

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'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Organisation et mise en œuvre durable de la production culinaire			
Gestion responsable des commandes et des stocks	<ul style="list-style-type: none"> • Générer des bons de commandes à partir de fiches techniques culinaires en optimisant les livraisons • Gérer les stocks pour limiter les couts, les pertes et le gaspillage alimentaire • Choisir ses fournisseurs pour garantir une qualité des produits et privilégier une agriculture et des filières responsables en cohérence avec le prix de revient • Réceptionner et organiser les marchandises dans le respect des règles sanitaires • Connaissance des sigles, labels et appellations en lien avec la qualité des produits et les démarches responsables • Connaissance des circuits d'approvisionnements, notamment ceux dont l'impact sur l'environnement est moindre • Connaissance prix de revient/prix de vente 	Étude de cas « Approvisionnement »	<p>Les bons de commandes sont conformes et tiennent compte des stocks</p> <p>Les fournisseurs choisis sont dans une démarche responsable</p> <p>Les filières courtes sont privilégiées Les livraisons ont un impact carbone maîtrisé</p> <p>La qualité des produits est respectée</p> <p>Le coût matière est calculé et cohérent avec le prix de vente</p>
Organisation de la cuisine et des règles d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place une organisation de la cuisine pour gagner en efficacité et respecter les règles d'hygiène • Assurer le suivi du plan de maîtrise sanitaire (PMS) pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire en utilisant des nettoyants adaptés, sains et écologiques • Choisir des équipements adaptés à son activité en tenant compte de la consommation en ressources (eau, énergie) • Gérer et limiter les déchets alimentaires et non alimentaires pour limiter l'impact sur l'environnement et le climat • Connaissance des réglementations sanitaires dont la méthode 	Questionnaire professionnel Questionnaire HACCP	<p>Les critères d'une bonne organisation de la cuisine sont respectés</p> <p>Les règles d'hygiène sont maîtrisées</p> <p>Les éléments du PMS sont maîtrisés</p> <p>Les postes les plus consommateurs en ressources sont identifiés</p>

	<p>HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des techniques de nettoyage et de désinfection avec un faible impact sur l'environnement • Connaissance des éco gestes pour limiter son impact, réduire ses consommations pour une mise en œuvre opérationnelle et une transmission aux équipes 		<p>Les éco-gestes en cuisine sont intégrés</p> <p>La gestion des déchets est optimisée</p>
<p>Proposition de plats à partir de recettes simples, saines et durables</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Suivre une fiche technique de recette pour préparer des plats simples ou de petite restauration dans le respect des normes d'hygiène et dans une approche durable • Préparer et assurer un service simple pour assurer une prestation de qualité en organisant le lien entre la cuisine et la salle • Connaissance des règles d'hygiène • Connaissance des allergènes/ réglementation affichage provenance 	<p>Mise en situation professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sur la base d'un panier d'ingrédients imposés - Réalisation de 2 recettes imposées 	<p>Les consignes de la fiche technique sont respectées</p> <p>Les plats proposés sont savoureux</p> <p>Les règles d'hygiène sont respectées</p> <p>Les cuissons sont maîtrisées</p> <p>Les techniques de service sont maîtrisées</p>

Élaboration et réalisation de plats durables, sains et de territoire

<p>Elaboration de recettes et créativité culinaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir des plats et des menus bas carbone en choisissant ses produits (impact GES, saison et local) pour limiter l'impact de l'alimentation sur l'environnement • Végétaliser les assiettes pour une cuisine plus durable et saine en limitant la quantité de viande et en privilégiant la qualité (moins mais mieux) • Concevoir ou revisiter des plats privilégiant des produits bruts de qualité et des équilibres alimentaires pour une cuisine saine • Proposer une cuisine créative et évolutive qui reflète l'identité d'un territoire et valorise les produits de terroir • Choisir les techniques professionnelles les plus appropriées pour travailler et valoriser un produit brut • Élaborer des fiches techniques en intégrant la logique zéro déchet et en limitant la consommation de ressources • Déterminer le prix de revient des plats pour maintenir une activité durable <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des notions liées à la cuisine durable • Connaissance de l'impact carbone et Gaz à effet de serre des aliments • Connaissances des aliments sains et des apports nutritifs • Connaissance de la technologie culinaire des aliments • Connaissance des équilibres alimentaires • Connaissance des régimes alimentaires • Connaissance des modes de cuisson notamment basse consommation / respect qualité nutritive des aliments 	<p>Mise en situation professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - À partir d'un panier d'ingrédients imposés et d'autres ingrédients mis à disposition - Conception, réalisation et dressage de 2 plats 	<p>Les plats proposés limitent l'impact sur l'environnement</p> <p>Les plats proposés respectent l'équilibre alimentaire défini par les organismes de santé</p> <p>Les plats proposés font preuve de créativité et reflètent l'identité d'un territoire</p> <p>Les fiches techniques sont claires et conformes et intègrent la notion de durabilité</p> <p>La gestion des déchets est organisée et limitée</p>
<p>Réalisation et dressage des plats</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer l'« organisation rationnelle du travail » en tenant compte des règles d'hygiène et en optimisant les consommations • Préparer, réaliser et cuire les différentes composantes d'un menu de l'entrée au dessert en appliquant les gestes et bonnes pratiques pour une cuisine saine et durable • Appliquer les gestes et bonnes pratiques pour limiter son 		<p>L'organisation du travail est efficace et respecte les règles d'hygiène</p> <p>Les techniques culinaires sont maîtrisées</p> <p>Les plats proposés sont</p>

