

REFERENTIELS D'ACTIVITES, DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

Cuisinier-Gestionnaire en restauration collective

« 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. »

La certification est accessible par la voie de la VAE et par la voie de la formation par apprentissage, en contrat de professionnalisation ou en formation professionnelle continue.

Le candidat peut choisir d'accéder à la certification complète ou de mobiliser un ou plusieurs blocs de compétences de manière autonome.

Pour se présenter à la certification (hors VAE), le candidat doit avoir suivi le parcours par la voie de la formation (complétude à minima 85%), y compris les périodes en milieu professionnel (à minima 12 semaines soit 420h).

La certification peut être obtenue :

- à l'issue d'une session de jury de certification visant le titre à visée professionnel complet ;
- par capitalisation de l'ensemble des blocs de compétences certifiés, obtenus soit par la voie de la formation ou par la VAE ;
- par cumul d'équivalences et de blocs de compétences certifiés.

Les candidats en situation de handicap qui en font la demande, peuvent bénéficier d'aménagement des épreuves d'évaluation.

REFERENTIELS D'ACTIVITES, DE COMPETENCES ET D'EVALUATION
Cuisinier-Gestionnaire en restauration collective

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>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>A1.1 - Proposer des prestations de restauration collective</p> <p>Identifier les besoins et les attentes des convives en fonction de leur singularité</p> <p>Etablir un plan alimentaire et élaborer les menus</p> <p>Elaborer les fiches techniques</p>	<p>C1.1a - Concevoir des prestations de restauration collective pour répondre aux besoins des convives en respectant les préconisations en matière de santé nutritionnelle et les qualités organoleptiques des plats</p> <p>C1.1b - Planifier des menus variés afin de proposer un équilibre alimentaire adapté aux besoins physiologiques des personnes en utilisant les outils dédiés</p>	<p><u>Mise en situation professionnelle</u> <u>"Plan alimentaire et menus"</u> : Dans le cadre d'une mission confiée pendant la période en milieu professionnel, il s'agit de construire un plan alimentaire et de menus adaptés au public ciblé</p> <p>Modalité : Evaluation orale à partir d'une proposition écrite devant un jury de professionnels - Epreuve individuelle</p> <p><u>Epreuve pratique explicitée</u> <u>"Production culinaire en restauration collective"</u> : cette évaluation consiste à gérer un service de restauration collective pour au minimum 20 convives en situation professionnelle.</p> <p>Modalité : Epreuve pratique suivi d'un temps d'explicitation devant un tuteur professionnel - Epreuve individuelle</p>	<p>Il est attendu que le candidat ait la capacité de concevoir un plan alimentaire et de le décliner en menus adaptés au public ciblé.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il présente le public ciblé, ses caractéristiques et identifie ses besoins physiologiques et nutritionnels. - il présente un plan alimentaire et des menus adaptés à ce public sur 1 mois minimum - A partir du plan alimentaire et des menus proposés, il argumente et justifie ses choix au regard des équilibres nutritionnels, des qualités organoleptiques des plats, des périodes d'approvisionnements, de la réglementation en vigueur dans le cadre d'une restauration collective. <p>Il est attendu que le candidat ait la capacité de gérer un service de restauration collective pour au moins 20 convives avec une petite équipe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il prépare un bon d'économat et une fiche de progression - Il organise le travail en répartissant les tâches dans l'équipe en fonction des compétences et coordonne les modes de production. - Il respecte et fait respecter les bonnes pratiques d'hygiène et gère les déchets de façon responsable (économie, tri...). - Il respecte et fait respecter le temps imparti et l'utilisation à bon escient du matériel. - Il coordonne les modes de distribution en tenant compte du contexte. - Il vérifie la qualité visuelle et gustative des plats qui partent en salle de restauration - Il fait respecter la procédure de distribution jusqu'aux convives - Il veille à la remise en état complète de la cuisine et de la salle de restauration en respectant les protocoles.
<p>A1.2 - Gérer les différentes étapes des prestations de restauration collective</p> <p>Produire les menus dans le respect des fiches techniques et du temps imparti</p> <p>Assurer le conditionnement (assiette, plat, plateau) en liaisons froide ou chaude, la distribution et le service des repas individuels ou collectifs</p> <p>S'assurer de la préparation de la salle de restauration</p> <p>Remettre en ligne la cuisine et la salle de restauration</p> <p>Assurer le suivi de la plonge (vaisselle et batterie de cuisine)</p> <p>Vérifier le nettoyage de la cuisine et de ses équipements</p>	<p>C1.2a - Participer à la production culinaire en respectant les fiches techniques et le plan alimentaire, en prenant en compte le risque de toute forme de gaspillage, pour assurer la restauration des convives</p> <p>C1.2b - Préparer les différents plats pour permettre leur distribution quels que soient les modes utilisés en respectant les règles d'hygiène et sécurité.</p> <p>C1.2c - Organiser l'espace de restauration pour assurer le confort des convives en respectant les règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>C1.2d - Entretenir les espaces techniques et le matériel pour garantir la sécurité alimentaire et optimiser les conditions de travail en appliquant les protocoles d'hygiène et de sécurité établis.</p>		
<p>A1.3 - Coordonner le travail de l'équipe lors de la prestation de restauration collective</p> <p>Transmettre les instructions journalières et distribuer les tâches suivant les compétences de chacun</p> <p>Adapter les consignes et les activités des salariés en situation de handicap</p> <p>Prévenir les risques professionnels</p> <p>Former en situation de travail les apprentis et les nouveaux salariés</p>	<p>C1.3a - Encadrer l'équipe de production pour assurer quotidiennement un service de qualité en tenant compte des compétences de chacun</p> <p>C1.3b - Adapter et accompagner le service en salle en veillant à sa fluidité et en respectant les usages en vigueur et les spécificités des convives pour garantir leur bien-être et leur satisfaction.</p>		

