'un menu établi sur une semaine, des contrats de fournisseurs (modalités de livraison, DLC des produits...) et d'un plan de nettoyage, le candidat doit rédiger les bons d'économat pour la semaine d'approvisionnement correspondant au menu.</p> <p>Pour cela il doit à l'écrit et individuellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choisir les fournisseurs en cohérence et rédiger un bon d'économat chiffré (compétence C1.1.1) - Définir les modalités de livraison, les zones de stockage en fonction des DLC (compétence C1.1.2) - Compléter le plan de nettoyage et identifier la marche en avant (protocoles de désinfection) (compétence C1.1.3) 	<ul style="list-style-type: none"> - Cr 1.1.1.1 Le choix du fournisseur est pertinent (chiffre à l'appui) et 100% des produits sélectionnés sont de saison et de qualité. - Cr 1.1.1.2 Les quantités de matières premières couvrent le nombre de portions à produire sans qu'il y ait d'excédent. - Cr 1.1.1.3 Le coût matière doit se situer entre 80 et 100 % de l'enveloppe allouée. - Cr 1.1.2.1 Un mode de stockage en un lieu est proposé pour chacune des différentes denrées. - Cr 1.1.2.2 100% des produits sont stockés aux températures appropriées conformément aux règlements européens. - Cr 1.1.2.3 Le stockage des denrées se fait selon le principe de rotation des DLC et DDM.

¹ HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point. Méthode institutionnalisée par la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires

<p>A1.2 Création de menus et d'une offre de restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réflexion sur les plats à présenter - Proposition d'accords mets et vins - Adaptation des menus au concept du restaurant - Ecriture des recettes (fiches recettes : grammages précis, produits nécessaires, chiffrage du coût, mention des allergènes) - Composition du menu : arbitrage entre les recettes (équilibre alimentaire, allergènes) - Intégration de la saisonnalité et de l'éco-responsabilité (lutte contre le gaspillage) - Détermination des prix de vente en fonction des fiches techniques 	<p>C1.1.3 Réaliser les opérations liées au nettoyage, à la désinfection des locaux, surfaces, matériels et ustensiles en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité des aliments spécifiques au stockage, afin de s'assurer que l'exécution des prestations se déroule dans de bonnes conditions sanitaires.</p> <p>C1.2.1 Concevoir des menus, en déterminant les plats à présenter et les accords avec les vins, en limitant l'impact des déchets et en respectant la saisonnalité des produits, dans l'objectif de proposer une offre cohérente avec le concept du restaurant.</p> <p>C1.2.2 Rédiger une fiche technique pour chaque recette, en précisant les produits nécessaires ainsi que les grammages et les coûts, afin d'assurer une qualité constante de l'offre de restauration, de l'entrée au dessert.</p> <p>C1.2.3 Assurer la rentabilité de l'offre en tenant compte des prix de revient, en déterminant les prix de vente et en respectant les ratios et marges de rentabilité, afin d'assurer la pérennité de l'offre.</p>	<p>Etude de cas (Évaluation des compétences C1.2.1, C1.2.2, C1.2.3)</p> <p>Un concept de restaurant est présenté au candidat, qui doit définir une offre de restauration en respectant un budget imposé.</p> <p>Pour cela il doit, individuellement et à l'écrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rédiger un menu du jour composé au moins de deux entrées et deux plats, deux desserts, respectant les mentions légales (provenance, allergènes...) (compétence C1.2.1) - Elaborer les fiches techniques pour chacune des recettes présentées dans le menu et détaillant les matières premières nécessaires et leur coût, tout en tenant compte du budget alloué (compétence C1.2.2) - A partir des fiches techniques, déterminer un prix de vente permettant d'assurer la rentabilité de l'offre de restauration (compétence C1.2.3) 	<ul style="list-style-type: none"> - Cr 1.1.3.1 Chaque zone dispose de ses produits d'entretien spécifiques. - Cr 1.1.3.2 100% des processus de nettoyage proposés sont fondés sur la méthode HACCP et le PMS. - Cr 1.1.3.3 Le plan de nettoyage est complété de façon exhaustive, aucune zone n'est oubliée. <p>Le menu est scrupuleusement élaboré en respectant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cr. 1.2.1.1 La saisonnalité des produits - Cr. 1.2.1.2 Une démarche éco-responsable (tri sélectif, gestion des déchets) - Cr. 1.2.1.3 La lutte contre le gaspillage alimentaire <p>Cr 1.2.1.4 Le menu permet de composer un repas équilibré et varié (possibilité de sélectionner une entrée et / ou une garniture avec des légumes).</p> <p>Cr 1.2.1.5 Des accords mets et vins sont intégrés au menu, et justifiés en fonction des principes majeurs à respecter.</p> <p>Cr 1.2.1.6 La majorité des recettes sont alignées avec le concept (ex : restaurant libanais proposant des mezze...).</p> <p>100% des fiches techniques sont complétées de manière exhaustive et doivent intégrer :</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<ul style="list-style-type: none"> - Cr 1.2.2.1 Les caractéristiques de la recette (dénomination, catégorie, liste des ingrédients, quantités produites) - Cr 1.2.2.2 Les étapes à suivre - Cr 1.2.2.3 Les indicateurs financiers de la recette (coût de chaque ingrédient, prix de vente, taux de marge) <ul style="list-style-type: none"> - Cr 1.2.3.1 Le budget alloué est respecté, il ne dépasse pas les 100% du prévisionnel. - Cr 1.2.3.2 95% des calculs des coûts et de rentabilité sont exacts. - Cr 1.2.3.3 Un taux de marge de 5% est respecté.
