

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
Activité 1 : Maîtrise des réglementations et des éléments favorisant la santé de la clientèle ainsi que la prise en compte, dans sa démarche globale de travail, de la RSE et prioritairement des aspects éco responsables du secteur et de sa partie, avant de passer en laboratoire			
A1.1. Application des réglementations de la méthode HACCP de l'hygiène et de la sécurité alimentaire dans un établissement de restauration	Garantir l'intégration et l'application du cadre réglementaire relatif à la sécurité des denrées alimentaires et de l'HACCP dans un établissement de restauration pour identifier, évaluer et maîtriser les risques liés à la manipulation des aliments afin d'éliminer les éventuels risques d'intoxications alimentaires et assurer la protection de la santé des clients.	Evaluation écrite individuelle sous forme de questionnaire. Une succession de mini cas pratiques décrivant des contextes et des situations différentes au sein d'un établissement de restauration sont donnés aux candidats. Le.la candidat.e analyse les différentes situations, répertorie et explique : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les différentes règles de la méthode HACCP à respecter et à faire respecter. ➤ Les actions et/ou outils à mettre en place en fonction des risques identifiés. ➤ Les méthodes et les outils à mettre en place pour initier une démarche responsable dans les contextes décrits dans les différents cas. 	Les 12 étapes de la méthode HACCP selon le codex Alimentarius et les recommandations du GFSI sont détaillées avec précision et justesse. L'analyse des dangers est juste et exhaustive. Les points déterminants ainsi que les limites et seuils critiques (CCP) sont identifiées. Les mesures destinées à maîtriser un ou plusieurs risques significatifs sont ciblées et adaptées (PRPo) Le système documentaire pour la gestion de ces points de contrôles (corrections, actions correctives à mettre en œuvre) est maîtrisé avec justesse.
A1.2. Prévention de la santé de sa clientèle et du risque allergique dans le cadre de sa pratique professionnelle	Mesurer l'impact du régime alimentaire sur la santé humaine en s'appuyant sur des outils de mesures concrets (nutri-score, Apport Quotidien Recommandé, etc..) et évaluer les risques des allergies et intolérances alimentaires afin de pouvoir proposer aux clients une offre saine et équilibrée dans une démarche préventive de la santé. Mettre en place une veille informationnelle axée sur la nutrition en recensant les sources fiables pour se tenir informer des nouvelles tendances et obligations afin	Mise en situation simulée individuelle écrite. A partir d'une étude de cas, le.la candidat.e : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mesure les impacts sur la santé des recettes présentées. ➤ Identifie les allergènes majeurs ➤ Argumente les résultats. 	Les outils de mesure et d'analyse pour mesurer l'impact de l'assiette sur la santé sont connus et utilisés avec discernement (« Nutriscore », « Yuka », « NOVA », « Openfoodfacts », « CIQUAL », etc..) Les différences entre une alimentation équilibrée et une alimentation saine sont citées et argumentées. Les allergies et les intolérances sont listées de manière exhaustive et leurs particularités sont définies. Les outils de veille proposés sont diversifiés, fiables et actualisés. Ils sont adaptés au secteur de la restauration (flux RSS, abonnements à des revues, participation à des webinaires, salons...).

