

## 5 – REFERENTIELS

### RESPONSABLE CUISINE EN RESTAURATION GASTRONOMIQUE

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.

<b>REFERENTIEL D'ACTIVITES</b> <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<b>REFERENTIEL DE COMPETENCES</b> <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	<b>REFERENTIEL D'ÉVALUATION</b> <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
<b>BLOC 1 : Concevoir une cuisine gastronomique créative</b>			
<b>Activité 1 : Conception d'une cuisine gastronomique créative</b>  A1.1 Identification des tendances actuelles	C1.1 Mettre en place une veille internationale du marché de la restauration pour identifier les nouvelles tendances culinaires afin d'anticiper l'évolution des besoins et des goûts de la clientèle.	Mise en situation professionnelle reconstituée écrite en centre de formation.  A partir d'une étude de cas, le/la candidat.e élabore une recette novatrice gastronomique à partir des produits décrits dans le cas.	CR1.1 Les nouvelles tendances des consommateurs sont identifiées (santé, écologie, bien-être animal, écoresponsabilité, goût, ...).
A1.2 Rédaction d'une nouvelle recette gastronomique	C1.2 Utiliser avec inventivité sa connaissance des produits par famille (le guide culinaire A. Escoffier, le Larousse gastronomique, le grand livre de cuisine A. Ducasse) et des arts culinaires pour concevoir et rédiger une nouvelle recette de plat gastronomique en vue de satisfaire aux nouvelles tendances culinaires du marché.	Il/elle rédige les documents suivants : - Fiche technique de fabrication détaillée, incluant les valeurs nutritionnelles et les allergènes - Croquis de présentation sur assiette - Grille de tests	CR1.2 Les codifications sont utilisées avec maîtrise. La recette respecte les règles de rédaction et de la terminologie du métier. Les points novateurs sont expliqués en détail. Les calculs des quantités sont exacts au regard des portions à fabriquer. Le gaspillage est limité. Les produits sont utilisés de façon optimale (fanés, feuilles, épiluchures, ...).  La recette proposée est raffinée et recherchée.
A1.3 Adaptation de la nouvelle recette en vue de sa commercialisation	C1.3 Expérimenter la nouvelle recette en prenant appui sur les résultats de tests de dégustation adaptés et sur ses compétences organoleptiques pour définir les améliorations à apporter (assaisonnement, dressage, techniques, couleurs, texture, ...) en vue de sa commercialisation.		CR1.3 Les tests de dégustation sont réalisés selon un processus adapté (de l'élément le plus doux à l'élément le plus puissant en bouche ou l'élément principal - la sauce ou la crème - les légumes ou les garnitures puis l'ensemble). Les caractéristiques organoleptiques sont identifiées. Les propositions d'amélioration sont pertinentes.
A1.4 Finalisation de la recette	C1.4.1 Elaborer la fiche technique détaillée (ingrédients et quantités nécessaires, coûts de revient, prix de vente, marge, étapes de fabrication, ...) pour réaliser la recette dans une		CR1.4.1 La fiche technique comporte l'ensemble des éléments nécessaires à la réalisation de la recette et permet la

	<p>perspective de rentabilité afin de la transmettre à la production et de l'inscrire sur les menus et sur la carte de l'établissement gastronomique.</p> <p>C1.4.2 Estimer la valeur nutritionnelle, les caractéristiques sensorielles et les risques d'allergie pour préciser les indications de qualité de la nouvelle recette afin de s'adapter à la réglementation et aux contraintes spécifiques de certaines clientèles.</p>		<p>production. Les calculs de coûts de revient sont justes.</p> <p>CR1.4.2 Le calcul de la valeur nutritionnelle de la recette est juste et prend en compte les nouvelles tendances du « manger plus équilibré et plus sain ». Le contrôle des risques d'allergies est minutieux et conforme à la réglementation. Les allergènes sont indiqués.</p>
<p>A1.5 Conception des menus et carte</p>	<p>C1.5 Déterminer les objectifs et les paramètres d'un menu en prenant en considération les spécificités du restaurant gastronomique et le contexte pour concevoir les menus et une carte en collaboration avec le directeur du restaurant gastronomique afin de répondre aux attentes et contraintes de la clientèle.</p>		<p>CR1.5 Les spécificités de l'entreprise (positionnement, concept, style de cuisine) et ses objectifs sont identifiés. Les attentes et les contraintes de la clientèle sont prises en considération. La conception des menus et de la carte est adaptée à un contexte écoresponsable (saison, lieu d'implantation, ...). Les menus sont variés. La valeur et la complexité des mets proposés justifient la notion de gastronomie.</p>