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Bloc 2 : Réaliser des prestations culinaires</p> <p>A2.1 Préparation des prestations</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planification des tâches - Mise en place du poste de travail au sein de la cuisine et de la brigade - Adapter si nécessaire le poste de travail aux situations de handicap - Choix du matériel et des ustensiles appropriés - Choix des matériels nécessaires aux méthodes les plus responsables sur le plan énergétique 	<p>C2.1.1 Organiser la production culinaire, en planifiant les tâches, en effectuant la mise en place, en tenant compte des situations de handicap d'un des membres de la brigade le cas échéant et en choisissant le matériel adapté, afin de faciliter la réalisation des prestations tout en maîtrisant les consommations énergétiques.</p>	<p>Mise en situation professionnelle</p> <p>(Évaluation des compétences C2.1.1, C2.2.1, C2.2.2)</p> <p>Le candidat doit, lors de mises en situation professionnelles reconstituées, et de façon individuelle assurer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La réalisation des fondamentaux (taillage des légumes, cuisson des œufs...) (C2.2.1) - La réalisation de fonds, jus, fumets et sauces, cuisson des pommes de terre. (C2.2.1) - La réalisation de deux amuse-bouche et de deux plats et garnitures imposés. (C2.2.1 et C2.2.2) <p>La capacité du candidat à planifier les tâches, à organiser son poste de travail et à respecter les</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cr 2.1.1.1 La mise en place du candidat lui permet de concevoir les recettes dans les temps impartis. - Cr 2.1.1.2 Les aménagements proposés répondent à la situation de handicap présentée - Cr 2.1.1.3 Le choix des matériels est approprié pour les prestations à réaliser.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>A2.2 Production culinaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application des différentes techniques culinaires (taillage, découpe, cuisson, assaisonnement...) - Application des règles d'hygiène dans la réalisation des recettes (traitement des produits, maintien d'un environnement propre...) - Suivi des fiches techniques - Limitation du gaspillage alimentaire - Dressage des préparations 	<p>C2.2.1 Réaliser les recettes, en suivant les fiches techniques, en appliquant les techniques culinaires appropriées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et en limitant le gaspillage alimentaire, afin de confectionner les plats demandés par le client. Les documents de référence sont la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire.</p> <p>C2.2.2 Dresser les plats, en suivant les règles d'esthétisme et les règles d'hygiène, pour veiller à l'harmonie et à l'équilibre de l'assiette ainsi qu'à la sécurité alimentaire du client.</p>	<p>normes d'hygiène est appréciée lors de chacune des mises en situations professionnelles. Le candidat est également interrogé à l'oral sur les aménagements de poste de travail envisageables pour différentes situations de handicap (compétence C2.1.1).</p> <p>Mise en situation professionnelle (<i>Évaluation des compétences C2.1.1, C2.2.1, C2.2.2</i>)</p> <p>Le candidat doit individuellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser deux recettes de cuisine imposées, ainsi que leur dressage. - Planifier ses tâches et organiser son poste de travail tout en respectant strictement les normes d'hygiène, et être en mesure de proposer des aménagements de poste de travail en cas de situation de handicap. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cr 2.2.1.1 Les conditions d'hygiène liées à la production sont optimales : <ul style="list-style-type: none"> - Le plan de travail est propre et totalement désinfecté. - La tenue vestimentaire est propre et changée quotidiennement. - Le nettoyage des ustensiles est fait au fur et à mesure. - Cr 2.2.1.2 Les recettes imposées sont strictement suivies lors des deux épreuves de réalisation. - Cr 2.2.1.3 Les techniques culinaires sont à 80% parfaitement exécutées. - Cr 2.2.1.4 Les assaisonnements sont équilibrés et respectent les saveurs de base. - Cr 2.2.1.5 Le gaspillage alimentaire est évité (découpe correcte des légumes, réutilisation le cas échéant des épiluchures et parures pour réaliser des bouillons, n'utiliser que la juste quantité de produit pour l'exécution de la fiche technique). - Cr 2.2.1.6 la consommation d'eau est maîtrisée : n'utiliser que la
