

REFERENTIEL EMPLOI ACTIVITES COMPETENCES

DU TITRE PROFESSIONNEL

Cuisinier en restauration collective

Niveau 3

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	1/42

SOMMAIRE

Pages

Présentation de l'évolution du titre professionnel	5
Contexte de l'examen du titre professionnel	5
Liste des activités	5
Vue synoptique de l'emploi-type.....	6
Fiche emploi type	7
Fiches activités types de l'emploi	11
Fiches compétences professionnelles de l'emploi	15
Fiche compétences transversales de l'emploi.....	37
Glossaire technique	38
Glossaire du REAC	39

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	3/42

Introduction

Présentation de l'évolution du titre professionnel

Sans objet

Contexte de l'examen du titre professionnel

Les attentes des consommateurs en matière d'alimentation ont fortement évolué. Les consommateurs recherchent une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits frais, locaux, tracés et labellisés. Ils souhaitent trouver dans l'offre alimentaire, les ingrédients constitutifs d'une alimentation saine et durable. L'environnement réglementaire et notamment la loi Egalim renforce ces attendus, le cuisinier en restauration collective doit connaître les produits, leurs critères de qualité et de fraîcheur ainsi que les bonnes pratiques relatives à leur conservation.

Les résultats des enquêtes menées auprès des établissements de restauration collective de toute nature et l'analyse des offres d'emploi ont mis en évidence que le cuisinier en restauration collective est le plus souvent affecté au poste plats chauds et en soutien du poste entrées desserts. Il réalise les opérations de mise en place. Il cuisine les plats protidiques et leurs accompagnements. Il collabore à la préparation des entrées et des desserts. En fonction de l'établissement, Il assure l'envoi et le service de la prestation à la clientèle. Le bloc « Cuisiner et servir des repas en restauration collective » est dédié à ces activités.

Par son expertise technique et sa connaissance de la clientèle, le cuisinier en restauration collective occupe une place centrale dans l'établissement. L'activité « Participer à l'organisation d'une cuisine collective » regroupe les compétences relatives à la contribution à l'élaboration des menus, à la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire, aux opérations de réception et de stockage des produits, au nettoyage et à la remise en état des postes de travail, locaux et matériels.

Liste des activités

Nouveau TP : Cuisinier en restauration collective

Activités :

- Cuisiner et servir des repas en restauration collective
- Participer à l'organisation d'une cuisine collective

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	5/42

Vue synoptique de l'emploi-type

N° Fiche AT	Activités types	N° Fiche CP	Compétences professionnelles
1	Cuisiner et servir des repas en restauration collective	1	Cuisiner au poste entrées et desserts
		2	Cuisiner au poste plats chauds
		3	Servir les préparations culinaires
2	Participer à l'organisation d'une cuisine collective	4	Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire
		5	Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits
		6	Réceptionner et stocker les produits
		7	Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	6/42

FICHE EMPLOI TYPE

Cuisinier en restauration collective

Définition de l'emploi type et des conditions d'exercice

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le cuisinier en restauration collective contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise les recettes en appliquant les procédés de fabrication adaptés à une production en quantité.

Le cuisinier en restauration collective participe à l'organisation de l'établissement. Il contribue à l'élaboration des menus et au choix des produits en fonction de sa connaissance des attentes de la clientèle et de l'équipement de l'établissement. Il connaît les produits, leurs critères de qualité et de fraîcheur. Lors de leur réception, il les contrôle quantitativement et qualitativement et les range selon les règles. Il suit régulièrement l'état des stocks et en informe sa hiérarchie.

En fonction du menu et des consignes de production, le cuisinier en restauration collective réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il dresse esthétiquement et avec soin les préparations dans les contenants appropriés et les maintient aux températures réglementaires en attente de service. Au moment du service, en fonction du type d'établissement dans lequel il exerce, il conduit les cuissons minute et sert les préparations culinaires en fonction des grammages déterminés et de la demande des clients.

Le cuisinier en restauration collective assure la traçabilité des denrées et des productions, il opère les contrôles déterminés par l'analyse HACCP de l'établissement et complète les supports d'enregistrement. Il applique les mesures correctives définies par les procédures et informe sa hiérarchie en cas de problème. Il range et nettoie les locaux et les matériels et en contrôle la propreté.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets. Le cuisinier en restauration collective respecte les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Organisé, il maintient son poste de travail propre et ordonné.

Il travaille seul ou en équipe sous l'autorité de son supérieur hiérarchique.

Le cuisinier en restauration collective travaille en collaboration avec les autres membres de l'équipe et les personnels de livraison. Dans certains établissements, il est en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins des clients en situation de handicap.

Le cuisinier en restauration collective exerce dans des établissements des secteurs ; travail, enseignement, hospitalier, médico-social, en cuisine centrale ou sur place, dans les entreprises de catering aérien ou ferroviaire, dans les établissements de cure et résidences de tourisme.

Le cuisinier en restauration collective exerce son métier dans un environnement à risques, bruyant, froid, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades, chutes et variations de températures. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service (dit « coup de feu »). Son poste de travail peut être adapté en fonction de son éventuel handicap.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses possibilités de mobilité au national.

Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- restauration collective sur place et cuisine centrale : travail, enseignement, hospitalier, médico-social ;
- restauration des établissements de cure et résidences de tourisme ;
- catering aérien et ferroviaire.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	7/42

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- cuisinier en restauration collective ;
- cuisinier en cuisine centrale ;
- chef de partie en restauration collective ;
- cuisinier en établissement de cure ;
- cuisinier en centre de vacances.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

- Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Règlement (UE) n° 1169/2011 dit INCO (Information du consommateur) ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

Equivalences avec d'autres certifications (le cas échéant)

Sans objet

Liste des activités types et des compétences professionnelles

1. Cuisiner et servir des repas en restauration collective

Cuisiner au poste entrées et desserts

Cuisiner au poste plats chauds

Servir les préparations culinaires

2. Participer à l'organisation d'une cuisine collective

Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire

Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits

Réceptionner et stocker les produits

Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels

Compétences transversales de l'emploi

Travailler et coopérer au sein d'un collectif

Organiser ses actions

Respecter des règles et des procédures

Niveau et/ou domaine d'activité

Niveau 3 (Cadre national des certifications 2019)

Convention(s) :

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	8/42

- C.C.N. du personnel des entreprises de restauration de collectivités du 20/06/1983 ;
- C.C.N. des établissements privés d'hospitalisation, de soins, de cure et de garde à but non lucratif du 31/10/1951 ;
- C.C.N. des établissements et services pour personnes inadaptées et handicapées du 15/03/1966 ;
- C.C.N. du personnel de la restauration publique du 01/07/1970 ;
- C.C.N. du tourisme social et familial du 28/06/1979, mise à jour du 10/10/1984.

Code(s) NSF :
221t--Cuisine

Fiche(s) Rome de rattachement

G1602 Personnel de cuisine

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	9/42

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 1

Cuisiner et servir des repas en restauration collective

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin d'offrir à la clientèle une prestation appétissante, goûteuse et nutritionnellement équilibrée, le cuisinier en restauration collective met en œuvre les techniques culinaires adaptées à la restauration collective dans les règles de l'art.

En fonction des consignes de production, il met en place les denrées et les matériels nécessaires. Il réalise les opérations de décontamination des produits. Il procède à leur déconditionnement. Il épluche, nettoie et désinfecte les végétaux et les taille. Il portionne les poissons, les viandes, les charcuteries et les préparations végétales. Il respecte les fiches techniques pour réaliser les productions et conduire les cuissons. Il assemble les produits et les assaisonne. Il adapte les textures en fonction de la clientèle et de son éventuelle situation de handicap. Il conditionne les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance. Il réserve les préparations en attente de service. En fonction du type d'établissement dans lequel il exerce, il participe au service, alimente en continu les points de distribution, réalise les cuissons minute, accueille les clients, dresse leur assiette et leur remet en prenant en compte leur éventuelle situation de handicap. Il anticipe les ruptures et cuisine les recettes de substitution le cas échéant.

Le cuisinier en restauration collective effectue l'ensemble de ces opérations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des consignes de sécurité au travail. Il assure la traçabilité des produits tout au long du processus de production. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient son poste de travail propre et ordonné pendant la production et le service.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'établissement et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets.

Le cuisinier en restauration collective utilise les ustensiles et matériels de découpe et de cuisson couramment employés dans la profession. Selon les établissements, il peut travailler avec des outils numériques de commande ou de traçabilité.

Le cuisinier en restauration collective exerce dans des établissements des secteurs ; travail, enseignement, hospitalier, médico-social, en cuisine centrale ou sur place, dans les entreprises de catering aérien ou ferroviaire, dans les établissements de cure et résidences de tourisme.

Il exerce cette activité avant et pendant le service, dans un environnement à risques, propice aux coupures, brûlures, glissades et aux chutes. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge. Le cuisinier en restauration collective fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service.

Il est soumis à des variations de températures importantes. Il réalise les opérations de pré-traitement et les préparations de base dans les zones identifiées qui peuvent être réfrigérées. Les phases de cuissons, l'assemblage et le dressage des préparations chaudes sont effectués en zone chaude. L'assemblage et le dressage des préparations froides sont effectués en zone froide qui peut être réfrigérée.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national.

Le cuisinier en restauration collective réalise les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique. En fonction de la taille de la brigade, le cuisinier en restauration collective travaille seul ou en équipe et en cohésion avec l'équipe. Dans certains établissements, il peut être en contact avec la clientèle, il prend alors en compte les besoins des clients en situation de handicap.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	11/42

Réglementation d'activités (le cas échéant)

- Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Règlement (UE) n° 1169/2011 dit INCO (Information du consommateur) ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Cuisiner au poste entrées et desserts
Cuisiner au poste plats chauds
Servir les préparations culinaires

Compétences transversales de l'activité type

Travailler et coopérer au sein d'un collectif
Organiser ses actions
Respecter des règles et des procédures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	12/42

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 2

Participer à l'organisation d'une cuisine collective

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin d'offrir à la clientèle une prestation de qualité variée et équilibrée nutritionnellement, de contribuer à la bonne gestion des denrées et d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, le cuisinier en restauration collective participe à l'organisation de la cuisine.