	<p>d'actualiser ses connaissances et celles des membres de sa partie et de sa brigade.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Propose des outils et sources de veille relatifs au secteur. 	<p>Les informations retenues sont vérifiées et croisées avec plusieurs sources avant d'être utilisées. Les sources choisies sont les référentes du secteur.</p>
<p>A1.3. Mise en place d'une démarche écoresponsable dans le cadre de sa production dans un établissement de restauration</p>	<p>Préconiser les outils et méthodes à utiliser au sein d'un établissement de restauration pour réaliser l'ensemble des opérations de production dans un souci constant de réduction des déchets, de la pollution et de la préservation des ressources afin de gérer sa production dans une démarche responsable.</p>	<p>Mise en situation simulée individuelle écrite.</p> <p>A partir d'une étude de cas, le/la candidat.e :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Argumente les outils et méthodes à utiliser dans le cadre d'une production responsable. ➤ Explique les résultats et les impacts des outils sélectionnés. 	<p>Les méthodologies et les outils pour appliquer une démarche responsable sont argumentés et justifiés de manière exhaustive (sourcing, eau et énergie, gestion des déchets, contenants, textiles, produits d'entretien, etc...). L'impact de leur utilisation sur le quotidien de l'établissement est démontré.</p>

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
Activité 2 : Organisation de la future production de sa partie avec le.la chef.fe de cuisine et/ou la direction de l'établissement			
<p>A2.1. Gestion des stocks et des approvisionnements en matières premières en lien avec sa partie</p>	<p>Suivre les stocks de matières premières de sa partie en utilisant l'outil de gestion de stock interne de l'établissement (informatique ou feuille d'inventaire) pour vérifier les disponibilités et éviter le gaspillage.</p> <p>Calculer les quantités de marchandises nécessaires à la production journalière de sa partie en utilisant les fiches techniques des plats à réaliser et en les comparant à l'inventaire des stocks pour compléter les bons de commande des produits manquants à la réalisation de la partie.</p> <p>Participer avec le chef de cuisine au sourcing des matières premières en privilégiant les circuits courts, la qualité des produits et la démarche durable des fournisseurs pour s'assurer de la qualité et de la disponibilité des produits pour la production de sa partie.</p>	<p>Mise en situation professionnelle simulée écrite individuelle</p> <p>A partir d'une étude de cas donnée par le certificateur, le.la candidat.e :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Complète l'inventaire des stocks et identifie les volumes de produits manquants pour la réalisation de la production. ➤ Rédige un bon de commande au plus juste des besoins en matières premières nécessaires à la production. ➤ Argumente le choix des fournisseurs et des labels au regard de la signature de l'établissement. 	<p>L'outil de gestion des stocks est complété avec justesse et rigueur. Les seuils d'alertes sont pris en compte pour déclencher les approvisionnements. La gestion des stocks est optimisée dans une démarche « zéro-déchets ».</p> <p>Le bon de commande correspond avec exactitude aux besoins en approvisionnements de matières premières nécessaires à la réalisation totale de la production définie. Il correspond aux quantités et aux unités définies dans les fiches techniques (kg, L, pièce, botte). Les coûts et les quantités calculés sont exacts.</p> <p>Les critères de qualité, disponibilité et respect de la RSE recherchés chez le fournisseur sont réalistes et conformes à la signature de l'établissement. Les spécificités des labels responsables sont décrites avec précision.</p>

<p>A2.2. Mise en place du poste de travail, choix des équipements appropriés à la bonne exécution de la production et planification des techniques à mettre en œuvre pour sa partie</p>	<p>Stocker les arrivages de produits selon les réglementations HACCP après vérification de la conformité quantitative et qualitative de la livraison avec la commande pour assurer la sécurité alimentaire au sein d'une cuisine.</p> <p>Rassembler les produits bruts et le matériel nécessaires à la production de sa partie en suivant les fiches techniques et les réglementations d'usage pour mettre en place le poste de travail permettant une production fluide et responsable.</p> <p>Planifier en utilisant un outil d'organisation du temps les techniques à mettre en œuvre à partir des fiches recettes, des consignes de production et du matériel mis à disposition pour optimiser le temps de préparation de sa partie.</p>	<p>Mise en situation professionnelle simulée pratique individuelle.</p> <p>Le centre met à disposition les éléments nécessaires à la réalisation de la modalité d'évaluation.