



REFERENTIEL D'EVALUATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Chef de cuisine en restauration collective

Niveau 4

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	1/28

1. Références de la spécialité

Intitulé du titre professionnel : Chef de cuisine en restauration collective

Sigle du titre professionnel : CCRC

Niveau : 4 (Cadre national des certifications 2019)

Code(s) NSF : 221t - Cuisine

Code(s) ROME : G1601

Formacode : 42708

Date de l'arrêté : 25/02/2019

Date de parution au JO de l'arrêté : 09/03/2019

Date d'effet de l'arrêté : 25/05/2019

2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

(Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

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

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	3/28

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

- a) Du livret de certification au cours d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

2.3. Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

2.4. Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou justifiant d'un an d'expérience dans le métier visé pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du titre professionnel obtenu.
- b) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- c) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- d) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- e) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice de l'activité du CCS visé.

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	4/28

3 Dispositif d'évaluation pour la session du titre professionnel CCRC

3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	<p>Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes</p> <p>Organiser rationnellement la réalisation des prestations</p> <p>Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats</p> <p>Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure</p> <p>Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations</p> <p>Assurer la distribution de la prestation culinaire</p> <p>Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels</p> <p>Manager une équipe de cuisine</p> <p>Lutter contre le gaspillage alimentaire</p>	03 h 00 min	<p>A partir d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé, présentée sous la forme d'une étude de cas, le candidat complète un plan de menu, détermine les besoins en matières premières et en personnel. Il définit les modes opératoires. A partir des données financières, il réalise des calculs de gestion et les analyse. Il adapte le plan de maîtrise sanitaire à l'évolution du fonctionnement de l'établissement.</p> <p>Le candidat s'assure de l'intérêt nutritionnel des modes opératoires mis en oeuvre. Il analyse les résultats d'une enquête de satisfaction et propose des pistes d'amélioration. Le candidat interprète les résultats d'une analyse microbiologique, identifie les causes de non-conformité et apporte des mesures correctives. Il traite des questions relatives à la gestion administrative du personnel. En présence d'un surveillant, le candidat complète l'étude de cas sur un poste de travail informatique.</p>
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	<p>Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure</p> <p>Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations</p> <p>Assurer la distribution de la prestation culinaire</p> <p>Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels</p> <p>Manager une équipe de cuisine</p> <p>Lutter contre le gaspillage alimentaire</p>	00 h 45 min	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury questionne le candidat
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Entretien final		00 h 15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel. Le jury questionne le candidat à partir d'une grille d'évaluation.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	5/28

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	04 h 00 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :
sans objet

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :
Le jury se base sur un guide d'entretien

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	6/28

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective					
Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes	Le plan de menus est adapté aux recommandations du GEMRCN pour la population cible. Le plan de menu respecte les objectifs de la politique nationale d'alimentation. Le choix des produits commandés est en adéquation avec les moyens matériels, financiers et le personnel. Les quantités commandées correspondent aux besoins nécessaires à la réalisation de la prestation.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organiser rationnellement la réalisation des prestations	Les procédés de fabrication sont adaptés à une production en quantité. Le plan de production est conçu en fonction de la nature des produits. Le plan de production est conçu en fonction des ressources matérielles. Le plan de production est conçu en fonction des temps techniques et d'exécution des tâches. Les documents (d'organisation de la production et de la distribution) sont clairs, les informations qu'ils contiennent sont précises.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats	Le coût prévisionnel est cohérent au regard des données collectées. Le coût réel calculé est juste d'un point de vue comptable. Les écarts par rapport aux objectifs sont correctement calculés. Les actions correctives proposées permettent de corriger les écarts.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure	Le plan d'autocontrôles est en adéquation avec le fonctionnement de la structure. Le choix des affichages est pertinent au regard des risques sanitaires identifiés.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	7/28

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation					
Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations	Les procédés de fabrication assurent une qualité nutritionnelle satisfaisante des prestations. Les moyens utilisés pour maintenir une qualité constante des prestations sont maîtrisés. Les moyens de contrôle permettent de vérifier la conformité de la prestation.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assurer la distribution de la prestation culinaire	Les standards-qualité de l'entreprise sont respectés. Les techniques de merchandising améliorent la qualité de service. L'analyse des enquêtes de satisfaction est pertinente. Les mesures correctives répondent aux problèmes identifiés.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels	Les autocontrôles sont exploitables. Les causes des non-conformités sont identifiées. Les mesures correctives sont adaptées à l'analyse des non-conformités constatées. Les causes principales d'accidents professionnels du secteur d'activité sont connues. Des documents de prévention des accidents professionnels sont mis en place.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manager une équipe de cuisine	Les documents obligatoires sont affichés. Les documents liés à la gestion du personnel sont connus. Les consignes transmises aux collaborateurs sont claires. Le choix des techniques de communication favorise la résolution des conflits.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lutter contre le gaspillage alimentaire	La méthode de collecte des données couvre l'ensemble des phases de production et de distribution. Les causes du gaspillage alimentaire sont recensées. L'analyse des causes est pertinente. Les actions correctives relatives à la réduction du gaspillage alimentaire sont efficaces.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations règlementaires le cas échéant :					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	8/28

