

# *Référentiel Emploi, Activités et Compétences*



<b>DSP</b>	<b>REAC</b>	<b>RC</b>	<b>RF</b>	<b>CDC</b>
------------	-------------	-----------	-----------	------------

**Cuisinier(ère)**

Libellé réduit: CUI
Code titre: TP-00358
Type de document: REAC
Version: 1.3
Date de validation: 10/06/2008
Date de mise à jour: 08/07/2009

# Cuisinier(ère)

## *Référentiel Emploi, Activités et Compétences*

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	2/63

**Ce document a été réalisé avec la collaboration de:****Chef de projet**

LECAS JEAN

**Participants pour les centres**

CALLAC Christophe NORD PAS DE CALAIS Berck Sur Mer

LOMAN Denis LORRAINE Epinal-Golbey

MARTEAU Michel POITOU CHARENTES Rochefort

POMMEREUL Jacques ILE DE FRANCE Champs Sur Marne

SIMON Daniel ILE DE FRANCE Stains

**Participants pour la Direction de l'Ingénierie****Responsable d'unité sectorielle**

GARCERA Laurence

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	3/63

# Introduction du REAC

## I - Contexte

Le secteur de la restauration assure la satisfaction des besoins des individus hors de leur domicile. Ses établissements répondent aux souhaits des individus comme des collectivités.

Le secteur figure parmi les locomotives de l'économie nationale. Constamment créateur d'emplois depuis des décennies, il contribue à faire de la France l'un des premiers acteurs mondiaux du tourisme et de la restauration commerciale ou collective\*.

Il s'adresse majoritairement à une clientèle « résidente » et non obligatoirement en déplacement touristique. Pour cette raison, il doit être placé dans un contexte plus global d'une restauration Hors Foyer ou Hors Domicile, qui regroupe toutes les formes de restauration donnant lieu à repas payant (restauration commerciale, restauration collective concédée, restauration collective en autogestion, restauration rapide et commerces alternatifs alimentaires).

La RHF ou RHD désigne toutes formes d'activités de restauration fournissant des repas à des consommateurs en dehors de leur domicile et elle représente plus de 7,5 Milliards de repas servis par an (source : GIRA FOODSERVICE – Données 2008).

En moyenne près de 3 repas sont pris par semaine hors domicile contre 2 en 1969 (source : Coach Omnium).

Le type de consommation ne varie plus seulement entre le repas de midi et le repas du soir, mais aussi tout au long de la semaine. Le consommateur « zappe » d'une formule à l'autre en fonction de ses envies et de son temps disponible. Ce phénomène d'association de marques « co-branding » est sensible pour la restauration collective concédée d'entreprise. Celle-ci commence à adjoindre à ses restaurants une enseigne de restauration rapide lui permettant de conserver une clientèle de moins en moins captive\*.

Par ailleurs, le marché de l'agroalimentaire, représenté par les Industries Agro Alimentaires (I.A.A.), prend une place de plus en plus importante, car il offre la possibilité, aux entreprises de restauration, de réduire leur coût matière, et d'augmenter le gain de temps dans la fabrication ou la transformation culinaire.

Le marché n'est pas sans perspective, et sa croissance reste largement soutenue par les mutations de nos modes de vie.

Les Français consacrent depuis quelques années une part plus importante aux repas dans leur budget alimentation (près de 20%) et une grande partie de ceux-ci sont pris à l'extérieur, cette progression fait que les emplois liés aux métiers de ce secteur sont en constante augmentation.

### Deux types de restauration : commerciale et collective

La restauration s'articule autour de deux branches : la restauration « commerciale » et la restauration « collective ou sociale ».

Chacun de ces secteurs s'organise en sous-branches, qui obéissent à diverses logiques d'offre de prestation.

\*source : Fafih – Portrait sectoriel 2008

La restauration « collective » ou « sociale », se distingue de la restauration « commerciale » par un accès réservé aux membres d'une collectivité (école, entreprise, hôpital, maison de retraite,

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	4/63

etc.) et une contribution au financement des repas par un employeur ou un prestataire. Elle a une finalité particulière, assurer un rôle nutritionnel journalier.

### 1.1 La restauration commerciale\*

La restauration commerciale comprend environ 171 500 établissements, et le nombre de repas servis annuellement est évalué à 3,4 Milliards (2008) dont 24 100 établissements et 1,3 Milliard de repas servis en restauration rapide.

Ces restaurants recouvrent un éventail très large de types de restauration, depuis la restauration traditionnelle haut de gamme, jusqu'aux diverses formes dites de néo-restauration (restauration indépendante, cafétérias, restauration rapide, traiteurs, restauration dans les transports).

La restauration commerciale est encore majoritairement assurée par un ensemble de petites entreprises indépendantes. Cependant, la restauration de chaîne est en progression permanente.