Conformément au plan de maîtrise sanitaire mis en place dans l'établissement, il applique les bonnes pratiques d'hygiène. Il effectue les contrôles déterminés par l'analyse HACCP en appliquant les procédures. Il complète les supports d'enregistrement hygiène, met en œuvre les actions correctives lorsque cela est nécessaire et en rend-compte à sa hiérarchie. Il assure la traçabilité des produits depuis leur réception jusqu'à leur distribution. Il participe aux formations hygiène internes. Il veille à ce que ses équipiers appliquent les règles d'hygiène.

En fonction de l'organisation mise en œuvre dans l'établissement, le cuisinier en restauration collective apporte son expérience et ses connaissances au processus d'élaboration des menus et de choix des produits. Afin de maintenir un niveau de satisfaction constant, il informe sa hiérarchie de la qualité des produits qu'il cuisine, de leur rendement et de leur popularité auprès de la clientèle. Il connaît les différents régimes alimentaires. Il connaît la clientèle, ses habitudes, ses éventuelles allergies ou intolérances alimentaires. A partir du plan alimentaire, des contraintes organisationnelles et du cadre budgétaire de l'établissement, il propose les plats et les produits qui pourraient constituer le menu.

Le cuisinier en restauration collective participe aux phases d'approvisionnement des produits. A réception, il contrôle qualitativement et quantitativement les produits. Il vérifie la concordance entre les quantités livrées et les quantités facturées. Il les compare avec le bon de commande. Il applique la procédure de contrôle en réception pour assurer la sécurité sanitaire des produits reçus. Il contrôle leur aspect visuel, leur état de fraîcheur, leur température, l'intégrité de leur emballage et la conformité de leur étiquetage. Il applique les actions correctives et informe sa hiérarchie dès qu'il constate une non-conformité. En fonction de leur nature, le cuisinier en restauration collective débarrasse les produits de leur suremballage et les transfère dans des contenants adaptés le cas échéant. Il achemine les produits dans les zones de stockage identifiées. Il les range en fonction de leur durée de vie afin d'assurer la bonne rotation des stocks et éviter le gaspillage. Conformément à la procédure de l'établissement, il contrôle le fonctionnement des enceintes de stockage, relève leur température et complète le support d'enregistrement hygiène. Il applique les actions correctives et informe sa hiérarchie dès qu'il constate une non-conformité. Il déstocke les produits en fonction des besoins. Le cuisinier en restauration collective relève l'état des stocks régulièrement. Il en informe sa hiérarchie pour éviter les sur-commandes, les ruptures de produits et assurer la bonne marche du service. Il peut ponctuellement utiliser le logiciel de gestion pour passer des commandes.

Le cuisinier en restauration collective maintient son environnement de travail propre en permanence, il nettoie et désinfecte les plans de travail, les matériels, les surfaces et les sols des locaux en respectant le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement. Il procède à l'enregistrement de ces opérations selon le système en vigueur dans l'établissement. Il contrôle visuellement l'état de propreté des locaux et des matériels et complète le support d'enregistrement. Il participe à l'entretien des locaux et des équipements en rendant compte à sa hiérarchie des dysfonctionnements des matériels et des dégradations des locaux. Il effectue les opérations d'entretien courant des matériels comme préconisées par le fabricant.

Le cuisinier en restauration collective effectue l'ensemble de ces opérations dans le respect des règles de sécurité et d'ergonomie au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle.

Ecocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets.

Le cuisinier en restauration collective utilise les matériels de réception et de stockage ainsi que les produits et matériels de nettoyage et d'entretien. Selon les établissements, il peut utiliser des outils numériques de traçabilité et les outils informatiques de gestion des menus et des commandes.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	13/42

Le cuisinier en restauration collective exerce dans des établissements des secteurs travail, enseignement, hospitalier, médico-social, en cuisine centrale ou sur place, dans les entreprises de catering aérien ou ferroviaire, dans les établissements de cure et résidences de tourisme.

Le cuisinier en restauration collective réalise les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique.

Il exerce cette activité avant et pendant le service, dans un environnement à risques, propice aux coupures, brûlures, glissades et aux chutes. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national.

En fonction de la taille de la brigade, le cuisinier en restauration collective travaille seul ou en équipe et en cohésion avec l'équipe.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

- Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Règlement (UE) n° 1169/2011 dit INCO (Information du consommateur) ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire
Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits
Réceptionner et stocker les produits
Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels

Compétences transversales de l'activité type

Travailler et coopérer au sein d'un collectif
Organiser ses actions
Respecter des règles et des procédures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	14/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 1

Cuisiner au poste entrées et desserts

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de réaliser la production demandée et offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, mettre en place les postes de travail et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. En fonction des consignes de production, des prescriptions alimentaires des clients et des fiches techniques, réunir les produits, les peser, les compter. Effectuer les opérations préliminaires, tailler les végétaux, portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales. Réaliser les pâtes, sauces et appareils de base. Conduire les cuissons nécessaires à la production. Le cas échéant, refroidir rapidement les préparations dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et compléter le support d'enregistrement. Assembler les produits mis en place et les assaisonner. En fonction de la clientèle et de son éventuelle situation de handicap, adapter la texture des préparations. Mettre en valeur les entrées et les desserts en les conditionnant esthétiquement et avec soin dans les contenants définis. Réserver les entrées et les desserts en attente de service dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de prétraitement et de production de la cuisine, éventuellement réfrigérées. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

Critères de performance

Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production et des fiches techniques
Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production
Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production
Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production
Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production
Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production
Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production
Les préparations sont refroidies rapidement le cas échéant et le support d'enregistrement est complété
Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique
La texture des préparations est adaptée en fonction de la clientèle et de son éventuelle situation de handicap
Les entrées et les desserts sont conditionnés esthétiquement et avec soin dans les contenants définis par la fiche technique
Les entrées et les desserts sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Rédiger ou imprimer des étiquettes de traçabilité
Prélever les étiquettes d'origine des produits
Étiqueter les produits en cours de transformation
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)
Convertir les poids et mesures
Mesurer les volumes
Peser les produits

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	15/42

Compter les produits
 Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
 Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques
 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
 Contrôler la température des enceintes de stockage
 Contrôler la conformité sanitaire des produits
 Etiqueter les préparations en attente de service
 Utiliser un thermomètre sonde
 Reconnaître les produits
 Evaluer la fraîcheur des végétaux
 Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
 Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
 Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits
 Evaluer la fraîcheur des produits laitiers
 Décontaminer les produits
 Effectuer les opérations préliminaires des végétaux
 Effectuer les opérations préliminaires des viandes et volailles
 Effectuer les opérations préliminaires des poissons, coquillages et crustacés
 Tailler les végétaux
 Portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales
 Mettre en place les postes de travail
 Utiliser la coutellerie
 Utiliser les matériels électromécaniques
 Utiliser les équipements de cuisine
 Respecter une fiche technique
 Réaliser les pâtes de base
 Réaliser les sauces de base de la cuisine
 Réaliser les sauces de base de la pâtisserie
 Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine
 Réaliser les appareils de base de la pâtisserie
 Réaliser les cuissons
 Mettre en œuvre des procédés de fabrication adaptés à la restauration collective, cuisson longues, cuissons de nuit, cuissons pilotées à la sonde...
 Réaliser les potages
 Adapter la texture des préparations à la clientèle
 Réaliser les liaisons
 Réaliser les gélifications
 Goûter les préparations
 Rectifier les assaisonnements
 Refroidir rapidement des produits
 Remettre en température des produits
 Conditionner les produits esthétiquement et avec soin
 Réserver les préparations en attente de service

Organiser rationnellement son travail
 Tenir à jour les supports d'enregistrement
 Economiser l'eau et les énergies
 Lutter contre le gaspillage alimentaire
 Trier les déchets
 Rationnaliser ses gestes et déplacements

Respecter les consignes de sa hiérarchie
 Rendre compte à sa hiérarchie en cas de non-conformité
 Travailler en équipe
 Porter une tenue conforme aux standards de la profession
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession
 Mettre en œuvre les techniques de résolution des conflits interpersonnels avec les équipiers

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	16/42

Savoir rédiger une étiquette de traçabilité
 Savoir Imprimer une étiquette de traçabilité
 Savoir étiqueter des produits
 Savoir prélever une étiquette d'origine de produit
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
 Savoir compter
 Savoir peser
 Savoir mesurer des volumes
 Savoir convertir les poids et mesures
 Connaissance du fonctionnement d'une balance
 Connaissance de l'utilisation d'une balance
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle
 Connaissance des équipements de protection individuelle
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP
 Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
 Connaissance des produits alimentaires
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux
 Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
 Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde
 Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité
 Connaissance des terroirs
 Connaissance des cuisines du monde
 Connaissance des allergènes
 Connaissance des gammes de produits
 Connaissance de l'outillage de cuisine
 Connaissance de la batterie de cuisine
 Connaissance des équipements de cuisine
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine
 Connaissance des techniques de taillage des végétaux
 Connaissance des techniques de découpe des poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales
 Connaissance des appellations classiques
 Connaissance des pâtes de base
 Connaissance des sauces de base
 Connaissance des appareils et préparations de base de la cuisine
 Connaissance des appareils de base de la pâtisserie
 Connaissance des soupes et potages
 Connaissance des liants et des gélifiants
 Connaissance des types de cuisson
 Connaissance des modes de cuisson
 Connaissance des procédés de cuisson adaptés à la restauration collective
 Connaissance des principes d'adaptation des textures
 Connaissance des bases de la dégustation
 Connaissance des règles de dressage et de présentation
 Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail
 Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
 Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	17/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 2

Cuisiner au poste plats chauds

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de réaliser la production demandée et offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, mettre en place le poste de travail et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. En fonction des consignes de production, des prescriptions alimentaires des clients et des fiches techniques, réunir les produits, les peser, les compter. Effectuer les opérations préliminaires, tailler les végétaux, portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales. Réaliser les pâtes, sauces et appareils de base. Conduire les précuissons et cuissons nécessaires à la production et au service. Assembler les produits et les assaisonner. En fonction de la clientèle et de son éventuelle situation de handicap, adapter la texture des préparations. Mettre en valeur les préparations en les conditionnant esthétiquement et avec soin dans les contenants définis. Le cas échéant, refroidir rapidement les préparations dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et compléter le support d'enregistrement. Remettre en température les préparations culinaires élaborées à l'avance dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et compléter le support d'enregistrement. Réserver les préparations en attente de service dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments. Au moment du service, réaliser les cuissons minute et terminer les préparations qui le nécessitent.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de prétraitement et de production de la cuisine. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