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques	Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure
	Assurer la distribution de la prestation culinaire
	Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats
	Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes
	Lutter contre le gaspillage alimentaire
	Manager une équipe de cuisine
	Organiser rationnellement la réalisation des prestations
Mettre en œuvre et faire respecter des procédures	Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure
	Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
	Assurer la distribution de la prestation culinaire
	Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats
	Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes
	Lutter contre le gaspillage alimentaire
	Manager une équipe de cuisine
	Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations
Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service	Organiser rationnellement la réalisation des prestations
	Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
	Assurer la distribution de la prestation culinaire
	Lutter contre le gaspillage alimentaire
	Manager une équipe de cuisine
	Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations
	Organiser rationnellement la réalisation des prestations

4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre CCRC

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 00 min

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	9/28

4.2. Protocole d'intervention du jury :

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

4.3. Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre

Un surveillant est présent pendant la mise en situation professionnelle

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	10/28



REFERENTIEL D'EVALUATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Chef de cuisine en restauration collective

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	11/28

CCP

Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure Organiser rationnellement la réalisation des prestations Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes	01 h 45 min	Le candidat travaille sur un poste informatique en présence d'un surveillant. A partir d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé, présentée sous la forme d'une étude de cas, le candidat complète un plan de menu, détermine les besoins en matières premières et en personnel. Il définit les modes opératoires. A partir des données financières, il réalise des calculs de gestion et les analyse. Il adapte le plan de maîtrise sanitaire à l'évolution du fonctionnement de l'établissement.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure	00 h 20 min	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury questionne le candidat.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 05 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Sans objet

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

Le jury se base sur un guide d'entretien.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	13/28

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	14/28

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 20 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury n'est pas présent pendant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Un surveillant est présent pendant la mise en situation professionnelle.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	15/28

CCP

Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Lutter contre le gaspillage alimentaire Assurer la distribution de la prestation culinaire Manager une équipe de cuisine Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels	01 h 15 min	En présence d'un surveillant, le candidat travaille sur un poste informatique. A partir d'une situation professionnelle représentative, fournie sous la forme d'une étude de cas, Le candidat s'assure de l'intérêt nutritionnel des modes opératoires mis en oeuvre. Il analyse les résultats d'une enquête de satisfaction et propose des pistes d'amélioration. Le candidat interprète les résultats d'une analyse microbiologique, identifie les causes de non-conformité et apporte des mesures correctives. Il traite des questions relatives à la gestion administrative du personnel.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Lutter contre le gaspillage alimentaire Assurer la distribution de la prestation culinaire Manager une équipe de cuisine Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels	00 h 30 min	L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle. Le jury questionne le candidat.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		01 h 45 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	17/28

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

Le jury se base sur un guide d'entretien.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	18/28

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 30 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury n'est pas présent pendant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Un surveillant est présent pendant la mise en situation professionnelle.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	19/28

Annexe 1

Plateau technique d'évaluation

Chef de cuisine en restauration collective

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	Une salle équipée de postes informatiques reliés à une imprimante.	Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention. La superficie de la salle et ses équipements doivent permettre à chaque candidat de travailler aisément. La distance entre les postes doit permettre de travailler dans le respect de la confidentialité.
Entretien technique	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	21/28

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Une table de travail avec un poste informatique équipé des logiciels de bureautique Word et Excel (traitement de texte, tableur, calcul)	1	Surface de travail suffisante pour y déposer le dossier technique et des feuilles de papier.
Machines	1	imprimante en réseau	18	Sans objet
Autres	1	Rames de papier imprimante	18	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	22/28

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES DU TP

Le titre professionnel Chef de cuisine en restauration collective est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances sont :

	Responsable de Cuisine en Restauration Collective Arrêté du 13/03/2014		Chef de cuisine en restauration collective Arrêté du 25/02/2019
CCP	Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective	CCP	Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective
CCP	Mettre en oeuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation	CCP	Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	23/28

Annexe 3

Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel d'évaluation (RE)

Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel d'évaluation.

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel d'évaluation. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

Entretien final

Il permet au jury de s'assurer, que le candidat possède :

La compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;

La connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	RE	TP-00158	08	09/03/2019	22/11/2018	25/28

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."

