

REFERENTIEL DE COMPETENCES ET DE CERTIFICATIONS

La certification s'adresse aux cuisiniers professionnels souhaitant acquérir des compétences complémentaires en matière de cuisine végétale et sans allergènes dans la composition de leurs recettes et menus pour répondre à la demande de leurs clients.

Prérequis :

- Les candidats doivent justifier d'une expérience professionnelle de cuisinier

Modalités de vérification du prérequis : Entretien de positionnement et questionnaire d'entrée en formation.

Candidat en situation de handicap : Tout candidat peut saisir le référent handicap du certificateur pour aménager les modalités d'évaluation et obtenir l'assistance d'un tiers lors de l'évaluation. Les supports et le matériel nécessaires à la réalisation des évaluations pourront être adaptés. Sur le conseil du référent Handicap et dans le respect des spécifications du référentiel, le format de la modalité pourra être adaptée.

REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION	
	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Intégrer la cuisine végétale et sans allergènes dans son activité professionnelle		
C1. Concevoir la composition d'un menu ou d'un plat en s'appuyant sur ses connaissances des différents aliments végétaux et/ou sans allergènes ainsi que de l'équilibre nutritionnel, tout en faisant preuve, d'adaptation aux contraintes spécifiques de cette pratique (allergènes, ingrédients, techniques...) afin d'élaborer des recettes permettant de guider la réalisation des préparations culinaires végétales et sans allergènes.	<p><u>E1. Type d'évaluation :</u> Mise en situation réelle et soutenance orale dans le cadre de la conception et de la réalisation d'une préparation culinaire végétale et sans allergènes.</p> <p><u>Réalisations demandées au candidat :</u></p> <p>Il est demandé au candidat de concevoir un menu végétal sans allergènes (ainsi que les fiches techniques associées) à partir d'une demande spécifique d'un</p>	<p>Cr1.1. Le candidat conçoit un menu et adapté aux différentes demandes du client en termes d'allergènes (gluten, lait, œufs, soja, fruits à coques) et d'interdits alimentaires (végétal, végétarien, cru...).</p> <p>Cr1.2. Les fiches techniques associées au menu composé par le candidat présentent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le titre du plat, • Les ingrédients utilisés,

	<p>client (végétarien, végétalien, cru, sans gluten, sans lactose, sans fruits à coques ...). <i>(en lien avec C1).</i></p> <p>Le candidat est challengé à l'oral par le jury d'évaluation sur les composantes de sa préparation, sur le choix et la complémentarité des ingrédients, sur l'équilibre nutritionnel ainsi que sur les techniques de cuisine employées. <i>(en lien avec C2).</i></p> <p>Il est ensuite demandé au candidat de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer son poste de travail, son ordonnancement ainsi que les matières et ustensiles nécessaires à l'élaboration de son menu. <i>(en lien avec C2).</i> • Réaliser les préparations culinaires en suivant les recettes élaborées dans un temps donné. <i>(en lien avec C3).</i> • Procéder au dressage de ses préparations culinaires. <i>(en lien avec C4).</i> <p>Enfin, le candidat présente à l'oral face au jury ses préparations culinaires, les allergènes, les techniques utilisées, le prix de vente et le cout de reviens, ainsi que la démarche d'amélioration continue qu'il souhaite mettre en place dans son activité professionnelle. <i>(en lien avec C5 et C6).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le nombre de portions que la recette produira, • Le temps de préparation, • Les temps de cuisson, • La procédure de préparation, • Les instructions sur la manière de présenter le plat, • Les informations nutritionnelles, <p>Cr1.3. Le menu conçu présente un équilibre des apports nutritionnels, différentes textures et des assaisonnements adéquats.</p> <p>Cr1.4. Le candidat s'est appuyé sur les usages de la cuisine végétale sans allergènes et sur les ingrédients adaptés dans la conception de son menu.</p>
<p>C2. Préparer l'élaboration des compositions culinaires végétales et sans allergènes en choisissant les matières premières (légumes, fruits, céréales, légumineuses, oléagineux, substituts ...), en réunissant les ustensiles et les matériels de cuisson et de découpe utiles à la phase de réalisation et en organisant l'ordonnancement des préparations ainsi que son poste de travail afin de faciliter la mise en œuvre des recettes conçues.</p>		<p>Cr2.1. Le candidat choisit et contrôle correctement les denrées et les ingrédients qu'il souhaite utiliser. Il procède aux préparations nécessaires en fonction des ingrédients végétaux utilisés (par exemple trempage des légumineuses, ou mise au froid de certains ingrédients)</p> <p>Cr2.2. Le candidat organise son poste de travail de façon rationnelle en fonction des différentes caractéristiques du menu, de son ordonnancement et de manière à séparer les allergènes :</p>