Ses enseignes offrent des formules qui permettent une identification claire de la prestation, tant du point de vue du ticket moyen et du rapport qualité-prix, que du cadre et de l'environnement.

### 1.2 La restauration collective

On peut distinguer, à l'intérieur de la restauration collective, plusieurs grands sous secteurs : la restauration dans les entreprises et les administrations, la restauration dans les secteurs de la santé et du sociale, la restauration scolaire et universitaire, la restauration dans les centres de loisir, la restauration des armées, la restauration dans les établissements pénitentiaires.

#### *Classement de l'activité de la restauration collective*

La restauration collective est représentée par 75 700 établissements et a servi en 2008 3,5 Milliards de repas\*.

Elle est :

- Soit gérée directement par la collectivité d'appartenance (Fonction Publique, etc.), ou des structures associatives relais (Comité d'Entreprise, etc.). Ces restaurants sont dits **autogérés ou en gestion directe**. Ils représentent 73% des structures de consommation collective soit 55 900, et 66 % des repas servis soit 2,3 Milliards\*.
- Soit concédée à des Sociétés de Restauration Collective (SRC) ou Société De Restauration (SDR). Ces restaurants sont dits **concédés ou en gestion concédée**. Ils représentent 27% des structures de consommation collective soit 19 800 et 34% des repas servis soit 1,2 Milliard\*.

La concurrence Autogéré / Concédé anime le marché qui se resserre ; il y a réaction de l'autogéré par rapport au concédé dans tous les domaines clés de l'activité : les systèmes organisationnels, la maîtrise financière, le statut des personnels, la définition et la reconnaissance des emplois.

Il y a une plus grande homogénéisation des pratiques et des techniques professionnelles et une évolution vers la mise en place et la maîtrise de systèmes organisationnels dans un contexte de démarche « Qualité ».

La tendance à un recentrage sur les besoins et les attentes des consommateurs/clients dans tous les segments de l'activité est très nette.

L'optimisation des organisations (matérielles et humaines) et la maîtrise financière sont des objectifs communs aux deux familles quel que soit le segment considéré.

\* Source : GIRA FOODSERVICE – Données 2008

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	5/63

## II - Cadrage de l'emploi

Il fait principalement référence à la fiche ROME 13212 « CUISINIER/CUISINIÈRE »

Voir annexe 1

## III - Argumentaire des choix

### 3.1 Structuration de l'emploi-type

Cet emploi s'exerce aussi bien en restauration commerciale recouvrant un éventail très large de types de restauration, depuis la restauration traditionnelle haut de gamme, jusqu'aux diverses formes dites de néo-restauration (restauration indépendante, cafétérias, restauration rapide, traiteurs, restauration dans les transports) ; qu'en restauration de type collectivité (Restaurants d'entreprise, restaurants scolaires, universitaires, hôpitaux, cliniques, résidences pour personnes âgées, résidences hôtelières, centres de vacances, cuisines centrales...).

Des enquêtes effectuées auprès des entreprises font ressortir que « Cuisinier de restaurant » et « Cuisinier de collectivité » sont un seul et même métier à la base et que des spécificités particulières, liées aux produits traités, aux matériels et aux technologies, différencient la restauration traditionnelle de la restauration collective.

### 3.2 Structuration des activités-types et compétences

Les activités et les compétences du métier de cuisinier se structurent autour de l'organisation et de la production des repas et de la maîtrise des procédés de fabrication.

Voir annexe 2

### 3.3 Avis des instances consultatives

Depuis les années 1999/2000, les différentes réflexions tout au long des expérimentations de la mise en œuvre des CCP, les synthèses réalisées et les références à la réalité du terrain, nous ont conduits à recentrer les compétences sur cinq activités-types qui définissent en fait les postes repérés dans l'emploi.

Ces différents points ont amené à réduire le nombre de compétences à 15, une « taille de maille » plus large permettant au final, une meilleure lisibilité des compétences.

Une première version proposée en 5 activité-type et 15 compétences a été validée le 14 mai 2003 par la Commission Nationale Spécialisée Tourisme Hôtellerie Restauration Loisirs. Elle a été entérinée le 6 juin 2003 par la Commission Professionnelle Consultative.

La Commission Professionnelle Consultative en date du 10 juin 2008 a reconduit le titre professionnel Cuisinier(ère) sans aucun changement pour une durée de cinq ans.

