

5 – REFERENTIELS

CHEF.FE DE PARTIE SPECIALISE.E EN RESTAURATION GASTRONOMIQUE

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

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
BLOC 1 : Organiser et préparer la production de sa partie dans le respect des consignes et de la réglementation dans une démarche écoresponsable			
A1.1. Suivi des stocks et des approvisionnements des matières en lien avec sa partie	<p>C1.1. Participer aux approvisionnements dans une démarche écoresponsable (respect de la saisonnalité, pêche durable, circuits courts et/ou locaux, ...) en utilisant l'outil informatique et en s'appuyant sur sa connaissance des produits pour assurer le suivi des stocks afin de maîtriser les quantités nécessaires de sa partie.</p> <p>C1.2. Contrôler les marchandises en réception en utilisant les documents administratifs et commerciaux pour vérifier leurs qualités et la conformité avec la commande afin de détecter les anomalies.</p> <p>C1.3. Appliquer les protocoles de conservation et de conditionnement pour ranger les marchandises dans les zones appropriées afin de préserver leurs qualités.</p>	<p><u>Mise en situation professionnelle écrite reconstituée individuelle, effectuée au centre de formation.</u> A partir des fiches techniques remises par le centre le.la candidat.e organise sa production en utilisant les logiciels appropriés mis à sa disposition. Il.elle détaille, à l'écrit l'ensemble des éléments et des protocoles nécessaires à la mise en place des futures productions.</p> <p><u>Mise en situation professionnelle pratique reconstituée individuelle, effectuée au centre de formation.</u> A partir des fiches techniques remises par le centre, le.la candidat.e :</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôle la conformité des matières premières nécessaires à la réalisation des recettes - met en place les processus de conservation et de rangement - rassemble l'ensemble des matières et équipements nécessaires à la future production. 	<p>CR1.1. L'outil de gestion des stocks est maîtrisé. Les seuils d'alertes sont pris en compte pour déclencher les approvisionnements. Les approvisionnements proposés favorisent les producteurs de proximité écoresponsable et respectent la saisonnalité.</p> <p>CR1.2. Les non-conformités qualitatives et quantitatives des produits par rapport à la commande sont identifiées et indiquées sur les documents de contrôle. Les produits non conformes sont proposés pour une autre production que l'initiale (sauces, confitures, compote, extraction chutney).</p> <p>CR1.3. Les critères de fraîcheur et de qualité des produits sont connus. Les méthodes de rangement sont adaptées et efficaces. Les marchandises sont stockées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>CR2. Le choix des marchandises correspond aux quantités (kg, L, pièce, botte) et à la qualité (provenance géographique, AOC, AOP, IGP, ...) imposées dans les fiches techniques. Les coûts et les quantités calculés sont exacts. Le prévisionnel de vente est juste.</p>
A1.2. Evaluation des marchandises nécessaires à la production de sa partie	<p>C2. Calculer au plus juste les quantités et le coût de marchandises nécessaires à la production du jour en utilisant les fiches techniques des menus ou de la carte pour préparer la production de sa partie et le prévisionnel de vente.</p>		

