

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences 1 : Piloter la production culinaire d'un établissement de restauration collective			
A1. Préparation de la prestation culinaire dans le respect du contrat commercial et des réglementations en vigueur	C1. Adapter un menu à partir des trames fournies par les services support en tenant compte des principes d'une alimentation saine et durable, dans le respect des termes du contrat commercial et du budget défini, des réglementations et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, pour fournir une prestation équilibrée et variée répondant aux attentes des convives.	Dossier professionnel n°1 élaboré par le candidat en amont de l'évaluation (à partir d'une trame imposée) => Sur la base d'un contexte correspondant à sa pratique professionnelle, il est demandé au candidat de décrire et d'apporter une analyse, sur : - l'adaptation des menus en lien avec C1) - la définition des quantités de produits nécessaires à la production culinaire (en lien avec C2) - la rédaction du plan de production (en lien avec C3) - l'inventaire des stocks de matières premières et de	<ul style="list-style-type: none"> - Les menus tiennent compte de l'intégralité des clauses du contrat commercial, du budget de l'établissement et des réglementations alimentaires en vigueur (Egalim, loi climat et résilience, etc.). - Les menus respectent les principes d'une alimentation saine et durable et les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition). - La saisonnalité des produits est prise en compte selon les termes du contrat commercial. - L'adaptation des menus prend en compte le plan alimentaire, comprend tous les groupes alimentaires (crudités, féculents, viandes, etc.) dont la fréquence de présentation est respectée, et respecte des proportions appropriées aux profils des convives (enfants, seniors, personnes en situation de handicap, adultes actifs, etc.). - Le coût de revient par recette/menu est cohérent avec le budget de l'établissement.
	C2. Définir les quantités de produits nécessaires à la production culinaire , en s'appuyant sur les fiches techniques et la fréquentation prévisionnelle des convives, pour éviter le gaspillage alimentaire et d'éventuelles		<ul style="list-style-type: none"> - Les quantités de produits nécessaires à la production tiennent compte des fiches techniques, des recettes et de la fréquentation estimée par typologie de convives. - Les quantités de produits sont exactes au regard des portions à fabriquer/produire. - Les objectifs de limiter le gaspillage alimentaire et d'éviter toute rupture sont pris en compte.

	<p>ruptures et afin d'optimiser les coûts.</p> <p>C3. Rédiger le plan de production dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, en déterminant les tâches de chaque membre de l'équipe, leur ordre d'exécution, ainsi que le temps nécessaire, à l'aide d'un logiciel informatique le cas échéant, pour définir le cadre d'intervention de l'équipe.</p>	<p>consommables (en lien avec C4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - la commande et le stockage de matières premières et des consommables (en lien avec C5 et C7) - le contrôle inhérents à la réception des marchandises (en lien avec C6) - la lutte contre la démarque connue (en lien avec C8) - les contrôles préalables à la production culinaire (en lien avec C9) - la vérification de la quantité et de la conformité des produits sortants (en lien avec C10) - la vérification de la conformité des productions culinaires en (lien avec C11) - la régulation de la production culinaire (en lien avec C12) - la vérification de la conformité de l'affichage des plats selon la réglementation en vigueur (en lien avec C13) 	<p>- La production est organisée dans le temps :</p> <p>Le plan de production spécifie l'ordre chronologique des différentes étapes de préparation des repas, le moment où chaque tâche est réalisée, de la préparation préalable au dressage.</p> <p>- La production est organisée dans l'espace :</p> <p>Le plan de production spécifie l'emplacement de-préparation, de cuisson, d'assemblage et de stockage de chaque plat.</p> <p>- Le plan de production prend en compte les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments :</p> <p>Les procédures de manipulation des aliments, les températures, le nettoyage du matériel et des espaces, le tri des déchets, etc. valorisent les techniques culinaires luttant contre le gaspillage alimentaire.</p>
<p>A2. Gestion des approvisionnements et des stocks nécessaires à la production culinaire dans le respect des réglementations en vigueur</p>	<p>C4. Inventorier les stocks de matières premières et de consommables dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage afin de mettre à jour les stocks.</p>		<p>- Les inventaires réalisés comprennent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ensemble des matières premières et des consommables, - La documentation des stocks indiquant les dates de réception, les numéros de lot, les dates de péremption, etc. - Les informations concernant la traçabilité des produits, - Etc. <p>- Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées.</p> <p>- Les risques de contamination des produits stockés sont éliminés.</p> <p>- Le port des équipements de protection individuelle (EPI : gants, chaussures de sécurité, filet à cheveux, etc.) est contrôlé.</p> <p>- La réduction du gaspillage est favorisée à partir de méthodes telles que la rotation optimale des stocks, la gestion proactive des produits proches de la date de péremption, etc.</p>