### Comparatif entre l'ancien titre(2004) et le nouveau titre (2009)

Activités Types						
Cuisinier(ère) – CUI – 2004				Cuisinier(ère) – CUI – 2009		
Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	6/63

<b>AT1 - Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes</b> CT 1 – Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire pour la production des hors-d'œuvre et des entrées. CT 2 – Réaliser des cuissons et élaborer des sauces afin de préparer des hors-d'œuvre et des entrées. CT 3 – Confectionner et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.	<b>AT1 - Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes</b> CT 1 – Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire pour la production des hors-d'œuvre et des entrées. CT 2 – Réaliser des cuissons et élaborer des sauces afin de préparer des hors-d'œuvre et des entrées. CT 3 – Confectionner et dresser des hors-d'œuvre et des entrées.
<b>AT2 - Réaliser une production culinaire de "masse" * en intégrant les techniques de la liaison froide</b> CT 4 – Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire liées à des productions en quantité. CT 5 – Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse" CT 6 – Conditionner des productions culinaires en liaison froide. CT7 – Remettre en température des plats cuisinés à l'avance. CT8 – Respecter, appliquer et valider les procédures liées à la production culinaire de "masse".	<b>AT2 - Réaliser une production culinaire de "masse" * en intégrant les techniques de la liaison froide</b> CT 4 – Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire liées à des productions en quantité. CT 5 – Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse" CT 6 – Conditionner des productions culinaires en liaison froide. CT7 – Remettre en température des plats cuisinés à l'avance. CT8 – Respecter, appliquer et valider les procédures liées à la production culinaire de "masse".
<b>AT3 - Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtisserie</b> CT9 – Réaliser les opérations préliminaires de mise en place aux "postes grillade et rôtisserie" CT10 – Réaliser des cuissons et assurer le service au "poste grillade". CT11 – Réaliser des cuissons et assurer le service au "poste rôtisserie" (rôtissoire ou four)	<b>AT3 - Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtisserie</b> CT9 – Réaliser les opérations préliminaires de mise en place aux "postes grillade et rôtisserie" CT10 – Réaliser des cuissons et assurer le service au "poste grillade". CT11 – Réaliser des cuissons et assurer le service au "poste rôtisserie" (rôtissoire ou four)
<b>AT4 - Préparer et cuire des plats chauds élaborés (hors poste grill et rôtisserie)</b> CT12 – Réaliser les opérations de mise en place au "poste plats chauds élaborés" CT13 – Réaliser les cuissons et présenter des plats chauds élaborés.	<b>AT4 - Préparer et cuire des plats chauds élaborés (hors poste grill et rôtisserie)</b> CT12 – Réaliser les opérations de mise en place au "poste plats chauds élaborés" CT13 – Réaliser les cuissons et présenter des plats chauds élaborés.
<b>AT5 - Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant</b> CT14 – Réaliser les opérations de mise en place au "poste pâtisserie". CT15 – Assembler et dresser des desserts de restaurant.	<b>AT5 - Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant</b> CT14 – Réaliser les opérations de mise en place au "poste pâtisserie". CT15 – Assembler et dresser des desserts de restaurant.
<b>Equivalences</b>	
AT1 =	AT1
AT2 =	AT2
AT3 =	AT3
AT4 =	AT4
AT5 =	AT5

# FICHE EMPLOI-TYPE

## LISTE DES EMPLOIS-TYPES

1 - Cuisinier(ère)

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	8/63



## INTITULE DE L'EMPLOI-TYPE

### Cuisinier(ère)

**FET01 FICHE(S) ROME DE RATTACHEMENT:**

13212 - CUISINIER/CUISINIÈRE

**FET02 AUTRE(S) APPELLATION(S) DE L'EMPLOI-TYPE:**

Commis de cuisine

**FET03 LIENS AVEC LES NOMENCLATURES:**
**RELATIONS INTERNES:**

**Domaine EVOLIF:** T04 Tourisme-hôtellerie-restauration

**Sous Secteur EVOLIF:** JJ Hôtellerie, restauration

**RELATIONS EXTERNES:**

**PCS:** 6354 - Cuisiniers qualifiés

**FAP:** S140 - Cuisiniers

**NAF:** 551A - Hôtels avec restaurant/Hôtels sans restaurant

553A - Restauration de type traditionnel

555A - Cantines et restaurants d'entreprises/Traiteurs

555C - Restauration collective sous contrat

555D - Traiteurs, organisation de réceptions

**NSF:** 221 t - Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**FORMACODE:** 42708 - cuisine collectivité

42734 - néorestauration

42746 - restauration

42752 - cuisine

42760 - gastronomie

42791 - néocuisine

**FET04 DEFINITION:**

Le cuisinier met en oeuvre des techniques et des règles de fabrication culinaires et assure la présentation des productions en respectant les normes d'hygiène et de sécurité dans le but de satisfaire une clientèle.

Il réalise en particulier les préparations relevant de sa partie (entremetier, poissonnier, rôti-seur, saucier, pâtissier, grillardin, garde-manger, etc.) ou l'ensemble de la prestation dans des structures de taille moyenne ou petite.