</p> <p>A partir de fiches de production fournies par le centre, le/la candidat.e :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Réceptionne, contrôle et conditionne les marchandises. ➤ Prépare et organise son poste de travail. ➤ Réalise une fiche d'organisation dans le temps de sa production à l'aide du planigramme vierge fourni par le centre. ➤ Cite, explique et justifie les différents EPI obligatoires dans le cadre de sa production. ➤ Vérifie le bon fonctionnement du matériel et explique les principales règles d'utilisation et d'entretien. <p>L'évaluation est réalisée par un jury d'experts à partir d'une grille d'évaluation donnée au préalable par le certificateur.</p>	<p>Les non-conformités qualitatives et quantitatives des produits par rapport à la commande sont identifiées avec précision et indiquées sur les documents de contrôle.</p> <p>Les critères de fraîcheur et de qualité des produits sont vérifiés avec rigueur.</p> <p>Le déconditionnement, reconditionnement et stockage des marchandises respectent les normes d'hygiène et de sécurité HACCP en vigueur (marche en avant, F.I.F.O., contamination croisée, ...)</p> <p>Les caractéristiques d'utilisation du matériel choisi sont connues et choisies en fonction de leur destination (stockage, préparation, assemblage et cuisson).</p> <p>Le matériel sélectionné et mis en place ainsi que la quantité de matières premières rassemblées sont en adéquation avec les impératifs de la production dans une démarche responsable (ex : déshydrateur, centrifugeuse, etc..).</p> <p>L'organisation du poste de travail est rationnelle et fonctionnelle. Elle respecte les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Les ingrédients et ustensiles nécessaires à la préparation sont prêts et à portée de main.</p> <p>L'outil de planification est complété avec rigueur et exactitude.</p> <p>La chronologie des tâches est juste, logique et en cohérence avec les impératifs de production et de mise à disposition du matériel (four, plaque de cuisson...).</p> <p>Elle intègre dans la gestion du temps la mise en œuvre de techniques « zéro déchet » et de valorisation de la totalité de la matière première et d'économie de l'énergie (cuisson sous-vide, basse température, etc..).</p>
<p>A2.3. Application des procédures de sécurité et de prévention des risques professionnels dans le cadre de sa production</p>	<p>Contrôler le port de la tenue professionnelle et des équipements de protection individuelle (EPI) par les membres de sa partie pour prévenir des risques physiques (chutes, coupures, brûlures, TMS...), chimiques (détergents, désinfectants...) biologiques (allergies cutanées et respiratoires) et protéger les aliments préparés des contaminations biologiques dont sont vecteurs les vêtements civils.</p> <p>Vérifier le bon entretien des EPI réutilisables ainsi que leur réparation ou remplacement si nécessaire conformément au code du travail et aux recommandations du fabricant pour garantir la sécurité des membres de sa partie faces aux nombreux risques inhérents à la profession.</p>		<p>Les vêtements de cuisine et les différents EPI sont cités de manière exhaustive et leurs rôles respectifs en matière de sécurité et de diminution des risques sont détaillés avec justesse. Les connaissances du HACCP quant aux vêtements de la classe 3, de la norme DIN 10524 sont utilisées à bon escient.</p> <p>La tenue est complète.</p> <p>La vérification des équipements est rigoureuse.</p> <p>Les éléments qui peuvent affecter leurs fonctions principales de sécurité sont intégralement détectés. Les risques potentiels d'incidents en cas de mauvaise utilisation et/ou de mauvais entretien du matériel sont expliqués précisément.</p>

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
Activité 3 : Elaboration des plats de sa partie, dressage et vérification de la qualité gustative des plats sortis de sa partie			
A3.1. Réalisation d'une entrée froide ou chaude	Préparer des entrées froides ou chaudes originales en utilisant des ingrédients de qualité, de nouvelles saveurs et des techniques de dressage innovantes pour offrir aux clients une expérience sensorielle raffinée dès le début du repas.	Mise en situation professionnelle simulée pratique individuelle. Le centre met à disposition les éléments nécessaires à la réalisation de la modalité d'évaluation. Un cahier des charges d'une prestation de cuisine est remis au candidat.e. Cette prestation comprend la création et la réalisation d'une entrée froide ou chaude, d'un plat de viande, d'un plat de poisson et d'un plat végétarien pour 4 personnes.	Les entrées sont préparées avec des produits de qualité et des techniques innovantes. Les assaisonnements sont originaux et contemporains. Les dressages sont attrayants dans les standards attendus d'un restaurant gastronomique (éléments visuels de finition, proportion, etc.) et contribuent au démarrage d'une expérience sensorielle unique pour la clientèle. Les grammages et les pesées sont précises et la cuisson des éléments nécessaires au dressage préserve la fraîcheur et la qualité des produits utilisés.