Critères de performance

Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production
Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production
Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production
Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production
Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production
Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production
Les précuissons et cuissons sont conduites en fonction des consignes de production et des besoins du service
Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique
La texture des préparations est adaptée en fonction de la clientèle et de son éventuelle situation de handicap
Les préparations sont conditionnées esthétiquement et avec soin dans les contenants définis par la fiche technique
Les préparations culinaires sont refroidies rapidement dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et le support d'enregistrement est complété
Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont remises en température dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et le support d'enregistrement est complété
Les préparations sont réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments
Les cuissons minute sont réalisées conformément aux attentes des clients
Les préparations qui le nécessitent sont terminées au moment du service

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	19/42

Compléter des étiquettes de traçabilité
 Imprimer des étiquettes de traçabilité
 Prélever les étiquettes d'origine des produits
 Etiqueter les produits en cours de transformation
 Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
 Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)
 Convertir les poids et mesures
 Mesurer les volumes
 Peser les produits
 Compter les produits
 Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
 Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculosquelettiques
 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
 Contrôler la température des enceintes de stockage
 Contrôler la conformité sanitaire des produits
 Reconnaître les produits
 Evaluer la fraîcheur des végétaux
 Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
 Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
 Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits
 Evaluer la fraîcheur des produits laitiers
 Etiqueter les préparations en attente de service
 Utiliser un thermomètre sonde
 Décontaminer les produits
 Mettre en place les produits
 Effectuer les opérations préliminaires des végétaux
 Effectuer les opérations préliminaires des viandes et volailles
 Effectuer les opérations préliminaires des poissons, coquillages et crustacés
 Portionner les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales
 Utiliser la coutellerie
 Utiliser les matériels électromécaniques
 Utiliser les équipements de cuisine
 Tailler les végétaux
 Mettre en place les postes de travail
 Respecter une fiche technique
 Réaliser les pâtes de base
 Réaliser les sauces de base de la cuisine
 Réaliser les appareils et les préparations de base de la cuisine
 Réaliser les cuissons
 Mettre en œuvre des procédés de fabrication adaptés à la production en quantité, cuisson longues, cuissons de nuit, cuissons pilotées à la sonde...
 Réaliser les sauces minute
 Réaliser les beurres composés
 Réaliser les huiles parfumées
 Adapter la texture des préparations à la clientèle
 Réaliser les liaisons
 Réaliser les gélifications
 Goûter les préparations
 Rectifier les assaisonnements
 Refroidir rapidement les produits
 Remettre en température les produits
 Conditionner les préparations?esthétiquement et avec soin
 Réserver les préparations en attente de service

Organiser rationnellement son travail
 Tenir à jour les supports d'enregistrement
 Economiser l'eau et les énergies
 Lutter contre le gaspillage alimentaire
 Trier les déchets
 Rationnaliser ses gestes et déplacements

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	20/42

Respecter les consignes de sa hiérarchie
 Rendre compte à sa hiérarchie en cas de non-conformité
 Travailler en équipe
 Porter une tenue conforme aux standards de la profession
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession
 Mettre en œuvre les techniques de résolution des conflits interpersonnels avec les équipiers

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
 Savoir rédiger une étiquette de traçabilité
 Savoir imprimer une étiquette de traçabilité
 Savoir étiqueter des produits
 Savoir prélever une étiquette d'origine de produit
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
 Savoir compter
 Savoir convertir les poids et mesures
 Savoir mesurer des volumes
 Savoir peser
 Connaissance du fonctionnement d'une balance
 Connaissance de l'utilisation d'une balance
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle
 Connaissance des équipements de protection individuelle
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP
 Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
 Connaissance des produits alimentaires
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux
 Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
 Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde
 Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées
 Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité
 Connaissance des terroirs
 Connaissance des cuisines du monde
 Connaissance des allergènes
 Connaissance des gammes de produits
 Connaissance de l'outillage de cuisine
 Connaissance de la batterie de cuisine
 Connaissance des équipements de cuisine
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine
 Connaissance des techniques de taillage des végétaux
 Connaissance des techniques de découpe des poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales
 Connaissance des appellations classiques
 Connaissance des pâtes de base
 Connaissance des sauces de base
 Connaissance des beurres composés
 Connaissance de huiles parfumées
 Connaissance des liaisons
 Connaissance des gélifications
 Connaissance des appareils de base de la cuisine

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	21/42

Connaissance des types de cuisson
Connaissance des modes de cuisson
Connaissance des à points de cuisson
Connaissance des modes de cuisson adaptés à la restauration collective
Connaissance des principes d'adaptation des textures
Connaissance des méthodes de réalisation des sauces minute
Connaissance des bases de la dégustation
Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail
Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	22/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 3

Servir les préparations culinaires

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir à la clientèle une qualité de prestation constante du début à la fin du service, adopter une posture orientée client et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Mettre en place le poste de travail en fonction de la prestation. Mettre en valeur l'offre alimentaire en respectant les standards-qualité de l'établissement. Prélever les échantillons témoins représentatifs de la prestation servie. Contrôler les températures de distribution en appliquant la procédure de l'établissement et compléter le support d'enregistrement. Accueillir le convive dans l'espace de distribution, lui présenter l'offre alimentaire, le conseiller, personnaliser le service. Prendre en compte les prescriptions alimentaires des clients et les besoins des clients en situation de handicap. Adapter la portion en fonction de la demande du client pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Dresser harmonieusement les assiettes et les remettre aux convives avec amabilité. Organiser le réassortiment des plats pour fluidifier le service et lutter contre le gaspillage alimentaire. Anticiper les ruptures et cuisiner des plats de substitution le cas échéant. En fin de service, traiter les excédents de production et les invendus dans le respect des règles de sécurité sanitaires des aliments.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de production et de distribution lors du service. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

Critères de performance

Le cuisinier adopte une posture orientée client
Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
Le poste de travail est mis en place pour le service en fonction des consignes
Les standards qualité de l'établissement sont respectés
Les échantillons témoins prélevés sont représentatifs de la prestation servie
Les températures de distribution sont contrôlées en appliquant la procédure de l'établissement et le support d'enregistrement est complété
Le convive est accueilli, l'offre alimentaire lui est présentée
Le convive est conseillé et le service est personnalisé
Les prescriptions alimentaires des clients sont prises en compte
Les besoins des personnes en situation de handicap sont pris en compte
Les portions sont adaptées en fonction de la demande du client
Les assiettes sont dressées harmonieusement et remises au client avec amabilité
Le réassortiment des plats est organisé de façon à fluidifier le service et à lutter contre le gaspillage alimentaire
Les ruptures sont anticipées et les plats de substitutions sont cuisinés le cas échéant
Les excédents de production et les invendus sont traités dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des supports d'enregistrement hygiène
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division)
Compter les produits
Utiliser des outils bureautiques traitement de texte et tableur
Rédiger des affichages
Imprimer des affichages

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	23/42

Compléter des étiquettes de traçabilité
 Imprimer des étiquettes de traçabilité
 Etiqueter des produits
 Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
 Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculosquelettiques
 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
 Contrôler les températures des vitrines réfrigérées et des bains-marie
 Contrôler les températures de service des produits
 Prélever les plats témoins
 Utiliser un thermomètre sonde
 Mettre en place les postes de distribution
 Respecter une fiche technique
 Contrôler la propreté des surfaces et des sols des locaux
 Mettre en place les produits
 Mettre en place les matériels au poste de distribution
 Utiliser la coutellerie
 Utiliser les équipements de cuisine
 Approvisionner les postes de distribution chaude et froide
 Procéder aux affichages obligatoires (origine des produits, allergènes et prix de vente...)
 Procéder aux affichages optionnels
 Adapter son langage et son élocution au client
 Proposer son aide au client sans s'imposer
 Veiller à l'accessibilité des espaces tout au long du service
 Lire des supports de vente (carte, ardoise, tableau...)
 Réaliser les cuissons minute
 Réaliser les sauces minute
 Mettre en valeur les prestations et mettre en avant un produit
 Optimiser l'assortiment et l'allocation d'espace par produit
 Aménager le point de vente et la circulation des convives pour améliorer les flux
 Appliquer la politique de développement durable de l'établissement
 Mettre en œuvre les techniques de merchandising
 Appliquer les techniques de vente
 Dresser esthétiquement et avec soin
 Servir le client

Organiser rationnellement son travail
 Tenir à jour les supports d'enregistrement
 Economiser l'eau et les énergies
 Lutter contre le gaspillage alimentaire
 Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie
 Rendre compte à sa hiérarchie en cas de non-conformité
 Travailler en équipe
 Porter la tenue conforme à l'établissement
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession
 Adopter une posture de service adaptée à l'établissement et au type de client
 Être à l'écoute des besoins du client
 Utiliser les formules de politesse
 Mettre en œuvre les techniques de résolution des conflits interpersonnels avec la clientèle et les équipiers
 Collaborer avec d'autres professionnels (agents de service médico-sociaux, personnel enseignant, accompagnants des élèves en situation de handicap...)