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>A2.3 Confection pâtissière</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des desserts de restauration et des pâtisseries dans le strict respect de la fiche technique. - Application des règles d'hygiène dans la réalisation des recettes (traitement des produits, maintien d'un environnement propre...). - Application des techniques spécifiques à la pâtisserie (travail du sucre, pochage des choux, fonçage des tartes, réalisation de crèmes pâtisseries, réalisation de meringues). 	<p>C2.3.1 Réaliser des desserts de restaurant, en appliquant les techniques spécifiques à la pâtisserie.</p> <p>C2.3.2 Finaliser les desserts, en réalisant le montage, en dressant les assiettes, en appliquant les techniques de décorations spécifiques à la pâtisserie et en utilisant des fruits frais en fonction de la recette, afin d'assurer la qualité esthétique du dessert.</p>	<p>Mise en situation professionnelle reconstituée (Évaluation des compétences C2.3.1, C2.3.2)</p> <p>Le candidat doit individuellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser deux recettes de pâtisserie imposées, ainsi que leur dressage. - Planifier ses tâches et organiser son poste de travail tout en respectant strictement les normes d'hygiène, et être en mesure de proposer des aménagements de poste de travail en cas de situation de handicap. 	<p>juste quantité d'eau pour la cuisson, le choix du récipient de cuisson est adapté.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cr 2.2.2.1 La chaleur des assiettes et des mets est adaptée (supérieur à 55 degrés) - Cr 2.2.2.2 Les assiettes sont parfaitement propres - Cr 2.2.2.3 Les volumes et les couleurs sont en résonance avec la forme de l'assiette - Cr 2.2.2.4 Les volumes sont tous équilibrés et permettent un port d'assiette facilité. <p>Cr 2.3.1.1 La mise en place du candidat lui permet de réaliser les recettes dans les temps impartis.</p> <p>Cr 2.3.1.2 Les conditions d'hygiène liées à la production sont optimales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le plan de travail est propre et totalement désinfecté. - La tenue vestimentaire est propre et changée quotidiennement. - Le nettoyage des ustensiles est fait au fur et à mesure. <p>Cr 2.3.1.3 Les techniques pâtisseries sont à 80% parfaitement exécutées.</p> <p>Cr 2.3.2.1 Les techniques de montage des deux desserts sont maîtrisées.</p> <p>Cr 2.3.2.2 Le dressage de l'assiette tient scrupuleusement compte des</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>règles de décoration spécifiques à la pâtisserie.</p> <p>Cr 2.2.3.3 Les volumes sont tous équilibrés et permettent un port facilité.</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Bloc 3: Contribuer à la gestion opérationnelle d'un établissement de restauration</p> <p>A3.1 Gestion de la relation avec les clients</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des typologies de clientèle - Ecouter les clients pour comprendre leurs besoins - Prise en compte de leurs demandes - Adaptation de l'accueil aux situations de handicap - Scénarisation du service comme élément de contribution à l'expérience client - Fidélisation de la clientèle 	<p>C3.1.1 Accueillir les clients dans l'établissement, en adoptant une posture d'écoute et de bienveillance, en tenant compte des situations de handicap et en interrogeant le client afin de comprendre ses attentes et ses besoins, et de veiller à sa satisfaction.</p> <p>C3.1.2 Conseiller les clients, en présentant oralement les plats et desserts, en racontant leur histoire, leur origine et en décrivant ses qualités organoleptiques et en précisant les allergènes afin de leur permettre de choisir la prestation culinaire qui leur convient le mieux.</p> <p>C3.1.3 Contribuer au service, en appliquant les techniques de service adaptées, afin d'assurer un déroulé de la prestation agréable pour le client, et ainsi contribuer à sa fidélisation.</p>	<p>Mise en situation professionnelle (Évaluation des compétences C3.1.1, C3.1.2, C3.1.3)</p> <p>Chaque candidat doit individuellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un accueil client - Présenter le menu aux clients et les conseiller dans leurs choix. - Réaliser le service avec un soin particulier vis-à-vis du client. 	<p>Cr 3.1.1.1 La présentation du candidat est professionnelle (tenue propre)</p> <p>Cr 3.1.1.2 Le candidat adopte une communication professionnelle (niveau de langage, adaptation aux différents types de clientèle)</p> <p>Cr 3.1.1.3 Des questions sont posées au client pour comprendre ses besoins (nombre de convives, temps disponible pour manger, occasion particulière)</p> <p>Cr 3.1.1.4 La carte et le menu sont présentés, les plats sont expliqués</p> <p>Cr 3.1.3.3 Le candidat est à l'écoute des commentaires et des retours du client.