A3.2. Réalisation d'un plat à base de viande	Appliquer les modes de cuisson correspondants aux morceaux de viandes de la fiche technique (1 ^{er} /2 ^{ème} ou 3 ^{ème} catégorie) en choisissant les matériels adaptés (four, grill, poêle...) pour réaliser une cuisson permettant de préserver les qualités gustatives et nutritionnelles des produits et satisfaire la demande des clients (saignant, rosé, a point...).	La mise en situation pratique s'effectue en plusieurs temps : <u>1^{er} partie :</u> Avec l'encadrement d'un expert jouant le rôle de chef de cuisine, le/la candidat.e : ➤ Crée, développe et teste les recettes qu'il a lui-même élaborées selon le cahier des charges préétablis.	Les préparations préliminaires (habiller, parer, portionner, désosser, etc..) et les modes de cuisson des produits carnés (rôtir, griller, braiser, etc..) sont exécutés avec précision et adaptés aux produits traités (viandes rouges, viandes blanches, petites pièces, grosses pièces, etc..). Le matériel et les accessoires choisis pour cuire sont en adéquation avec le mode de cuisson demandé et/ou indiqué dans la fiche technique (brûleur à gaz, salamandre, broche, barbecue japonais, etc..). Les cuissons « minute » sont effectuées dans le respect des appoints de cuisson demandés par la clientèle. Les températures d'appoints de cuisson sont connues et respectées.

<p>A3.3. Réalisation d'un plat à base de poisson</p>	<p>Appliquer les modes de cuisson adéquats aux produits aquatiques de la fiche technique (poisson, crustacé ou céphalopode) en choisissant les matériels adaptés à la cuisson des produits aquatiques pour réaliser une cuisson préservant les qualités gustatives et nutritionnelles des produits dans les standards d'un restaurant gastronomique.</p>	<p>2^{ème} partie : Assisté par un commis, le.la candidat.e réalise un menu gastronomique composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Une entrée froide ou chaude ➤ Un plat à base de poisson accompagné d'une garniture et d'une sauce ➤ Un plat à base de viande accompagné d'une garniture et d'une sauce ➤ Un plat végétarien <p>Durant l'épreuve, le.la candidat.e :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ S'assure de l'envoi des plats dans les temps impartis ➤ Réalise l'ensemble des préparations dans les normes d'hygiène en vigueur et remet en état les locaux et son poste de travail ➤ Rédige la fiche technique de fabrication des recettes élaborées ➤ Rédige la fiche nutritionnelle du plat végétarien ➤ Décrit les innovations mises en œuvre pour valoriser l'approche végétale, saine et équilibrée de la recette végétarienne et argumente ses choix <p>L'ensemble des épreuves est réalisé dans une démarche responsable (technique « zéro déchet », valorisation des restes, etc..) et dans le respect de la RSE (tri des déchets, utilisation de produits non toxiques pour l'environnement, respect de l'humain, ...).</p> <p>A partir d'une grille d'évaluation préétablie, l'évaluation est réalisée par un jury d'experts indépendants.</p>	<p>Les préparations préliminaires (habiller, écailler, vider, fileter, etc..) et les modes de cuisson des produits aquatiques (snacker, pocher, à la vapeur, griller, etc..) sont exécutés avec précision, adaptés aux produits traités (poisson, coquillage, crustacé, etc..) et respectent les standards de la restauration gastronomique. Les cuissons sont délicates et précises. Elles sont adaptées à la morphologie de chaque espèce (poisson gras, maigre, darne, filet, tronçon, entier). Les qualités gustatives et la consistance du produit sont préservées. Le matériel et les accessoires choisis pour cuire sont en adéquation avec le mode de cuisson réalisé (brûleur à gaz, salamandre, four vapeur, etc..).</p>