	<p>impact sur l'environnement</p> <ul style="list-style-type: none">• Appliquer les techniques de dressage mettant en valeur les produits travaillés pour un aspect visuel gourmand• Connaissance des techniques culinaires pour travailler tout type de produits• Connaissance des nouvelles tendances de dressage pour un équilibre visuel de l'assiette		<p>savoureux</p> <p>Les cuissons sont maîtrisées</p> <p>Le dressage des plats est maîtrisé</p> <p>Les mesures en faveur d'une gestion optimisée des ressources et des déchets sont appliquées</p>
--	--	--	---

Élaboration et réalisation de plats créatifs en cuisine végétale ou alternative

<p>Conception de recettes en cuisine végétale</p> <p><u>Définition de la cuisine végétale locale :</u> <i>La cuisine végétale consiste à préparer des plats et des repas exclusivement à base de produits d'origine végétale. Le cuisinier utilise des fruits, des légumes, des céréales, des légumineuses, des noix, des graines et d'autres ingrédients dérivés des plantes. La cuisine végétale s'entend ici par la capacité à associer des produits végétaux issus de circuits courts et de son territoire.</i></p> <p><i>Cela signifie que le cuisinier n'utilise ni viande, ni produits laitiers, ni œufs ou tout autre produits d'origine animale pour préparer des plats équilibrés et savoureux</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Combiner des produits végétaux de façon créative pour obtenir des recettes nutritives aux saveurs et textures attrayantes • Cuisiner des plats végétaux savoureux en appliquant les techniques culinaires végétales et les techniques de cuisson spécifiques • Connaissance approfondie des ingrédients végétaux pour varier les combinaisons • Connaissance des techniques spécifiques pour sublimer les légumes • Connaissance des besoins nutritionnels spécifiques aux régimes végétaliens (les sources de protéines végétales, les acides gras essentiels, les vitamines et les minéraux) 	<p>Mise en situation professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir d'un panier d'ingrédients imposés et d'autres ingrédients mis à disposition - Conception, réalisation et dressage d'un plat végétal 	<p>Le plat végétal proposé est équilibré et respecte les recommandations nutritives</p> <p>La combinaison des produits végétaux respecte les associations de saveurs</p> <p>Le plat végétal proposé est savoureux</p> <p>Les techniques de cuisson respectent les qualités nutritives des aliments</p> <p>Les cuissons sont respectées</p>
<p>Adaptation et création de recettes de cuisine alternative</p> <p><u>Définition de la cuisine alternative :</u> <i>La cuisine alternative ou de substitution permet de trouver des alternatives à différents aliments pour répondre aux intolérances alimentaires et aux régimes spécifiques. Le cuisinier utilise ainsi des produits et des techniques pour remplacer dans un plat, un ou des ingrédients tels que le gluten, le lactose, le sucre, les matières grasses, les œufs, la viande...</i></p> <p><i>Cette logique de substitution consiste à remplacer certains produits tout en continuant à proposer des recettes classiques en réponse à un régime ou pour des plats plus sains.</i></p> <p><i>Exemple : tiramisu végétal, steak végétal, gâteau sans matière grasse, etc</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir des recettes alternatives pour répondre aux intolérances alimentaires et aux tendances actuelles en faisant appel aux techniques et produits alternatifs • Utiliser les produits de substitution de manière appropriée et créative pour créer des plats équilibrés • Cuisiner des plats alternatifs en appliquant les techniques culinaires spécifiques pour des plats savoureux et attrayants • Connaissance des régimes spécifiques et intolérances alimentaires pour adapter ou créer des recettes • Connaissance des produits de substitution pour une cuisine alternative • Connaissance en technologie culinaire alternative pour identifier les possibilités de substitutions 	<p>Mise en situation professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir d'un panier d'ingrédients imposés et d'autres ingrédients mis à disposition - Conception, réalisation et dressage d'un plat alternatif 	<p>Le plat proposé répond à un régime spécifique</p> <p>Les produits de substitution sont utilisés conformément aux techniques culinaires</p> <p>Le plat proposé est savoureux</p> <p>Les cuissons sont respectées</p>