<p>A2.1 - Prendre part à l'optimisation du service de restauration collective dans le cadre de la démarche qualité</p> <p>Réaliser le diagnostic du fonctionnement du service</p> <p>Formuler des propositions d'amélioration des process parfois innovantes</p> <p>Mettre en place des process de lutte contre le gaspillage, de traitement des déchets et d'entretien des espaces dédiés.</p> <p>Assurer une veille réglementaire et appliquer les nouvelles exigences</p>	<p>C2.1 - Evaluer le fonctionnement du service de restauration collective et proposer des actions correctives afin de contribuer à la démarche d'amélioration continue.</p>		<p>Il est attendu que le candidat ait la capacité d'analyser le fonctionnement global d'un service de restauration collective</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le candidat décrit le fonctionnement du service dans son contexte. - Il repère et analyse le plan de maîtrise sanitaire et la démarche qualité éco-responsable - Il dégage des axes d'améliorations possibles de ce plan et/ou de cette démarche qualité en lien avec l'évolution du fonctionnement du service <ul style="list-style-type: none"> - Il propose des actions correctives - En prenant appui sur le service de restauration collective étudié, le candidat répond à une problématique en lien avec la gestion du personnel ou avec la relation fournisseur.
<p>A2.2- Assurer l'économat du service de restauration collective dans une démarche éco-responsable</p> <p>Déterminer les besoins en matières premières</p> <p>Gérer les stocks, les commandes et le suivi des livraisons (Utilisation des logiciels de suivi de données)</p> <p>Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire</p> <p>Echanger avec les fournisseurs et sous-traitants (éthique fournisseur, circuit-court...), négocier et suivre la réalisation des contrats</p> <p>Suivre la maintenance du matériel et des espaces dédiés</p> <p>Rendre compte à l'aide d'outils numériques (logiciels, plateformes, ...)</p>	<p>C2.2a - Organiser et gérer les approvisionnements pour permettre la production et la continuité du service de restauration collective dans une démarche RSE en utilisant les logiciels dédiés, entre autres</p> <p>C2.2b - Mettre en place les protocoles pour garantir l'hygiène, la traçabilité, la sécurité alimentaire et la sécurité des personnes</p> <p>C2.2c - Assurer les relations avec les fournisseurs et sous-traitants pour faire respecter l'ensemble des obligations et des contrats de maintenance au regard de la législation en vigueur (Loi EGalim, Loi climat et résilience, GEMRCN...).</p>	<p><u>Etude de cas Analyse d'un service de restauration collective</u> : à partir d'un service de restauration collective existant, cette évaluation consiste à présenter une analyse du fonctionnement global du service et de répondre à une problématique tirée au sort à l'oral</p> <p>Modalité : Evaluation orale par un jury de professionnels - épreuve individuelle</p>	
<p>A.2.3 - Gérer les coûts et suivre les indicateurs</p> <p>Rapprocher les bons de commande des factures</p> <p>Calculer les coûts journaliers</p> <p>Suivre l'ensemble des ratios (journée rationnaire, nombre de repas servis, suivi des consommations énergétiques et fluides ...)</p> <p>Suivre les indicateurs de gestion économiques (coûts matière et transformés, prix de revient, marge)</p> <p>Suivre le budget prévisionnel alloué au service par rapport au budget réalisé</p>	<p>C2.3a - Suivre les approvisionnements : des bons de commande jusqu'à la facturation du fournisseur à l'aide d'outils numériques, pour transmettre les éléments au service comptable</p> <p>C2.3b - Calculer et suivre les différents ratios et les saisir sur les outils numériques adaptés pour analyser le fonctionnement du service, formuler des propositions d'optimisation si nécessaire et rendre compte à sa hiérarchie.</p>	<p><u>Etude de cas Gestion d'un service de restauration collective</u> : à partir d'un cas concret, cette évaluation consiste à repérer, saisir sur outil informatique et analyser les données de gestion du service de restauration collective</p> <p>Modalité : Evaluation écrite sur fichier numérique par un jury de professionnels - épreuve individuelle</p>	<p>Il est attendu que le candidat ait la capacité à assurer la gestion et le suivi économique d'un service de restauration collective</p> <ul style="list-style-type: none"> - En prenant en compte la législation et les besoins des convives, le candidat détermine les besoins en matières premières nécessaires à la mise en œuvre du plan menu - Il prépare des bons de commande fournisseur - Il planifie les interventions du personnel en fonction des compétences et des contraintes <ul style="list-style-type: none"> - Il contrôle et suit les factures - Il réalise les calculs des coûts journaliers et les analyse au regard des données fournies
<p>A2.4 - Gérer les ressources humaines et veiller à la qualité de vie au travail</p> <p>Prévenir les risques professionnels</p> <p>Adapter les postes aux salariés en situation de handicap le cas échéant</p> <p>Elaborer et adapter les plannings</p> <p>Participer à la gestion et à l'animation de l'équipe (fiche de poste, définition des besoins en main-d'œuvre, formations en lien avec le plan de développement des compétences, réunions, entretiens professionnels, force de proposition ...)</p>	<p>C2.4a - Organiser le travail des collaborateurs en tenant compte des compétences de chacun afin de garantir les meilleures conditions de travail au regard de la législation en vigueur.</p> <p>C2.4b - Mettre en oeuvre les outils des ressources humaines pour accompagner les parcours professionnels de ses collaborateurs par délégation</p> <p>C2.4c - Collaborer avec les autres membres de l'équipe pluridisciplinaire et les intervenants pour adapter les</p>		