<p>A3.4. Réalisation des accompagnements et des garnitures</p>	<p>Préparer les garnitures des plats de poisson et de viande en faisant preuve de talent et de créativité dans l'association des produits pour réaliser des accompagnements dans une démarche écoresponsable (respect de la saisonnalité, produits locaux, utilisation de l'ensemble du produit, de légumineuses ou de variétés anciennes, etc...).</p>	<p>L'ensemble des épreuves est réalisé dans une démarche responsable (technique « zéro déchet », valorisation des restes, etc..) et dans le respect de la RSE (tri des déchets, utilisation de produits non toxiques pour l'environnement, respect de l'humain, ...).</p>	<p>Les préparations préliminaires et les modes de cuisson mis en œuvre dans la réalisation des garnitures sont maîtrisés, réalisés avec précision (taillage des légumes, cuisson, assaisonnement, etc..) et respectent les standards de la restauration gastronomique.</p> <p>Les combinaisons d'ingrédients sont originales, permettent de revisiter certains préjugés (valorisation des légumineuses, de certains légumes ou parties de légumes méconnus, etc..) et s'intègrent de manière équilibrée dans la globalité du plat.</p> <p>Les assaisonnements sont précis et participent à la cohérence et à la qualité gustative et visuelle de la recette.</p> <p>Les parures et les épiluchures sont systématiquement valorisées dans les garnitures (copeaux, frits, en condiment, etc..) ou pour d'autres préparations (pour des sauces, centrifugées, déshydratées, fermentées, etc..)</p>
<p>A3.5. Réalisation des sauces</p>	<p>Réaliser les sauces accompagnants les plats à base de poisson, de viande ou végétariens en mettant en application des techniques culinaires traditionnelles ou innovantes selon la recette et en sélectionnant des ingrédients qualitatifs et cohérents entre eux pour sublimer les plats du restaurant gastronomique.</p>	<p>A partir d'une grille d'évaluation préétablie, l'évaluation est réalisée par un jury d'experts indépendants.</p>	<p>La réalisation des fonds, jus, et fumets préparés est maîtrisée. Elles sont originales, uniques et subliment le plat tout en prenant en compte les aspects diététiques et de santé (moins de sel, moins de gras, pas d'additifs de type stabilisant, colorant, arôme, ...)</p> <p>La consistance, l'assaisonnement, l'équilibre, les notes recherchées (légères, veloutées, astringentes, acides, sapides...) sont en accord avec les recettes et respectent les codes et les standards d'une cuisine « Haute couture ».</p>

			<p>Les ingrédients et techniques culinaires utilisés évitent le gaspillage (parure de viandes de boucherie, carcasses de volaille et ailes de poulet, têtes et arêtes de poisson...).</p> <p>Les sauces s'intègrent de manière équilibrée dans la globalité du plat et participent à sa cohérence et sa qualité visuelle (jus lié, tranché, en juste quantité, etc..)</p>
A3.6. Réalisation d'un plat végétarien, sain et équilibré	Cuisiner une recette végétarienne gastronomique et innovante, saine et équilibrée en réalisant la fiche technique nutritionnelle pour répondre aux nouvelles attentes de la clientèle soucieuse d'éco-responsabilité et de prévention de la santé.		<p>La recette utilise exclusivement des produits écoresponsables sans viandes, ni poissons (fruits et légumes, céréales, légumineuses, algues, fromage, œufs, ...)</p> <p>Les techniques culinaires choisies sont adaptées aux produits de la recette.</p> <p>Les hautes qualités gustatives et visuelles (assaisonnement, cuisson, condiment, etc..) sont conservées.</p> <p>La fiche nutritionnelle présente avec justesse l'intérêt nutritionnel du plat (richesse en vitamines, minéraux, fibres, OMEGA-3, anti-oxydants, ... et faible teneur en sel, sucre, gras) et respecte un équilibre céréale/légumineuse.</p> <p>Le caractère sain et bon pour l'environnement de la recette est argumenté (BIO, saisonnalité, matières brutes non-transformés, produits locaux, etc...).</p> <p>La rédaction de la fiche technique est claire et précise.</p> <p>Elle est compréhensible par tous et utilise la méthode FALC. Elle respecte les règles de rédaction et la terminologie du métier.</p> <p>Les calculs des quantités et coût de revient sont exacts.</p>