A1.3. Planification des techniques à mettre en œuvre pour sa partie	C3. Identifier les techniques à mettre en œuvre à partir de la carte et des consignes de production pour les ordonner rationnellement à l'aide d'un outil d'ordonnancement afin d'effectuer les productions de sa partie dans le temps imparti.		CR3. L'outil d'ordonnancement est utilisé avec maîtrise. La planification des tâches est juste et en cohérence avec la production prévue.
A1.4. Choix des équipements appropriés à la bonne exécution de sa partie	C4. Catégoriser les matériels selon leurs usages en prenant appui sur leurs caractéristiques pour choisir les équipements appropriés à une cuisine responsable, en fonction des techniques à mettre en œuvre, afin de préparer le poste de travail.		CR4. Les caractéristiques des matériels sont connues. Les matériels sont choisis en fonction de leur destination (stockage, préparation, assemblage et cuisson). Les matériaux choisis pour les matériels de cuisson (inox, cuivre, fonte, céramique, aluminium) sont compatibles avec les énergies en place (induction électricité, gaz).
A1.5. Mise en place du poste de travail	C5. Rassembler les produits bruts nécessaires aux préparations préliminaires (épluchage, habillage, taillage, découpage...,), le petit matériel (louche, spatule, fouet, ...), le matériel (préparation, cuisson, stockage) pour mettre en place le poste de travail en fonction des impératifs de production afin de réaliser sa production culinaire dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de QVT* et d'anti-gaspillage. <i>*Qualité de vie au travail</i>		CR5. L'organisation du poste de travail est rationnelle et fonctionnelle. Elle respecte les bonnes pratiques d'hygiène et de QVT et favorise l'anti-gaspillage. Les marchandises sensibles sont stockées au froid négatif ou positif. Les marchandises sont déconditionnées et les emballages évacués avant le début des préparations afin d'éviter les croisements du circuit propre et sale.
A1.6. Elaboration de nouvelles recettes concernant sa partie	C6. Rédiger la conception de nouvelles recettes dans sa partie en utilisant avec inventivité sa parfaite connaissance des produits et des équipements pour satisfaire aux nouvelles tendances culinaires et économiques du marché.	<p><u>A partir d'une étude de cas, le/la candidat.e élabore une recette novatrice gastronomique à partir des produits décrits dans le cas. Epreuve réalisée individuellement en centre de formation.</u></p> <p>Il/elle rédige les documents suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique de fabrication détaillée - Croquis de présentation sur assiette - Grille de tests <p>Il/elle décrira les innovations mises en place, le schéma circulaire de sa production et l'intégration des notions de développement durable.</p>	CR6. La recette respecte les règles de rédaction et de la terminologie du métier. Les points novateurs sont expliqués en détail. Les calculs des quantités et coût de revient sont exacts au regard des portions à fabriquer. La recette proposée concorde avec les nouvelles tendances (circuit court, naturalité, fusion, ...) et s'inscrit dans la démarche écoresponsable définie. La rédaction de la fiche est claire et détaillée. Elle est compréhensible par l'équipe et inclut les allergènes.

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

REFERENTIEL D'ACTIVITES décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	REFERENTIEL DE COMPETENCES identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	REFERENTIEL D'ÉVALUATION définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 2 : Réaliser et envoyer la production culinaire responsable de sa partie en restauration gastronomique			
A2.1. Réalisation des sauces et des plats en sauce	C1. Valoriser les morceaux de troisième catégorie en étant attentif à la traçabilité pour réaliser la préparation des sauces et des fonds dans une démarche anti-gaspillage afin d'accompagner les plats avec finesse.	<p><u>Mise en situation professionnelle pratique individuelle réalisée au centre de formation.</u></p> <p>Un cahier des charges d'une prestation de cuisine est remis au.à la candidat.e. Aid.e par un.e commis, il.elle réalise la production culinaire comprenant une entrée froide, une entrée chaude, un plat de viande ou de poisson et un dessert pour 4 personnes.</p> <p>La prestation de cuisine comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les productions culinaires citées précédemment - le dressage et l'envoi des plats préparés - le nettoyage et remise en place du poste de travail - le stockage des matières restantes 	<p>CR1. Les fonds, jus, marinades, court-bouillon préparés sont en accord avec le produit concerné (viandes de boucherie, poissons, volailles). Les produits utilisés pour leur réalisation sont sélectionnés pour éviter le gaspillage (parure de viandes de boucherie, carcasses de volailles et ailes de poulet, ...).</p> <p>La traçabilité est connue (certificat, producteur locaux, ...).</p> <p>Les liaisons et assaisonnements des différents fonds, jus et sauces sont justes et réalisés selon les codes de la restauration gastronomique (Exemples : sans additif, sans exhausteur de saveur, avec des épaississants naturels, algues, ...).</p>
A2.2. Réalisation des cuissons des viandes	C2. Appliquer les modes de cuisson en utilisant les matériels adaptés à la cuisson aux viandes et volailles avec précision en fonction de la carte et des fiches techniques pour respecter les commandes des clients et préserver les qualités gustatives et nutritionnelles des produits définis dans les standards de la profession.		<p>CR.2. Les modes de cuisson (rôti, griller) sont exécutés avec précision en fonction des produits traités (viandes rouges, viandes blanches, petites pièces, grosses pièces).</p> <p>Les cuissons minute sont effectuées dans le respect des appoints de cuisson demandés par la clientèle.</p>
A2.3. Réalisation des cuissons des poissons	<p>C3.1. Cuire les poissons, crustacés, mollusques en respectant les différences de chaque espèce (mer, rivière, entier, en portion) pour faire une cuisson parfaite afin de satisfaire la clientèle haut de gamme.</p> <p>C3.2. Exécuter les techniques de base en utilisant les parures de poisson pour confectionner les fumets et sauces poissons afin d'élaborer les recettes des menus et de la carte.</p>	<p>La prestation de cuisine du, de la candidate est évaluée par un jury composé d'experts, extérieurs au centre de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La production culinaire est évaluée lors d'une dégustation - Le respect de la qualité gastronomique et de la conformité aux normes de la prestation dans son ensemble sont évaluées à l'aide d'une grille détaillée. - La mise en place d'une démarche écoresponsable à chaque étape de la prestation (réutilisation au maximum des morceaux non utilisés, tri des déchets, utilisation de produits non toxiques pour l'environnement, respect de l'humain, ...). 	<p>CR3.1. Les cuissons choisies sont adaptées à la morphologie de chaque espèce (poissons gras, maigres, darnes, filets, tronçons, entier). Elles sont précises et respectent le produit.</p> <p>Le poisson, après cuisson, (vapeur, papillote, griller, pocher, braiser, au four, frire...) garde ses qualités gustatives et sa consistance.</p> <p>CR3.2. Les fumets et les sauces sont exécutées avec précision en utilisant des parures de poisson adéquates (têtes, arêtes, carapaces de crustacés). Les produits nécessaires à la réalisation (crème, œufs, aromates, condiments, fines herbes) sont utilisés avec justesse.</p>
A2.4. Préparation des produits pour les différentes parties	C4.1. Préparer les différents produits (viandes, volailles, poisson, ...) du jour en étant vigilant au gaspillage éventuel et en appliquant les procédures et modes opératoires adéquats pour pourvoir les autres parties en marchandises prêtes à la cuisson afin d'assurer les différentes recettes des menus et de la carte du jour.		<p>CR4.1. Les techniques de base (désosser, détailler les viandes, des gibiers, découper à cru les volailles, fileter, détailler en darne, en tronçon les poissons, ...) sont réalisées avec précision et dans les règles de l'art. Les parties non utilisables pour la recette sont proposées à la réutilisation pour la réalisation de fonds, bouillons, fumets. La mise en portion respecte les grammages des fiches techniques de la restauration gastronomique.</p>