Savoir lire des instructions et des supports d'enregistrement hygiène
 Savoir rédiger un affichage
 Savoir rédiger une étiquette de traçabilité
 Savoir imprimer un affichage
 Savoir imprimer une étiquette de traçabilité
 Savoir étiqueter des produits
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	24/42

Savoir compter

Connaissance des fonctionnalités informatiques traitement de texte et tableur

Connaissance des équipements de protection individuelle

Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle

Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge

Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes

Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes

Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures

Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures

Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène

Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP

Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité

Connaissance des matériels de distribution

Connaissance du fonctionnement des équipements de distribution

Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail

Connaissance des règles d'accueil et de politesse

Connaissance des produits

Connaissance des terroirs

Connaissance des cuisines du monde

Connaissance des appellations classiques

Connaissance des allergènes

Connaissance des labels de qualité

Connaissance des techniques de vente

Connaissance des tendances alimentaires

Connaissance des bases de la nutrition

Connaissance des règles relatives aux affichages obligatoires (allergènes et origines des produits)

Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire

Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées

Connaissance du fonctionnement des vitrines réfrigérées et des bains-marie

Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde

Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde

Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité

Connaissance des types de cuisson

Connaissance des modes de cuisson

Connaissance des à points de cuisson

Connaissance des méthodes de réalisation des sauces minute

Connaissance des bases de la dégustation

Connaissance des principes d'adaptation des textures

Connaissance des règles de dressage et de présentation

Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail

Connaissance des techniques de résolution des conflits interpersonnels avec la clientèle et les équipiers

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	25/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 4

Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et afin de garantir la qualité sanitaire des prestations, appliquer les bonnes pratiques d'hygiène. Procéder aux contrôles issus de l'analyse HACCP, compléter les supports d'enregistrement, identifier les causes de non-conformités, appliquer les mesures correctives et rendre compte à sa hiérarchie. Assurer la traçabilité des produits tout au long de leur processus de production, depuis la réception jusqu'à la distribution.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de réception et de stockage des produits, de production et de distribution. Elle peut nécessiter l'utilisation d'un outil numérique. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

Critères de performance

Les bonnes pratiques d'hygiène du plan de maîtrise sanitaire sont appliquées
Les contrôles issus de l'analyse HACCP sont effectués
Les supports d'enregistrement sont complétés
Les causes de non-conformité sont identifiées
La hiérarchie est informée en cas de non-conformité
Les mesures correctives sont appliquées
Les produits sont tracés tout au long de leur processus de production, depuis la réception jusqu'à la distribution

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
Appliquer les procédures de sécurité sanitaire des aliments
Compléter les supports d'enregistrements
Appliquer les actions correctives
Utiliser des outils bureautiques traitement de texte et tableur
Rédiger les étiquettes de traçabilité
Imprimer les étiquettes de traçabilité
Prélever les étiquettes d'origine des produits
Etiqueter les produits en cours de transformation
Appliquer les procédures de retrait ou de rappel de produit
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculosquelettiques

Organiser rationnellement son travail
Tenir à jour les supports d'enregistrement
Conserver les étiquettes des produits
Maintenir à jour l'archivage de la traçabilité

Rendre compte à sa hiérarchie en cas de non-conformité
Travailler en équipe
Repérer les pratiques non conformes et les corriger

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	27/42

Savoir lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène
Savoir compter
Savoir prélever une étiquette d'origine de produit
Savoir rédiger une étiquette de traçabilité
Savoir imprimer une étiquette de traçabilité
Savoir étiqueter des produits
Connaissance de la réglementation relative à sécurité sanitaire des aliments
Connaissance des bases de la microbiologie
Connaissance de la démarche HACCP
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
Connaissance du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement
Connaissance des fonctionnalités informatiques tableur et traitement de texte
Connaissance des règles de traçabilités
Connaissance des produits d'entretien et de leur utilisation
Connaissance des matériels de production et de stockage
Connaissance des outils numériques de suivi hygiène et de traçabilité

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	28/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 5

Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir à la clientèle une prestation qualitative, variée et équilibrée nutritionnellement, participer à l'élaboration des menus selon l'organisation de l'établissement. Proposer des plats compatibles avec le plan alimentaire et une alimentation saine et durable et le budget de l'établissement. Prendre part au choix des produits en tenant compte des contraintes organisationnelles, des attentes de la clientèle, de ses goûts, de ses besoins nutritionnels, de ses prescriptions alimentaires et de son éventuelle situation de handicap.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe. Elle est mise en œuvre en amont de la production. Elle s'exerce sur la base d'un plan alimentaire établi et dans un cadre budgétaire défini.

Critères de performance

Les plats proposés sont compatibles avec le plan alimentaire
Les plats proposés sont compatibles avec une alimentation saine et durable
Les plats proposés sont compatibles avec le budget de l'établissement
Le choix des produits tient compte des contraintes organisationnelles de l'établissement
Le choix des produits tient compte des attentes de la clientèle, de ses goûts, de ses besoins nutritionnels et de ses prescriptions alimentaires
Le choix des produits tient compte de l'éventuelle situation de handicap de la clientèle

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des plans de menus, un budget
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)
Calculer un coût portion
Utiliser les outils bureautiques tableur et traitement de texte
Utiliser des logiciels de gestion de la matière première
Elaborer des menus en fonction d'un plan alimentaire
Elaborer des menus à thème
Elaborer des menus en fonction de la clientèle
Elaborer des menus en fonction de l'équipement d'une cuisine
Elaborer des menus en rationalisant l'utilisation des matériels, de l'eau et des énergies
Elaborer des menus en fonction d'une équipe de cuisine
Elaborer des menus en fonction d'un budget
Elaborer des menus en fonction de la situation de handicap de la clientèle
Utiliser des fiches techniques
Choisir les produits en fonction des attentes de la clientèle
Choisir les produits en fonction de l'équipement d'une cuisine
Choisir les produits en fonction de l'équipe de cuisine
Choisir les produits en fonction d'un budget donné
Choisir les produits en fonction de la situation de handicap de la clientèle
Utiliser un logiciel de gestion des menus et commandes

Appliquer la politique de développement durable de l'établissement
Lutter contre le gaspillage alimentaire
Economiser l'eau et les énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	29/42

Respecter les consignes de sa hiérarchie
Travailler en équipe

Connaissance des matériels de cuisine
Savoir compter
Savoir calculer un coût portion
Connaissance des fonctionnalités informatiques tableur et traitement de texte
Connaissance des fonctionnalités principales des logiciels de gestion de la matière première
Connaissance des bases de la nutrition
Connaissance des principes d'adaptation des textures
Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire
Connaissance des différents régimes alimentaires
Connaissance des allergènes
Connaissance des types de clientèle
Connaissance des recommandations nutrition du GEM-RCN (groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition) version 2.0-juillet 2015
Connaissance des recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire internat des établissements du secondaire G-RCN (groupe restauration collective et nutrition) 7 février 2018
Connaissance du PNNS (programme national nutrition santé)
Connaissance de la loi EGalim
Connaissance des types de cuisson
Connaissance des modes de cuisson
Connaissance des modes de cuisson adaptés à la restauration collective
Connaissance des principes de rationalisation des matériels
Connaissance des principes de rationalisation des énergies
Connaissance des principes de rationalisation de l'eau
Connaissance des équipements de cuisine
Connaissance des produits alimentaires
Connaissance des gammes de produits
Connaissance des appellations classiques
Connaissance des labels de qualité
Connaissance des terroirs
Connaissance des cuisines du monde
Connaissance des fonctionnalités d'un logiciel de gestion des menus et commandes

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	30/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 6

Réceptionner et stocker les produits

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'assurer la bonne marche du service, la sécurité sanitaire des aliments et de lutter contre le gaspillage alimentaire, réceptionner et ranger les produits en appliquant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. Contrôler quantitativement les produits en fonction des bons de commande et des bons de livraison. Contrôler qualitativement les produits en fonction de leurs critères de fraîcheur. Vérifier la conformité sanitaire des produits en appliquant la procédure de réception et compléter le support d'enregistrement. Ranger les produits en fonction de leur nature et de leur durée de vie dans les enceintes de stockage identifiées. Contrôler la température des enceintes de stockage conformément à la procédure et compléter le support d'enregistrement. Selon l'organisation de l'établissement, déstocker les produits en fonction des consignes de production. Effectuer un contrôle régulier de l'état des stocks et en rendre compte au responsable hiérarchique.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe en zones de réception et de stockage des produits. Elle peut nécessiter l'utilisation d'un chariot de manutention. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle.

Critères de performance

Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées
Les produits sont contrôlés quantitativement en fonction du bon de commande et du bon de livraison
Les produits sont contrôlés qualitativement selon leurs critères de fraîcheur
La conformité sanitaire des produits est vérifiée en appliquant la procédure de contrôle en réception
Le support d'enregistrement des contrôles en réception est complété
Les produits sont rangés en fonction de leur nature et de leur durée de vie dans les enceintes de stockage identifiées
Les températures des enceintes de stockage sont contrôlées conformément à la procédure
Le support d'enregistrement des températures des enceintes de stockage est complété
L'état des stocks est contrôlé régulièrement et le rendu compte au responsable hiérarchique est effectué

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits
Utiliser les outils bureautiques tableur et traitement de texte
Utiliser des logiciels de gestion de la matière première
Compléter des supports d'enregistrement hygiène
Rédiger des fiches de non-conformité
Compléter des supports d'inventaire
Rédiger des fiches d'expression de besoin
Mesurer les volumes
Peser les produits
Compter les produits
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
Contrôler la température des enceintes de stockage
Reconnaître les produits
Evaluer la fraîcheur des végétaux
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	31/42

Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
 Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits
 Evaluer la fraîcheur des produits laitiers
 Contrôler la conformité sanitaire et organoleptique des produits (température, état de l'emballage, étiquetage, estampille sanitaire, date limite de consommation, date de durabilité minimale...)
 Utiliser un thermomètre sonde
 Réceptionner les produits
 Contrôler le calibre des produits
 Contrôler un bon de commande
 Contrôler un bon de livraison
 Contrôler l'origine des produits
 Lire un thermographe
 Ranger les produits méthodiquement
 Ranger les produits dans les enceintes de stockage identifiées
 Inventorier les stocks

Organiser rationnellement son travail
 Tenir à jour les supports d'enregistrement
 Veiller à la bonne rotation des stocks
 Lutter contre le gaspillage alimentaire
 Rationnaliser ses gestes et déplacements
 Trier les déchets

Rendre compte à sa hiérarchie en cas de non-conformité
 Travailler en équipe

Savoir lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène, des supports d'inventaire
 Savoir compter
 Savoir peser
 Savoir mesurer des volumes
 Savoir lire un thermographe
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des supports d'inventaire, des fiches d'expression de besoin
 Connaissance des fonctionnalités informatiques tableur et traitement de texte
 Connaissance des fonctionnalités principales des logiciels de gestion de la matière première
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle
 Connaissance des équipements de protection individuelle
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP
 Connaissance des produits alimentaires
 Connaissance des allergènes
 Connaissance des gammes de produits
 Connaissance des labels de qualité
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux
 Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés
 Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers
 Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité
 Connaissance du fonctionnement d'une balance
 Connaissance de l'utilisation d'une balance
 Connaissance des règles de stockage des produits

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	32/42

Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées
Connaissance des bonnes pratiques relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies des énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	33/42