A3.7. Envoi de la commande en fonction de la demande	Contrôler la qualité visuelle et gustative des plats réalisés en ajustant les assaisonnements et les éléments de finition pour envoyer la commande dans les temps impartis afin de maintenir un rythme de service et d'envoi des plats dans les standards de la restauration gastronomique et les attentes de la clientèle.		<p>Les assaisonnements de chaque plat sont goûtés dans le respect des normes d'hygiène et rectifiés avec précision si nécessaire. Le dressage des assiettes et les éléments de finition sont contrôlés et validés selon les standards de la restauration gastronomique.</p> <p>L'envoi des plats est assuré dans un délai correspondant à la demande et le service est réalisé de manière efficace et dans un rythme maîtrisé.</p> <p>Les températures réglementaires de distribution sont respectées.</p>
A3.8. Réalisation et organisation du nettoyage des postes de travail et des locaux	Nettoyer les postes de travail et les locaux en appliquant la réglementation du secteur (HACCP) et les procédures de nettoyage responsable de l'établissement pour assurer la propreté des postes de sa partie et garantir l'hygiène alimentaire, la sécurité des clients et l'entretien de son outil de travail.		<p>Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur sont respectées de façon stricte et exhaustive (nettoyage, désinfection, refroidissement des denrées, etc..) tout au long de la production et après chaque opération majeure (mise en place, cuisson, service).</p> <p>Les produits d'entretien et de nettoyage sont utilisés de manière raisonnée et responsable.</p>

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
Activité 4 : Animation de sa brigade et participation à l'évolution des compétences des membres de sa partie			
A4.1. Participation au recrutement des commis, des apprentis et des stagiaires dans une démarche inclusive et durable	Constituer une brigade inclusive en identifiant les compétences nécessaires à sa partie pour recruter les collaborateurs en s'appuyant sur le GPEC et le droit du travail.	Mise en situation professionnelle simulée écrite individuelle. A partir d'une étude de cas, le.la candidat.e : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Recense et détermine les besoins en personnel et en compétences de sa partie ➤ Elabore et propose des outils ou des méthodes collaboratives adaptés pour développer les connaissances et les compétences des membres de sa partie ➤ Propose des critères d'évaluation des performances de l'équipe et des actions de motivation pour dynamiser et fédérer l'équipe de sa partie en fonction des particularités des individus décrits dans l'étude de cas ➤ Identifie et propose des solutions aux situations de conflits décrites 	Les recrutements proposés sont adaptés aux compétences nécessaires à la partie (savoir-faire et savoir-être), au budget de l'établissement et de la QVT et s'inscrit dans une démarche de diversité et d'inclusivité (homme/femme, personnes en situation de handicap, personnes d'origines étrangères, ...) Les outils collaboratifs sont utilisés avec maîtrise (Microsoft Teams, Whatsapp, OneNote, Google drive, Dropbox, etc..). Le contenu proposé permet aux membres de la partie d'être informé des évolutions du marché, des nouvelles tendances et des nouvelles attentes de la clientèle. L'outil utilisé est intuitif et peut être utilisé par tous. L'évaluation des performances et des besoins de chaque collaborateur de sa partie est précise et justifiée. Le rapprochement des besoins avec les exigences de l'établissement est rationnel. Les plans et méthodes de formation proposés (coaching, mentoring, formation, etc..) sont efficaces et réalistes. Ils sont adaptés aux contraintes professionnelles et personnelles des collaborateurs.
