



# REFERENTIEL DE CERTIFICATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Cuisinier(e)

Niveau V

Site : <http://www.emploi.gouv.fr>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	1/40



## 1. Références de la spécialité

**Intitulé du titre professionnel : Cuisinier(e)**

**Sigle du titre professionnel : CUI**

**Niveau : V**

**Code(s) NSF : 221t - Cuisine-**

**Code(s) ROME : G1602**

**Formacode :**

**Date de l'arrêté : 13/11/2013**

**Date de parution au JO de l'arrêté : 22/11/2013**

**Date d'effet de l'arrêté : 05/06/2014**

## 2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

(Arrêté du 9 mars 2006 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

### 2.1. Les compétences des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier de synthèse de pratique professionnelle (DSPP).
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation (cette rubrique ne concerne pas les candidats par VAE).
- 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 auxquelles conduit le titre visé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	3/40

**2.2. Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès progressif par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :**

- a) De tous les CCP au cours d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités auxquelles conduit le titre visé.

**2.3. Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP sont évaluées par un binôme d'évaluateurs au vu :**

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du DSPP.

**2.4. Les compétences des candidats pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :**

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice de l'activité à laquelle conduit le CCS visé.

**Chaque modalité d'évaluation**, identifiée dans le RC comme partie de la session d'évaluation du titre, du CCP ou du CCS, est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre des épreuves pour le candidat, le jury ou binôme d'évaluateurs, et le centre organisateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	4/40

### 3 Dispositif d'évaluation pour la session de validation du titre professionnel CUI

#### 3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud Réaliser les cuissons au poste chaud Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant. Assembler et dresser des desserts de restaurant.	04 h 30 min	Le candidat dispose de 30 minutes pour préparer son organisation rationnelle de travail pour une production culinaire. Il réalise pour 4 personnes : - une entrée à partir de techniques imposées ; - un plat chaud élaboré, composé d'une viande ou d'un poisson chacun à travailler selon un mode de cuisson imposé ; - deux garnitures d'accompagnement, dont l'une est imposée et l'autre à réaliser à partir d'un panier de légumes mis à disposition ; - un dessert de restaurant imposé.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de «masse» Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse" Assurer la distribution en liaison froide et chaude	00 h 30 min	L'entretien technique individuel a lieu après la mise en situation professionnelle. Le candidat tire au sort une série de questions puis répond au questionnaire du jury. L'anglais est évalué au cours de l'entretien (niveau utilisateur élémentaire A1 sur l'échelle du cadre européen commun de référence pour les langues). L'évaluation repose sur : - les bases de la communication avec la clientèle ; - la compréhension de termes liés à l'environnement professionnel.
▪ Questionnaire professionnel	Sans Objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans Objet		Sans objet
<b>Entretien final</b>		00 h 20 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le DSPP. Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le DSPP. Le jury s'assure, 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.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	5/40

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	05 h 20 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	6/40

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	7/40

### 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)
Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes					
Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées	Le matériel est utilisé à bon escient. Les techniques culinaires sont respectées. Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.B.P.H. L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser. Les opérations sont réalisées avec un souci constant d'économie d'eau, d'électricité et de produits.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées	Les techniques culinaires et les cuissons sont respectées. Le matériel est utilisé à bon escient. Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.B.P.H. L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser. Les opérations sont réalisées avec un souci constant d'économie d'énergie telle que gaz et électricité.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées	L'envoi est assuré dans un délai correspondant à la demande. Les présentations sont nettes et dressées harmonieusement. La texture et le goût sont conformes aux attentes de la clientèle. Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.B.P.H. L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude					
Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de «masse»	Les produits sont traités dans le respect des procédés de fabrication. Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S ou du G.B.P.H. L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser. Le stockage des produits est conforme aux procédures.	<input 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
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	8/40



Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse"	La technique de cuisson est adaptée à une production en quantité. Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S ou du G.B.P.H. L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assurer la distribution en liaison froide et chaude	La communication avec le personnel et la clientèle est adaptée à la situation. Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S ou du G.B.P.H. L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Préparer et cuire des plats au poste chaud</b>					
Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud	Les techniques culinaires liées aux mises en place sont respectées. Le matériel est utilisé à bon escient. Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S ou du G.B.P.H. L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser. Le stockage des produits est conforme à la procédure.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser les cuissons au poste chaud	Les modes de cuisson des viandes et des poissons sont respectés. La cuisson est conforme à la commande. Le matériel est utilisé à bon escient. Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.B.P.H. L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud	Le dressage et la présentation des productions sont harmonieux. La texture et le goût sont conformes aux attentes de la clientèle. Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.B.P.H. L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	9/40

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant					
Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.	Les techniques de base de pâtisserie sont respectées. Le matériel est utilisé à bon escient. Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.B.P.H. L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser. Le stockage des produits est conforme aux procédures.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assembler et dresser des desserts de restaurant.	Le dressage et la présentation des préparations sont harmonieux. La texture et le goût sont conformes aux effets recherchés. Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.B.P.H. L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant :					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	10/40

### 3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	11/40

## **4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre CUI**

### **4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat :**

### **4.2. Protocole d'intervention du jury:**

Le jury est présent en permanence durant l'épreuve de synthèse.

1 jury évalue 5 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

### **4.3. Conditions particulières de composition du jury :**

Sans objet

## **5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation**

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	12/40



# REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Cuisinier(e)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	13/40



## CCP

### Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées	03 h 20 min	Le candidat réalise 3 entrées, chacune pour 4 personnes, - une entrée à base de crudités ou de cuitités ; - une entrée à base de sauce émulsionnée ; - une entrée chaude à base de pâte à foncer salée.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées	00 h 20 min	L'entretien technique individuel a lieu après la mise en situation professionnelle. Le candidat répond au questionnement du binôme évaluateurs.
▪ Questionnaire professionnel	Sans Objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans Objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		03 h 40 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	15/40

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	16/40



**Conditions de présence et d'intervention du binôme d'évaluateurs propre au CCP Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes**

Durée totale de présence du binôme d'évaluateurs pendant l'épreuve du candidat : 03 h 40 min

Protocole d'intervention du binôme d'évaluateurs :

Le binôme d'évaluateurs est présent en permanence durant l'épreuve.

Le binôme d'évaluateurs évalue 3 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Conditions particulières de composition du binôme d'évaluateurs :

Sans objet

**Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation**

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	17/40



## CCP

### Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Assurer la distribution en liaison froide et chaude Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de «masse» Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse"	02 h 40 min	Le candidat réalise une production culinaire : - une viande rôtie dans un four polycuiseur, accompagnée d'un jus ; - une viande en sauce cuite dans une sauteuse (ragoût à brun) ; - un féculent cuit dans une marmite ; - un légume vert cuit dans un four polycuiseur ; La production de la viande rôtie s'effectue en respectant les consignes d'une fiche process. Le candidat conditionne les préparations en bacs gastronormes et refroidit à minima une production sur les quatre réalisées. Il valide les fiches d'autocontrôles demandées dans l'exercice de cette activité.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Assurer la distribution en liaison froide et chaude Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de «masse» Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse"	00 h 20 min	L'entretien technique individuel a lieu après la mise en situation professionnelle. Le candidat répond au questionnement du binôme d'évaluateurs. L'anglais est évalué au cours de l'entretien (niveau utilisateur élémentaire A1 sur l'échelle du cadre européen commun de référence pour les langues). L'évaluation repose sur : - les bases de la communication avec la clientèle; - la compréhension de termes liés à l'environnement professionnel.
▪ Questionnaire professionnel	Sans Objet		Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	19/40

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans Objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	03 h 00 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	20/40

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	21/40

**Conditions de présence et d'intervention du binôme d'évaluateurs propre au CCP Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude**

Durée totale de présence du binôme d'évaluateurs pendant l'épreuve du candidat : 03 h 00 min

Protocole d'intervention du binôme d'évaluateurs :

Le binôme d'évaluateurs est présent en permanence durant l'épreuve.