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 7

Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de maintenir un niveau élevé de propreté des postes de travail, des locaux de production et de leurs annexes appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. Débarrasser, nettoyer et désinfecter les matériels, les surfaces, les locaux de production et leurs annexes. Appliquer le plan de nettoyage et de désinfection et procéder aux enregistrements des opérations selon les consignes de l'établissement. Remettre en état les matériels et les postes de travail pour le service suivant. Procéder au contrôle visuel de l'état de propreté des locaux et des matériels et compléter le support d'enregistrement hygiène. En fonction des consignes du fabricant, procéder aux opérations simples d'entretien des équipements, contrôler leur bon état et rendre compte à sa hiérarchie.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les différentes zones de la cuisine, les locaux annexes et les vestiaires. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

Critères de performance

Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées
Les matériels, les surfaces, les locaux de production et leurs annexes sont débarrassés, nettoyés et désinfectés
Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement est appliqué
Le support d'enregistrement est complété
Les matériels et les postes de travail sont remis en état pour le service suivant
Le contrôle visuel de l'état de propreté des locaux et des matériels est effectué
Les opérations simples d'entretien des équipements sont effectuées en fonction des consignes du fabricant
Le contrôle du bon fonctionnement des équipements et le rendu compte au responsable hiérarchique sont effectués

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi, des supports d'enregistrement hygiène
Utiliser les outils bureautiques tableur et traitement de texte
Compléter des supports d'enregistrement hygiène
Mesurer des volumes
Doser les produits
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures, électrisation et troubles musculo squelettiques
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
Nettoyer les postes de selon le plan de nettoyage et de désinfection
Remettre en état les postes de travail
Nettoyer les surfaces selon le plan de nettoyage et de désinfection
Nettoyer les sols selon le plan de nettoyage et de désinfection
Nettoyer les matériels selon le plan de nettoyage et de désinfection
Procéder au contrôle visuel de l'état de propreté des locaux et matériels
Procéder aux entretiens courants des matériels (détartrage, graissage...)
Procéder au contrôle de l'état des locaux et des matériels

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	35/42

Organiser rationnellement son travail
Tenir à jour les supports d'enregistrement
Economiser l'eau et les énergies
Economiser les produits lessiviels et les consommables
Trier les déchets
Rationaliser ses gestes et déplacements

Rendre compte à sa hiérarchie en cas de non-conformité
Travailler en équipe

Savoir lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène
Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène
Savoir mesurer des volumes
Savoir doser des volumes
Connaissance des fonctionnalités informatiques tableur et traitement de texte
Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle
Connaissance des équipements de protection individuelle
Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques d'électrisation
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène
Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels
Connaissance des règles relatives à l'exécution des opérations de nettoyage et de désinfection
Connaissance de la procédure d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection
Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité
Connaissance de la technologie relative aux produits lessiviels
Connaissance des matériels et consommables de nettoyage
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies
Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergie
Connaissance des protocoles d'entretien des matériels

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	36/42

FICHE DES COMPÉTENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

Travailler et coopérer au sein d'un collectif

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de répondre aux impératifs de production et de service, et contribuer à la cohésion du collectif, collaborer sans discrimination avec les autres membres de l'équipe et les tiers. Participer aux réunions de planification et de répartition des tâches en amont de la production. Anticiper la phase de distribution et se coordonner avec les différents postes lors du briefing pour assurer un service de qualité. Accompagner et conseiller les apprentis, les stagiaires et les équipiers dans l'exercice de leur fonction. Accueillir les nouveaux arrivants avec bienveillance et professionnalisme et participer à leur bonne intégration.

Critères de performance

Les travaux de productions sont réalisés en collaboration avec les autres membres de l'équipe
Les tâches sont planifiées et réparties en amont de la production
Les phases de distribution sont anticipées et les postes se coordonnent pour assurer le service
Les apprentis et les équipiers sont accompagnés et conseillés dans l'exercice de leur fonction
Les nouveaux arrivants sont accueillis avec bienveillance et professionnalisme

Organiser ses actions

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de répondre aux impératifs de service et satisfaire la clientèle, identifier les phases de travail de la production demandée et les ordonnancer rationnellement. Tenir compte des consignes et des priorités, réagir aux aléas de production. Intégrer les temps de rangement et de nettoyage à son organisation pour maintenir le poste de travail propre et ordonné tout au long de la production.

Critères de performance

La production demandée est organisée rationnellement
Le poste de travail est maintenu propre et ordonné tout au long de la production

Respecter des règles et des procédures

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de maintenir un niveau de qualité constant, de satisfaire la clientèle, de respecter le budget alimentaire, de lutter contre le gaspillage et d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, cuisiner en respectant les fiches techniques de fabrication et les procédés de cuisson en vigueur dans l'établissement. Réaliser ces opérations en appliquant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail.

Critères de performance

Les fiches techniques de fabrication sont respectées
Les procédés de cuisson en vigueur dans l'établissement sont respectés
L'ensemble des opérations est effectué en appliquant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	37/42

Glossaire technique

Conditionnement

Opération destinée à réaliser la protection des denrées alimentaires, par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée ainsi que cette première enveloppe ou ce premier contenant lui-même.

Déconditionnement

Opération destinée à supprimer la première enveloppe ou le premier contenant placé au contact direct des denrées alimentaires.

Distribution

Opération qui consiste à remettre une préparation culinaire à un tiers.

GEM-RCN

Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition.

GER-CN

Groupe d'étude restauration collective et nutrition.

HACCP

Hazard analysis critical control point.
Analyse des dangers et des risques pour la maîtrise des points critiques.

PCEA

Préparation culinaire élaborée à l'avance : préparation culinaire élaborée par un établissement de restauration collective, dont la stabilité n'est pas assurée et dont la consommation :
a) est remise à un service ultérieur à celui qui suit son élaboration ;
b) sans être remise à un service ultérieur, a lieu en dehors des locaux attenants à la cuisine.

PMS

Plan de maîtrise sanitaire.

PNNS

Plan national nutrition santé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	38/42

Glossaire du REAC

Activité type

Une activité type est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches (ce qu'il y a à faire dans l'emploi) dont les missions et finalités sont suffisamment proches pour être regroupées. Elle renvoie au certificat de compétences professionnelles (CCP).

Activité type d'extension

Une activité type d'extension est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches qui constituent un domaine d'action ou d'intervention élargi de l'emploi type. On la rencontre seulement dans certaines déclinaisons de l'emploi type. Cette activité n'est pas dans tous les TP. Quand elle est présente, elle est attachée à un ou des TP. Elle renvoie au certificat complémentaire de spécialisation (CCS).

Compétence professionnelle

La compétence professionnelle se traduit par une capacité à combiner un ensemble de savoirs, savoir-faire, comportements, conduites, procédures, type de raisonnement, en vue de réaliser une tâche ou une activité. Elle a toujours une finalité professionnelle. Le résultat de sa mise en œuvre est évaluable.

Compétence transversale

La compétence transversale désigne une compétence générique commune aux diverses situations professionnelles de l'emploi type. Parmi les compétences transversales, on peut recenser les compétences correspondant :

- à des savoirs de base,
- à des attitudes comportementales et/ou organisationnelles.

Critère de performance

Un critère de performance sert à porter un jugement d'appréciation sur un objet en termes de résultat(s) attendu(s) : il revêt des aspects qualitatifs et/ou quantitatifs.

Emploi type

L'emploi type est un modèle d'emploi représentatif d'un ensemble d'emplois réels suffisamment proches, en termes de mission, de contenu et d'activités effectuées, pour être regroupées : il s'agit donc d'une modélisation, résultante d'une agrégation critique des emplois.

Référentiel d'Emploi, Activités et Compétences (REAC)

Le REAC est un document public à caractère réglementaire (visé par l'arrêté du titre professionnel) qui s'applique aux titres professionnels du ministère chargé de l'emploi. Il décrit les repères pour une représentation concrète du métier et des compétences qui sont regroupées en activités dans un but de certification.

Savoir

Un savoir est une connaissance mobilisée dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi qu'un processus cognitif impliqué dans la mise en œuvre de ce savoir.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	39/42

Savoir-faire organisationnel

C'est un savoir et un savoir-faire de l'organisation et du contexte impliqués dans la mise en œuvre de l'activité professionnelle pour une ou plusieurs personnes.

Savoir-faire relationnel

C'est un savoir comportemental et relationnel qui identifie toutes les interactions socioprofessionnelles réalisées dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle pour une personne. Il s'agit d'identifier si la relation s'exerce : à côté de (sous la forme d'échange d'informations) ou en face de (sous la forme de négociation) ou avec (sous la forme de travail en équipe ou en partenariat, etc.).

Savoir-faire technique

Le savoir-faire technique est le savoir procéder, savoir opérer à mobiliser en utilisant une technique dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi que les processus cognitifs impliqués dans la mise en œuvre de ce savoir-faire.

Titre professionnel

La certification professionnelle délivrée par le ministre chargé de l'emploi est appelée « titre professionnel ». Ce titre atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées. (Article R338-1 et suivants du Code de l'Education).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CRC	REAC	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	40/42

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."



REFERENTIEL D'ÉVALUATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Cuisinier en restauration collective

Niveau 3

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	1/42

1. Références de la spécialité

Intitulé du titre professionnel : Cuisinier en restauration collective

Sigle du titre professionnel : CRC

Niveau : 3 (Cadre national des certifications 2019)

Code(s) NSF : 221t - Cuisine-

Code(s) ROME : G1602

Formacode : 42708, 42752, 42729

Date de l'arrêté : 19/03/2024

Date de parution au JO de l'arrêté : 28/03/2024

Date d'effet de l'arrêté : 01/06/2024

2. Modalités d'évaluation générales des titres professionnels

Les modalités d'évaluation des titres professionnels sont définies par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le référentiel d'évaluation (RE) comme constitutive de la session du titre, du certificat de compétences professionnelles (CCP) ou du certificat complémentaire de spécialisation (CCS), est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre de l'épreuve pour le candidat, le jury et le centre organisateur.

L'aménagement de la session d'examen pour les candidats en situation de handicap pourra s'appuyer sur le guide pratique d'aménagement des sessions d'examen disponible à l'adresse suivante : <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/certification-competences-pro/titres-professionnels-373014> , rubrique textes réglementaires/documents techniques.

