



# REFERENTIEL EMPLOI ACTIVITES COMPETENCES

## DU TITRE PROFESSIONNEL

Cuisinier(e)

Niveau V

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	1/44

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	2/44

## SOMMAIRE

	Pages
Présentation de l'évolution du Titre Professionnel .....	5
Contexte de l'examen du Titre Professionnel .....	5
Tableau des activités .....	5
Vue synoptique de l'emploi-type .....	6
Fiche emploi type .....	7
Fiche activité type .....	11
Fiche compétence professionnelle .....	19
Fiche des compétences transversales de l'emploi type .....	40
Glossaire du REAC .....	41

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	3/44

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	4/44

## Introduction

### Présentation de l'évolution du Titre Professionnel

Le titre professionnel Cuisinier(e) que l'arrêté du 25/05/2009 avait défini en cinq activités types, décline pour sa révision de 2013, une reconfiguration en quatre activités types plus conforme aux besoins du marché du travail pour l'emploi visé.

### Contexte de l'examen du Titre Professionnel

Dans un contexte où le nombre de repas pris hors domicile est en forte augmentation et où les préoccupations de la clientèle sont croissantes autour de la qualité sanitaire et nutritionnelle, les pratiques professionnelles du cuisinier sont amenées à évoluer.

De plus les contraintes réglementaires nationales et européennes sont de plus en plus exigeantes en matière de sécurité alimentaire.

En raison de l'évolution des équipements professionnelles et de procédés de fabrication en pleine mutation, le cuisinier doit rationaliser ses organisations de travail et adapter ses modes de production.

La qualité de service et les actions menées pour le développement durable sont également en forte croissance dans le secteur de la restauration. Les consommateurs souhaitent retrouver dans l'offre les enjeux sociétaux auxquels ils sont de plus en plus sensibilisés dans leur quotidien.

Le titre professionnel prend en compte ces évolutions. Le contenu de ses compétences est actualisé. La notion de responsabilité sociétale et professionnelle dans l'exercice de l'emploi est renforcée.

Les enquêtes d'analyse du travail menées auprès des professionnels du secteur de la restauration sociale et commerciale permettent de redéfinir le périmètre de l'emploi. Sur les quatre activités constitutives du titre professionnel, le degré d'employabilité se repositionne sur les besoins et les attentes des professionnels. L'opérationnalité liée à la grillade devient moins conséquente. Ce recentrage vers des activités plus « cœur de métier » rend le titre professionnel plus lisible et en simplifie l'accès.

La relation avec les clients et les collaborateurs est quant à elle mise davantage en avant.

L'ensemble de ces analyses permettent d'actualiser les intitulés des activités types et des compétences.

Par rapport à la version précédente le TP prend en compte les caractéristiques repérées dans les résultats des enquêtes en actualisant ses compétences et en définissant ainsi les activités du titre :

### Tableau des activités

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	5/44

## Vue synoptique de l'emploi-type

N° Fiche AT	Activités types	N° Fiche CP	Compétences professionnelles
1	Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes	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
2	Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude	4	Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de «masse»
		5	Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse"
		6	Assurer la distribution en liaison froide et chaude
3	Préparer et cuire des plats au poste chaud	7	Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud
		8	Réaliser les cuissons au poste chaud
		9	Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud
4	Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant	10	Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.
		11	Assembler et dresser des desserts de restaurant.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	6/44

## FICHE EMPLOI TYPE

### Cuisinier(e)

#### Définition de l'emploi type et des conditions d'exercice (rubrique RNCP)

Le (la) cuisinier(e) réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le but de satisfaire une clientèle. Sa prestation est le faire-valoir de la prestation réalisée par ses collègues de la salle et contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

Il (elle) met en œuvre une organisation rationnelle de son travail et applique les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, le (la) cuisinier(e) identifie les épices, les aromates et les condiments et assaisonne les préparations. Il (elle) contrôle leur qualité gustative, les dresse à l'assiette ou au plat en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. En fonction de la taille de la structure, il (elle) réalise tout ou partie de la prestation.

Le (la) cuisinier(e) peut assurer la conception des menus et de la carte, l'élaboration de nouvelles recettes, l'achat et le stockage des denrées, le conditionnement et la distribution de la production ou y participer.

Il (elle) travaille seul ou en équipe sous la direction d'un hiérarchique. Le (la) cuisinier(e) sera éventuellement amené(e) à superviser un personnel moins expérimenté.

L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs, dans des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le (la) cuisinier(e) est en contact direct avec la clientèle. Un premier niveau d'une langue étrangère peut être exigé par l'établissement.

Le (la) cuisinier(e) porte une tenue de travail, respecte les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de sécurité au travail et les recommandations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE). Il (elle) travaille en station debout prolongée, assure de fréquentes allées et venues, la manutention de charges, et est fréquemment exposé(e) à la chaleur, parfois au froid. Au cours de son service, il (elle) est soumis(e) à des périodes d'activité soutenue dites "coup de feu". L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses possibilités de mobilités au national et à l'international.

#### Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre (rubrique RNCP)

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale ; résidence hôtelière
- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Commis(e) de cuisine
- Chef de partie

#### Réglementation d'activités (le cas échéant) (rubrique RNCP)

Réglementation Européenne du Paquet Hygiène : textes communautaires (règlements et directives de la Commission Européenne applicables depuis le 01/01/2006) et Décret de loi français : obligation au personnel de restauration, à être formé et à respecter les principes de la démarche HACCP et du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (G.B.P.H.)

#### Liens avec d'autres certifications (le cas échéant) (rubrique RNCP)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	7/44

Néant

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	8/44

## Liste des activités types et des compétences professionnelles

1. 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  
Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées  
Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées
2. 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»  
Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse"  
Assurer la distribution en liaison froide et chaude
3. Préparer et cuire des plats au poste chaud  
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
4. Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant  
Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.  
Assembler et dresser des desserts de restaurant.

## Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)

Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) en restauration collective et/ou le Guide des Bonnes Pratiques Hygiène (G.B.P.H.) en restauration traditionnelle.  
Organiser rationnellement son travail en intégrant les principes d'une démarche éco-citoyenne.  
Réaliser les opérations de prétraitements en préservant la qualité sanitaire des produits.

## Niveau et/ou domaine d'activité (rubrique RNCP)

Niveau V (Nomenclature de 1969)  
Convention(s) : C.C.N. "Personnel de la restauration publique" 01/07/1970.  
C.C.N. "Personnel des entreprises de restauration de collectivités" du 20/06/1983.  
C.C.N. des " hôtels, cafés restaurants " (H.C.R) du 30/04/1997.  
Code(s) NSF :  
221t - Cuisine

## Fiche(s) Rome de rattachement (rubrique RNCP)

G1602 Personnel de cuisine

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	9/44



## FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 1

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

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

Le cuisinier réalise les opérations de mise en place, la cuisson des produits et les sauces pour accommoder, préparer et dresser des hors-d'œuvre froids, crus ou cuits et des entrées chaudes visant la satisfaction du client.

A partir des consignes relatives à la préparation culinaire et au nombre de portions, il assure le déconditionnement, le déboitage, l'épluchage, le lavage et le taillage des légumes. Il découpe des viandes et des poissons. Pour l'assaisonner et accompagner les hors-d'œuvre et les entrées, il réalise des sauces spécifiques. Il prépare des pâtes et appareils de base pour la confection des entrées chaudes.

Il assure la cuisson des légumes, des œufs, des viandes, des volailles, des poissons et des farces. Il cuit tous types d'entrées chaudes à base de pâtes salées et assure la confection de potages. En respectant l'équilibre des goûts, il associe les épices, aromates et condiments afin d'apporter des arômes et des saveurs dans les productions et accorde un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations dans le dressage à l'assiette ou au plat.

L'activité demande la connaissance des matériels et leur utilisation à bon escient.

L'activité s'exerce en restauration commerciale et restauration sociale, dans une cuisine et des locaux appropriés au contrôle et au traitement des matières premières et à l'élaboration et au dressage des productions. Suivant le produit traité, la préparation et le dressage des hors-d'œuvre et des entrées chaudes se réalisent dans une zone propre, froide ou chaude.

Le cuisinier organise rationnellement son travail en intégrant une démarche éco-citoyenne. Celle-ci inclut la gestion des fluides, le tri sélectif, les temps de préparation, de cuisson, de distribution et de nettoyage. Elle s'exerce en appliquant les règles d'hygiène alimentaire et en intégrant les principes d'une démarche de type HACCP ou du GBPH. Une tenue professionnelle est exigée conformément à la réglementation en vigueur.

Il est en relation avec sa hiérarchie, l'équipe de cuisine et le personnel de service.

#### Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation Européenne du Paquet Hygiène : textes communautaires (règlements et directives de la Commission Européenne applicables depuis le 01/01/2006) et Décret de loi français : obligation au personnel de restauration, à connaître et à respecter les principes de la démarche de type HACCP \*

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	11/44

## Liste des compétences professionnelles de l'activité type

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

## Compétences transversales de l'activité type (le cas échéant)

Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) en restauration collective et/ou le Guide des Bonnes Pratiques Hygiène (G.B.P.H.) en restauration traditionnelle  
Mettre en œuvre une organisation rationnelle du travail en intégrant les principes d'une démarche éco-citoyenne.  
Réaliser les opérations de prétraitements en préservant la qualité sanitaire des produits.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	12/44

## FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 2

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

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

L'activité consiste à réaliser des productions culinaires de masse en utilisant des matériels spécifiques adaptés aux quantités de produits à traiter et en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude afin d'assurer leur distribution dans le but de satisfaire une clientèle.

A partir des consignes du planning de fabrication et des fiches de procédures, le cuisinier assure le déconditionnement, le déboitage, l'épluchage, le lavage et le taillage manuel ou électromécanique des légumes. Il pèse les garnitures aromatiques et mesure les mouillements. En adaptant les techniques culinaires aux productions en quantité, il cuit des viandes, des volailles, des poissons et des légumes.

Il valorise les produits alimentaires intermédiaires (P.A.I.) et réalise des sauces d'accompagnement.

En liaison froide, il effectue le refroidissement rapide de la production et son stockage. Au moment de la distribution, il assure la remise en température des aliments.

Il assure le service en maintenant les productions à température jusqu'au moment de la distribution.

Il accueille le client, prend en compte sa demande, cuit, dresse et présente les grillades et les sautés "minute", en respectant les « points de cuisson », et en accompagnant les plats de leurs sauces et garnitures.

L'activité demande la connaissance des matériels spécifiques tels que marmite, sauteuse, four mixte, four vapeur, cellule de refroidissement, grill, friteuse, table chaude et leur utilisation à bon escient.

L'activité s'exerce tant en restauration commerciale qu'en restauration sociale, en zone froide de premier traitement pour les opérations préliminaires et en zone chaude de la cuisine pour la conception des plats cuisinés. Pendant le service, elle s'exerce en zone chaude de distribution ou au poste grillade le plus souvent en contact avec la clientèle.

Le cuisinier organise rationnellement son travail en respectant les consignes orales ou écrites de l'entreprise et en intégrant une démarche éco-citoyenne. Celle-ci inclut la gestion des fluides, le tri sélectif, les temps de préparation, de cuisson, de distribution et de nettoyage.

Il applique les consignes du Plan de Maitrise Sanitaire (P.M.S.) de l'entreprise ainsi que des règles de sécurité au travail.

Le cuisinier travaille seul ou en équipe sous la responsabilité du chef de production.

#### Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation Européenne du Paquet Hygiène : textes communautaires (règlements et directives de la Commission Européenne applicables depuis le 01/01/2006) et Décret de loi français : obligation au personnel de restauration, à connaître et à respecter les principes de la démarche de type HACCP \*

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	13/44

## Liste des compétences professionnelles de l'activité type

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

## Compétences transversales de l'activité type (le cas échéant)

Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) en restauration collective et/ou le Guide des Bonnes Pratiques Hygiène (G.B.P.H.) en restauration traditionnelle  
Mettre en œuvre une organisation rationnelle du travail en intégrant les principes d'une démarche éco-citoyenne.  
Réaliser les opérations de prétraitements en préservant la qualité sanitaire des produits.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	14/44

## FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 3

### Préparer et cuire des plats au poste chaud

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

Le cuisinier prépare et cuit tous types d'aliments qu'il dresse avec garnitures et sauces d'accompagnement afin de satisfaire la clientèle.

A partir des consignes relatives à la préparation culinaire et au nombre de portions, il assure le déconditionnement, le déboitage des produits ainsi que l'épluchage, le lavage, la décontamination et le taillage des légumes. Il prépare et découpe les viandes et les poissons. Il réalise la mise en place des fonds de base, des farces, des sauces, des marinades, des beures composés des jus et des petites garnitures d'appellation. En respectant les différentes techniques de cuisson, il élabore des mets à base de viande, de volaille et de poisson pouvant être accompagnés de jus, de sauce ou de beurre composé. Il prépare des légumes d'accompagnement et des garnitures d'appellation.

Tout en travaillant l'association des goûts et des couleurs, il dresse des mets le plus souvent à l'assiette en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.

L'activité demande la connaissance des matériels tels que feux vifs, plaque coup de feu, four, grill, friteuse, bain-marie et leur utilisation à bon escient.

L'activité s'exerce, en restauration commerciale et restauration sociale et s'exprime surtout en restauration « traditionnelle », dans une cuisine, essentiellement au poste chaud avec un effort soutenu pendant le service et des locaux appropriés à l'élaboration et au dressage des productions. Suivant le produit traité, la préparation et le dressage des plats chauds se réalisent dans une zone propre, froide ou chaude.

Le travail à la carte impose une gestion rigoureuse des produits. La diversité des tâches demande une forte technicité et une attention particulière aux diverses préparations et dressages.

Elle nécessite une forte réactivité pendant le service " coup de feu " pour répondre aux commandes. L'originalité et un sens artistique sont les points forts de cette activité.

Le cuisinier organise rationnellement son travail en intégrant une démarche éco-citoyenne qui inclut la gestion des fluides, le tri sélectif, les temps de préparation, de cuisson, de distribution et de nettoyage.

Elle s'exerce en appliquant les règles d'hygiène alimentaire et en intégrant les principes d'une démarche de type HACCP ou du GBPH. Une tenue professionnelle est exigée conformément à la réglementation en vigueur.

Le cuisinier est en relation avec sa hiérarchie, l'équipe de cuisine et le personnel de service

#### Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation Européenne du Paquet Hygiène : textes communautaires (règlements et directives de la Commission Européenne applicables depuis le 01/01/2006) et Décret de loi français : obligation au personnel de restauration, à connaître et à respecter les principes de la démarche de type HACCP

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	15/44

## Liste des compétences professionnelles de l'activité type

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

## Compétences transversales de l'activité type (le cas échéant)

Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) en restauration collective et/ou le Guide des Bonnes Pratiques Hygiène (G.B.P.H.) en restauration traditionnelle  
Mettre en œuvre une organisation rationnelle du travail en intégrant les principes d'une démarche éco-citoyenne.  
Réaliser les opérations de prétraitements en préservant la qualité sanitaire des produits.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	16/44

## FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 4

### Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

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

L'activité consiste à réaliser de façon traditionnelle la préparation, la cuisson, le montage et le dressage des desserts de restaurant en se conformant à des règles précises d'élaboration. Elle nécessite de travailler minutieusement dans l'élaboration des préparations.

A partir des consignes relatives au menu et au nombre de portions, le cuisinier identifie, évalue la qualité et la quantité des matières premières nécessaires aux réalisations. Il assure le déconditionnement, le déboitage, l'épluchage, le lavage et le taillage des fruits. Tout en respectant les techniques de fabrication et de cuisson, il confectionne les pâtes et crèmes de base et met en place des sauces et des coulis. En travaillant l'association des goûts, des arômes et des couleurs, il monte et assemble des pâtisseries et des entremets.

Sur plat pour décorer un buffet ou à l'assiette au moment du service, il dresse et présente des desserts, en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.

L'activité demande la connaissance des matériels tels que batteur mélangeur, mixeur, four et leur utilisation à bon escient.

L'activité s'exerce en restauration commerciale et restauration sociale dans une zone propre froide, un local pâtisserie ou un espace approprié au traitement des matières premières, à l'élaboration des pâtes et des crèmes et au dressage des productions.

Le cuisinier organise rationnellement son travail en intégrant une démarche éco-citoyenne qui inclut la gestion des fluides, le tri sélectif, les temps de préparation, de cuisson, de distribution et de nettoyage. Elle s'exerce en appliquant les règles d'hygiène alimentaire et en intégrant les principes d'une démarche de type HACCP ou du GBPH. Une tenue professionnelle est exigée conformément à la réglementation en vigueur.

Le cuisinier est en relation avec sa hiérarchie, l'équipe de cuisine et le personnel de service.

#### Réglementation d'activités (le cas échéant)

Réglementation Européenne du Paquet Hygiène : textes communautaires (règlements et directives de la Commission Européenne applicables depuis le 01/01/2006) et Décret de loi français : obligation au personnel de restauration, à connaître et à respecter les principes de la démarche de type HACCP

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	17/44

## Liste des compétences professionnelles de l'activité type

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

## Compétences transversales de l'activité type (le cas échéant)

Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) en restauration collective et/ou le Guide des Bonnes Pratiques Hygiène (G.B.P.H.) en restauration traditionnelle  
Mettre en œuvre une organisation rationnelle du travail en intégrant les principes d'une démarche éco-citoyenne.  
Réaliser les opérations de prétraitements en préservant la qualité sanitaire des produits.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	18/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE**  
**N° 1**

**Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées**

**Description de la compétence – processus de mise en œuvre**

Afin de réaliser des hors-d'œuvre et des entrées, à partir des consignes relatives à la préparation culinaire et au nombre de portions, évaluer la quantité des matières premières et assurer le taillage et le tranchage des aliments avec le matériel adéquat. Réaliser tous types de pâtes, appareils, farces et sauces émulsionnées froides dans le respect des techniques culinaires. Entreposer les préparations dans des armoires réfrigérées à produits finis. Réaliser les opérations avec un souci constant d'économie liée à l'utilisation des fluides et des matières premières.