A4.2. Participation à l'évolution des savoir-faire et des savoir être de sa brigade dans une démarche inclusive et durable	Former les collaborateurs de sa partie aux évolutions culinaires et aux codes de l'établissement gastronomique en utilisant des outils collaboratifs et une communication adaptée aux spécificités du personnel en place (handicap, interculturalité) pour développer des compétences supplémentaires en vue de répondre aux nouvelles attentes du marché en termes de consommation durable et de prévention de la santé.		
A4.3. Animation de la brigade et traitement des conflits	Motiver les commis de cuisine et les autres membres de sa brigade en utilisant son leadership et des techniques d'animation d'équipe pour maintenir un niveau d'engagement élevé de sa partie dans le respect des réglementations et de la QVT. Prévenir les conflits de sa brigade, dans la mesure du possible, en utilisant sa compréhension des mécanismes comportementaux et psychologiques propres aux secteurs de la restauration en faisant preuve d'écoute active et de prise de recul pour anticiper et/ou résoudre et apaiser les conflits en cours afin de maintenir la cohésion d'équipe et la		Les outils et méthodes de management d'équipe choisis (entretiens individuels, environnement de travail, formation adaptée, plan de développement global de l'équipe, organisation d'évènements d'équipe, etc..) permettent de pratiquer une politique d'animation inclusive et durable. Ils respectent les principes de la QVT. La complémentarité qu'apporte chacun des membres est mise en avant avec discernement. La posture est positive. Les situations, les tâches ou les interactions susceptibles de créer des conflits au sein de l'équipe sont identifiées et justifiées. Les différentes typologies de conflits et leurs impacts sur la productivité et la QVT sont assimilés (conflits d'idées, d'intérêts, de personnes, de position...) Les solutions de résolution et/ou d'anticipation de conflits proposées sont performantes. Elles prennent en compte le contexte, les sources de conflit, les obligations du restaurant, les contraintes des personnes impliquées, le type de conflits et les impacts espérés après résolution.

	<p>collaboration entre l'ensemble du personnel du restaurant.</p>		
<p>A4.4. Communication orale avec sa brigade, les autres parties et les clients</p>	<p>Donner des consignes à l'oral, en français et en anglais, en utilisant un vocabulaire et une tonalité professionnels adaptés au secteur de la restauration et aux particularités des personnes concernées pour contribuer à la production de la commande du client dans les standards de l'établissement.</p> <p>Renseigner les clients sur la nature et la composition des plats en utilisant un vocabulaire soutenu et une attitude courtoise pour expliquer et valoriser les plats préparés par la brigade de cuisine.</p>	<p>Mise en situation professionnelle orale individuelle, effectuée au centre de formation.</p> <p>Sous forme de jeu de rôle, un.une des membres du jury tient tour à tour le rôle d'un.une collaborateur.trice puis d'un.une client.e.</p> <p>A partir du contexte présenté, le.la candidat.e :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Explique et détaille la recette à son.sa collaborateur.trice en français et en anglais ➤ Explique et détaille la recette à un.une client.e en français 	<p>Le vocabulaire professionnel utilisé respecte le champ lexical de la cuisine (fileter, abaisser, coucher, contiser, ...).</p> <p>Les termes, tons, postures et outils de communication sont adaptés au destinataire de la consigne avec bienveillance (méthode FALC dans l'écriture, aide pratique, répétition...).</p> <p>Les consignes sont clairement énoncées ainsi que les personnes destinataires, la chronologie de travail etc...</p> <p>Les points essentiels de la discussion en langue anglaise sont compris. Les réponses sont claires et utilisent des termes simples et standards. Le discours est cohérent et fait appel à des termes professionnels exacts.</p> <p>Le niveau de langue est soigné et se caractérise par l'utilisation d'un vocabulaire riche. Les tournures de phrases sont élaborées. Les réponses aux questions des clients sont précises et justes (allergènes, diététique, détail des ingrédients utilisés, ...)</p> <p>La posture est courtoise et reflète les valeurs et la catégorie de l'établissement.</p> <p>La tenue professionnelle est propre et complète (veste blanche de cuisine, propre et repassée, pantalon noir et chaussure de sécurité noire).</p>