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

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
<b>BLOC 2 : Organiser et gérer la production culinaire gastronomique</b>			
<b>Activité 2 : Organisation et gestion de la production culinaire gastronomique</b>  A2.1 Définition des objectifs de production	C2.1 Analyser les informations (prévisions des ventes, menus, recettes, fiches techniques, délais, ...) en utilisant les logiciels à disposition dans l'entreprise pour fixer les objectifs quantitatifs (temps de préparation, coûts de production, ...) et qualitatifs (caractéristiques physiques des mets, présentation esthétique, ...) de la production culinaire gastronomique afin d'anticiper et définir les moyens à mobiliser.	Mise en situation professionnelle pratique reconstituée individuelle, effectuée au centre de formation avec une mise à disposition des logiciels utilisés par le centre. Le jury composé d'experts vérifie et évalue, à partir d'une grille préétablie, la production du.de la candidat.e.  <u>1<sup>ère</sup> partie :</u> Un cahier des charges d'une prestation de cuisine est remis au.à la candidat.e. Elle comprend la réalisation de trois recettes dont l'une est une création personnelle à partir d'un panier.  <u>2<sup>ème</sup> partie :</u> Prise de contact du jury d'experts avec le.la commis pour transmettre les points de vigilance nécessaires au démarrage de la production.  <u>3<sup>ème</sup> partie :</u> Réalisation de la prestation de cuisine dans son ensemble, y compris le dressage et l'envoi présenté au jury pour dégustation. Le.la candidat.e justifie ses choix techniques.  Mise en situation professionnelle reconstituée orale sur la base d'un jeu de rôle.  A partir d'informations données par le centre, le.la candidat.e choisit un fournisseur, argumente son choix et négocie avec ce dernier les achats ponctuels de marchandises.	CR2.1 Les logiciels spécifiques du secteur (Apicius, ABS, Micrologic, ...) sont utilisés avec maîtrise et permettent une analyse exhaustive des informations.  Les objectifs de la production sont SMART (Spécifique, Mesurable, Atteignable, Réaliste, Temporellement défini) et permettent de définir les moyens à mobiliser (matières premières, matériels, ressources humaines, ...).  Les produits ont été analysés de manière à les utiliser de façon optimale (fanés, feuilles, épiluchures, ...).
A2.2 Gestion des approvisionnements	C2.2.1 Calculer les quantités nécessaires et le coût des matières pour produire en fonction des objectifs fixés afin de gérer les approvisionnements et les stocks  C2.2.2 Gérer les stocks du restaurant gastronomique en s'appuyant sur des ratios et indicateurs spécifiques et en utilisant un outil logiciel dédié pour définir les besoins en approvisionnement au regard des objectifs de production afin d'éviter les risques de rupture ou de perte.		CR2.2.1 Les calculs précis et quantifiés des produits consommables et non consommables sont justes. Ils s'appuient sur les objectifs fixés.  CR2.2.2 Le logiciel de gestion de stocks est utilisé avec maîtrise. Les calculs de valorisation du stock, besoin en fonds de roulement, taux de rotation et temps d'écoulement sont justes. Les besoins en approvisionnement prennent en compte le stock disponible et les objectifs de production afin de limiter au maximum le gaspillage.
A2.3 Constitution d'un réseau de fournisseurs selon les principes de la restauration durable et responsable	C2.3 Sélectionner des fournisseurs en prenant appui sur des méthodes de sourcing et scoring pour constituer un réseau de prestataires afin d'optimiser le rapport qualité/prix des diverses familles de produits (viande, poisson, légumes, épicerie, cave, ...) dans le respect de la législation en vigueur et des principes de la restauration durable et responsable.		CR2.3 Les fournisseurs sont sélectionnés selon des méthodes de sourcing et scoring (matrice RACI, modèle des 10C, ...). Les critères de sélection intègrent le développement durable (filères courtes et locales, contenant biosourcés ou compostables...) et le respect des normes spécifiques à la restauration.
A2.4 Commandes auprès des fournisseurs	C2.4 Négocier les conditions d'achat et d'approvisionnement avec les fournisseurs		CR2.4 Les techniques de négociation d'achat éthiques sont maîtrisées. Les commandes