	<p>C5. Commander la matière première et les consommables en fonction de la production, en tenant compte des fiches recettes, des stocks réels, des variations d'activité et des capacités de stockage de l'établissement dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et en intégrant les principes de développement durable en vue d'assurer la disponibilité des produits et d'optimiser les coûts.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - le contrôle du dressage des plats préparés selon le modèle communiqué (en lien avec C14) - la supervision du déroulement du service (en lien avec C15) <p>Suivi d'un Entretien avec le jury n°1</p> <p>Durée : 45 minutes (20 minutes d'exposé par le candidat avec support de présentation, suivi de 25 minutes d'échanges avec le jury)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les commandes sont cohérentes avec les recettes et l'inventaire/état des stocks : <ul style="list-style-type: none"> - Elles permettent la production prévue - Elles respectent les plans de réduction du gaspillage et les principes de développement durable - Elles permettent d'optimiser les coûts. - Elles respectent le budget et la capacité de stockage de l'établissement - Les données relatives aux variations d'activités sont prises en compte : habitudes des convives selon les jours de la semaine, les périodes de congés, les vacances scolaires, etc. - Les délais de livraison sont pris en compte pour garantir la réalisation de la production culinaire dans les échéances souhaitées. - Les procédures de l'entreprise sont respectées (documents d'approvisionnement complétés, etc.).
	<p>C6. Réaliser l'ensemble des contrôles inhérents à la réception des marchandises à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement/des documents administratifs en veillant au respect des procédures en vigueur et des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, en vue de valider la conformité de la livraison et de signaler les anomalies éventuelles.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les références, les désignations et les quantités des produits sont contrôlées à partir des documents/outils appropriés (bon de réception, bon de commande et/ou facture, etc.) et en respectant les procédures en vigueur. - La qualité des produits est vérifiée selon les normes de fraîcheur et de conditionnement et validée. - Le respect des labels et des provenances est vérifié et validé. - Les non-conformités qualitatives et quantitatives des produits sont identifiées et indiquées dans les documents de contrôle. - Le registre des réceptions est complété et permet une traçabilité des produits. - La chaîne du froid est respectée en procédant à la vérification des températures à l'arrivée des produits, au stockage rapide des produits dans des zones appropriées, à l'étiquetage des produits, etc.).

	<p>C7. Stocker la matière première et les consommables, en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques et leurs conditions de conservation, en veillant au respect des recommandations en matière de gestes et de postures, d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin d'assurer la sécurité des personnes et limiter le gaspillage.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les mouvements de marchandises sont enregistrés sur les outils appropriés (logiciel dédié, document de traçabilité papier, etc.) et conformément aux règles définies. - Les matières premières et les consommables sont rangés aux emplacements prévus (économat, chambre froide, espace de stockage dédié aux produits lessiviels, etc.) et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. - La sécurité et la santé des personnes sont prises en compte dans le stockage des marchandises. - Le plan de rangement choisi est adapté à l'espace disponible dans l'établissement. - Les rotations de stock sont effectuées en tenant compte des dates de péremption. - Les étiquettes sont conservées et rangées lors d'opérations de décartonnage ou de déconditionnement (traçabilité). - La chaîne du froid est respectée lors des manipulations et des transferts, et les températures des produits sont contrôlées. - L'état de propreté des aires de stockage est contrôlé et conforme aux règles d'hygiène.
	<p>C8. Lutter contre la démarque connue, en détectant les pertes de matières premières et en veillant à la bonne rotation des stocks à l'aide de la fiche d'inventaire, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage afin d'optimiser la gestion des stocks.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - La détection des pertes de matières premières est faite à partir de la fiche inventaire. - Des actions correctives respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont mises en place. - Les obligations légales en matière d'hygiène et de gestion des déchets sont respectées, telles que le tri-sélectif, la redistribution des denrées alimentaires non utilisées et encore consommables, la tenue du registre des déchets alimentaires, etc.

