

5 - REFERENTIELS

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'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Préparation et conception du projet culinaire <ul style="list-style-type: none"> - Concevoir des préparations culinaires aux regards des objectifs fixés (contraintes de coûts, de régimes spéciaux, ...) en faisant preuve de créativité - Rédiger les documents techniques se rapportant aux recettes créées 	Elaborer des recettes basées sur des critères d'équilibre nutritionnel au regard des principes fondamentaux de la diététique et de l'impact de la cuisine sur la santé.	Mode : Évaluation technique et orale sur deux projets de production culinaire. Durée : <ul style="list-style-type: none"> - 20 minutes de soutenance orale sur les deux projets réalisés - 6 à 8h de réalisation des projets Modalités d'évaluation : Le candidat présente 2 projets de production culinaire : <ul style="list-style-type: none"> - une gamme de plats sur la base d'un panier imposé - un menu sur la base d'un budget imposé. Il effectue des recherches, imagine les recettes, évalue les ingrédients et les ressources nécessaires. Enfin, il rédige les fiches recettes avec l'ordonnancement des tâches et les temps de réalisation associés.	Les critères nutritionnels sont pris en compte par le candidat dans ses deux projets. <i>Barème de notation : /10</i>
	Elaborer des recettes spécifiques (allergies, intolérances, diabète, ...) afin de répondre à des contraintes de santé ou à des exigences religieuses.		Les contraintes du panier et du budget sont respectées. <i>Barème de notation : /10</i>
	Réaliser une veille sur les tendances culinaires et les cuisines du monde afin de développer sa créativité en interprétant des recettes existantes et imaginer de nouvelles recettes.		Le travail de recherche et de créativité est constaté. <i>Barème de notation : /10</i>
	Assembler les composantes d'un menu ou d'une carte (hors d'œuvre, plats principaux, desserts) afin de proposer des offres culinaires cohérentes et variées s'adaptant à un éventail large de consommateurs.		Le menu est équilibré et cohérent dans sa composition. <i>Barème de notation : /10</i>
	Concevoir des plats singuliers afin de valoriser sa signature artistique et mettre en avant sa sensibilité culinaire.		Les recettes sont variées. <i>Barème de notation : /10</i>
	Elaborer une carte ou un menu attrayant au regard des règles de présentation afin de la rendre compréhensible par la clientèle.		Les quantités de matières premières nécessaires sont justes au regard du menu à réaliser et notamment du nombre de convives. <i>Barème de notation : /10</i>

	Rédiger des fiches techniques pour chaque recette intégrant les ingrédients, les quantités, les étapes, les techniques et les coûts afin de capitaliser son savoir-faire et organiser la mise en œuvre.		Les ressources humaines et matérielles nécessaires sont identifiées et quantitativement évaluées au regard du projet. <i>Barème de notation : /10</i>
			Les temps de réalisation sont correctement évalués. <i>Barème de notation : /10</i>
			Les tâches sont ordonnées avec pertinence. <i>Barème de notation : /10</i>
			Les fiches recettes sont complètes et correctement structurées. <i>Barème de notation : /10</i>
			Le matériel et les accessoires sont utilisés conformément aux attentes. <i>Barème de notation : /120</i>
			Les techniques utilisées sont exécutées correctement. <i>Barème de notation : /120</i>
Préparation de la production culinaire - Mettre en place les conditions favorables à la réalisation de production culinaire - Réaliser les techniques de cuisine nécessaires à la confection de différents mets - Appliquer les règles et protocoles sanitaires en vigueur	Mettre en œuvre les conditions favorables au maintien propre et opérationnel de la zone et du matériel de travail afin de garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité.	Modes : Mise en situation réelle de réalisations culinaires et soutenance orale. Durée : 6 à 8h de réalisation culinaire et 10 minutes de soutenance orale. Modalités d'évaluation : Le candidat réalise des plats à partir de recettes imposées. Il évalue les produits et ressources nécessaires par rapport aux recettes données.	Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées. <i>Barème de notation : /16</i>
	Déterminer le lieu de production idéal et les exigences associées au regard des règles de fonctionnement des liaisons froide et chaude.		Le plan de production est complet et cohérent. <i>Barème de notation : /12</i>
	Estimer les besoins (produits, ressources, matériel) nécessaires à un projet culinaire afin d'organiser les commandes en lien avec les contraintes économiques (prix des repas...).		Le temps de réalisation et la cadence sont respectés. <i>Barème de notation : /12</i>
	Élaborer et mettre en place un plan de production afin de garantir le respect de l'ordonnancement des tâches par chaque intervenant.		Les étapes de la production et de la cuisson sont respectées. <i>Barème de notation : /25</i>