Le binôme d'évaluateurs évalue 3 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Conditions particulières de composition du binôme d'évaluateurs :

Sans objet

**Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation**

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	22/40

## CCP

### Préparer et cuire des plats au poste chaud

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud Réaliser les cuissons au poste chaud	03 h 20 min	Le candidat réalise la production culinaire de deux plats chauds imposés pour 4 personnes : - une viande et un poisson, chacun à travailler selon un mode de cuisson imposé ; - deux garnitures d'accompagnement. La première imposée et la seconde à réaliser à partir d'un panier de légumes.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud Réaliser les cuissons au poste chaud	00 h 20 min	L'entretien technique individuel a lieu après la mise en situation professionnelle. Le candidat répond au questionnement du binôme d'évaluateurs.
▪ Questionnaire professionnel	Sans Objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans Objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		03 h 40 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	23/40

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	24/40



### **Conditions de présence et d'intervention du binôme d'évaluateurs propre au CCP Préparer et cuire des plats au poste chaud**

Durée totale de présence du binôme d'évaluateurs pendant l'épreuve du candidat : 03 h 40 min

Protocole d'intervention du binôme d'évaluateurs :

Le binôme d'évaluateurs est présent en permanence durant l'épreuve.

Le binôme d'évaluateurs évalue 3 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Conditions particulières de composition du binôme d'évaluateurs :

Sans objet

### **Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation**

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	25/40



## CCP

### Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Assembler et dresser des desserts de restaurant. Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.	03 h 20 min	Le candidat réalise et présente trois desserts de restaurants: - un dessert à partir d'une fiche technique imposée ; - deux desserts à partir de pâtes et/ou crèmes de base imposées (chaque dessert est réalisé pour 4 portions, le montage et la présentation sont libres).
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Assembler et dresser des desserts de restaurant. Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.	00 h 20 min	L'entretien technique individuel a lieu après la mise en situation professionnelle. Le candidat répond au questionnement du binôme d'évaluateurs.
▪ Questionnaire professionnel	Sans Objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans Objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		03 h 40 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	27/40

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	28/40

### **Conditions de présence et d'intervention du binôme d'évaluateurs propre au CCP Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant**

Durée totale de présence du binôme d'évaluateurs pendant l'épreuve du candidat : 03 h 40 min

Protocole d'intervention du binôme d'évaluateurs :

Le binôme d'évaluateurs est présent en permanence durant l'épreuve.

Le binôme d'évaluateurs évalue 3 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Conditions particulières de composition du binôme d'évaluateurs :

Sans objet

### **Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation**

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	29/40



# Annexe 1

## Plateau technique d'évaluation

### Cuisinier(e)

#### Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	<p>Une cuisine professionnelle comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une zone de stockage pour les produits de jour avec armoire positive et armoire négative ;</li> <li>- une zone légumerie affectée aux préparations préliminaires des produits ;</li> <li>- une zone de préparation attribuée aux diverses opérations avant cuisson ;</li> <li>- une zone chaude réservée aux cuissons des productions culinaires.</li> <li>- une zone réservée au lavage de la batterie de cuisine.</li> </ul>	<p>Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention. Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention. Chaque zone est équipée de matériels en quantité suffisante pour le travail des candidats.</p> <p>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>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	31/40