<p>A3. Supervision de la production culinaire dans le respect du contrat commercial et des réglementations en vigueur</p>	<p>C9. Réaliser les contrôles préalables à la production culinaire en vérifiant le bon fonctionnement du matériel et en s'assurant de la compréhension des consignes transmises à l'équipe en matière d'organisation et du respect des règles d'hygiène et de sécurité pour assurer la réalisation de la production culinaire.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le fonctionnement du matériel utilisé est contrôlé avant son utilisation (inspection visuelle, tests de fonctionnalité, contrôle de la qualité de l'huile et des niveaux de la friteuse, du bain marie, contrôle des températures des frigos, etc.). - La propreté des différents espaces de travail, du matériel et des outillages est effectuée dans le respect du protocole de nettoyage et de désinfection. - Le port des EPI par les équipes est vérifié (la tenue professionnelle, chaussure de sécurité, charlotte, etc.). - Le plan d'allumage est vérifié et respecté (ordre d'allumage et respect des consignes de sécurité). 	
	<p>C10. Vérifier la quantité et la conformité des produits sortants nécessaires à la production en s'appuyant sur les fiches techniques et les données prévisionnelles pour assurer le service et limiter les pertes et le gaspillage.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les bons de sorties sont établis dans le respect de la fiche technique et de manière à favoriser l'anti-gaspillage. - Les produits sélectionnés sont vérifiés conformément à la liste des ingrédients, à la quantité définie dans les fiches techniques et dans le respect des dates de péremption.
	<p>C11. Vérifier la conformité des productions culinaires en s'appuyant sur la fiche technique et le plan de production, et en s'assurant du respect du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la méthode HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>) pour garantir une production culinaire de qualité dans les délais impartis.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - La conformité de la production culinaire en lien avec la fiche technique est vérifiée (produits, quantités, assemblage, cuisson, textures, traçabilité des produits, etc). - Le plan de production est respecté en matière d'ordre d'exécution et de bonne utilisation des matériels, etc. - Les bonnes pratiques en matière de contrôle de la production culinaire sont respectées : utilisation d'ustensiles propres, nettoyage entre chaque dégustation, etc. - Le PMS et la méthode HACCP (<i>outil permettant le contrôle de l'environnement de la chaîne de production alimentaire pour garantir la sécurité des produits</i>) sont pris en compte dans le contrôle des températures, de gestion des dates de péremption, d'hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, etc.), de prévention en matière

	<p>C12. Réguler la production culinaire en ajustant la quantité (le nombre de couverts à produire) et la qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et en optimisant les ressources (eau, électricité, produits, etc.) afin de limiter les coûts, éviter le gaspillage alimentaire et assurer un nombre de plats suffisant et de qualité, même en cas d'imprévu.</p>		<p>de contamination croisée et en matière d'application des procédures de nettoyage, de gestion des déchets, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des ajustements de la production culinaire sont proposés et tiennent compte des imprévus (convives supplémentaires ou absences non habituelles du personnel). - L'optimisation des ressources (fluides, énergie, produits, matériels et équipements) est surveillée et les procédures liées à leur utilisation sont respectées. - Des rectifications apportées sont strictement conformes à la fiche technique (quantité de sel, etc.).
<p>A4. Contrôle de la prestation culinaire lors du service selon les exigences du contrat commercial et des réglementations en vigueur</p>	<p>C13. Vérifier la conformité de l'affichage des plats selon la réglementation en vigueur en contrôlant l'exactitude des allergènes, les origines des viandes, les prix et en tenant compte des situations de handicap, afin d'informer les convives des plats proposés, des contre-indications éventuelles et des tarifs pratiqués.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - L'affichage des plats respecte la réglementation en vigueur (dénomination des plats, liste des allergènes, origine des produits, prix, etc.). - L'affichage des informations relatives à la prestation est accessible à toutes les personnes, y compris celles ayant des besoins spécifiques ou liés à la prise en compte d'un handicap.
	<p>C14. Contrôler le dressage des plats préparés selon le modèle communiqué lors du lancement de la production, en vérifiant la conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la réduction du</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le dressage des assiettes est contrôlé conformément à la présentation et aux portions définies dans le modèle communiqué/contrat commercial. - Les températures réglementaires issues du PMS sont respectées. - Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont appliquées. - Les obligations relatives à la réduction du gaspillage sont vérifiées et appliquées.

	<p>gaspillage, pour respecter les exigences du contrat commercial.</p>		
	<p>C15. Superviser le déroulement du service en vérifiant le respect des consignes, notamment en matière de dressage et d'adaptation du service aux demandes spécifiques des convives (régimes alimentaires, allergies, besoins particuliers des personnes en situation de handicap, etc.) pour garantir la qualité de service rendu et la satisfaction des convives.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les consignes pour la réalisation du service, notamment en matière de dressage (pour la fin de service en restauration self, par exemple), de connaissance des menus, d'accueil et de prise en charges des convives, sont respectées et appliquées. - Les demandes du client sont prises en compte en matière de régimes alimentaires, allergies, besoins particuliers des personnes en situation de handicap, etc.

Bloc de compétences 2 : Animer le personnel d'un établissement de restauration collective		
<p>A5. Elaboration des plannings d'une équipe d'un établissement de restauration collective</p>	<p>C16. Etablir les plannings en tenant compte des besoins de la prestation, du nombre prévisionnel de couverts, des contraintes et des besoins spécifiques des collaborateurs en situation de handicap, des compétences des membres de l'équipe, dans le respect de la législation en vigueur et du contrat commercial afin d'assurer la prestation culinaire.</p>	<p>Etude de cas n°1 portant sur l'élaboration et l'ajustement des plannings d'une équipe (lien avec C16 et C17) Durée : 2 heures</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p>Dossier professionnel n°2 élaboré par le candidat en amont de l'évaluation (à partir d'une trame imposée) => Sur la base d'un contexte correspondant à sa pratique professionnelle, il est demandé au candidat de décrire et d'apporter une analyse, sur :</p>
	<p>C17. Ajuster les plannings en fonction des imprévus en apportant des solutions adaptées et tenant compte de la législation en vigueur afin de permettre la réalisation de la prestation culinaire prévue.</p>	<p>- La répartition des activités tient compte des compétences des membres des équipes et des besoins de la prestation.</p> <p>- La conformité à la législation du travail (les horaires, les pauses, les jours de repos, les heures supplémentaires, etc.) est respectée</p> <p>- Les spécificités du contrat commercial (horaires du service, nombre de personnes assurant le service) sont respectées.</p> <p>- Les spécificités liées aux besoins des collaborateurs en situation de handicap sont prises en compte (aménagement et/ou ajustement nécessaires).</p>
<p>A6. Coordination opérationnelle de l'équipe de l'établissement de restauration collective</p>	<p>C18. Animer les lancements et les clôtures de journée (briefing/debriefing), en présentant les objectifs de la journée et le plan de production aux équipes, en répartissant les tâches à réaliser, en rappelant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, les obligations légales concernant la réduction du</p>	<p>- l'animation des briefings et debriefings (en lien avec C18)</p> <p>- la résolution des situations conflictuelles (en lien avec C19)</p> <p>- l'organisation de l'arrivée ou du départ d'un collaborateur (en lien avec C20)</p>
		<p>- Les imprévus sont identifiés/analysés (nature, type : absences, baisse ou hausse de fréquentation, problème de livraison, problème de matériel, etc.).</p> <p>- Des solutions sont proposées (adaptation de l'équipe ou de la production).</p> <p>- Des réajustements sont effectués dans le respect de la législation en vigueur et en tenant compte des compétences des membres de l'équipe des changements provisoires de poste et/ou suite au recours à la main d'œuvre extérieure.</p> <p>- Les techniques d'animation d'un briefing/debriefing sont appliquées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les objectifs de la journée sont transmis, - Le plan de production est énoncé, - La répartition des rôles et des tâches est réalisée, - Les normes d'hygiène et de sécurité (lavage des mains, port des EPI, gestion des déchets, etc.) sont rappelées, - La méthode relative à la réduction du gaspillage et le tri des biodéchets est rappelée <p>- La compréhension des informations transmises est vérifiée par un questionnaire</p>