Vérifier systématiquement la qualité, la quantité et la disponibilité des ingrédients afin d'anticiper et gérer les imprévus.	<p>Il établit un plan de production.</p> <p>Il prépare chacun des plats et les dresse puis les présente au jury.</p> <p>Il est ensuite interrogé à l'oral sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les techniques employées dans ses préparations. - les protocoles de préparation, de cuisson et de dressage qu'il a mis en œuvre selon les types de plats. -les matériels qu'il a utilisé en fonction de leurs caractéristiques et du contexte. 	La préparation des matières premières est correctement exécutée. <i>Barème de notation : /25</i>
Déterminer sa cadence de travail en fonction des prestations à réaliser en liaison avec la brigade et le chef cuisinier afin d'optimiser la production.		La pesée et la quantité d'ingrédients utilisés sont justes. <i>Barème de notation : /15</i>
A retirer- Caractériser les outils (ustensiles et matériel professionnel) pour en distinguer les champs d'application et les éléments techniques à prendre en compte.		Le matériel et les accessoires sont utilisés à bon escient. <i>Barème de notation : /15</i>
Préparer les matières premières en utilisant les techniques (de découpes, d'épluchage, de levage, de bardage, de bridage et de ciselage) afin de transformation et de cuisson.		Les tours de main sont maîtrisés. <i>Barème de notation : /25</i>
Déterminer les types et modes de cuisson les plus pertinents (conditions et durées de températures, matériel, contexte) afin de réaliser les recettes programmées.		Les techniques culinaires sont maîtrisées. <i>Barème de notation : /25</i>
Mettre en œuvre les techniques et les tours de main adéquats pour réaliser les sauces, les fonds, les plats et les desserts classiques.		Les facteurs extérieurs pouvant altérer le rendu final sont anticipés. <i>Barème de notation : /12</i>
Approprier les accompagnements et les garnitures de légumes afin de les accorder aux mets principaux.		Les procédés de refroidissement et de remise en température sont connus. <i>Barème de notation : /25</i>
Elaborer des combinaisons d'épices, d'aromates et de condiments afin de multiplier les arômes et les saveurs en s'appuyant sur des contrastes entre ingrédients.		Le candidat démontre sa maîtrise pour le dressage et la mise en valeur des plats. <i>Barème de notation : /25</i>
Dresser les plats en jouant sur les couleurs, les formes, les volumes, en utilisant des contenants et des accessoires appropriés (poches à douilles, emporte-pièces, pinceaux, ...) afin de mettre en valeur les préparations.		Les réalisations du candidat répondent aux critères de dégustation imposés. <i>Barème de notation : /300</i>

			Les facteurs de risques de contamination alimentaire sont clairement identifiés. <i>Barème de notation : /12</i>
			Les règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sont connues. <i>Barème de notation : /12</i>
			Les caractéristiques des matières premières sont identifiées. <i>Barème de notation : /12</i>
			Les délais de conservation et les modes de stockage sont maîtrisés. <i>Barème de notation : /12</i>
Gestion administrative et suivi de l'activité du cuisinier professionnel <ul style="list-style-type: none"> - Gérer les stocks du cuisinier professionnel - Gérer l'activité du cuisinier professionnel : organiser, superviser et contrôler le travail de l'équipe - Gérer et suivre l'environnement administratif du cuisinier professionnel 	Mettre en œuvre la méthode et les principes de l'HACCP afin de prévenir les dangers éventuels liés à la manipulation des denrées alimentaires.	Mode : Étude de cas écrite en 2 parties avec une soutenance orale. <ul style="list-style-type: none"> - Une situation de gestion des stocks - Une situation de gestion opérationnelle d'une équipe en réponse à une demande de prestation Durée : 6 à 8 heures A partir d'un scénario donné, il est demandé au candidat : <ul style="list-style-type: none"> - D'optimiser la gestion d'un stock en respectant la réglementation 	La démarche d'analyse d'une demande de prestations est acquise en tenant compte de l'environnement du cuisinier professionnel. <i>Barème de notation : /20</i>
	Assurer la traçabilité et la bonne conservation des produits, en fonction des process de conditionnement, de congélation et d'étiquetage afin de respecter la réglementation.		Le devis de réponse est détaillé, pertinent (prend en compte toutes les caractéristiques) de la commande. Chaque point est argumenté. <i>Barème de notation : /20</i>
	Mesurer systématiquement son propre niveau de sécurité alimentaire afin de respecter la réglementation en matière d'hygiène.		Le candidat montre sa capacité à organiser et suivre la gestion de ses activités dans une démarche d'amélioration continue. <i>Barème de notation : /20</i>

	Rationaliser les achats et la conservation des produits transformés et non transformés afin d'en optimiser les coûts.	<ul style="list-style-type: none"> - D'organiser la planification du travail d'une équipe et d'identifier les points critiques afin de proposer des méthodes de contrôle - D'établir un chiffrage des coûts matières associés aux réalisations demandées dans le scénario <p>Le candidat sera ensuite interrogé à l'oral sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les conditions de manipulation et de conservation d'un stock de produits, sur les points de contrôle à mettre en place et la vigilance à observer - La conduite à tenir lors des procédures de contrôle sanitaire 	Le candidat montre sa capacité à planifier les tâches de l'équipe (tâches et compétences des uns et des autres, ordonnancement des étapes...) et identifie les points de contrôles. <i>Barème de notation : /20</i>
	Gérer le stock des ingrédients (préparation des commandes, réception et contrôle des produits) pour assurer les besoins en approvisionnement en tenant compte des capacités de stockage.		
	Gérer les relations avec les fournisseurs de produits pour assurer l'approvisionnement et profiter d'offres promotionnelles.		
	Calculer les coûts des différentes productions culinaires pour en déterminer les prix de vente.		
	Gérer son planning et utiliser les procédures et techniques de gestion de l'activité afin d'en permettre le suivi.		

	Assurer la tenue et le suivi des documents administratifs réglementaires pour être en mesure de répondre aux procédures de contrôle sanitaire.		
--	--	--	--

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle