



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



GRETA-CFA
CÔTES D'ARMOR)))

Greta-CFA des Côtes d'Armor

Titre à finalité professionnelle : Crêpier

> **Référentiel Activités / Compétences / Evaluation**

Auteurs : MPO/ALN
10/06/2022

Sommaire

BC1_ Fabriquer des pâtes et tourner des crêpes et galettes.....	3
BC2_ Fabriquer des garnitures simples.....	3
BC3_ Réaliser des recettes élaborées salées et sucrées.....	4
BC4_ Appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité en restauration	6
BC5_ Organiser et assurer le service en salle	8
BC6 optionnel_ Fabriquer des produits dérivés pour la mise en place d'un buffet.....	10
BC7 optionnel_ Créer ou reprendre une activité en restauration	11

BC1_Fabriquer des pâtes et tourner des crêpes et galettes

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
<ol style="list-style-type: none"> Préparation de son poste de travail Confection des différentes pâtes et tournage des crêpes et des galettes Conditionnement des crêpes et des galettes 	<p>C1.1 : choisir et utiliser les outils (tampons graisseurs, spatules, rozell...), matériels de cuisson (billig, plaques...) selon la fabrication envisagée afin de garantir un résultat optimal</p> <p>C1.2 : organiser son poste de travail en ayant tous les ingrédients et le matériel à disposition afin d'optimiser sa production</p> <p>C1.3 : mettre en chauffe les différentes galetières (électriques ou gaz) afin qu'elles soient à la bonne température au démarrage du tournage</p> <p>C2.1 : préparer la pâte à crêpe (farine de blé) et à galette (farine de sarrasin) en respectant la procédure de fabrication afin d'obtenir une pâte homogène</p> <p>C2.2 : tourner les crêpes et les galettes en appliquant les gestes techniques afin de réaliser un produit régulier tout en prévenant les troubles musculo – squelettiques</p> <p>C2.3 : adapter la température du billig selon la vitesse d'exécution du tournage</p> <p>C2.4 : tourner les crêpes et galettes sur 2 billigs afin d'augmenter la cadence de fabrication</p> <p>C3.1 : plier les crêpes et galettes afin de les conditionner dans un format facile à emporter</p> <p>C3.2 : conditionner et étiqueter les produits pour la vente à emporter en respectant la réglementation en vigueur</p>	<p>Modalités d'évaluation : mise en situation professionnelle dans la cuisine pédagogique</p> <p>En 25 minutes, le candidat doit, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, préparer son poste de travail, fabriquer, tourner et conditionner 6 crêpes et 6 galettes sur 2 billigs</p>	<p>Cr1.1 : le choix des outils et matériels ainsi que leur utilisation est pertinente (la louche sélectionnée est adaptée à la pâte)</p> <p>Cr1.2 : tous les ustensiles sont disposés de façon pertinente selon sa préférence manuelle (droitier/gaucher) et afin d'éviter les TMS</p> <p>Cr1.3 : le graissage et la température de la billig sont adaptés à la cuisson</p> <p>Cr2.1 : respect de la recette (proportions), qualité de la pâte (absence de grumeaux, fluidité, homogénéité, ...)</p> <p>Cr2.2.1 : les accessoires (rozell, spatule et louche) sont utilisés avec dextérité</p> <p>Cr2.2.2 : la régularité du produit l'épaisseur et la souplesse sont respectées</p> <p>Cr2.3 : la cuisson des crêpes et galettes est juste</p> <p>Cr2.4 : la rapidité d'exécution et les quantités produites sont conformes aux attendus</p> <p>Cr3.1 : le pliage est méthodique et harmonieux</p> <p>Cr3.2 : l'étiquetage comporte toutes les mentions légales (Nom du produit, ingrédients, dates de fabrication, DLC)</p>

BC2_Fabriquer des garnitures simples

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
<ol style="list-style-type: none"> Préparation du matériel et des produits Réalisation des garnitures simples sucrées ou salées Présentation des crêpes et des galettes 	<p>C1.1 : vérifier le bon fonctionnement du matériel nécessaire à la production et préparer son poste de travail afin de travailler en toute sécurité</p> <p>C1.2 : choisir le matériel de préparation (bacs gastro, cul de poule, plaques) adapté afin de réaliser les opérations culinaires</p> <p>C1.3 : trancher et tailler de façon régulière les produits afin de garantir l'homogénéité de la garniture, en respectant les règles de sécurité</p> <p>C1.4 : utiliser en toute sécurité le matériel électroménager (batteur mélangeur, mixeur et fouet plongeant) en vue de faciliter une préparation rapide des différentes pâtes</p> <p>C2.1 : fabriquer des garnitures sucrées simples : crème de base, appareils à crème prise (caramel au beurre salé, panna cotta, crème</p>	<p>1^{ère} modalité d'évaluation :</p> <p>2 mises en situation professionnelle dans la cuisine pédagogique</p> <ul style="list-style-type: none"> En 15 minutes, le candidat doit en respectant les règles d'hygiène et de sécurité : mettre en place son poste de travail, tourner et présenter 4 galettes complètes En 20 minutes, le candidat doit en respectant les règles d'hygiène et de sécurité : mettre en place son poste de travail, réaliser une recette sucrée 	<p>Cr1.1.1 : la température de la billig est conforme (saisie de la pâte pour la cuisson)</p> <p>Cr1.1.2 : le branchement et les réglages des appareils électriques sont vérifiés avant leur utilisation</p> <p>Cr1.2 : le choix du matériel est en adéquation avec le produit à travailler (cul de poule pour la fabrication ; bac gastro pour le stockage)</p> <p>Cr1.3.1 : la trancheuse et/ou la mandoline est utilisée en toute sécurité et avec dextérité (support stable et espace dégagé, port de gants, main à plat, utilisation du pousoir...)</p> <p>Cr1.3.2 : le choix du couteau est pertinent pour la découpe demandée (éminceur)</p>

	<p>citron) et sauces sucrées (sauce chocolat, coulis de fruit...) en respectant les recettes traditionnelles</p> <p>C2.2 : confectionner les garnitures salées simples (complète, saucisse, jambon fromage...) afin de répondre aux commandes les plus courantes en crêperie.</p> <p>C3.1 : choisir et réaliser les pliages communs (triangle, journal, chausson, en 4) des crêpes et galettes simples à consommer sur place en vue du dressage</p> <p>C3.2 : dresser l'assiette de façon à garantir une présentation nette et esthétique du produit</p>	<p>(caramel au beurre salé, crème citron, ganache au chocolat, coulis de fruits) tirée au sort, garnir 4 crêpes avec 2 pliages différents</p> <p>2^{ème} modalité d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - A l'issue des mises en situation professionnelle, le candidat devra réfléchir et faire un retour sur le déroulement de son évaluation pratique lors d'un entretien d'analyse réflexive d'une durée de 5 minutes <p>3^{ème} modalité d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - En 1 heure le candidat répond à un questionnaire écrit en technologie culinaire portant sur les produits de base (œuf, farine, sucre, produits laitiers), le matériel et les ustensiles de cuisine 	<p>Cr1.3.3 : le couteau est tenu en toute dextérité pour un travail en sécurité</p> <p>Cr1.3.4 : le tranchage est régulier</p> <p>Cr1.4.1 : l'appareil utilisé est adapté à la quantité à fabriquer</p> <p>Cr1.4.2 : le tube de plongée est immergé de façon verticale</p> <p>Cr1.4.3 : la vitesse est adaptée (pas d'éclaboussure, grumeaux)</p> <p>Cr1.4.4 : le matériel est débranché dès la fin de son utilisation</p> <p>Cr2.1.1 : la technique de réalisation du caramel au beurre salé est conforme : justesse du temps de cuisson (couleur et goût conformes)</p> <p>Cr2.1.2 : la technique de réalisation de l'appareil est conforme : respect du temps de prise, esthétique de l'appareil (produit net au démoulage)</p> <p>Cr2.1.3 : la recette de réalisation de la crème citron est respectée : proportions, ingrédients, conformité de la température de cuisson (cuisson nappe) et consistance de la crème (fluidité, brillance...)</p> <p>Cr2.1.4 : la technique de réalisation de la ganache est juste : proportions respectées, mélange lisse et brillant</p> <p>Cr2.2.1 : la quantité de chaque ingrédient respecte la fiche technique</p> <p>C2.2.2 : la cuisson des ingrédients est juste (fromage fondu, œuf miroir)</p> <p>Cr2.2.3 : l'ordre d'assemblage des ingrédients est respecté (œuf, fromage et jambon)</p> <p>Cr3.1.1 : les techniques de pliages sont conformes</p> <p>Cr3.1.2 : les pliages sont harmonieux et adaptés à la garniture (selon le pliage la garniture est visible ou pas)</p> <p>Cr3.2.1 : le dressage est harmonieux (pas de coulure)</p> <p>Cr3.2.2 : le choix de l'assiette est pertinent (le type, la taille et la forme)</p> <p>Cr3.2.3 : la disposition de la galette ou de la crêpe est esthétique</p> <p>Cr3.2.4 : le dressage est effectué dans un temps imparti (galette/crêpe chaude à dégustation)</p>
--	--	--	--

BC3 Réaliser des recettes élaborées salées et sucrées

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'EVALUATION	CRITÈRES D'EVALUATION
<ol style="list-style-type: none"> Réalisation des préparations préliminaires pour les garnitures Confection des recettes cuisinées salées et sucrées Dressage des assiettes 	<p>C1.1 : collecter les informations nécessaires (nombre de couverts, les menus à la semaine, fiches techniques...) afin de produire au plus près des besoins</p> <p>C1.2 : planifier l'ordonnement des tâches afin d'être opérationnel dès le démarrage du service</p> <p>C1.3 : préparer à partir de la fiche technique les quantités</p>	<p>1^{ère} modalité d'évaluation :</p> <p>Mise en situation professionnelle dans la cuisine pédagogique</p> <ul style="list-style-type: none"> - En 3 heures et à partir d'une fiche technique tirée au sort, le candidat doit, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, réaliser 	<p>Cr1.1 : la production est en adéquation avec les réservations</p> <p>Cr1.2 : les tâches à effectuer respectent la logique chronologique de fabrication</p> <p>Cr1.3 : les proportions sont conformes aux nombres de couverts prévisionnels</p>

nécessaires de denrées pour la fabrication des recettes élaborées

C2.1 : utiliser les techniques de taillage (brunoise, julienne, mirepoix, bâtonnets, cannelés...) des fruits et légumes afin de réaliser la recette en respectant la fiche technique

C2.2 : préparer des volailles, des poissons, des crustacés et des mollusques en vue d'élaborer la garniture

C2.3 : fabriquer des sauces afin de donner du liant et de la saveur aux garnitures

C2.4 : utiliser différents modes de cuisson en limitant la consommation d'énergie tout en respectant la recette du référentiel

C2.5 : assembler les ingrédients en respectant l'ordre déterminé par la fiche technique afin d'obtenir une garniture conforme à la recette

C2.6 : vérifier et rectifier les assaisonnements afin d'obtenir une préparation goûteuse et équilibrée

C3.1 : dresser les crêpes et/ou galettes sur assiette en réalisant une présentation valorisant les produits confectionnés

une recette élaborée sucrée et salée, fabriquer, garnir et dresser 4 crêpes et 4 galettes en utilisant 3 pliages différents

2^{ème} modalité d'évaluation :

- A l'issue de la mise en situation professionnelle, le candidat devra réfléchir et faire un retour sur le déroulement de son évaluation pratique lors d'un entretien d'analyse réflexive d'une durée de 10 minutes

3^{ème} modalité d'évaluation :

- En 1 heure, le candidat répond à un questionnaire écrit en technologie culinaire portant sur les modes de cuissons, les liaisons, les sauces et les fonds.
- En 1 heure, le candidat répond à un questionnaire écrit en technologie culinaire portant sur les produits de la mer, les fruits et les légumes et les matières grasses.

Cr2.1.1 : le choix du taillage est conforme à la fiche technique

Cr2.1.2 : la taille des légumes découpés est conforme (jardinière macédoine, mirepoix)

Cr2.1.3 : la technique de taillage permet un travail efficace et sécurisé

Cr2.2 : les techniques de préparation préliminaires sont efficaces et effectuées en toute sécurité (habillage des poissons et des volailles conformes - désarêtage, filetage, éviscération, flambage, parage - geste d'ouverture des Saint Jacques précis - nettoyage et triage des moules, châtrage des gambas...)

Cr2.3.1 : les étapes de réalisation des fonds (blancs, bruns) et fumet de poisson sont respectées (cuisson des os conforme, garniture aromatique, déglacage, temps de cuisson...)

Cr2.3.2 : les étapes de réalisation des sauces à base de fond (veloutés, sauce espagnole, américaine) et émulsionnées (vinaigrette, mayonnaise, beurre fondu) sont respectées (la liaison est efficace, les ingrédients ajoutés sont en adéquation avec l'appellation de la sauce...)

Cr2.4.1 : le choix du type de cuisson respecte la recette

Cr2.4.2 : le choix du matériel est pertinent (en fonction de la nature de l'aliment, du volume à traiter et de la cuisson choisie)

Cr2.4.3 : les techniques de cuisson sont respectées (sauter, poêler, griller, frire, bouillir, pocher)

Cr2.4.4 : optimisation des tâches pour économiser l'énergie (cuisson de différents produits dans le même four...)

Cr2.5.1 : l'ordre d'assemblage des différents ingrédients (légumes, viande, poisson) respecte la recette

Cr2.5.2 : la cuisson est organisée selon les circonstances (commandes, synchronisation pour une même table, flux de clientèle)

Cr2.5.3 : les ingrédients sont réservés à chaud ou à froid

Cr2.6.1 : les préparations sont goûtées, analysées et rectifiées si besoin

Cr2.6.2 : l'assaisonnement est équilibré

Cr3.1.1 : Le pliage sélectionné garanti une présentation harmonieuse de la crêpe ou de la galette

Cr3.1.2 : le pliage est adapté à la garniture

Cr3.1.3 : le support de dressage est adapté

Cr3.1.4 : le dressage est précis et net (la garniture ne déborde pas, pas de traces dans l'assiette)

Cr3.1.5 : les assiettes sont dressées de façon à mettre en valeur les produits, (disposition, couleur, volume, décors)

BC4_ Appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité en restauration

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
<ol style="list-style-type: none"> Mise en place de son espace de travail Contrôle et stockage des marchandises à réception Maintien de son espace de travail propre et organisé tout au long de la production culinaire Gestion des déchets et des excédents Lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle dans la zone appropriée Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) 	<p>C1.1 : appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire avant toute manipulation afin d'éviter toute contamination</p> <p>C1.2 : contrôler en amont de la production l'état de propreté de la cuisine et le bon fonctionnement des équipements en appliquant les règles de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)</p> <p>C2.1 : vérifier les marchandises réceptionnées en respectant les critères de contrôle à réception</p> <p>C2.2 : stocker les marchandises en tenant compte de leur spécificité afin de respecter les températures réglementaires de conservation</p> <p>C2.3 : mettre en place la procédure de traçabilité en amont afin d'identifier tous les fournisseurs et les matières premières</p> <p>C3.1 : respecter le protocole de cassage des œufs afin d'éviter les risques bactériens</p> <p>C3.2 : appliquer les protocoles d'hygiène des préparations préliminaires afin d'éviter toutes sources de contaminations</p> <p>C3.3 : respecter le principe de la marche en avant afin d'éviter les contaminations tout au long de la production</p> <p>C3.4 : appliquer la procédure de refroidissement des crêpes et des galettes en vue de leur conservation</p> <p>C3.5 : effectuer les démarches de contrôle tout au long de la fabrication afin de prévenir les dangers physiques, chimiques et biologiques</p> <p>C4.1 : trier les excédents alimentaires afin d'éviter les intoxications alimentaires</p> <p>C4.2 : stocker et réutiliser les excédents alimentaires en respectant la réglementation en vigueur afin de limiter le gaspillage alimentaire</p> <p>C4.3 : traiter les déchets en respectant leur nature en vue de leur recyclage</p> <p>C5.1 : utiliser les produits et les matériels adaptés pour le lavage et la désinfection de la batterie de cuisine et de la vaisselle afin d'éviter les contaminations chimiques et microbiennes</p> <p>C5.2 : laver la vaisselle en appliquant la procédure de lavage spécifique propre à la plonge manuelle (coutellerie) et à la plonge en machine afin d'éviter tout risque de blessure et de contaminations microbiennes</p> <p>C5.3 : stocker la vaisselle et la batterie de cuisine en respectant les règles d'hygiène</p> <p>C6.1 : élaborer et formaliser un plan de nettoyage désinfection spécifique à chaque zone afin de s'assurer de l'efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection</p>	<p>1^{ère} modalité d'évaluation : en cuisine pédagogique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans le cadre d'une fabrication culinaire : évaluation sur le respect et la mise en œuvre des procédures en hygiène et sécurité alimentaire tout au long de la production. <p>2^{ème} modalité d'évaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 évaluations écrites <ul style="list-style-type: none"> o En 1 heure, le candidat devra répondre à un questionnaire écrit comprenant à minima les thèmes suivants : la microbiologie, la tenue vestimentaire, le lavage des mains, la marche en avant, le nettoyage désinfection, la traçabilité, l'étiquetage pour la vente à emporter, les préparations préliminaires. o En 1 h30, le candidat, devra à partir de documents (photographies, plans, rapports, articles de presse, textes de loi...), répondre à des questions ouvertes sur l'hygiène et la sécurité alimentaire. 	<p>Cr1.1.1 : la tenue vestimentaire est complète et propre</p> <p>Cr1.1.2 : le protocole de lavage des mains est respecté et efficace</p> <p>Cr1.2.1 : les locaux sont propres</p> <p>Cr1.2.2 : le fonctionnement des équipements (biligs, robots, mélangeurs...) est vérifié</p> <p>Cr1.2.3 : L'enregistrement des relevés de température des réfrigérateurs et des congélateurs est rigoureux</p> <p>Cr2.1.1 : la comparaison (quantités, références et désignations) entre le bon de commande et le bon de livraison est rigoureuse et exhaustive</p> <p>Cr2.1.2 : l'état sanitaire des produits est contrôlé (forme, aspect, couleur)</p> <p>Cr2.1.3 : vérification rigoureuse de la qualité de l'emballage (pas de trou, de trace d'humidité sur les produits congelés et surgelés)</p> <p>Cr2.1.4 : les prises de température des denrées à réception sont conformes</p> <p>Cr2.1.5 : l'utilisation du « document contrôle à réception » est pertinente</p> <p>Cr2.1.6 : la procédure en cas de non-conformité lors de la réception des marchandises est respectée</p> <p>Cr2.2.1 : le décartonnage est effectué dans la zone adéquate</p> <p>Cr2.2.2 : l'endroit et l'ordre de rangement des produits sont cohérents (produits congelés et surgelés en priorité)</p> <p>Cr2.2.3 : le principe du « Premier Entré Premier Sorti » (PEPS) est appliqué</p> <p>Cr2.3 : l'archivage des étiquettes ou photos est ordonné</p> <p>Cr3.1.1 : la procédure du cassage des œufs est conforme aux bonnes pratiques d'hygiène</p> <p>Cr3.1.2 : le cassage des œufs est effectué dans un lieu dédié à cet effet ou à l'écart de toute autre production</p> <p>Cr3.2.1 : la pâte repose dans un bac protégé (couverture, film...)</p> <p>Cr3.2.2 : les procédures diverses de décontamination sont respectées (conserves, végétaux)</p> <p>Cr3.2.3 : les dosages des produits désinfectants sont conformes (produit chloré, vinaigre)</p> <p>Cr3.2.4 : la procédure de décongélation est respectée</p> <p>Cr3.2.5 : l'utilisation d'ustensiles séparés pour chaque type d'aliment est respectée (contamination croisée, allergènes)</p> <p>Cr3.2.6 : le nettoyage désinfection entre chaque opération (plan de travail, planche à découper) est effectué avec les produits adaptés</p>

C6.2 : sélectionner les produits et les matériels adaptés pour le nettoyage désinfection des équipements et du poste de travail afin d'éviter les contaminations chimiques et microbiennes

C6.3 : nettoyer les équipements et les locaux en appliquant la procédure spécifique à chacun (matériel électro mécanique, surfaces murales, surfaces horizontales...) afin d'éviter tout risque de blessure et de contaminations microbiennes et chimiques

C6.4 : renseigner les enregistrements du plan de nettoyage désinfection après vérification afin de respecter la réglementation en vigueur

C7.1 : créer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) afin de respecter les dispositions réglementaires en matière d'hygiène, de santé et de sécurité alimentaire

C7.2 : classer et archiver tous les enregistrements du PMS afin qu'il soit à disposition des autorités de contrôle

Cr3.2.7 : le couple temps/ température est respecté

Cr3.3 : le principe de la marche en avant dans l'espace et/ou dans le temps est appliqué (zone en adéquation avec l'activité réalisée, ordonnancement des préparations)

Cr3.4.1 : le refroidissement est respecté et a lieu dans un endroit propre

Cr3.4.2 : le sachet est exempt de condensation (pour la vente à emporter)

Cr3.5.1 : clarté et exhaustivité de l'analyse des dangers

Cr3.5.2 : pertinence des points critiques repérés sur la fiche technique

Cr3.5.3 : respect des enregistrements de vérification

Cr3.5.4 : cohérence des mesures préventives proposées pour limiter les dangers

Cr4.1 : efficacité du tri sélectif en fonction du type de denrées non réutilisables (ordures ménagères, bio déchets, compost...)

Cr4.2.1 : les règles de refroidissement des produits entamés sont respectées (délai et température de refroidissement)

Cr4.2.2 : l'emballage, l'étiquetage et la date sont conformes à la réglementation en vigueur

Cr4.2.3 : la durée de conservation à J+1 est respectée

Cr4.2.4 : le lieu de stockage et le plan de rangement sont pertinents

Cr4.3.1 : le tri des déchets est cohérent (plastiques, papiers, cartons, verres...)

Cr4.3.2 : les conteneurs utilisés sont en adéquation avec les déchets et les emballages à traiter

Cr5.1.1 : les ustensiles utilisés sont lavés et désinfectés avec un produit conforme

Cr5.1.2 : l'utilisation du lave-vaisselle ou du lave-batterie (si présence) est privilégié

Cr5.2.1 : la méthode de lavage de la batterie de cuisine est respectée (rinçage, séchage...)

Cr5.2.2 : le programme de la machine est en adéquation avec le matériel à nettoyer

Cr5.2.3 : la procédure de désinfection des paniers est respectée

Cr5.2.4 : le lavage manuel de la coutellerie est efficace et respecte les procédures de sécurité (position de la lame...)

Cr5.3.1 : le protocole de séchage de la vaisselle est respecté

Cr5.3.2 : le rangement de la batterie est conforme

Cr6.1.1 : le plan de nettoyage est exhaustif (comporte les items obligatoires : zone-matériel surface-produit dosage-méthodologie-contrôle)

Cr6.1.2 : l'affichage est respecté

Cr6.2.1 : la sélection des différents produits (détergents, solvants, décapants, désinfectants, détartrants) selon leur action est pertinente

			<p>Cr6.2.2 : les produits sont manipulés en toute sécurité (dosage, pas de mélange, port des EPI, les récipients sont refermés après usage, les mains sont lavées après leur utilisation...)</p> <p>Cr6.2.3 : le mode d'emploi des produits est rigoureusement respecté</p> <p>Cr6.2.4 : les proportions dans les dosages à effectuer sont justes</p> <p>Cr6.3.1 : les gestes techniques sont adaptés au type de surface à nettoyer et à désinfecter</p> <p>Cr6.3.2 : le mode opératoire de nettoyage du matériel est respecté (instructions du constructeur, produit adapté au matériel)</p> <p>Cr6.3.3 : le stockage des produits est organisé</p> <p>Cr6.4.1 : le contrôle visuel est efficace</p> <p>Cr6.4.2 : les procédures d'enregistrement sont respectées</p> <p>Cr6.4.3 : les enregistrements du plan de nettoyage sont ordonnés</p> <p>Cr7.1 : toutes les procédures et les modèles du PMS sont conformes à la réglementation en vigueur</p> <p>Cr7.2.1 : les enregistrements sont ordonnés (classés par catégorie et par chronologie)</p> <p>Cr7.2.2 : le PMS est accessible aux services de contrôle</p>
--	--	--	---

BC5_Organiser et assurer le service en salle

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
<ol style="list-style-type: none"> 1. Organisation et mise en place de l'espace de restauration 2. Prise en charge de la clientèle en français et en anglais 3. Prise de commande 4. Service des plats et des boissons en salle de restaurant 5. Encaissement et prise de congé du client 	<p>C1.1 : réaliser la carcasse de la salle de restauration en fonction des réservations</p> <p>C1.2 : dresser les tables en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vue de donner une bonne image de l'établissement</p> <p>C1.3 : vérifier le poste boissons en s'appuyant sur les demandes courantes (boisson chaude, cidre, vin, jus de fruits...) afin d'alerter en cas de besoin de réapprovisionnement</p> <p>C2.1 : accueillir la clientèle y compris en anglais avec bienveillance afin de favoriser une relation de confiance</p> <p>C2.2 : accompagner et installer le client à sa table en respectant les règles de bienséance</p> <p>C3.1 : présenter les supports de vente (carte, menu, ardoise...) tout en valorisant les produits afin de faciliter le choix du client y compris en anglais</p> <p>C3.2 : prendre la commande y compris en anglais en vue d'assurer une liaison fluide entre la salle et la cuisine</p> <p>C3.3 : appliquer les techniques de vente en restauration afin de faire de la vente additionnelle</p>	<p>1^{ère} modalité d'évaluation : 2 mises en situation professionnelles réelles au restaurant d'application</p> <ul style="list-style-type: none"> - le candidat doit en respectant les règles d'hygiène et de sécurité assurer la mise en place de l'espace restauration, servir à l'assiette et débarrasser une table de 2 et de 4 personnes - le candidat doit en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, assurer l'accueil, le placement, le service des boissons froides et chaudes, l'encaissement et la prise de congé des clients <p>2^{ème} modalité d'évaluation : 1 mise en situation reconstituée au restaurant d'application</p> <ul style="list-style-type: none"> - en langue anglaise, le candidat doit lors d'une simulation de service, accueillir, servir les clients d'une table de 2 personnes, et les raccompagner <p>3^{ème} modalité d'évaluation : 1 évaluation écrite</p> <ul style="list-style-type: none"> - le candidat traduit un menu et une carte 	<p>Cr1.1 : le plan de salle est conforme : prise en compte des réservations et des contraintes particulières (chaise bébé, client en fauteuil roulant...)</p> <p>Cr1.2.1 : le matériel de service est préparé et nettoyé avant la mise en place</p> <p>Cr1.2.2 : le dressage est harmonieux et effectué avec dextérité</p> <p>Cr1.2.3 : les menus et la carte sont conformes et à disposition du client</p> <p>Cr1.3.1 : le contrôle des stocks de boisson est exhaustif (qualitatif et quantitatif)</p> <p>Cr1.3.2 : le réapprovisionnement est conforme aux besoins du service</p> <p>Cr2.1.1 : les principales procédures de réservation (téléphonique, présentiel) sont efficaces y compris en anglais (sourire, intonation de la voix, débit de parole, pertinence des informations recueillies : date, horaire, nombre de couverts...)</p> <p>Cr2.1.2 : la réservation est vérifiée</p> <p>Cr2.1.3 : les formules d'accueil sont adaptées y compris en anglais</p> <p>Cr2.1.4 : la posture professionnelle est conforme à l'établissement (hygiène corporelle irréprochable, tenue adaptée au service...)</p> <p>Cr2.2.1 : les règles de communication (verbales et non verbales) sont</p>

C4.1 transmettre la commande aux services concernés (cuisine, bar) afin de répondre aux souhaits du client
 C4.2 : effectuer le service des boissons froides et chaudes tout au long du repas afin de répondre aux besoins du client
 C4.3 : assurer le service et la coordination de plusieurs tables en veillant à suivre l'ordre des bons de commandes
 C4.4 : mesurer la satisfaction en vue d'identifier tout dysfonctionnement et traiter les réclamations ou remarques durant le service.
 C4.5 : débarrasser et redresser une table tout au long du service afin d'assurer son bon déroulement et d'anticiper le prochain service
 C5.1 : encaisser les ventes en tenant compte des différents modes de paiement et en s'appuyant sur les bons de commande afin d'éviter toute erreur de caisse en fin de service
 C5.2 : raccompagner le client en respectant les règles de bienséance en vue de fidéliser une clientèle y compris en anglais

de crêperie et répond à un questionnaire professionnel portant sur les expressions liées à l'accueil, la prise de commande, le déroulement du repas, l'encaissement et la prise de congé le tout en langue anglaise.

efficaces et adaptées au client (vocabulaire, sourire...)

Cr2.2.2 : les spécificités du client sont prises en compte (handicap, enfants, personne à mobilité réduite...)

Cr3.1.1 : la prise en charge du client est efficace y compris en anglais (peu d'attente entre l'installation à table et la prise de commande)

Cr3.1.2 : la carte et le menu sont argumentés de façon valorisante y compris en anglais (origine, recette, association de produits...)

Cr3.2.1 : la commande est notée de façon lisible et claire ou la tablette de prise de commande est correctement utilisée

Cr3.2.2 : la commande du client est reformulée avant son envoi en cuisine

Cr3.3.1 : le client est conseillé et orienté de façon pertinente

Cr3.3.2 : les suggestions pour la vente additionnelle sont pertinentes (apéritif, accords mets et vins, plat le plus rentable, spécialité du moment ou du jour...)

Cr3.3.3 : le comportement est adapté à la typologie du client (indécis, anxieux, pressé...)

Cr4.1.1 : l'annonce du bon au service concerné est intelligible et claire

Cr4.1.2 : la liaison entre la cuisine et la salle est fluide (peu d'attente entre la prise de commande et le service au client, communication efficace et pertinente entre la salle et la cuisine)

Cr4.2.1 : les boissons servies sont conformes à la commande du client

Cr4.2.2 : les boissons sont préparées selon les usages et les doses définies

Cr4.2.3 : les fiches techniques des cocktails sont respectées

Cr4.2.4 : les boissons sont servies au plateau avec dextérité

Cr4.3.1 : le service de plusieurs tables est assuré simultanément

Cr4.3.2 : le suivi des tables est pertinent (pas d'attente, anticipation des demandes...)

Cr4.3.3 : les techniques de service sont conformes (service à l'assiette, port du plateau...)

Cr4.4.1 : la satisfaction du client est prise en compte tout au long du service (écoute, disponibilité, discrétion)

Cr4.4.2 : les réponses aux questions des clients sont pertinentes

Cr4.4.3 : les réclamations sont traitées

Cr4.4.4 : les situations d'attente sont gérées (apéritif / café offert...)

Cr4.5.1 : le service et le débarrassage sont réalisés avec dextérité et discrétion

Cr4.5.2 : les règles de débarrassage sont respectées

Cr5.1.1 : la procédure d'ouverture de caisse est juste (ouverture de caisse, vérification du numéro de table, nombre de couverts)

Cr5.1.2 : la procédure d'encaissement est respectée (sélection du mode de paiement, note séparée...)

Cr5.1.3 : la ventilation des différents produits est conforme
 Cr5.1.4 : l'addition présentée au client est vérifiée avant de la transmettre
 Cr5.1.5 : le rendu de monnaie est juste
 Cr5.1.6 : la procédure de fermeture de caisse est conforme (calculs de la tenue de caisse)
 Cr5.2.1 : la satisfaction du client est mesurée (questionnement sur le déroulement du repas)
 Cr5.2.2 : les règles de politesse sont respectées lors de la prise de congé y compris en anglais

BC6 optionnel_Fabriquer des produits dérivés pour la mise en place d'un buffet

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
<ol style="list-style-type: none"> Réalisation de pâtes à base de différentes farines Réalisation des réductions salées, sucrées et produits dérivés de type traiteur (verrines, mignardises, nems, blinis, samoussas...) Mise en place et approvisionnement du buffet 	<p>C1 : élaborer avec différentes farines les pâtes qui serviront de support aux réductions pour la confection du buffet.</p> <p>C2.1 : confectionner des beurrés composés, des sauces et des marinades selon les fiches techniques afin de réaliser le garnissage des différentes pâtes</p> <p>C2.2 : réaliser des mousses et des crèmes sucrées et salées pour la confection de gâteaux et de verrines.</p> <p>C2.3 : cuire les différentes pâtes afin de réaliser les supports</p> <p>C3.1 : mettre en valeur le buffet en réalisant un dressage harmonieux des réductions salées et sucrées</p> <p>C3.2: approvisionner le buffet tout au long de la prestation en veillant à conserver la présentation initiale</p>	<p>Mise en situation professionnelle réelle en cuisine pédagogique et au restaurant d'application</p> <p>Le candidat, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité doit en autonomie, confectionner 20 mignardises composées de 4 sortes de produits dérivés et en quadrinôme, mettre en place, dresser et réapprovisionner le buffet</p>	<p>Cr1.1 : l'assemblage des différentes farines est pertinent (sans gluten, avec gluten)</p> <p>Cr1.2 : la texture des pâtes est juste (fluide, absence de grumeaux)</p> <p>Cr1.3 : l'équilibre du goût est respecté (non amer, pas trop sucré...)</p> <p>Cr2.1.1 : la texture des beurrés composés est juste</p> <p>Cr2.1.2 : l'équilibre des marinades et des beurrés composés est respecté (dosage des différents ingrédients)</p> <p>Cr2.2.1 : la réalisation des crèmes et des mousses respecte les fiches techniques</p> <p>Cr2.2.2 : la prise des mousses est conforme (aération et tenue)</p> <p>Cr2.2.3 : la cuisson des crèmes est respectée (épaisseur et texture)</p> <p>Cr2.3 : la cuisson des pâtes est juste (aspect et texture)</p> <p>Cr3.1.1 : les réductions et les verrines sont montées avec harmonie (textures différentes, équilibre des saveurs)</p> <p>Cr3.1.2 : le dressage est équilibré (alternance des différentes gammes de produits)</p> <p>Cr3.1.3 : la présentation est attractive (couleur, variété, choix diversifié, quantité)</p> <p>Cr3.1.4 : la décoration (nappe, set de table, serviette, couverts) est en harmonie avec les réductions proposées</p> <p>Cr3.2.1 : la quantité produite respecte la commande</p> <p>Cr3.2.2 : l'approvisionnement est régulier pendant la prestation (pas de rupture)</p> <p>Cr3.2.3 : le réapprovisionnement respecte l'esthétique et l'harmonie du buffet initial</p>