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

Cette compétence se met en œuvre dans le respect du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement. Elle s'exerce, seul ou en équipe, en zone propre, éventuellement réfrigérée. Des expositions au chaud et au froid et la manipulation de charges importantes sont fréquentes.

**Critères de performance**

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.

**Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels**

Connaissance du langage professionnel nécessaire à la mise en œuvre des opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées.  
Connaissance des techniques de taillage.  
Connaissance des techniques de base des pâtes et appareils de base salés.  
Connaissance des sauces émulsionnées froides.  
Connaissance des farces.  
Connaissance des matériels électromécaniques.  
Connaissance des différentes gammes de produits.  
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et des principes de la démarche HACCP.  
Connaissance des documents de traçabilité.  
Connaissance des règles de conversion des poids et mesures en cuisine.  
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail.  
Connaissance des préconisations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

Convertir des poids et mesures.  
Analyser le risque alimentaire.  
Lire une fiche technique et quantifier des produits.  
Vérifier la qualité des produits, les déconditionner et les stocker.  
Acheminer les matières premières en respectant la marche en avant.  
Réaliser les opérations de mise en place des légumes (tel que : taillage, tranchage)  
Réaliser des sauces froides émulsionnées stables et instables.  
Confectionner des pâtes de base salées.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	19/44

Abaisser et garnir à cru des pâtes de base salées.  
Réaliser des appareils de base salés et des farces.  
Utiliser la coutellerie et le matériel électromécanique.  
Mettre en place des éléments de décoration.  
Conditionner et stocker.  
Respecter une organisation rationnelle du travail dans la mise en œuvre des tâches.  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH)  
Renseigner les documents de traçabilité.  
Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail.

Ecouter son hiérarchique pour entendre sa demande et mesurer son niveau d'exigence.  
Communiquer avec ses collègues pour assurer la cohésion de l'équipe.  
Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.

Anticiper les besoins et répondre aux commandes imprévues  
Synchroniser les différentes tâches et gérer son temps.  
Etre vigilant dans la manipulation des produits et des matériels.  
Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP.  
Porter une attention permanente à la sécurité et aux économies d'eau et d'électricité.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	20/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE  
N° 2**

**Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées**

**Description de la compétence – processus de mise en œuvre**

Afin de confectionner des hors-d'œuvre et des entrées, à partir des mises en place réalisées au préalable, avec le matériel adapté, cuire des légumes, des œufs, des viandes, des volailles, des poissons et réaliser des sauces chaudes. Cuire des entrées chaudes à base de pâte et confectionner des potages. Réaliser ces opérations en respectant les techniques culinaires de base et avec un souci constant de sécurité et d'économie liée à l'utilisation des fluides et au traitement des matières premières. Maintenir les préparations en température.

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

Cette compétence se met en œuvre dans le respect du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement. Elle s'exerce, seul ou en équipe, en zone propre chaude. L'exposition au chaud est permanente.

**Critères de performance**

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.

**Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels**

Connaissance du langage professionnel nécessaire à la mise en œuvre des cuissons des hors-d'œuvre et des entrées.  
Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels.  
Connaissance de la technologie culinaire relative à la cuisson des hors-d'œuvre et des entrées.  
Connaissance des bases de l'analyse sensorielle dans le but d'améliorer le goût des hors-d'œuvre et des entrées.  
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et des principes de la démarche HACCP.  
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail.  
Connaissance des préconisations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

Réaliser des fonds et des sauces chaudes de base.  
Réaliser la cuisson des légumes.  
Réaliser la cuisson des œufs.  
Cuire des appareils, des farces, et des terrines.  
Cuire des viandes et des poissons pour la préparation des hors-d'œuvre et des entrées chaudes.  
Cuire des entrées chaudes à base de pâte.  
Confectionner des potages.  
Identifier les épices, aromates et condiments appropriés pour parfaire la qualité gustative d'une préparation.  
Assaisonner une préparation en fonction de la recette ou de l'effet recherché.  
Conditionner et stocker en enceintes réfrigérées appropriées.  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH).  
Renseigner les documents de traçabilité.  
Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	21/44

Communiquer avec ses collègues pour assurer la cohésion de l'équipe.  
Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.  
Transmettre son savoir-faire.

Organiser son travail en cohérence avec la production à réaliser.  
Anticiper les besoins et répondre aux commandes imprévues.  
Exécuter les gestes techniques de manière précise et efficace.  
Porter une attention permanente aux économies d'énergies telles que gaz et électricité.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	22/44

## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 3

### Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'assurer dans le temps imparti l'envoi des hors-d'œuvre et des entrées chaudes demandées, assembler et dresser à la commande ou à l'avance les préparations culinaires sur assiettes ou sur plats. Rechercher la qualité gustative des mets par un assemblage et un assaisonnement adaptés. Présenter de manière nette et harmonieuse les mets et respecter les températures d'envoi.

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

La compétence s'exerce dans une zone propre froide ou chaude équipée du matériel de stockage adapté et se met en œuvre dans le respect du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement. Un local réfrigéré est parfois utilisé pour les préparations froides.

Suivant le type de mets à dresser, le cuisinier est soumis à de grandes variations de températures.

Dans un self-service ou lors d'un buffet, cette compétence est mise en œuvre en présence de la clientèle.

#### Critères de performance

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.

#### Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance du langage professionnel nécessaire à la mise en œuvre de l'assemblage et du dressage des hors-d'œuvre et des entrées.

Connaissance du « paquet hygiène ».

Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS), des principes de la démarche HACCP et du GBPH.

Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail

Connaissance des effets du froid et du chaud sur la qualité organoleptique des produits

Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels de stockage et d'envoi

Connaissance de la platerie.

Connaissance de la technologie culinaire relative à l'assemblage et au dressage des hors-d'œuvre et des entrées.

Connaissance des bases de l'analyse sensorielle dans le but d'améliorer le goût et l'esthétique du produit.

Connaissance de l'hygiène et de la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés.

Trancher avec régularité des produits.

Assembler et assaisonner des préparations froides et chaudes.

Dresser en recherchant l'harmonie des couleurs dans les préparations et les présentations.

Réaliser les assemblages et le dressage de manière précise et efficace.

Synchroniser les tâches

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH)

Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail.

Ecouter et communiquer avec l'aboyeur, le chef ou le serveur dans le but d'assurer les envois pendant le service.

Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	23/44

Organiser son travail en cohérence avec l'envoi des productions.  
Anticiper les besoins et répondre aux commandes imprévues

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	24/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE**  
**N° 4**

**Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de  
«masse»**

**Description de la compétence – processus de mise en œuvre**

Afin de réaliser des cuissons en grande quantité, à partir des indications du planning de fabrication, déconditionner et traiter les différentes gammes de produits. Réaliser le taillage manuel ou électromécanique des légumes, la confection des pâtes, des appareils salés, des sauces et des farces. Peser les garnitures aromatiques et mesurer les mouillements selon les procédés de fabrication. Conditionner et entreposer les préparations dans les espaces réfrigérées à produits finis.

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

La compétence s'exerce seul ou en équipe en zone propre, éventuellement réfrigérée. Une tenue professionnelle est exigée conformément à la réglementation et à l'image de l'entreprise. Les différentes tâches nécessitent d'appliquer strictement les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'établissement.

**Critères de performance**

Le matériel est utilisé à bon escient  
Les produits sont traités dans le respect des procédés de fabrication  
La production est conforme au planning de production.  
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.

**Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels**

Connaissance du langage professionnel nécessaire à la mise en œuvre des opérations de mise en place liées à la production culinaire de masse.  
Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels de cuissons en grande quantité.  
Connaissance des procédés de fabrications en grande quantité.  
Connaissance du « Plan National Nutrition Santé et des exigences nutritionnelles en restauration collective ».  
Connaissance du rôle du groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition.  
Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire.  
Connaissance de l'hygiène et de la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés.  
Connaissance du paquet hygiène et des principes de la démarche HACCP.  
Connaissance des produits alimentaires intermédiaires (P.A.I) et des différentes gammes de produits.  
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS)  
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail.  
Connaissance de la politique responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE).

Utiliser la coutellerie et le matériel électromécanique à bon escient.  
Effectuer les taillages et les tranchages des légumes.  
Réaliser tous types de préparations en adaptant les techniques à des productions en quantité.  
Utiliser les produits alimentaires intermédiaires dans le respect des indications du fabricant  
Conditionner et stocker les mises en place.  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures mises en place dans l'entreprise.  
Renseigner les documents de traçabilité.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	25/44

Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail.

Ecouter son hiérarchique pour entendre sa demande et mesurer son niveau d'exigence.

Communiquer avec ses collègues pour assurer la cohésion de l'équipe.

Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.

Organiser rationnellement son travail.

Porter une attention permanente à la sécurité et aux économies d'eau et d'électricité.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	26/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE  
N° 5**

**Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse"**

**Description de la compétence – processus de mise en œuvre**

Dans le but d'accommoder des produits alimentaires, en suivant les indications du planning de fabrication et en utilisant du matériel spécifique, cuire des préparations culinaires en quantité importante dans le respect de la législation en vigueur en matière de sécurité alimentaire et de sécurité au travail.

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

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe et se met en œuvre en zone propre chaude en respectant le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'établissement.

**Critères de performance**

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.  
La production est conforme au planning de production.  
L'organisation des tâches est en cohérence avec la production à réaliser.  
La texture et le goût des préparations culinaires sont conformes aux attentes de la clientèle.

**Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels**

Connaissance du langage professionnel nécessaire à la mise en œuvre des cuissons en production culinaire de « masse ».  
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP.  
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail.  
Connaissance des préconisations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).  
Connaissance de la technologie et de l'utilisation des gros matériels.  
Connaissance de la technologie culinaire relative à la mise en œuvre des cuissons en production culinaire de « masse ».  
Connaissance des techniques de cuisson adaptées à la production de masse.  
Connaissance des bases de l'analyse sensorielle dans le but d'améliorer le goût et l'esthétique des productions culinaires de « masse ».  
Connaissance du plan national nutrition santé et des exigences nutritionnelles en restauration collective.  
Connaissance du rôle du groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition.  
Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire.  
Connaissance des produits alimentaires intermédiaires (P.A.I) et des différentes gammes de produits.  
Connaissance de l'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés.  
Connaissance des principes de la démarche HACCP ou du GBPH.  
Connaissance du paquet hygiène.  
Connaissance de l'organisation rationnelle du travail.

Approvisionner les zones de distribution  
Adapter les techniques de cuissons traditionnelles à la production de masse.  
Appliquer le mode opératoire des fonds et sauces de base.  
Appliquer le mode opératoire des différentes cuissons en respectant les températures cibles.  
Utiliser et optimiser les produits alimentaires intermédiaires en les cuisinant.  
Identifier les épices, aromates et condiments appropriés pour apporter une spécificité aux préparations.  
Équilibrer les assaisonnements pour parfaire la qualité gustative des productions.  
Vérifier la conformité des préparations culinaires élaborées  
Vérifier la température à cœur des produits à l'aide d'une sonde.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	27/44

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures.  
Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail.

Communiquer avec son hiérarchique pour clarifier ses attentes et son niveau d'exigence.  
Communiquer avec ses collègues pour assurer la cohésion de l'équipe.

Respecter une organisation rationnelle du travail en synchronisant les différentes tâches.  
Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	28/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE  
N° 6**

**Assurer la distribution en liaison froide et chaude**

**Description de la compétence – processus de mise en œuvre**

Dans le but d'assurer la distribution des plats chauds, en fonction du type de prestation et de la planification de l'entreprise, conditionner, maintenir au chaud ou refroidir les préparations culinaires selon le type de liaison avec un matériel adapté en respectant la législation en vigueur en matière de sécurité alimentaire et de sécurité au travail. Remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance. Approvisionner les comptoirs de présentation, assurer le réassort et distribuer les plats chauds au self-service en contact direct avec la clientèle.

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

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe et se met en œuvre en zone propre chaude en respectant le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement.

En liaison froide, elle nécessite l'utilisation d'une cellule de refroidissement.

Le maintien en température des préparations culinaires s'effectuent en zone chaude de distribution en utilisant des matériels spécifiques. La distribution des plats est réalisée en contact direct avec la clientèle dans une tenue adaptée conformément aux exigences de l'entreprise.

**Critères de performance**

Le réapprovisionnement est effectué sans interruption.

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.

Les opérations sont réalisées avec le souci constant de satisfaire la clientèle.

**Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels**

Connaissance du langage professionnel nécessaire pour assurer la distribution en liaison froide et chaude.

Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP.

Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail

Connaissance des préconisations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

Connaissance de la présentation et de la distribution.

Connaissance des règles de savoir-être et des techniques comportementales dans la relation client.

Connaissance de la technologie et de l'utilisation des gros matériels.

Connaissance de la technologie culinaire relative aux méthodes et aux températures de distribution.

Connaissance du vocabulaire culinaire de base nécessaire pour l'interaction avec un client anglophone (ou d'un pays limitrophe à la France)

Connaissance du plan national nutrition santé et des exigences nutritionnelles en restauration collective.

Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire.

Connaissance de l'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés.

Connaissance des principes de la démarche HACCP ou du GBPH.

Connaissance du « paquet hygiène ».

Approvisionner les zones de distribution

Utiliser la cellule de refroidissement.

Conditionner et refroidir les productions.

Etiqueter les conditionnements.

Entreposer aux températures référencées.

Vérifier la conformité des préparations culinaires élaborées à l'avance

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	29/44

Utiliser un matériel de remise et de maintien en température.  
Vérifier la température à cœur des produits à l'aide d'une sonde.  
Maintenir les plats à la température référencée.  
Dresser les mets avec dextérité et aisance pour satisfaire la vue et le plaisir du client.  
Respecter une organisation rationnelle du travail en synchronisant les différentes tâches.  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures.  
Renseigner les documents de traçabilité.  
Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail.

Adapter sa communication avec ses collègues en présence du client.  
Communiquer avec ses collègues pour éviter les ruptures d'approvisionnement.  
Accueillir la clientèle en adoptant une posture avenante et une communication adaptée.  
Comprendre la demande d'un client anglophone. (Ou parlant la langue d'un pays limitrophe à la France)  
Servir le client avec amabilité et professionnalisme.  
Développer et maintenir une attitude commerciale avec la clientèle.

Organiser son travail en respectant le principe de la marche en avant.  
Etre réactif et anticiper les besoins de la clientèle et du réapprovisionnement.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	30/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE**  
**N° 7**

**Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud**

**Description de la compétence – processus de mise en œuvre**

Afin de réaliser la cuisson des plats chauds et des garnitures de légumes, à partir des consignes relatives à la préparation culinaire et au nombre de portions, effectuer les opérations de prétraitement des légumes, des viandes, volailles et poissons et préparer les marinades, les fonds et les sauces froides nécessaires aux cuissons.

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

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe en zone propre au poste chaud, dans le respect du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'établissement.  
La production nécessite le traitement d'une grande variété de produits. Des expositions au chaud et au froid sont fréquentes.

**Critères de performance**

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.

**Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels**

Connaissance du langage professionnel nécessaire à la mise en œuvre des opérations de mise en place au poste chaud.  
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP.  
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail  
Connaissance des préconisations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).  
Connaissance du « paquet hygiène ».  
Connaissance de la technologie des matériels utilisés lors de la mise en œuvre des opérations de mise en place au poste chaud.  
Connaissance de la technologie culinaire mise en œuvre lors des opérations de mise en place au poste chaud.  
Connaissance des bases de l'analyse sensorielle dans le but d'améliorer le goût des plats chauds.  
Connaissance des circuits des marchandises.

Tailler, tourner et hacher des légumes.  
Habiller volailles et poissons.  
Parer, dégraisser, désosser, des viandes et ou des volailles.  
Découper des viandes et des volailles.  
Peler, fileter et découper des poissons.  
Confectionner des marinades.  
Réaliser des farces.  
Réaliser des fonds.  
Confectionner des sauces émulsionnées froides et des beurres composés.  
Utiliser la coutellerie et le matériel électromécanique.  
Mettre en place des éléments de garniture et de décoration.  
Conditionner et stocker la mise en place aux températures référencées.  
Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans une démarche HACCP.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	31/44

Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail.  
Etre vigilant dans la manipulation des produits et des matériels.

Ecouter son hiérarchique pour clarifier ses attentes et son niveau d'exigence.  
Communiquer avec ses collègues pour assurer la cohésion de l'équipe.  
Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.

Synchroniser les différentes tâches et gérer son temps.  
Porter une attention permanente à la sécurité et aux économies d'eau et d'électricité.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	32/44

## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 8

### Réaliser les cuissons au poste chaud

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de préparer le service, en fonction du menu, cuire tous types de viandes, volailles et poissons avec le matériel de cuisson adapté en appliquant différents modes de cuisson. Réaliser les sauces d'accompagnement, cuire et accommoder les garnitures de légumes des plats chauds. Réaliser ces opérations en respectant les techniques culinaires de base et avec un souci constant de sécurité et de respect de l'environnement par une gestion des matières premières et des fluides.

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

La compétence se met en œuvre, seul ou en équipe, en zone chaude et nécessite l'utilisation d'une grande variété de matériels. Les cuissons réalisées « à la commande » demandent une forte réactivité pendant le service pour faire face au "coup de feu". Elle s'exerce dans le respect du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'établissement, de la sécurité au travail et des préconisations en matière de développement durable. Dans certains types d'établissements, la compétence intègre une relation commerciale directe avec une clientèle française et étrangère.

#### Critères de performance

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.

#### Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance du langage professionnel nécessaire à la réalisation des cuissons au poste chaud.

Connaissance de la technologie des matériels utilisés lors de la réalisation des cuissons au poste chaud.

Connaissance de la technologie culinaire mise en œuvre lors de la réalisation des cuissons au poste chaud.

Connaissance des bases de l'analyse sensorielle dans le but d'améliorer le goût des plats chauds.

Connaissance du vocabulaire culinaire de base nécessaire pour l'interaction avec un client anglophone (ou d'un pays limitrophe à la France)

Connaissance de l'hygiène et de la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés

Connaissance des principes de la démarche HACCP ou du GBPH

Connaissance du paquet hygiène

Connaissance de l'organisation rationnelle du travail

Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP.

Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail

Connaissance des préconisations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

Réaliser les sauces d'accompagnements.

Appliquer les modes de cuisson tels que : rôtir, frire, griller, sauter, sauter en sauce, braiser, pocher, vapeur aux différents produits traités.

Réaliser des cuissons courtes « à la commande »

Assurer la gestion du grill.

Assurer la gestion de la friteuse.

Vérifier la justesse des cuissons des viandes et des poissons.

Respecter les appoints de cuisson en fonction des commandes.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	33/44

Identifier les épices, aromates et condiments appropriés pour apporter une spécificité aux préparations.  
Équilibrer les assaisonnements pour parfaire la qualité gustative des plats chauds.  
Réserver les préparations aux températures référencées.  
Exécuter les gestes techniques de manière précise et efficace.  
Utiliser la coutellerie et le matériel à bon escient.  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH)

Communiquer avec ses collègues pour assurer la cohésion de l'équipe.  
Communiquer avec son hiérarchique pour clarifier ses attentes et son niveau d'exigence.  
Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.  
Accueillir le client, écouter sa demande et communiquer en adaptant un vocabulaire approprié.  
Écouter et communiquer avec l'aboyeur, le chef ou le serveur dans le but d'assurer les cuissons « à la commande »

Organiser son travail de façon méthodique.  
Porter une attention permanente aux économies de gaz et d'électricité durant les cuissons.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	34/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE  
N° 9**

**Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud**

**Description de la compétence – processus de mise en œuvre**

Afin de valoriser les préparations et de les présenter de manière harmonieuse dans les différents contenants mis à disposition, dresser les plats chauds dans le respect des grammages et en prenant en compte les demandes du client. Associer harmonieusement les couleurs, formes, volumes et valoriser l'assiette avec les décors prévus. Au moment du service, assurer l'envoi en fonction de l'annonce avec le souci de maintenir la température du plat et de ne pas faire attendre le client.

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

Le dressage se réalise en zone chaude et nécessitent l'utilisation de différents contenants. Cette compétence demande une forte réactivité pendant le service pour faire face au "coup de feu". Les différentes tâches nécessitent d'appliquer les consignes de l'entreprise, les règles d'hygiène alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de développement durable.

**Critères de performance**

Le dressage et la présentation des productions sont harmonieux.  
L'envoi est rapide et conforme à la commande.  
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.

**Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels**

Connaissance du langage professionnel nécessaire à la mise en œuvre de la compétence.  
Connaissance de la technologie et l'utilisation des matériels  
Connaissance de la technologie culinaire appliquée au dressage et à l'envoi des plats au poste chaud.  
Connaissance de la législation relative aux températures de conservation.  
Connaissance des bases de l'analyse sensorielle dans le but d'améliorer le goût et l'esthétique des plats chauds.  
Connaissance des circuits des marchandises (la marche en avant).  
Connaissance du vocabulaire culinaire de base nécessaire pour l'interaction avec un client anglophone (ou d'un pays limitrophe à la France).  
Connaissance de l'hygiène et de la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés.  
Connaissance des principes de la démarche HACCP ou du GBPH.  
Connaissance du paquet hygiène.  
Connaissance de l'organisation rationnelle du travail.  
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP.  
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail.  
Connaissance des préconisations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

Dresser les mets avec soin.  
Réserver les préparations aux températures référencées.  
Utiliser la coutellerie, le matériel de cuisson et de dressage à bon escient.  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	35/44

Communiquer de manière courtoise avec le client lors du service.  
Renseigner le client sur la nature et la composition des plats  
Comprendre la demande d'un client anglophone. (Ou parlant la langue d'un pays limitrophe à la France)  
Signaler à la clientèle étrangère la compréhension de sa demande.  
Adapter sa communication avec ses collègues en présence du client  
Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.  
Ecouter et communiquer avec l'aboyeur, le chef ou le serveur dans le but d'assurer les cuissons « à la commande ».

Etre réactif et anticiper les besoins du service et du réapprovisionnement.  
Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail.  
Organiser rationnellement son travail.  
Porter une attention permanente aux économies de fluides en allumant les appareils avec discernement.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	36/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE**  
**N° 10**

**Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.**

**Description de la compétence – processus de mise en œuvre**

Afin de confectionner des pâtisseries et des entremets, à partir des consignes relatives à la préparation culinaire et au nombre de portions, réaliser manuellement et par traitement électromécanique les opérations de mise en place et la cuisson des diverses crèmes et pâtes de base des desserts de restaurant. Réaliser ces opérations en respectant recettes et techniques culinaires de base et avec un souci constant de sécurité et d'économie liée à l'utilisation des fluides. Conserver les préparations aux températures adaptées selon la nature du produit et leur utilisation.

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

La préparation des crèmes et des pâtes de base s'effectue en zone propre, parfois réfrigérée. Les cuissons sont réalisées en zone chaude en utilisant un matériel adapté à la spécificité des préparations. Les différentes tâches nécessitent d'appliquer strictement les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'établissement ainsi que les consignes de sécurité au travail.

**Critères de performance**

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.

**Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels**

Connaissance du langage professionnel nécessaire à la mise en œuvre des opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.  
Connaissance de la technologie et l'utilisation des matériels  
Connaissance de la technologie des pâtes et crèmes de base en pâtisserie.  
Connaissance des recettes des pâtes et crèmes de base en pâtisserie.  
Connaissance des PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires)  
Connaissance des bases de l'analyse sensorielle dans le but d'améliorer le goût des desserts de restaurant.  
Connaissance de l'hygiène et de la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés  
Connaissance des principes de la démarche HACCP ou du GBPH  
Connaissance du paquet hygiène  
Connaissance de l'organisation rationnelle du travail  
Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP.  
Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail  
Connaissance des préconisations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

Tailler des fruits.  
Réaliser les crèmes et les pâtes de base de pâtisserie.  
Réaliser des sirops, des sauces et des coulis.  
Réaliser des glaces et des sorbets.  
Cuire des fruits, les crèmes et les pâtes de base.  
Réaliser des fours secs  
Utiliser les produits alimentaires intermédiaires dans le respect des indications du fabricant

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	37/44

Conditionner et stocker les préparations.

Appliquer les procédés de fabrication et d'assemblage des produits intermédiaires

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH)

Etre vigilant dans la manipulation des produits et des matériels.

Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail.

Ecouter son hiérarchique pour entendre sa demande et mesurer son niveau d'exigence.

Communiquer avec ses collègues pour assurer la cohésion de l'équipe.

Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.

Ecouter les annonces et répondre à l'aboyeur au chef ou au serveur dans le but d'assurer les envois en pâtisserie.

Organiser rationnellement les différentes tâches et gérer son temps.

Porter une attention permanente aux économies de fluides durant les cuissons.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	38/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE**  
**N° 11**

**Assembler et dresser des desserts de restaurant.**

**Description de la compétence – processus de mise en œuvre**

Afin de confectionner de nombreuses variétés de desserts, à partir des mises en place et en utilisant une grande diversité de petits matériels, réaliser avec rigueur et dextérité le montage, la décoration et le dressage des pâtisseries et des entremets de restaurant. En fonction de l'effet esthétique et gustatif recherché, jouer sur les couleurs, les formes, les volumes, les saveurs et les textures.

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

La compétence s'exerce en zone propre. Les différentes tâches nécessitent d'appliquer les consignes de l'entreprise, les règles d'hygiène alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de développement durable.

**Critères de performance**

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.

**Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels**

Connaissance du langage professionnel nécessaire lors de l'assemblage et du dressage des desserts de restaurant.

Connaissance de la technologie et de l'utilisation des matériels.

Connaissance des appellations de pâtisserie.

Connaissance des bases de l'analyse sensorielle dans le but d'améliorer le goût et l'esthétique des desserts de restaurant.

Connaissance de l'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés.

Connaissance des principes de la démarche HACCP ou du GBPH

Connaissance du paquet hygiène

Connaissance de l'organisation rationnelle du travail.

Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la démarche HACCP.

Connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail

Connaissance des préconisations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

Monter des entremets et des pâtisseries.

Mettre en valeur les réalisations par un décor adapté.

Dresser en recherchant l'harmonie des couleurs dans les préparations et les présentations.

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH).

Etre vigilant dans la manipulation des produits et des matériels.

Se conformer aux consignes de santé et sécurité au travail.

Communiquer avec ses collègues pour assurer la cohésion de l'équipe.

Coopérer avec ses collègues dans le but d'atteindre des objectifs communs.

Organiser rationnellement les différentes tâches et gérer son temps.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	39/44

## FICHE DES COMPÉTENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

### **Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) en restauration collective et/ou le Guide des Bonnes Pratiques Hygiène (G.B.P.H.) en restauration traditionnelle.**

#### **Description de la compétence – processus de mise en œuvre**

Le cuisinier exécute les consignes du plan de maîtrise sanitaire (P.M.S.) ou du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (G.B.P.H.) afin d'optimiser la sécurité alimentaire des productions culinaires et des prestations de service.

Il (elle) applique les procédures établies aux différents postes de travail et les valide dans le respect des principes de la démarche HACCP.

#### **Critères de performance**

Le comportement professionnel lié aux règles d'hygiène et le travail réalisé sont en conformité avec les objectifs du P.M.S. ou du G.B.P.H.

### **Organiser rationnellement son travail en intégrant les principes d'une démarche éco-citoyenne.**

#### **Description de la compétence – processus de mise en œuvre**

Le cuisinier prépare son activité en hiérarchisant les différentes tâches dans le but d'assurer la qualité de la production dans le respect du temps imparti. Dans sa démarche il intègre les principes d'une démarche éco-citoyenne en réduisant ses consommations en eau, en gaz et en électricité et en optimisant la gestion des déchets par un tri sélectif adapté.

#### **Critères de performance**

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

Les opérations sont réalisées avec un souci constant d'économie des fluides

Le tri sélectif mis en place par l'entreprise est respecté.

### **Réaliser les opérations de prétraitements en préservant la qualité sanitaire des produits.**

#### **Description de la compétence – processus de mise en œuvre**

Le cuisinier assure seul ou en équipe l'épluchage, le lavage et la désinfection des produits frais en zone de 1er traitement (ou local légumerie).

Il assure les dessouvidages, les déboîtages, la décongélation et le stockage aux températures référencées des produits de la 2<sup>ème</sup> à la 5<sup>ème</sup> gamme.

#### **Critères de performance**

Les prétraitements et le stockage des différentes gammes de produits sont conformes aux procédures.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	40/44

# Glossaire du REAC

## Activité type

Une activité type 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.

## Activité type d'extension

Une activité type d'extension 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 Spécialité (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
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	41/44

### **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
CUI	REAC	TP-00358	06	03/02/2016	03/02/2016	42/44

**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."