	<p>gaspillage et le tri des biodéchets et en communiquant en fin service les résultats de la journée, les réussites et les axes d'amélioration afin d'informer les collaborateurs et développer leur implication.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - le contrôle des pratiques professionnelles des collaborateurs (en lien avec C21) - l'accompagnement à la montée en compétence des collaborateurs (en lien avec C22) 	<ul style="list-style-type: none"> - Les informations sont communiquées oralement et sous forme écrite. - Les instructions concernant la posture à adopter envers les convives sont Précisées. - La durée du briefing/débriefing est cohérente avec la complexité de la situation à produire et les informations à délivrer. - Les résultats et les faits importants de la journée, les réussites et les axes d'amélioration sont partagés. - Des réponses sont apportées aux problèmes soulevés par l'équipe.
	<p>C19. Résoudre les situations conflictuelles en respectant les procédures définies au sein de l'entreprise et en informant son responsable hiérarchique pour apporter des solutions aux problèmes identifiés et apaiser les tensions et maintenir la cohésion au sein de l'équipe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - la réalisation des entretiens annuels (en lien avec 23) <p>Suivi d'un entretien avec le jury <u>Durée</u> : 45 minutes (20 minutes d'exposé par le candidat avec support de présentation suivi de 25 minutes d'échanges avec le jury)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La communication adoptée est claire : écoute, utilisation d'un langage respectueux et non-agressif, expression précise des points de vue et des préoccupations des personnes concernées - Les situations conflictuelles sont gérées en appliquant les procédures internes en vigueur (information de la hiérarchie, implication du service des ressources humaines, réunion de médiation, etc.). - Les attitudes et comportements discriminants et/ou à risques (harcèlement, violence, usage de substances psychoactives licites ou illicites, actions malveillantes) sont identifiés.
	<p>C20. Organiser l'arrivée ou le départ d'un collaborateur en respectant les procédures légales et les procédures internes de l'entreprise, en vue de conserver la cohésion d'équipe et assurer la continuité de service.</p>		<p>En lien avec le service des ressources humaines :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un entretien avec le collaborateur concerné est mené. - Les procédures légales et internes de l'entreprise sont respectées (délais, documents à fournir, etc.). - Une communication auprès de l'ensemble de l'équipe est assurée. - De nouvelles solutions d'organisation liées à cette arrivée ou à ce départ sont prévues.

<p>A7. Participation au développement des compétences de l'équipe d'un établissement de restauration collective</p>	<p>C21. Contrôler les pratiques professionnelles des collaborateurs (nouveaux, apprenti, en situation de handicap, etc.) en les observant en situation de travail pour vérifier le respect des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, et des règles d'anti-gaspillage alimentaire et de tri de biodéchets et le respect du plan de production (réalisation des plats, cuisson des aliments, grammage, etc.) afin d'identifier les difficultés et déterminer l'accompagnement à mettre en place.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les normes d'hygiène alimentaire (procédures de lavage des mains, manipulation correcte des aliments, respects des recettes etc.) et de sécurité (utilisation appropriée des équipements de protection collectives et individuelles, des consignes, etc.) sont respectées. - Les étapes du plan de production et les modes opératoires (temps de cuisson, quantité d'ingrédients, matériel utilisé, etc.) sont respectées. - Les pratiques professionnelles sont conformes aux objectifs de réduction du gaspillage alimentaire et de tri des déchets. - Les difficultés des collaborateurs sont identifiées (l'incompréhension des normes d'hygiène et de sécurité et des procédures internes de l'entreprise, la mauvaise utilisation des matériels, l'absence d'/ou la mauvaise application des principes d'une alimentation saine et durable et de développement durable, des techniques culinaires, relations avec les convives, etc.).
	<p>C22. Accompagner la montée en compétence des collaborateurs en corrigeant des pratiques ne respectant pas le plan de production, les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et de la réglementation liée à l'alimentation saine et durable afin de garantir le maintien de la qualité de la prestation culinaire et de favoriser l'évolution professionnelle des collaborateurs.</p>	

	<p>C23. Mener les entretiens annuels à l'aide des outils RH de l'établissement en prenant en compte les situations de handicap afin de valoriser le travail individuel et d'identifier des évolutions possibles.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les entretiens sont préparés et tiennent compte des évaluations précédentes, des objectifs fixés, des résultats obtenus, des réalisations à souligner, des compétences à renforcer, des évolutions à envisager, etc. - Un climat positif à la réalisation de l'entretien (saluer le collaborateur, lui expliquer le déroulement de l'entretien, encourager le collaborateur à partager son retour d'expérience et ses perspectives, etc.) est appliqué/respecté. - Les demandes d'évolution et d'accompagnement des collaborateurs sont prises en compte et transmises à la hiérarchie. - Les besoins spécifiques des personnes en situation de handicap sont pris en compte dans le cadre des entretiens annuels.
--	---	--	---