	sélectionnés dans le respect de la législation en vigueur et de l'éthique des affaires en optimisant le triptyque qualité-coûts-délais pour conclure les achats nécessaires à la production culinaire et à son bon fonctionnement afin de respecter les objectifs fixés.		établies permettent d'atteindre les objectifs de production culinaire. Les règles du droit des achats sont connues.
A2.5 Organisation des postes de travail	C2.5 Donner les consignes de production aux chefs de partie en fonction des approvisionnements pour organiser les différents postes de travail conformément aux bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail afin d'atteindre les objectifs de production culinaire gastronomique fixés.		CR2.5 Les consignes sont claires pour chacun des postes de production et sont cohérentes avec les approvisionnements du jour. L'organisation mise en place respecte la réglementation et permet d'atteindre les objectifs fixés.
A2.6 Contrôle de la production	C2.6 Vérifier le respect des consignes pendant la mise en place (utilisation des ressources alimentaires, méthodes de travail, techniques culinaires, manipulation de l'équipement) en goûtant les produits en cours de réalisation pour contrôler la qualité de la production afin d'apporter les rectifications nécessaires.		CR2.6 La réalisation des produits est en conformité avec les consignes données. Les rectifications apportées après la dégustation systématique des plats permettent de se conformer de manière stricte aux fiches techniques. La qualité des produits est démontrée.
A2.7 Dressage et envoi pour le service	C2.7 Organiser le service en annonçant les commandes des clients pour faire réaliser le dressage et l'envoi au bon moment et à bonne température afin de garantir un service fluide et de qualité.		CR2.7 Les commandes sont hiérarchisées et annoncées à haute et intelligible voix. Le dressage est organisé de façon à envoyer les plats dans l'ordre souhaité. Le service se déroule dans les temps impartis.