Travailler en équipe pluridisciplinaire

prestations de restauration aux besoins spécifiques des convives

<p>A3.1 - Mettre en place des projets d'animation</p> <p>Réaliser des animations autour du goût et des produits du terroir</p> <p>Réaliser des actions d'éducation - prévention à la santé</p> <p>Organiser des évènementiels (repas à thème)</p>	<p>C3.1 - Concevoir des animations autour de la restauration, en tenant compte des publics cibles, pour promouvoir le bien-être, la santé et l'éducation nutritionnelle dans une démarche d'amélioration continue et éco-responsable</p>	<p><u>Dossier "Projet Lieu de vie"</u> : en prenant appui sur un établissement existant, l'évaluation comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La rédaction d'un dossier présentant un projet d'animation en lien avec la restauration ou un projet d'amélioration du lieu de vie collectif dans l'intérêt des publics accueillis et au regard du projet d'établissement <p>Modalité : Evaluation du dossier écrit par un jury de professionnels - Epreuve individuelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - la soutenance orale du projet devant un jury de professionnels <p>Modalité : Evaluation orale - Epreuve individuelle</p>	<p>Il est attendu que le candidat propose un projet d'animation ou d'amélioration du lieu de vie selon ses attributions dans une démarche éco-responsable</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il précise le cadre institutionnel, sanitaire, réglementaire et territorial dans lequel s'inscrit son projet. - Il détermine le public ciblé par le projet en précisant les objectifs visés pour ce public - Il respecte les étapes d'élaboration et de mise en œuvre d'un projet - Il réalise une analyse fonctionnelle des locaux pour qu'ils soient adaptés aux activités envisagées - Il réalise un planning de mise en oeuvre du projet et argumente ses choix (valorisation des ressources humaines, matérielles et immatérielles disponibles et gestion du temps, des espaces et du budget alloués au projet). - Il intègre un volet communication au projet, de manière à le valoriser auprès des parties prenantes et développer des partenariats. - Il met en place un questionnaire de satisfaction, analyse les éléments recueillis et formule des propositions dans une démarche d'amélioration continue.
<p>A3.2 - Valoriser le lieu de vie</p> <p>Planifier et organiser l'entretien des locaux</p> <p>Proposer et mettre en place des aménagements rendant le lieu de vie convivial et harmonieux pour les usagers</p> <p>Savoir accueillir et recevoir des hôtes externes à l'établissement</p> <p>Contrôler l'état sanitaire et sécuritaire des espaces de vie communs</p>	<p>C3.2a - Aménager et adapter le cadre de vie aux attentes des personnes accompagnées et aux hôtes afin de le rendre agréable, confortable et sécurisé en s'inscrivant dans le projet d'établissement et dans la démarche d'amélioration continue et éco-responsable</p> <p>C3.2b - Veiller à l'entretien des espaces de vie communs pour être garant du confort et de la convivialité du lieu de vie en visant une pratique écoresponsable</p>		
<p>A3.3 - Participer à la vie de l'établissement et coopérer avec les parties prenantes</p> <p>Utiliser différents canaux de communication (réseaux sociaux,...)</p> <p>Participer aux commissions des usagers</p> <p>Participer aux réunions professionnelles et évènements du territoire</p> <p>Proposer un service étendu au territoire en réponse à une demande, le cas échéant</p> <p>Travailler en réseau avec d'autres établissements sur le territoire</p>	<p>C3.3a - Communiquer de façon éthique autour des prestations proposées en utilisant, entre autres, les nouvelles technologies pour garantir la transparence auprès des convives, de leur entourage, des partenaires</p> <p>C3.3b - Entretenir les relations avec le territoire (producteurs, décideurs, professionnels, partenaires ...) pour promouvoir l'établissement et participer à son développement.</p>		