BC7 optionnel_ Créer ou reprendre une activité en restauration

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
1. Réalisation d'une étude de marché 2. Préparation d'une stratégie marketing 3. Conception de la stratégie financière 4. Choix de la forme juridique 5. Planification des démarches administratives 6. Suivi de son activité sur le plan comptable et administratif	C1.1 : analyser les possibilités de reprise ou de création d'une activité en restauration en vue de vérifier l'opportunité commerciale du projet C1.2 : calculer le chiffre d'affaires prévisionnel de son activité en vue de vérifier la faisabilité financière du projet C 2.1 : élaborer une offre et une tarification cohérente et détaillée afin d'optimiser la viabilité financière du projet C 2.2 : établir sa politique de communication et le budget à y consacrer en vue de faire connaître son activité C3.1 : construire un plan de financement initial afin d'évaluer le besoin de trésorerie nécessaire au lancement du projet et en vue de constituer un dossier d'emprunt le cas échéant C3.2 : établir le compte de résultat prévisionnel afin de vérifier la performance de l'activité C3.3 : élaborer le plan de trésorerie afin de veiller à l'équilibre entre décaissements et encaissements C3.4 : constituer un plan de financement afin de vérifier la solidité de la structure financière à moyen terme de l'entreprise C4.1 identifier et analyser les critères à prendre en compte en vue de choisir le statut juridique de son entreprise les démarches administratives de création ou de reprise d'activité C5.2 : programmer les démarches administratives en tenant compte des obligations réglementaires C6.1 : organiser le suivi comptable et administratif de son activité en tenant compte des échéances réglementaires en vue de transmettre les éléments à un comptable	Modalités d'évaluation : A partir d'une étude de cas ou à partir de documents et éléments constitutifs d'un projet réel, le candidat devra remettre et présenter oralement aux évaluateurs, un dossier composé des éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> - l'analyse de marché - le chiffre d'affaires prévisionnel - la présentation de l'offre (carte) - le plan de communication et son budget - les documents liés à la stratégie financière : le plan de financement, le compte de résultat prévisionnel, le plan de trésorerie - une note argumentée sur le choix du statut juridique - la liste des démarches administratives à réaliser - une note argumentée sur le choix des principaux indicateurs comptables à suivre pour pérenniser l'activité de l'entreprise et de l'organisation administrative à mettre en place 	Cr1.1.1 : complétude de la collecte des informations générales du marché (quel marché, la demande, l'offre...) Cr1.1.2 : pertinence de l'analyse (conjoncture économique, politique, écologique, législation) au regard du projet Cr1.2.1 : pertinence des informations recueillies pour le calcul du CA prévisionnel (statistiques sectorielles comptables, bilans des concurrents, intentions d'achat, les prix de vente...) Cr1.2.2 : cohérence du chiffre d'affaires prévisionnel avec les données recueillies (estimation basse et haute) Cr1.1 et Cr.2 : clarté et lisibilité de la synthèse des éléments recueillis Cr2.1.1 : adaptation de l'offre par rapport aux priorités de l'établissement et à la cible visée (clients, circuit court, types de produits...) Cr2.1.2 : pertinence et justesse du calcul des prix de vente (en fonction de la demande, de la concurrence et du coût de revient) Cr2.2.1 : pertinence et efficacité des choix de communication (canal, fréquence, message...) Cr2.2.2 : adéquation entre le plan de communication et le budget prévisionnel Cr3.1.1 : exhaustivité et justesse des besoins (investissement, trésorerie, besoin en fond de roulement) et des ressources nécessaires (fonds propres, fonds empruntés) au démarrage de l'activité Cr3.1.2 : respect de l'équilibre entre les besoins et les ressources Cr3.2.1 : conformité et justesse des éléments constitutifs du compte de résultat Cr3.2.2 : cohérence du résultat net (prise en compte des charges et des produits prévisionnels d'exercice de l'activité) Cr3.3 : justesse de la ventilation des encaissements et des décaissements (achat avec paiement différé) Cr3.4 : exhaustivité des besoins durables et des ressources stables Cr4.1 : argumentation pertinente et exhaustive sur le choix du statut au regard du projet en tenant compte par exemple de la nature de l'activité, la volonté de s'associer, la situation patrimoniale, les besoins financiers et le régime fiscal Cr5.1 : complétude des différents documents à rassembler et démarches à effectuer comme par exemple : permis d'exploitation, ouverture débit de boisson, déclaration de l'entreprise, rédaction des statuts, annonce légale, déclaration de bénéficiaire effectif, déclaration de non condamnation, formulaires de création M0, KBIS, etc

Cr5.2 : pertinence de la programmation des démarches
Cr6.1.1 : conformité de l'organisation administrative : conservation et classement des documents professionnels (facture, bon de livraison, duplicata tickets de caisse, relevé bancaire...)
Cr6.1.2 : pertinence de l'analyse des indicateurs comptables (compte de résultat, seuil de rentabilité, soldes intermédiaires de gestion, ratios...)



GRETA-CFA des Côtes d'Armor

19 bis boulevard Lamartine

22000 Saint-Brieuc

02 96 61 48 54 – greta.cotesarmor@ac-rennes.fr