	C4.2. Réaliser les préparations froides en utilisant ses connaissances techniques pour assurer les plats des menus et de la carte afin de respecter les commandes de la clientèle.	En fin de service, à partir d'une grille mise à sa disposition, le/la candidat.e auto-évalue sa production, son travail et celui de son.s.a commis.	Les préparations sont priorisées et enchainées avec efficacité dans le respect de l'écoresponsabilité et de la QVT.
A2.5. Préparation des accompagnements	C5. Préparer les garnitures (légumes, légumineuses, riz, pâtes, ...) et les œufs en respectant les règles d'hygiène et en soignant la présentation pour réaliser des accompagnements mettant en valeur le ou les plats qu'ils accompagnent afin de respecter les descriptifs des menus et de la carte haut de gamme.		CR4.2. Les préparations froides (salades, macédoines, sauces froides, en bellevue, ...) respectent les standards de la cuisine gastronomique et sont exécutées avec précision.
A2.6. Réalisation des pâtisseries, des pains et viennoiseries	C6.1. Suivre rigoureusement les grammages, la chronologie des tâches et les temps de repos à partir des consignes de production pour réaliser manuellement ou par traitement électromécanique les pâtes et les crèmes de base afin de confectionner les desserts. C6.2. Fabriquer avec méthode les différents pains et viennoiseries en respectant le processus de fabrication pour optimiser la qualité des produits afin de satisfaire une clientèle haut de gamme.		CR5. La préparation des légumes respecte la marche en avant (déconditionnement, épluchage, lavage, taillage). Les différentes tailles (julienne, brunoise, tourné, en sifflet, ...) sont connues et maîtrisées. Les garnitures suivent les tendances actuelles (légèreté, sans gras, circuit court, légumes anciens, ...). Les épluchures sont utilisées à leur maximum (chips, soupe, gelée, jus, ...) ou compostées.
A2.7. Envoi des commandes et dressage	C7.1. Assurer l'envoi des commandes en connaissant le travail de chaque partie pour respecter les temps de finition de chacun afin de satisfaire la clientèle haut de gamme. C7.2. Dresser les assiettes en jouant sur les couleurs, les formes, les volumes et en utilisant des contenants et des accessoires appropriés pour délivrer une assiette en conformité avec les codes de la restauration gastronomique.		CR6.1 Les pesées sont rigoureuses. Les bases de pâtisserie sont exécutées avec méthode et précision. Les appareils électromécaniques sont utilisés à bon escient. Les temps de préparation sont respectés. Les préparations sont effectuées dans les zones adaptées. CR6.2. Le processus de fabrication des différentes pâtes (pain, croissant, brioche) - pétrir, faire pousser, façonner, cuire - est exécuté avec précision et maîtrise. Les produits réalisés sont conformes aux exigences de la carte et des menus. Les produits de base de la boulangerie (farine, matière grasse, levure) sont utilisés avec maîtrise.
A2.8. Organisation du nettoyage	C8. Remettre le poste de travail dans l'état initial en stockant les matières restantes et en nettoyant dans le respect des procédures et à l'aide de produits respectueux de l'environnement pour permettre une utilisation future dans des conditions optimales.	CR7.1. L'envoi est assuré dans un délai correspondant à la demande. Les températures réglementaires de distribution sont respectées. Chaque partie est en cohésion avec les autres pour assurer un service efficace et sans attente. CR7.2. Les assiettes sont dressées avec harmonie (proportion, couleur, texture, ...) et les codes de la restauration gastronomique sont respectés. La variété des aliments composant le plat a été pris en compte avec pertinence. Les différentes préparations sont mises en valeur.	
			CR8. Les locaux, équipements et matériels sont entretenus en application des règles d'hygiène tout au long de la journée et après chaque opération majeure (mise en place, cuisson, service). Les produits utilisés sont respectueux de l'environnement. Le poste de travail est remis en place après le service.