La proposition d'aménagement de la session d'examen est mise en œuvre en lien avec la DDETS concernée.

3 Dispositif d'évaluation spécifique pour la session du titre professionnel CRC

Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou d'un parcours de validation des acquis de l'expérience (VAE) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau 3.1 « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès au titre professionnel par capitalisation de CCP sont évaluées par un jury au vu du livret de certification et d'un entretien destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	3/42

3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Cuisiner au poste entrées et desserts Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire Réceptionner et stocker les produits Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels	03 h 00 min	Le candidat dispose de 20 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour dix personnes : · une entrée ; · un dessert. Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Cuisiner au poste entrées et desserts Cuisiner au poste plats chauds Servir les préparations culinaires Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits Réceptionner et stocker les produits Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels	00 h 25 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle et le questionnement à partir de productions. Le jury consacre 5 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Ensuite, pendant 20 minutes, il complète l'évaluation des compétences par un questionnement.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Cuisiner au poste plats chauds Servir les préparations culinaires Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits	00 h 30 min	Le questionnement à partir de productions a lieu après la mise en situation professionnelle et avant l'entretien technique. Pendant 15 minutes, le candidat présente son dossier de productions réalisé en amont de la session d'examen. Pendant 15 minutes, à l'aide d'un guide de questionnement, le jury interroge le candidat sur son dossier de productions.
Entretien final		00 h 15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	04 h 10 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte trois parties.

Partie 1 : (20 min)

Le candidat s'approprié le sujet et rédige la fiche d'organisation rationnelle du travail.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	4/42

Partie 2 : (2 h 20 min)

Production culinaire à partir d'un scénario tiré au sort et de fiches techniques fournies :

- le candidat procède au contrôle en réception de son panier de marchandises et complète le support d'autocontrôle fourni ;
- le candidat réalise dix entrées dressées en portions individuelles, dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat réalise dix desserts dressés en portions individuelles, dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat contrôle les températures des productions et complète le support d'enregistrement fourni ;
- le candidat réalise les prélèvements d'échantillons témoins après le dressage. Il prélève une portion d'entrées et de desserts sur sa production ;
- le candidat dresse les préparations, contrôle leur température et complète le support d'enregistrement fourni ;
- le candidat envoie les préparations en fonction des consignes du jury ;
- le candidat effectue sa plonge batterie au fur et à mesure de la production.

Partie 3 : (20 min)

Après l'envoi, le candidat :

- termine sa plonge batterie ;
- remet en état le poste de travail ;
- complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débriefe la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Partie 2 : (20 min)

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- la réception et le rangement des produits ;
- le suivi de l'état des stocks ;

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	5/42

- les principes relatifs à l'élaboration des menus et au choix des produits ;
- la mise en place au poste chaud ;
- le travail des textures des préparations aux postes froid et chaud ;
- la mise en place du poste de service ;
- la relation clientèle et le service ;
- la prise en compte des besoins des clients ;
- la gestion du service ;
- la mise en œuvre et le respect du plan de maîtrise sanitaire ;
- le nettoyage et la désinfection des matériels, des surfaces et des locaux de production ;
- le contrôle et l'entretien des équipements ;
- les règles d'hygiène et de sécurité.

Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) :

En amont de la session d'examen, le candidat réalise un dossier de productions à partir de son expérience en centre de formation ou en entreprise. Ce dossier de productions peut être conçu, au choix du candidat, sous format papier ou sous format numérique en utilisant un logiciel de présentation. Il est rédigé en français. Il est enrichi de photographies personnelles illustrant les productions culinaires.

Le candidat se présente à cette épreuve avec les documents et le matériel nécessaires à sa présentation sous format papier ou numérique. Dans le cas d'une présentation numérique, le centre organisateur met à disposition du candidat un ordinateur équipé d'une suite bureautique relié à un vidéo projecteur.

Le dossier de productions comprend :

Partie 1 :

Le nom et le prénom du candidat

Une fiche d'identité de l'établissement reprenant les éléments suivants :

- identité ;
- adresse ;
- secteur d'activité (scolaire, médico-sociale, entreprise...) ;
- nom du formateur ou du tuteur d'entreprise sous la responsabilité duquel les productions ont été réalisées ;
- description de l'activité abordant les points suivants :

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	6/42

- nombre de couverts moyen par jour ;
- effectif total du personnel de la cuisine ;
- organigramme de la brigade ;
- référence du plan de maitrise sanitaire (version, date...) ;
- type de liaison (froide, chaude, directe) ;
- type de fonctionnement (sur place, cuisine centrale) ;
- type de service (à table, self-service, scramble, multipôles...) ;
- gros matériels utilisés en cuisine.

Cette présentation doit comporter entre 1000 et 2000 caractères (espaces non compris).

Partie 2 :

Un menu hebdomadaire sur 5 jours, nutritionnellement équilibré selon les préconisations en vigueur (ex : GEMRCN / PNNS), présenté sous forme d'un tableau et composé pour chaque jour de :

- une entrée ;
- un plat chaud protidique ;
- une garniture à base de légumes verts ;
- une garniture à base de féculents ;
- un laitage ;
- un dessert.

Caractéristiques des plats protidiques du menu :

Le menu doit inclure :

- un plat protidique en cuisson minute, respectant les attentes du client et une finition au moment du service ;
- une viande en ragoût ;
- un poisson poché en court-mouillement ;
- un plat complet végétarien ;
- un plat à base d'œufs.

Un de ces plats protidiques doit être présenté dans sa version texture adaptée.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	7/42

Partie 3 :

Les fiches techniques correspondant aux 5 plats protidiques et leurs garnitures :

Les fiches techniques sont établies pour 100 portions et doivent comporter :

- l'intitulé de la préparation ;
- une description succincte de la préparation à la manière d'un argumentaire commercial ;
- Exemple : *Bœuf bourguignon : Morceaux de paleron cuits en ragoût, mijotés longuement dans une sauce au vin rouge, servis avec une garniture de petits oignons, de champignons et de lardons.*
- les ingrédients, unités et quantités ;
- la progression technique de la réalisation de la préparation ;
- le matériel de cuisson et de service.
- les points critiques (Critical control point ou prérequis opérationnel PRPo) et joindre la procédure du plan de maitrise sanitaire associée :
 - Exemple : si la préparation subit un refroidissement rapide alors il faut joindre la procédure de refroidissement issue du plan de maitrise sanitaire de l'établissement.

Partie 4 :

Un dossier photos en couleurs, comprenant :

- l'intitulé de chaque préparation ;
- la photo de chaque préparation en contenant multi portions ;
- la photo de chaque plat protidique et de ses garnitures, dressé en portion individuelle.

Le candidat présente oralement les parties 1 et 2 de son dossier de productions au jury pendant 5 minutes.

Le jury choisit parmi les fiches techniques, un plat protidique et ses garnitures, et demande au candidat de lui présenter pendant 10 minutes.

Le jury questionne le candidat sur son dossier de productions pendant 15 minutes.

Précisions pour le candidat VAE :

Pour le candidat en VAE, la réalisation du dossier de productions se base sur son expérience professionnelle en entreprise.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	8/42

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Cuisiner et servir des repas en restauration collective					
Cuisiner au poste entrées et desserts	<p>Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production et des fiches techniques</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production</p> <p>Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production</p> <p>Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production</p> <p>Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production</p> <p>Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production</p> <p>Les cuissons sont conduites en fonction des consignes de production</p> <p>Les préparations sont refroidies rapidement le cas échéant et le support d'enregistrement est complété</p> <p>Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique</p> <p>La texture des préparations est adaptée en fonction de la clientèle et de son éventuelle situation de handicap</p> <p>Les entrées et les desserts sont conditionnés esthétiquement et avec soin dans les contenants définis par la fiche technique</p> <p>Les entrées et les desserts sont réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	9/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Cuisiner au poste plats chauds	<p>Le poste de travail est mis en place en fonction des consignes de production</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction des consignes de production</p> <p>Les opérations préliminaires sont effectuées en fonction des consignes de production</p> <p>Les végétaux sont taillés en fonction des consignes de production</p> <p>Les poissons, viandes, charcuteries et préparations végétales sont portionnés en fonction des consignes de production</p> <p>Les pâtes, sauces et appareils de base sont réalisés en fonction des consignes de production</p> <p>Les précuissons et cuissons sont conduites en fonction des consignes de production et des besoins du service</p> <p>Les produits sont assemblés et assaisonnés conformément à la fiche technique</p> <p>La texture des préparations est adaptée en fonction de la clientèle et de son éventuelle situation de handicap</p> <p>Les préparations sont conditionnées esthétiquement et avec soin dans les contenants définis par la fiche technique</p> <p>Les préparations culinaires sont refroidies rapidement dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et le support d'enregistrement est complété</p> <p>Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont remises en température dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et le support d'enregistrement est complété</p> <p>Les préparations sont réservées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Les cuissons minute sont réalisées conformément aux attentes des clients</p> <p>Les préparations qui le nécessitent sont terminées au moment du service</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	10/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Servir les préparations culinaires	<p>Le cuisinier adopte une posture orientée client</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Le poste de travail est mis en place pour le service en fonction des consignes</p> <p>Les standards qualité de l'établissement sont respectés</p> <p>Les échantillons témoins prélevés sont représentatifs de la prestation servie</p> <p>Les températures de distribution sont contrôlées en appliquant la procédure de l'établissement et le support d'enregistrement est complété</p> <p>Le convive est accueilli, l'offre alimentaire lui est présentée</p> <p>Le convive est conseillé et le service est personnalisé</p> <p>Les prescriptions alimentaires des clients sont prises en compte</p> <p>Les besoins des personnes en situation de handicap sont pris en compte</p> <p>Les portions sont adaptées en fonction de la demande du client</p> <p>Les assiettes sont dressées harmonieusement et remises au client avec amabilité</p> <p>Le réassortiment des plats est organisé de façon à fluidifier le service et à lutter contre le gaspillage alimentaire</p> <p>Les ruptures sont anticipées et les plats de substitutions sont cuisinés le cas échéant</p> <p>Les excédents de production et les invendus sont traités dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Participer à l'organisation d'une cuisine collective					
Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire	<p>Les bonnes pratiques d'hygiène du plan de maîtrise sanitaire sont appliquées</p> <p>Les contrôles issus de l'analyse HACCP sont effectués</p> <p>Les supports d'enregistrement sont complétés</p> <p>Les causes de non-conformité sont identifiées</p> <p>La hiérarchie est informée en cas de non-conformité</p> <p>Les mesures correctives sont appliquées</p> <p>Les produits sont tracés tout au long de leur processus de production, depuis la réception jusqu'à la distribution</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	11/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits	<p>Les plats proposés sont compatibles avec le plan alimentaire</p> <p>Les plats proposés sont compatibles avec une alimentation saine et durable</p> <p>Les plats proposés sont compatibles avec le budget de l'établissement</p> <p>Le choix des produits tient compte des contraintes organisationnelles de l'établissement</p> <p>Le choix des produits tient compte des attentes de la clientèle, de ses goûts, de ses besoins nutritionnels et de ses prescriptions alimentaires</p> <p>Le choix des produits tient compte de l'éventuelle situation de handicap de la clientèle</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Réceptionner et stocker les produits	<p>Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées</p> <p>Les produits sont contrôlés quantitativement en fonction du bon de commande et du bon de livraison</p> <p>Les produits sont contrôlés qualitativement selon leurs critères de fraîcheur</p> <p>La conformité sanitaire des produits est vérifiée en appliquant la procédure de contrôle en réception</p> <p>Le support d'enregistrement des contrôles en réception est complété</p> <p>Les produits sont rangés en fonction de leur nature et de leur durée de vie dans les enceintes de stockage identifiées</p> <p>Les températures des enceintes de stockage sont contrôlées conformément à la procédure</p> <p>Le support d'enregistrement des températures des enceintes de stockage est complété</p> <p>L'état des stocks est contrôlé régulièrement et le rendu compte au responsable hiérarchique est effectué</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	12/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels	<p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées</p> <p>Les matériels, les surfaces, les locaux de production et leurs annexes sont débarrassés, nettoyés et désinfectés</p> <p>Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement est appliqué</p> <p>Le support d'enregistrement est complété</p> <p>Les matériels et les postes de travail sont remis en état pour le service suivant</p> <p>Le contrôle visuel de l'état de propreté des locaux et des matériels est effectué</p> <p>Les opérations simples d'entretien des équipements sont effectuées en fonction des consignes du fabricant</p> <p>Le contrôle du bon fonctionnement des équipements et le rendu compte au responsable hiérarchique sont effectués</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant : Sans objet					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	13/42