<p>Compétences transversales de l'activité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer l' « organisation rationnelle du travail » pour gagner en efficacité en tenant compte des règles d'hygiène et en optimisant les consommations • Expérimenter de nouvelles combinaisons de saveurs par de la créativité et l'innovation culinaire pour surprendre et sensibiliser les clients à ces nouvelles cuisines • Élaborer des fiches techniques pour lister les produits utilisés et formaliser la progression en intégrant la logique zéro déchet et en limitant la consommation de ressources • Privilégier les produits locaux, de saison et/ou avec un impact carbone maîtrisé pour une cuisine plus durable • Dresser les plats en valorisant les produits utilisés pour rendre appétissante cette cuisine nouvelle • Déterminer le prix de revient des plats pour maintenir une activité durable 	<p>Mise en situation professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir d'un panier d'ingrédients imposés et d'autres ingrédients mis à disposition - Conception, réalisation et dressage d'un plat végétal et d'un plat alternatif 	<p>L'organisation du travail est efficace et respecte les règles d'hygiène</p> <p>Les plats proposés font preuves de créativité / produits locaux – circuits courts</p> <p>Les fiches techniques sont claires et conformes et intègrent la notion de durabilité</p> <p>Le dressage des plats est maîtrisé</p> <p>La gestion des déchets est prévue et limitée</p>
--	---	--	---

Gestion durable et responsable de l'activité de restauration

<p>Définition d'un concept de restauration responsable et communication</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Donner du sens à son travail de cuisinier en définissant ses valeurs et ses engagements pour répondre aux enjeux actuels • Identifier les attentes et les besoins de la clientèle pour apporter une réponse culinaire adaptée • Identifier les produits du terroir et les filières courtes pour les intégrer dans la carte en tenant compte des modes de production • Identifier les formes de restauration classiques, alternatives ou solidaires pour répondre aux attentes sociétales • Définir le concept de restauration et l'offre culinaire associée pour proposer une carte en cohérence avec les valeurs, les enjeux de transition, le territoire et les attentes des clients • Proposer une carte inclusive et diversifiée qui permet de répondre aux différents régimes, à la question du handicap et diverses tendances en intégrant l'impact sur l'environnement et sur la santé <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance de la démarche stratégique • Connaissance de la méthodologie d'analyse du marché • Connaissance de la notion de raison d'être d'une entreprise 	<p>Questionnement à partir d'un dossier « moi Cuisinier » élaboré en amont de la session d'examen</p> <p>Le dossier comprend les rubriques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Motivations et sens du métier de cuisinier - Territoire, produits et filières locales - Clientèle ciblée, besoins et attentes - Concept et carte - Communication de son offre - Éléments financiers et ratios - Aspect réglementaires - Approche RSE - Pistes et solutions / enjeux de transition 	<p>Les valeurs et les engagements dans un contexte en transition sont décrits</p> <p>Les besoins et attentes de la clientèle ciblée sont pris en compte</p> <p>Le concept est clairement défini</p> <p>Le territoire et ses produits sont intégrés au concept</p> <p>Le concept respecte les pistes en faveur de la transition écologique et des enjeux de santé publique</p>
<p>Communication de l'offre de restauration</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formuler un argumentaire commercial reflétant les valeurs et les engagements pour attirer ou sensibiliser sa clientèle • Identifier les moyens de communiquer sur les produits utilisés, la démarche écoresponsable, l'équilibre alimentaire pour plus de transparence tout en limitant son impact environnemental • Communiquer en s'appuyant sur les réseaux locaux pour ancrer localement son activité <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance de la démarche commerciale • Connaissance des vecteurs de communication 		<p>L'argumentaire commercial est cohérent avec le positionnement</p> <p>Les moyens de communication sont adaptés au projet et au territoire</p> <p>La communication reflète l'approche durable de la cuisine proposée</p>
<p>Gestion durable de l'activité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer le suivi financier de l'activité en s'appuyant sur des 		<p>Les éléments financiers et</p>

	<p>outils financiers et des indicateurs pour maîtriser ses coûts et piloter de façon durable la structure</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enclencher une démarche entrepreneuriale pour créer ou reprendre une activité de restauration en y donnant du sens • Assurer une veille réglementaire pour appliquer les évolutions législatives et normatives et s’assurer de la conformité de ses activités • Répartir les tâches au sein de l’équipe pour organiser et fluidifier le travail en intégrant la notion de bien-être au travail • Identifier les leviers pour éviter le turn-over des équipes dans le respect des droits et devoirs du salarié du secteur de la restauration en tenant compte du bien-être au travail • Intégrer dans son organisation et sa gestion les enjeux de l’alimentation (économiques, sociaux, environnementaux et de santé publique) pour apporter des réponses concrètes • Intégrer des outils numériques pour évaluer ou limiter son impact sur l’environnement <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance de bases en gestion • Connaissance des vecteurs de communication • Connaissance des réglementations en lien avec la restauration commerciale • Connaissance du concept de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) • Connaissance en droit du travail • Connaissance des enjeux de l’alimentation : économiques, sociaux, environnementaux et de santé publique 		<p>les ratios sont contrôlés</p> <p>Les éléments de réglementation sont prévus et conformes</p> <p>L’organisation du travail est prévue</p> <p>Des éléments pour le bien-être au travail et l’attractivité des postes sont prévus</p> <p>Des réponses aux enjeux de transition autour de l’alimentation sont apportées</p>
--	---	--	--