REFERENTIEL D'ACTIVITES décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	REFERENTIEL DE COMPETENCES identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	REFERENTIEL D'ÉVALUATION définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 3 : Manager les commis et apprentis de sa partie et transmettre son savoir-faire de spécialiste			
A3.1. Participation au recrutement des commis, des apprentis et des stagiaires	C1. Identifier les compétences nécessaires à la partie pour recruter les besoins en s'appuyant sur le GPEC et le droit du travail afin de constituer une équipe inclusive en collaboration avec le/la chef.fe de cuisine.	<p><u>Mise en situation professionnelle reconstituée individuelle écrite réalisée en centre de formation.</u> L'ensemble du travail est élaboré avec l'outil informatique.</p> <p>A partir d'une étude de cas décrivant un contexte de restauration gastronomique, le/la candidat.e :</p> <ul style="list-style-type: none"> - liste les moyens humains nécessaires à la production mentionnée dans le descriptif du contexte de restauration - propose et argumente un outil collaboratif adapté - propose des outils de motivation d'équipe et leur mise en place en fonction du contexte évoqué (formation, réunion, séminaire prime, ...) - complète les documents d'autocontrôle en se référant aux réglementations en vigueur et propose des actions correctives <p><u>Mise en situation professionnelle reconstituée individuelle orale sur la base d'un jeu de rôle joué en centre de formation.</u> Des formateurs du centre jouent le rôle du client et/ou du commis de cuisine ou du cuisinier.</p> <p>A partir d'une situation donnée le, la candidat.e :</p> <ul style="list-style-type: none"> - explique en français et en anglais une recette à un.e client.e - explique en français et en anglais une recette à un.e des membres de la brigade 	<p>CR1. Les recrutements proposés prennent en compte les savoirs, savoir-faire et savoir-être, des compétences nécessaires à la partie. Les principes du droit du travail sont respectés ainsi que le respect de la diversité (homme/femme, personnes en situation de handicap, personnes d'origines étrangères, ...), du budget et de la GPEC.</p>
A3.2. Formation du personnel nouveau et existant	C2. Mettre en place des dispositifs de transmission des informations, des consignes et des savoir-faire à l'aide d'outils collaboratifs en prenant en compte les particularités des personnes en situation de handicap pour former l'ensemble du personnel de la partie afin de développer des compétences supplémentaires en vue de répondre aux évolutions du marché de la restauration gastronomique durable.	<ul style="list-style-type: none"> - liste les moyens humains nécessaires à la production mentionnée dans le descriptif du contexte de restauration - propose et argumente un outil collaboratif adapté - propose des outils de motivation d'équipe et leur mise en place en fonction du contexte évoqué (formation, réunion, séminaire prime, ...) - complète les documents d'autocontrôle en se référant aux réglementations en vigueur et propose des actions correctives 	<p>CR2. Les outils collaboratifs sont maîtrisés (trello, google drive, slack, dropbox, ...).</p> <p>Le contenu proposé permet à l'équipe de la partie d'être informée des évolutions du marché, des nouvelles techniques, recettes, etc. Le contenu est clair et compréhensible par tous.</p> <p>L'outil utilisé est intuitif et peut être utilisé par tous. Les adaptations pour les personnes en situation de handicap sont effectuées avec pertinence.</p>
A3.3. Animation de l'équipe	C3. Choisir les outils de motivation d'équipe pertinents pour créer des conditions permettant à chacun de développer tout son potentiel en appuyant sur les différences qu'il ou elle apporte afin de fédérer l'équipe de la partie autour du projet gastronomique créatif dans le respect des réglementations et de de la QVT.	<p><u>Mise en situation professionnelle reconstituée individuelle orale sur la base d'un jeu de rôle joué en centre de formation.</u> Des formateurs du centre jouent le rôle du client et/ou du commis de cuisine ou du cuisinier.</p> <p>A partir d'une situation donnée le, la candidat.e :</p> <ul style="list-style-type: none"> - explique en français et en anglais une recette à un.e client.e - explique en français et en anglais une recette à un.e des membres de la brigade 	<p>CR3. Les outils de management d'équipe choisis (primes, entretiens individuels, environnement de travail, formation adaptée, plan de développement global de l'équipe, organisation d'événements d'équipe, ...) permettent de pratiquer une politique inclusive et respectent les principes de la QSVT.</p> <p>L'esprit d'équipe et la complémentarité de chacun sont mis en avant. Les outils sont adaptés à la diversité des équipes (femmes/hommes, handicap, ...).</p>
A3.4. Communication orale avec l'équipe, les autres parties et les clients	<p>C4.1. Adopter une posture professionnelle (tenue, attitude, langage) adaptée au contexte de restauration gastronomique pour communiquer en français et en anglais avec les clients lors du service.</p> <p>C4.2. Communiquer à l'oral en français et en anglais avec ses collègues des autres parties, le chef de cuisine et/le commis en utilisant un vocabulaire professionnel pour garantir la bonne réalisation de sa</p>	<p>A partir d'une situation donnée le, la candidat.e :</p> <ul style="list-style-type: none"> - explique en français et en anglais une recette à un.e client.e - explique en français et en anglais une recette à un.e des membres de la brigade 	<p>CR4.1. La posture utilisée pour se présenter et communiquer avec la clientèle respecte les codes de la restauration gastronomique (tenue, formulation, niveau de langage). Les explications sont simples et facilement compréhensibles par des néophytes.</p> <p>CR4.2. Le vocabulaire professionnel utilisé respecte le champ lexical de la cuisine (fileter, abaisser, coucher, contiser, ...). Les explications sont claires et précises Les</p>