</p> <p>Cr 3.1.1.5 Le candidat prend en compte les situations de handicap et veille à l'accessibilité des installations.</p> <p>Cr 3.1.2.1 Les qualités organoleptiques des plats sont présentées (goût, odeur, aspect, couleur et consistance).</p> <p>Cr 3.1.2.2 Des réponses exactes sont apportées aux questions des clients sur les menus.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>3.2 Application des réglementations légales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déclarations réglementaires à l'ouverture de son restaurant - Mise en place des affichages obligatoires de la profession - Mise en place de processus de contrôle - Présentation des allergènes dans les menus - Application de la réglementation en matière d'informations aux consommateurs 	<p>C3.2.1 Réaliser les déclarations obligatoires, en procédant quand nécessaire à la déclaration d'ouverture d'établissement, à la déclaration unique d'embauche et au dépôt du permis d'exploitation, afin de respecter les différents cadres légaux.</p> <p>C3.2.2 Procéder aux affichages obligatoires, en présentant la provenance des produits, les allergènes, et le cas échéant la licence de débit de boissons, afin de prévenir tout risque de sanction.</p>	<p>Cas pratique (Évaluation des compétences C3.2.1 et C3.2.2)</p> <p>Un concept d'établissement est présenté au candidat. Ce dernier doit, individuellement et par écrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Expliquer les déclarations obligatoires à réaliser et auprès de quelles instances (compétence C3.2.1) - Lister les documents à réunir et à afficher au sein de l'établissement (compétence C3.2.2) <p>Cas pratique (Évaluation de la compétence C3.2.2)</p> <p>Des étiquettes de produits sont fournies aux candidats, ainsi qu'un menu. Ces derniers doivent, individuellement et par écrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les étiquettes des produits intégrées dans les recettes présentées au menu 	<p>Cr 3.1.2.3 La prise de commande est effectuée de façon claire et ne comporte pas d'erreurs.</p> <p>Cr 3.1.3.1 Le candidat applique scrupuleusement les techniques de service.</p> <p>Cr 3.1.3.2 Le candidat adopte un vocabulaire pertinent et adapté afin de valoriser les plats.</p> <p>Cr 3.2.1.1 Les déclarations à réaliser sont exhaustivement identifiées.</p> <p>Cr 3.2.1.2 Les obligations d'exploitation sont connues et respectées (affichage des prix, etc)</p> <p>Cr 3.2.2.1 La liste des documents à réunir dans le cadre d'une déclaration d'ouverture est complète.</p> <p>Cr 3.2.2.2 Les étiquettes sélectionnées correspondent aux recettes présentées.</p> <p>Cr 3.2.2.3 Les allergènes et les origines des produits sont explicitement retranscrits.</p> <p>Cr 3.3.1.1 Tous les calculs des indicateurs d'activité sont justes</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>A3.3 Participer au quotidien à la gestion de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents indicateurs de suivi de l'activité (coûts matières, factures, prix de revient, frais fixes, fréquentation, ticket moyen) - Capacité à renseigner un tableau de bord - Surveillance des indicateurs clés et des seuils d'alerte - Capacité à travailler en équipe - Contribution à la mise en œuvre immédiate du plan d'action. 	<p>C.3.3.1 Elaborer un tableau de bord en le renseignant quotidiennement afin de suivre les indicateurs journaliers de l'activité.</p> <p>C3.3.2 Identifier les anomalies en fonction des seuils d'alerte afin de mettre en place des actions correctives nécessaires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les allergènes et les renseigner - Présenter l'origine et la provenance des produits <p>Cas pratique (Evaluation des compétences C3.3.1, C3.3.2)</p> <p>A partir d'un tableau de bord partiellement complété, calculer les indicateurs d'activité et de gestion. Identifier les mauvaises pratiques et proposer des actions correctives. (C.3.3.1, C3.3.2)</p>	<p>Cr3.3.1.2 Tous les calculs des indicateurs de gestion sont justes.</p> <p>Cr 3.3.1.3 Le tableau de bord permet un suivi précis de l'activité.</p> <p>Cr 3.3.2.1 Les anomalies sont repérées en fonction des seuils d'alerte fixés.</p> <p>Cr 3.3.2.2 Des actions correctives en lien avec les anomalies repérées sont proposées.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------