**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	Sans objet
	1	Toque ou charlotte	1	protection à usage unique
Machines	1	armoire réfrigérée négative	5	Sans objet
	1	armoire réfrigérée positive	5	Sans objet
	2	balances	5	Sans objet
	1	batteur mélangeur et ses accessoires (fouet, palette, crochet)	5	Sans objet
	1	cellule de refroidissement	5	Sans objet
	1	espace de stockage réfrigéré	1	dans le cas d'espace de stockage tel qu'une armoire froide, chaque candidat doit pouvoir disposer d'une étagère individuelle.
	1	four multifonction	5	Sans objet
	1	fourneau composé de 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu et four à chaleur statique	1	grilles, plaques à pâtisserie
	1	mixer	5	petit modèle
Outils / Outillages	2	bacs gastronomes	1	1 GN 1/2 et 1 GN 1/4
	2	bacs gastronomes adaptés à la production de masse	1	Spécifique à l'organisation du ccp « Réaliser une production culinaire de masse ... »
	1	Batterie de cuisine	5	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	32/40



Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	calotte et cul de poule	1	Sans objet
	1	mallette à couteau	1	apportée par le candidat, elle contient : un économe, un couteau d'office, un éminceur, un cannelé, une spatule en bois, une spatule en inox, un fouet, un pinceau, une fourchette, une cuillère à lever les légumes, un rouleau à pâtisserie, une poche jetable, des douilles unies et cannelées.
	1	petit outillage habituellement utilisé en cuisine professionnelle	5	chinois, passoirs, louches, pochons, écumeurs, vide-pomme, poches à jeter, douilles cannelées, rouleaux à pâtisserie, fouet à blancs, emporte-pièce, tamis.
	1	planche à découper	1	Sans objet
	1	plaque grill	2	à poser sur feux
	2	plaques à débarrasser	1	Sans objet
	1	sauteuse ou faitout adapté à la production de masse	3	Spécifique à l'organisation du ccp « Réaliser une production culinaire de masse ... »
	1	série de russes (casseroles)	1	avec couvercles
	1	une sauteuse, un sautoir, une plaque à rôtir	1	Sans objet
	1	boîte à pharmacie de premiers secours	15	Sans objet
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	boîte de gants alimentaires jetables	5	Sans objet
	1	paire de chaussures de sécurité	1	obligatoire, fournie par le candidat

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	33/40

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	paire de gants anti-coupures	5	Sans objet
	1	paire de gants isolants	5	Sans objet
Matières d'œuvre	1	Ensemble des produits nécessaires à la réalisation de la mise en situation professionnelle	1	la matière d'oeuvre est indiquée dans le dossier organisateur du dossier technique d'évaluation correspondant à l'épreuve
Autres	1	tenue professionnelle composée d'une veste et d'un pantalon de cuisine ainsi que d'un tablier	1	obligatoire, fournie par le candidat

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	34/40

## ANNEXE 2

### CORRESPONDANCES DU TP

Le titre professionnel Cuisinier(e) est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances sont :

<b>CUISINIER(ERE)</b> <b>Arrêté du 25/05/2009</b>		<b>Cuisinier(e)</b> <b>Arrêté du 13/11/2013</b>	
CCP	PREPARER, CUIRE ET DRESSER DES HORS-D'OEUVRE ET DES ENTREES CHAUDES	CCP	Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes
CCP	REALISER UNE PRODUCTION CULINAIRE DE "MASSE" * EN INTEGRANT LES TECHNIQUES DE LA LIAISON FROIDE	CCP	Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude
CCP	PREPARER ET CUIRE DES METS AU GRILL ET A LA ROTISSERIE	CCP	Préparer et cuire des plats au poste chaud
CCP	PREPARER ET CUIRE DES PLATS CHAUDS ELABORES (HORS POSTE GRILL ET ROTISSERIE)		
CCP	ELABORER DES PATISSERIES ET ENTREMETS DE RESTAURANT	CCP	Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	35/40



## Annexe 3

### Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel de certification (RC)

#### 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 de certification.

#### 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 de certification. 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 de synthèse de pratique professionnelle (DSPP).

\*\*\*\*\*

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CUI	RC	TP-00358	06	22/11/2013	24/04/2015	37/40



**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."