	partie dans le respect de la RSE et des codes de la restauration gastronomique.	- argumente la mise en œuvre d'une démarche écoresponsable globale en détaillant les responsabilités de chacun des membres de l'équipe.	langues française et anglaise sont maîtrisées. Le ton et la posture sont conformes aux principes de RSE.
A3.5. Mise en place d'une démarche écoresponsable	C5. Réaliser l'ensemble des opérations en lien avec l'activité de l'établissement dans un souci constant de réduction du gaspillage alimentaire, environnemental, économique et social pour gérer sa production dans une démarche responsable.		<p>CR5. L'ensemble des opérations est réalisé avec un souci constant d'économie d'eau, d'énergies et de matières premières.</p> <p>L'organisation de la production démontre une démarche anti-gaspillage (zéro déchets, revalorisation des restes, ...).</p> <p>Les produits d'entretien sont utilisés de façon raisonnée.</p>
A3.6. Application des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels	C6. Renseigner les documents d'autocontrôle en s'appuyant sur les règles d'hygiène et les procédures de sécurité au travail pour rendre compte des dysfonctionnements constatés afin d'appliquer les actions correctives.		CR6. Les documents d'autocontrôle sont maîtrisés et correctement renseignés. Ils portent sur l'ensemble des réglementations à respecter (GBPH, HACCP et PMS). Les dysfonctionnements sont détectés et les actions proposées conformes aux réglementations et aux bonnes pratiques.