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
<b>BLOC 3 : Diriger une brigade de cuisine pluriculturelle</b>			
<b>Activité 3 : Management d'une brigade de cuisine pluriculturelle</b>  A3.1 Recrutement des commis, cuisinier.ère.s, chef.fe.s de partie et second.e.s de cuisine en respectant la réglementation et les principes de RSE	C3.1 Identifier les compétences nécessaires à la brigade pour recruter les besoins en s'appuyant sur le GPEC et le droit du travail afin de constituer une équipe pluridisciplinaire en collaboration avec le.la responsable de l'établissement.	Mise en situation professionnelle reconstituée écrite et orale en centre de formation. L'ensemble du travail est élaboré avec l'outil informatique.  A partir d'une étude de cas, le.la candidat.e : - Liste les moyens humains nécessaires à la production mentionnée dans le cas - Planifie l'organisation du travail pour l'ensemble de l'équipe dans le temps et l'espace - Rédige les protocoles à suivre selon les réglementations en vigueur (hygiène, sécurité, tri des biodéchets)  Le.la candidat.e. soutient de façon claire et précise ses conclusions de l'étude de cas en français et en anglais devant un jury d'experts.	CR3.1 Les recrutements proposés prennent en compte le plan de développement des compétences et les synergies au sein de la brigade. Les principes du droit du travail sont respectés.
A3.2 Formation du personnel nouveau et existant	C3.2 Mettre en place des dispositifs de transmission des informations, des consignes et des savoir-faire à l'aide d'outils collaboratifs pour former le personnel afin de développer des compétences supplémentaires en vue de répondre aux évolutions du marché de la restauration gastronomique durable.		CR3.2 Les outils collaboratifs sont maîtrisés (trello, google drive, slack, dropbox, ...). Le contenu permet à la brigade d'être informée des évolutions du marché et des spécificités du restaurant gastronomique.
A3.3 Organisation du travail dans le respect de la QVT	C3.3 Planifier l'organisation du travail de la brigade à l'aide d'un logiciel d'ordonnancement spécifique au secteur d'activité pour répartir et clarifier le rôle de chacun afin d'optimiser l'efficacité de l'équipe en respectant les réglementations du secteur et les principes de QVT*. <i>*Qualité de vie au travail</i>		CR3.3 Les logiciels d'ordonnancement (ERP, 7shifts, When I Work, ...) sont utilisés avec maîtrise. L'organisation du travail intègre les différents niveaux d'activités (services du soir ou du midi, saisonnalité) et respecte les réglementations.
A3.4 Animation de l'équipe	C3.4 Choisir les outils de motivation d'équipe (tangibles, conditions de travail, challenge, intangibles) pour créer et maintenir la cohésion afin de fédérer la brigade autour du projet gastronomique dans le respect de la réglementation et de la QVT.		CR3.4 Les outils de management d'équipe (prime, entretiens individuels, environnement de travail, formation, ...) respectent les principes de la QVT et favorisent l'esprit d'équipe tout en respectant la diversité et les réglementations du secteur.
A3.5. Gestion des litiges des parties prenantes (personnel, client, fournisseurs)	C3.5 Dialoguer en français et en anglais en utilisant l'écoute active et l'empathie pour prévenir et arbitrer les conflits afin de sortir d'une situation de crise en prenant en compte les aspects interculturels des parties concernées.		CR3.5 Les techniques de communication en lien avec la gestion des conflits sont utilisées avec pertinence et permettent d'identifier les sources de conflit. Les solutions de résolution sont adaptées et intègrent les différences culturelles.  La maîtrise de l'anglais et du français est démontrée.

<p>A3.6 Mise en place et contrôle des règles d'hygiène, de sécurité et de tri des bios déchets</p>	<p>C3.6.1 Définir des protocoles en matière d'hygiène pour respecter la réglementation en vigueur (locaux, matériels, équipements, stockage et conservation des aliments...) dans une démarche de développement durable afin d'éviter tout risque d'infraction.</p> <p>C3.6.2 Mettre en place un process de tri à la source des biodéchets par l'ensemble des parties prenantes (internes et externes) en vue de leur valorisation.</p> <p>C3.6.3 Evaluer les risques en lien avec les spécificités du restaurant dans lequel il.elle exerce pour déterminer les modes opératoires de tous les postes au sein de fiches de bonnes pratiques afin de fournir des équipements de travail conformes à la réglementation.</p>		<p>CR3.6.1 Les protocoles respectent les règles d'hygiène dans une démarche d'écoresponsabilité.</p> <p>L'eau est économisée au maximum tout au long du process de nettoyage.</p> <p>Les produits lessiviels utilisés respectent l'environnement.</p> <p>L'utilisation des énergies est raisonnée (gaz et électricité).</p> <p>CR3.6.2 Le process mis en place respecte les réglementations de tri des biodéchets (documents conformes aux règles, bio-seaux prévus, bacs, caisses palettes, ...).</p> <p>CR3.6.3 Les risques sont évalués au sein des fiches de bonnes pratiques santé et sécurité à la restauration et sont édités. Les pistes d'amélioration sont expliquées avec clarté. Les parties concernées sont informées.</p>
--	---	--	---