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Travailler et coopérer au sein d'un collectif	Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits
	Cuisiner au poste entrées et desserts
	Cuisiner au poste plats chauds
	Mettre en œuvre le plan de maitrise sanitaire
	Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels
	Réceptionner et stocker les produits
	Servir les préparations culinaires
Organiser ses actions	Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits
	Cuisiner au poste entrées et desserts
	Cuisiner au poste plats chauds
	Mettre en œuvre le plan de maitrise sanitaire
	Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels
	Réceptionner et stocker les produits
	Servir les préparations culinaires
Respecter des règles et des procédures	Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits
	Cuisiner au poste entrées et desserts
	Cuisiner au poste plats chauds
	Mettre en œuvre le plan de maitrise sanitaire
	Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels
	Réceptionner et stocker les produits
	Servir les préparations culinaires

4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre CRC

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 04 h 10 min

4.2. Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 4 candidats maximum en simultanée pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le jury évalue individuellement les candidats pendant l'entretien technique et le questionnement à partir de productions.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	14/42

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

4.3. Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	15/42

REFERENTIEL D'ÉVALUATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Cuisinier en restauration collective

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	17/42

CCP

Cuisiner et servir des repas en restauration collective

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Cuisiner au poste entrées et desserts	03 h 00 min	Le candidat dispose de 20 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. A partir de fiches techniques de fabrication, il réalise pour dix personnes : <ul style="list-style-type: none">• une entrée ;• un dessert. Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Cuisiner au poste entrées et desserts Cuisiner au poste plats chauds Servir les préparations culinaires	00 h 20 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle et le questionnement à partir de productions. Le jury consacre 5 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Pendant 15 minutes, il complète l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	19/42

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionnement à partir de production(s) 	Cuisiner au poste plats chauds Servir les préparations culinaires	00 h 30 min	Le questionnement à partir de productions a lieu après la mise en situation professionnelle et avant l'entretien technique. Pendant 15 minutes, le candidat présente son dossier de productions réalisé en amont de la session d'examen. Pendant 15 minutes, à l'aide d'un guide de questionnement, le jury interroge le candidat sur son dossier de productions.
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	03 h 50 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte trois parties.

Partie 1 : (20 min)

Le candidat s'approprie le sujet et rédige la fiche d'organisation rationnelle du travail.

Partie 2 : (2 h 20 min)

Production culinaire à partir d'un scénario tiré au sort et de fiches techniques fournies :

- le candidat réalise dix entrées dressées en portions individuelles, dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat réalise dix desserts dressés en portions individuelles, dans les contenants définis par la fiche technique ;
- le candidat contrôle les températures des productions et complète le support d'enregistrement fourni ;
- le candidat réalise les prélèvements d'échantillons témoins après le dressage. Il prélève une portion d'entrées et de desserts sur sa production ;
- le candidat dresse les préparations, contrôle leur température et complète le support d'enregistrement fourni ;
- le candidat envoie les préparations en fonction des consignes du jury ;
- le candidat effectue sa plonge batterie au fur et à mesure de la production.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	20/42

Partie 3 : (20 min)

Après l'envoi, le candidat :

- termine sa plonge batterie ;
- remet en état le poste de travail ;
- complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débriefe la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Partie 2 : (15 min)

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- la mise en place au poste chaud ;
- le travail des textures des préparations aux postes froid et chaud ;
- la mise en place du poste de service ;
- la relation clientèle et le service ;
- la prise en compte des besoins des clients ;
- la gestion du service ;
- les règles d'hygiène et de sécurité.

Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) :

En amont de la session d'examen, le candidat réalise un dossier de productions à partir de son expérience en centre de formation ou en entreprise. Ce dossier de productions peut être conçu, au choix du candidat, sous format papier ou sous format numérique en utilisant un logiciel de présentation. Il est rédigé en français. Il est enrichi de photographies personnelles illustrant les productions culinaires.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	21/42

Le candidat se présente à cette épreuve avec les documents et le matériel nécessaires à sa présentation sous format papier ou numérique. Dans le cas d'une présentation numérique, le centre organisateur met à disposition du candidat un ordinateur équipé d'une suite bureautique relié à un vidéo projecteur.

Le dossier de productions comprend :

Partie 1 :

Le nom et le prénom du candidat

Une fiche d'identité de l'établissement reprenant les éléments suivants :

- identité ;
- adresse ;
- secteur d'activité (scolaire, médico-sociale, entreprise...) ;
- nom du formateur ou du tuteur d'entreprise sous la responsabilité duquel les productions ont été réalisées ;
- description de l'activité abordant les points suivants :
 - nombre de couverts moyen par jour ;
 - effectif total du personnel de la cuisine ;
 - organigramme de la brigade ;
 - référence du plan de maitrise sanitaire (version, date...) ;
 - type de liaison (froide, chaude, directe) ;
 - type de fonctionnement (sur place, cuisine centrale) ;
 - type de service (à table, self-service, scramble, multipôles...) ;
 - gros matériels utilisés en cuisine.

Cette présentation doit comporter entre 1000 et 2000 caractères (espaces non compris).

Partie 2 :

Les fiches techniques correspondant à 5 plats protidiqes et leurs garnitures :

Caractéristiques des plats protidiqes :

- un plat protidique en cuisson minute, respectant les attentes du client et une finition au moment du service ;
- une viande en ragoût ;
- un poisson poché en court-mouillement ;

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	22/42

- un plat complet végétarien ;
- un plat à base d'œufs.

Un de ces plats protidiqes doit être présenté dans sa version texture adaptée.

Caractéristiques des garnitures pour chaque plat protidique :

- une garniture à base de légumes verts ;
- une garniture à base de féculents.

Les fiches techniques sont établies pour 100 portions et doivent comporter :

- l'intitulé de la préparation ;
- une description succincte de la préparation à la manière d'un argumentaire commercial ;

Exemple : *Bœuf bourguignon : Morceaux de paleron cuits en ragoût, mijotés longuement dans une sauce au vin rouge, servis avec une garniture de petits oignons, de champignons et de lardons.*

- les ingrédients, unités et quantités ;
- la progression technique de la réalisation de la préparation ;
- le matériel de cuisson et de service.
- les points critiques (Critical control point ou prérequis opérationnel PRPo) et joindre la procédure du plan de maitrise sanitaire associée :
 - Exemple : si la préparation subit un refroidissement rapide alors il faut joindre la procédure de refroidissement issue du plan de maitrise sanitaire de l'établissement.

Partie 3 :

Un dossier photos en couleurs, comprenant :

- l'intitulé de chaque préparation ;
- la photo de chaque préparation en contenant multi portions ;
- la photo de chaque plat protidique et de ses garnitures, dressé en portion individuelle.

Le candidat présente oralement la partie 1 de son dossier de productions au jury pendant 5 minutes.

Le jury choisit parmi les fiches techniques, un plat protidique et ses garnitures, et demande au candidat de lui présenter pendant 10 minutes.