Conditions de réalisation :
Evaluation individuelle réalisée chez le certificateur

- Les ingrédients nécessaires pour chaque plat du menu sont disposés individuellement dans différents bac gastronome.
- Les ingrédients faisant partie des allergènes majeurs sont traités séparément.

C3. Réaliser les préparations culinaires en s'appuyant sur les recettes conçues dans un temps donné, et en utilisant des techniques de cuissons, de découpe et d'assaisonnement adaptées aux spécificités et aux caractéristiques particulières des ingrédients de la cuisine végétale et sans allergènes, afin de développer le goût des éléments travaillés.

Cr3.1. Les techniques culinaires d'aromatisation, de taillage, de découpe et de cuisson des légumes, des céréales, des légumineuses et des substituts sont correctement maîtrisées et appliquées.

Cr3.2. Le candidat rectifie correctement ses préparations (assaisonnement).

Cr3.3. La réalisation culinaire est aboutie, les textures, les saveurs et l'équilibre des goûts et des cuissons sont respectés et adaptés.

Cr3.4 Le candidat a respecté les délais impartis.

C4. Dresser ses préparations culinaires en s'appuyant sur des techniques de présentation adaptées à la cuisine végétale, sans allergènes et en utilisant des accessoires et des toppings qui s'accordent visuellement et gustativement afin de créer des assiettes harmonieuses et esthétiques.

Cr4.1. Les techniques de dressage et de mise en valeur des préparations culinaires végétales sans allergènes sont correctement utilisées :

- Mise en valeur des mets
- Choix pertinent du matériel de dressage
- La répartition des éléments est équilibrée,

		<ul style="list-style-type: none"> • Les portions sont adaptées au type de plat, • Les toppings sont adaptés et leurs goûts s'accordent avec le plat <p>Cr4.2. L'assiette du candidat est commercialisable.</p>
<p>C5. Communiquer au sujet des spécificités de la cuisine végétale et sans allergènes et des techniques utilisées lors des différentes étapes allant de la conception au dressage des préparations, afin de présenter son menu ou son coût de reviens dans un langage professionnel et adapté à son interlocuteur, notamment en situation de handicap. (employeur, chef de cuisine, commis de cuisine, clients, serveurs...)</p>		<p>Cr5.1. La présentation réalisée par le candidat en lien avec son menu est claire, détaillée et comprend notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une description approfondie de chaque plat (ingrédients principaux, choix des substituts et des assaisonnements...), • Les allergènes que son menu contient • Les techniques de découpe et de cuissons spécifiques employées <p>Cr5.2. Le candidat présente un tarif et un coût de reviens cohérent au regard des préparations présentées au jury et selon son contexte professionnel.</p>
<p>C6. Evaluer sa production tout en tenant compte de l'optimisation des coûts afin d'inscrire son activité dans une démarche d'adaptations aux évolutions du marché.</p>		<p>Cr6. Le candidat évalue correctement et avec pertinence ses productions au regard des spécificités de la cuisine végétale et sans allergènes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyse des coûts liés à la production des réalisations, • Évaluation de la rentabilité et analyse des marges bénéficiaires

		<ul style="list-style-type: none"> • Identification des opportunités d'optimisation des processus de production • Surveillance du marché, des tendances de consommation et de la concurrence
	<p><u>E2. Type d'évaluation :</u> QCM de 20 questions portant sur les connaissances théoriques de la cuisine végétale sans allergènes.</p> <p><u>Conditions de réalisation :</u> Evaluation individuelle réalisée chez le certificateur</p>	Cr7. 75% de bonnes réponses au QCM