

SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Pour l'élaboration des Évaluations Passées en Cours de Formation

Titre professionnel

Cuisinier(ère)
Niveau V

Arrêté du : 13/11/2013

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Situations d'évaluation-types	TP-00358	06	22/11/2013	06/12/2017	1/12

SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Présentation du dossier

La présente fiche contient un ensemble de situations d'évaluation-types destinées à guider la conception d'évaluations passées en cours de formation en référence aux critères issus des référentiels du titre professionnel, pour les sessions d'examen « Titre », « CCP » et « CCS » telles que prévues par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi. L'ensemble de ces situations d'évaluation-types couvre la totalité des compétences du titre.

Le **Guide de mise en œuvre** des Evaluations passées en cours de formation est à télécharger sur le site du ministère de l'emploi : <http://travail-emploi.gouv.fr/> (rubrique *Documents techniques*).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Situations d'évaluation-types	TP-00358	06	22/11/2013	06/12/2017	2/12

Sommaire

Activité-type 1 Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

p. 5

- Situation 1 Réaliser des hors-d'œuvre et des entrées..... p. 5
- Situation 2 Questionnaire hors-d'œuvre et entrées..... p. 6

Activité-type 2 Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

p. 7

- Situation 1 Réaliser une production culinaire de « masse » p. 7
- Situation 2 Questionnaire production culinaire de « masse »..... p. 8

Activité-type 3 Préparer et cuire des plats au poste chaud

p. 9

- Situation 1 Réaliser des plats chauds p. 9
- Situation 2 Questionnaire plats chauds p. 10

Activité-type 4 Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

p. 11

- Situation 1 Réaliser des pâtisseries de restaurant p. 11
- Situation 2 Questionnaire pâtisserie..... p. 12

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Situations d'évaluation-types	TP-00358	06	22/11/2013	06/12/2017	3/12

Activité-type 1 Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

► Situation 1 Réaliser des hors-d'œuvre et des entrées

Compétences à évaluer

1. Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées
2. Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées
3. Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées

Description de la situation d'évaluation-type

Il s'agit d'une situation de travail durant laquelle le stagiaire réalise seul la préparation et le dressage de 2 entrées, chacune pour 4 personnes :

- une entrée intégrant une cuisson d'œuf avec une garniture et une sauce ;
- une entrée chaude à base de pâte à foncer salée et d'un appareil à crème prise salé.

Le formateur transmet au stagiaire les fiches techniques, un document d'O.R.T vierge et les consignes d'envoi. A partir des éléments fournis, le stagiaire prépare son organisation du travail puis assure la production;

L'activité s'exerce au poste « entrée » dans une cuisine professionnelle de type traditionnel équipée de ses matériels et possédant des zones spécifiques bien délimitées (stockages, légumerie, préparations chaudes et froides, plonge batterie de cuisine).

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle (durée indicative : 4 heures).

Productions attendues du stagiaire

- 4 portions d'une entrée intégrant une cuisson d'œuf avec une garniture et une sauce
- 4 portions d'une entrée chaude à base de pâte à foncer salée et d'un appareil à crème prise salé

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le matériel est utilisé à bon escient.

Les opérations sont réalisées avec un souci constant d'économie d'eau, d'électricité et de produits.

Les techniques culinaires et les cuissons sont respectées.

Les opérations sont réalisées avec un souci constant d'économie d'énergie telles que gaz et électricité.

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.

L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser.

Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.B.P.H.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Situations d'évaluation-types	TP-00358	06	22/11/2013	06/12/2017	5/12

Activité-type 1 Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

► Situation 2 Connaissance des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

Compétences à évaluer

1. Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées
2. Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées
3. Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées

Description de la situation d'évaluation-type

Le stagiaire répond à un questionnaire écrit ou informatisé préparé par le formateur. La série de questions porte sur :

- le respect des règles d'hygiène ;
- les taillages ;
- les soupes et potages ;
- les cuissons d'œufs ;
- les sauces ;
- les pâtes et crèmes de base ;
- le vocabulaire professionnel ;
- les appellations.

Modalité(s) d'évaluation

Questionnaire professionnel

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire répond individuellement au questionnaire dans un temps imparti

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le niveau de connaissance permet la mise en œuvre des compétences

Les techniques culinaires et les cuissons sont respectées

Le matériel est utilisé à bon escient

L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser.

Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.P.B.H.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Situations d'évaluation-types	TP-00358	06	22/11/2013	06/12/2017	6/12

Activité-type 2 Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

► Situation 1 Réaliser une production culinaire de « masse »

Compétences à évaluer

1. Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse »
2. Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse »
3. Assurer la distribution en liaison froide et chaude

Description de la situation d'évaluation-type

Il s'agit d'une situation de travail durant laquelle le stagiaire réalise seul la cuisson d'un plat protidique, la cuisson d'un féculent, le refroidissement d'une production et son enregistrement.

Le formateur transmet au stagiaire les fiches techniques de fabrication et les documents d'enregistrement. Il lui précise un nombre de portions à réaliser entre 25 et 50. A partir des éléments fournis, le stagiaire met en place une organisation du travail puis assure la production.

L'activité s'exerce dans la cuisine professionnelle de collectivité, en zone froide de premier traitement pour les opérations préliminaires et en zone chaude de la cuisine pour la conception des plats cuisinés et le refroidissement.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle (durée indicative : 3 heures).

Productions attendues du stagiaire

- De 25 à 50 portions d'un plat protidique
- De 25 à 50 portions d'un légume féculent
- L'enregistrement du refroidissement d'une production

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

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.

Le stockage des produits est conforme aux procédures

La technique de cuisson est adaptée à une production en quantité.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Situations d'évaluation-types	TP-00358	06	22/11/2013	06/12/2017	7/12

Activité-type 2

Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

► Situation 2 *Connaissance de la production culinaire de « masse »*

Compétences à évaluer

1. Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse »
2. Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse »
3. Assurer la distribution en liaison froide et chaude

Description de la situation d'évaluation-type

Le formateur répond à un questionnaire écrit ou informatisé préparé par le formateur. La série de questions porte sur :

- les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective ;
- les enregistrements ;
- les températures de stockage ;
- les températures de service des plats chauds ;
- les techniques de cuisson ;
- le vocabulaire professionnel.

Modalité(s) d'évaluation

Questionnaire professionnel

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire répond individuellement au questionnaire dans un temps imparti

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

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.

Le stockage des produits est conforme aux procédures

La technique de cuisson est adaptée à une production en quantité

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Situations d'évaluation-types	TP-00358	06	22/11/2013	06/12/2017	8/12

Activité-type 3 Préparer et cuire des plats au poste chaud

► Situation 1 Réaliser des plats chauds

Compétences à évaluer

1. Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud
2. Réaliser les cuissons au poste chaud
3. Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud

Description de la situation d'évaluation-type

Il s'agit d'une situation de travail durant laquelle le stagiaire assure la préparation et le dressage :

- d'une viande et d'une garniture à base de pommes de terre ;
- d'un poisson accompagné de sa garniture d'appellation et d'un légume vert.

Le formateur annonce au stagiaire les productions à réaliser. Il lui remet les fiches techniques, un document d'ORT vierge et les consignes d'envoi. A partir des éléments fournis, le stagiaire prépare son organisation de travail puis assure la production et le dressage.

L'activité s'exerce au poste « chaud » d'une cuisine professionnelle de type traditionnel équipée de ses matériels et possédant des zones spécifiques bien délimitées (stockages, légumerie, préparations chaudes et froides, plonge batterie de cuisine).

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle (durée indicative : 4 heures).

Productions attendues du stagiaire

- 4 portions d'un plat chaud à base de viande avec sa garniture
- 4 portions d'un plat chaud à base de poisson avec sa garniture

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le matériel est utilisé à bon escient

Les opérations sont réalisées avec un souci constant d'économie d'eau, d'électricité et de produits

Les techniques culinaires et les cuissons sont respectées

Les opérations sont réalisées avec un souci constant d'économie d'énergie telles que gaz et électricité.

Les modes de cuisson des viandes et poissons sont respectés

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

L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser

Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.B.P.H.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Situations d'évaluation-types	TP-00358	06	22/11/2013	06/12/2017	9/12

Activité-type 3 Préparer et cuire des plats au poste chaud

► Situation 2 Connaissance des plats chauds

Compétences à évaluer

1. Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud
2. Réaliser les cuissons au poste chaud
3. Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud

Description de la situation d'évaluation-type

Le stagiaire répond à un questionnaire écrit ou informatisé préparé par le formateur. La série de questions porte sur :

- le respect des règles d'hygiène ;
- la classification des morceaux de viande et leurs traitements ;
- les sauces ;
- les fonds ;
- les types et modes de cuisson ;
- le traitement des légumes et des féculents ;
- le vocabulaire professionnel ;
- les appellations.

Modalité(s) d'évaluation

Questionnaire professionnel

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire répond individuellement au questionnaire dans un temps imparti

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le matériel est utilisé à bon escient

Les techniques culinaires sont respectées

Les modes de cuissons des viandes et des poissons sont respectés

L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser

Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.B.P.H

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Situations d'évaluation-types	TP-00358	06	22/11/2013	06/12/2017	10/12

Activité-type 4 Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

► Situation 1 Réaliser des pâtisseries de restaurant

Compétences à évaluer

1. Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.
2. Assembler et dresser des desserts de restaurant.

Description de la situation d'évaluation-type

Il s'agit d'une situation de travail durant laquelle le stagiaire réalise seul :

- un dessert à base de pâte à choux ;
- un dessert à base de pâte à foncer sucrée ou de pâte sucrée.

Le formateur annonce au stagiaire les 2 productions à réaliser. Il lui remet les fiches techniques, un document d'ORT vierge et les consignes d'envoi. A partir des éléments fournis, le stagiaire prépare son organisation du travail puis assure la production.

L'activité s'exerce au poste « pâtisserie » dans une cuisine professionnelle de type traditionnel équipée de ses matériels et possédant des zones spécifiques bien délimitées (stockages, légumerie, zone froide et chaude, plonge batterie de cuisine).

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle (durée indicative : 4 heures)

Productions attendues du stagiaire

- 4 desserts à base de pâte à choux
- 4 desserts à base de pâte à foncer sucrée ou de pâte sucrée

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le matériel est utilisé à bon escient

Les opérations sont réalisées avec un souci constant d'économie d'eau, d'électricité et de produits

Les techniques culinaires et les cuissons sont respectées

Les opérations sont réalisées avec un souci constant d'économie d'énergie telles que gaz et électricité

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

L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser

Les règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.B.P.H.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Situations d'évaluation-types	TP-00358	06	22/11/2013	06/12/2017	11/12

Activité-type 4 **Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant**

► Situation 2 *Connaissance de la pâtisserie*

Compétences à évaluer

1. Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.
2. Assembler et dresser des desserts de restaurant.

Description de la situation d'évaluation-type

Le stagiaire répond à un questionnaire écrit ou informatisé préparé par le formateur. La série de questions porte sur :

- les proportions et les méthodes d'exécution des pâtes de base ;
- les proportions et les méthodes d'exécution des crèmes de base ;
- les standards classiques de la pâtisserie de restaurant ;
- le vocabulaire professionnel.

Modalité(s) d'évaluation

Questionnaire professionnel

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire répond individuellement par écrit ou oralement aux questions proposées par le formateur

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le matériel est utilisé à bon escient

Les techniques culinaires et les cuissons sont respectées

L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser

Les règles d'hygiène sont connues

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CUI	Situations d'évaluation-types	TP-00358	06	22/11/2013	06/12/2017	12/12