Le jury questionne le candidat sur son dossier de productions pendant 15 minutes.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	23/42

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Cuisiner et servir des repas en restauration collective

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 03 h 50 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 4 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le jury évalue individuellement les candidats pendant l'entretien technique et le questionnement à partir de productions.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	24/42

CCP

Participer à l'organisation d'une cuisine collective

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire Réceptionner et stocker les produits Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels	00 h 40 min	<p>Le candidat dispose de 15 minutes pour procéder au contrôle en réception d'un panier de denrées composé de produits de natures différentes dont au moins :</p> <ul style="list-style-type: none">• un produit animal conditionné sous-vide ;• un produit laitier ;• un produit appertisé ;• un produit végétal. <p>Le candidat complète le support d'autocontrôle fourni.</p> <p>Le candidat dispose de 25 minutes pour nettoyer et remettre en état un poste de travail composé de :</p> <ul style="list-style-type: none">• un plan de travail de 2 m linéaire ;• un fourneau ;• un matériel électromécanique ;• le sol sur 5 m². <p>Il contrôle visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.</p>

Autres modalités d'évaluation le cas échéant :

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	25/42

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Entretien technique	Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits Réceptionner et stocker les produits Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels	00 h 25 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle et le questionnement à partir de productions. Le jury consacre 5 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Pendant 20 minutes, il complète l'évaluation des compétences.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits	00 h 25 min	Le questionnement à partir de productions a lieu après la mise en situation professionnelle et avant l'entretien technique. Pendant 10 minutes, le candidat présente son dossier de productions réalisé en amont de la session d'examen. Pendant 15 minutes, à l'aide d'un guide de questionnement, le jury interroge le candidat sur son dossier de productions.
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		01 h 30 min	

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

Partie 1 : (5 min)

Le jury débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Partie 2 : (20 min)

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- la mise en œuvre et le respect du plan de maîtrise sanitaire ;
- les principes relatifs à l'élaboration des menus et au choix des produits ;
- la réception et le rangement des produits ;
- le suivi de l'état des stocks ;
- le nettoyage et la désinfection des matériels, des surfaces et des locaux de production ;
- le contrôle et l'entretien des équipements ;
- les règles d'hygiène et de sécurité.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	26/42

Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) :

En amont de la session d'examen, le candidat réalise un dossier de productions à partir de son expérience en centre de formation ou en entreprise. Ce dossier de productions peut être conçu, au choix du candidat, sous format papier ou sous format numérique en utilisant un logiciel de présentation. Il est rédigé en français.

Le candidat se présente à cette épreuve avec les documents et le matériel nécessaires à sa présentation sous format papier ou numérique. Dans le cas d'une présentation numérique, le centre organisateur met à disposition du candidat un ordinateur équipé d'une suite bureautique relié à un vidéo projecteur.

Le dossier de productions comprend :

Partie 1 :

Le nom et le prénom du candidat

Une fiche d'identité de l'établissement reprenant les éléments suivants :

- identité ;
- adresse ;
- secteur d'activité (scolaire, médico-sociale, entreprise...) ;
- nom du formateur ou du tuteur d'entreprise sous la responsabilité duquel les productions ont été réalisées ;
- description de l'activité abordant les points suivants :
 - nombre de couverts moyen par jour ;
 - effectif total du personnel de la cuisine ;
 - organigramme de la brigade ;
 - référence du plan de maitrise sanitaire (version, date...) ;
 - type de liaison (froide, chaude, directe) ;
 - type de fonctionnement (sur place, cuisine centrale) ;
 - type de service (à table, self-service, scramble, multipôles...) ;
 - gros matériels utilisés en cuisine.

Cette présentation doit comporter entre 1000 et 2000 caractères (espaces non compris).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	27/42

Partie 2 :

Un menu hebdomadaire sur 5 jours, nutritionnellement équilibré selon les préconisations en vigueur (ex : GEMRCN / PNNS), présenté sous forme d'un tableau et composé pour chaque jour de :

- une entrée ;
- un plat chaud protidique ;
- une garniture à base de légumes verts ;
- une garniture à base de féculents ;
- un laitage ;
- un dessert.

Caractéristiques des plats protidiques du menu :

Le menu doit inclure :

- un plat protidique en cuisson minute, respectant les attentes du client et une finition au moment du service ;
- une viande en ragoût ;
- un poisson poché en court-mouillement ;
- un plat complet végétarien ;
- un plat à base d'œufs.

Le candidat présente oralement son dossier de productions au jury pendant 10 minutes.

Le jury questionne le candidat sur son dossier de productions pendant 15 minutes.

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Participer à l'organisation d'une cuisine collective

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 30 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 4 candidats maximum en simultanée pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le jury évalue individuellement les candidats pendant l'entretien technique et le questionnement à partir de productions.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	28/42

Conditions particulières de composition du jury :
Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP
Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	29/42

Annexe 1

Plateau technique d'évaluation

Cuisinier en restauration collective

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	<p>a) Un local fermé équipé au minimum de 4 tables et de 6 chaises.</p> <p>b) Une cuisine professionnelle comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> · une zone affectée aux préparations préliminaires des produits (nettoyage et désinfection des fruits et légumes, déboîtage, déconditionnement) ; · une zone de production culinaire ; · une zone réservée au lavage de la batterie de cuisine. 	<p>Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.</p> <p>a) La distance entre les tables doit permettre à chaque candidat de préparer aisément son organisation rationnelle du travail.</p> <p>b) La superficie de la cuisine, l'ergonomie des postes et la distance entre les différents postes de travail doivent permettre à chaque candidat de travailler aisément.</p> <p>Les locaux, équipements, matériels de la cuisine doivent être représentatifs de l'environnement professionnel traditionnel.</p>
Entretien technique	Un local fermé, équipé au minimum d'une table et 3 chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.
Questionnement à partir de productions	Une salle fermée équipée au minimum de 2 tables (1 pour le jury, 1 pour le candidat) et de 3 chaises. La salle doit permettre la projection d'une présentation numérique.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	31/42

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Plan de travail	1	Surface permettant de travailler aisément.
	1	Fourneau composé de 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu	1	Fonctionnement à gaz ou électrique.
	1	Espace de stockage réfrigéré	1	Dans le cas d'espace de stockage partagé tel qu'une armoire froide, chaque candidat doit disposer d'une étagère individuelle.
Outils / Outillages	5	Bac gastronorme	1	2 GN 1/2 h65, 2 GN 1/1 h65, 1 GN 1/1 h65 perforé
	2	Matériel à débarrasser (plaque, barquette)	1	Inox ou plastique.
	2	Bahut ou bain-marie	1	Environ 2 litres.
	2	Plaque à pâtisserie	1	Adaptée au four.
	2	Calotte ou cul de poule	1	Sans objet
	1	Série de 3 russes	1	1L, 3L et 5L (avec couvercles).
	1	Planche à découper	1	Sans objet
	1	Malette de cuisine (couteaux et ustensiles)	1	Apportée par le candidat, la mallette de cuisine contient : économe, couteau d'office, couteau à filet de sole, éminceur, cannelure, spatule en polyamide, spatule inox, fouet à sauce, pinceau, fourchette à viande, cuillère à lever les légumes,

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	32/42

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
				corne de cuisine, 2 douilles unies et 2 douilles cannelées, pochon, écumoire.
	1	Sautoir ou sauteuse	1	Sans objet
	1	Plaque à rôtir	1	Sans objet
	1	Poêle à frire	1	Sans objet
	1	Gril ou plaque nervurée amovible	1	Sans objet
	1	Rouleau à pâtisserie	1	Sans objet
	1	Chinois	1	Sans objet
	1	Passoire	1	Sans objet
	1	Louche	1	Sans objet
	1	Jeu de 10 cercles à entremets individuels (diam 8 cm)	1	Inox.
	2	Grille à pâtisserie GN	1	Inox
	1	Thermosonde électronique	1	Sans objet
	1	Fouet à blanc	4	Sans objet
	1	Jeu de découpoirs unis	4	Sans objet
	1	Jeu de découpoirs cannelés	4	Sans objet
	1	Tamis	4	Sans objet
	1	Moulin à légumes	4	Sans objet
	1	Essoreuse à salade	4	Sans objet
	1	Chalumeau	4	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	33/42

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Rouleau pique-vite	4	Sans objet
	1	Mesure	4	1 L
	1	Lot de vaisselle de service	1	En fonction de la production demandée, prévoir : Assiettes à entremets blanches, assiettes creuses blanches, assiettes de base blanches, ramequins individuels, verrines, coupes, plats à oeufs ronds blancs, coupelles à crème brûlée blanches.
Équipements	1	Poste de lavage des mains	4	Alimenté en permanence durant la mise en situation professionnelle.
	1	Armoire réfrigérée négative	4	Sans objet
	1	Armoire réfrigérée positive	4	Sans objet
	1	Cellule de refroidissement	4	4 niveaux minimum.
	1	Friteuse	4	A gaz ou électrique
	1	Plaque à snacker	4	Sans objet
	1	Balance de réception	4	De 1 à 10 kg à 10 g près.
	1	Four micro-ondes	4	Sans objet
	1	Blixer	4	Sans objet
	1	Four mixte	2	Sans objet
	1	Batteur-mélangeur et ses accessoires (fouet, feuille, crochet)	2	Cuve 5 litres maximum
	1	Mixer plongeant	2	Petit modèle.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	34/42

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Robot coupe-légumes avec accessoires (râper, émincer)	2	Sans objet
	1	Cutter	2	Petit modèle
	1	Balance de table électronique	2	De 0 à 1 kg minimum à 1 gr près.
	1	Mandoline	2	Sans objet
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	Trousse à pharmacie	4	Sans objet
	1	Paire de gants anti-chaueur	4	Sans objet
Matières d'œuvre	1	Ensemble des produits nécessaires à la réalisation de la production demandée	1	Une mercuriale indique au candidat l'ensemble des produits à sa disposition. L'emplacement de la matière d'œuvre à disposition est indiqué au candidat par le jury.
Autres	1	Tenue professionnelle composée d'une veste, d'un pantalon de cuisine, d'un tablier et d'une paire de chaussures de sécurité	1	Apportée par le candidat.
	1	Charlotte ou calot ou toque	1	Coiffe englobant la totalité de la chevelure.
	1	Boite de gants alimentaires jetables taille M	4	Sans objet
	1	Boite de gants alimentaires jetables taille XL	4	Sans objet
	1	Poche jetable (12 pièces)	4	Sans objet
	1	Papier sulfurisé (12 feuilles)	4	Sans objet
	1	Boite de lingettes désinfectantes	4	Sans objet
	1	Ordinateur équipé d'une suite bureautique	1	Fourni par le centre organisateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	35/42

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Système de projection (vidéoprojecteur + écran)	1	Fourni par le centre organisateur.
	1	Support de diffusion personnel (clé USB, disque dur externe, tablette, ordinateur portable...)	1	Fourni par le candidat.
	1	Documentation personnelle	1	Apportée par le candidat.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	36/42

ANNEXE 2
CORRESPONDANCES DU TP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	37/42

Annexe 3

Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel d'évaluation (RE)

Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel d'évaluation.

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel d'évaluation. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

Entretien final

Il permet au jury de s'assurer que le candidat possède :

- la compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;
- la connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CRC	RE	TP-01437	01	28/03/2024	28/03/2024	39/42

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