Il prépare, cuisine des plats ou des repas et intervient lors de la finition des plats en contrôlant leurs qualités organoleptiques.

Il dresse les préparations à l'assiette ou au plat en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.

Il attache de l'importance à l'analyse sensorielle en associant les arômes et les saveurs pour atteindre l'équilibre des goûts.

Il peut assurer ou participer à la conception des menus et des cartes, l'élaboration de nouvelles recettes, l'achat et le stockage des denrées, le conditionnement et la distribution de la production en planifiant l'organisation rationnelle du travail (synchronisation des différentes tâches).

Le cuisinier a un rôle déterminant, dans la préparation et la présentation des productions culinaires, pour " l'image " de l'entreprise auprès de la clientèle. Il est le faire-valoir de la prestation réalisée par ses collègues de la salle.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	9/63

Du fait de l'importance de l'évolution du tourisme en France et de la libre circulation dans la communauté européenne, il est recommandé un premier niveau de communication dans la langue étrangère la plus parlée pour le personnel de l'hôtellerie / restauration.

#### **FET05 CONDITIONS GENERALES D'EXERCICE:**

L'emploi s'exerce dans tous types d'établissements de restauration commerciale et sociale aussi bien en cuisine traditionnelle que collective (restaurant traditionnel, gastronomique, à thème, brasserie, traiteur, restaurant d'entreprise ou scolaire, cuisine centrale et industrielle, restauration mobile (bateaux et trains).

Il peut s'effectuer en contact avec une clientèle suivant le type de restauration.

Il implique la station debout, de fréquente allées et venues, la manutention de charges et des expositions fréquentes à la chaleur et parfois au froid.

Il s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure (en équipe du matin ou de l'après-midi) et souvent les dimanches et jours fériés.

Au cours de la journée, il est soumis à des périodes d'activité soutenue "coup de feu".

L'emploi nécessite de respecter les règles d'hygiène et de sécurité et impose de porter une tenue de travail (veste, pantalon, toque, tablier et chaussures de sécurité, etc.)

Les règles d'hygiène s'appliquent de la réception des marchandises à la distribution des productions et à l'entretien des locaux et du matériel. L'utilisation des matériels spécifiques implique de se conformer à des procédures de sécurité et de nettoyage.

Un décret de loi oblige le personnel de cuisine à respecter la réglementation en appliquant les principes d'une démarche de type HACCP\* ou du GBPH\*.

\* H.A.C.C.P. : Transcription de "Hazard Analysis Critical Control Point" ce qui signifie analyse des points critiques et maîtrise des dangers.

\* G.B.P.H. : Guide des bonnes pratiques hygiène

#### **FET06 CONDITIONS D'ACCES A L'EMPLOI-TYPE:**

Formation de niveau V en restauration (CAP, BEP de cuisinier, etc.) ou expérience professionnelle confirmée dans le secteur à partir d'aide de cuisine ou agent de restauration.

#### **FET07 CHAMPS D'INTERVENTION ET DE RESPONSABILITE:**

Ce métier s'exerce, seul ou en équipe, dans tous les types d'établissements ayant une fonction de restauration. Le cuisinier travaille sous la direction d'un hiérarchique (chef de partie, chef de production, chef de cuisine).

Cuisinier est une fonction générique. Ce titre est généralement employé dans des petites brigades de restaurant ou dans des chaînes de restauration voulant réduire le nombre d'échelons dans l'organigramme.

Le cuisinier sera éventuellement amené à diriger un personnel moins expérimenté.

Il existe des établissements où le métier de cuisinier sera hiérarchisé de la façon suivante:

- Commis de cuisine (1er, 2ème, etc.)

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	10/63

- Entremetier
- Rôtisseur
- Grillardin
- Poissonnier
- Garde-manger
- Pâtissier
- Communard
- Tournant
- Second de cuisine

#### **FET08 DESCRIPTION DE LA MISE EN OEUVRE DE L'EMPLOI-TYPE:**

Le cuisinier a pour principales missions :

- La réception et le stockage des matières premières.
- La préparation des mises en place culinaires.
- La responsabilité de toutes les cuissons.
- La production de repas en quantité diversifiée.
- Le dressage et la présentation des plats réalisés.
- Le nettoyage de la cuisine conforme à la législation.
- L'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Le respect des consignes de sécurité du travail.

#### **FET09 DESCRIPTION DES SITUATIONS PARTICULIERES DE MISE EN OEUVRE:**

Sans objet

#### **FET10 LISTE DES ACTIVITES-TYPES DU NOYAU DUR DE L'EMPLOI-TYPE:**

AT1 - Préparer, cuire et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes

AT2 - Réaliser une production culinaire de "masse" \* en intégrant les techniques de la liaison froide

AT3 - Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtisserie

AT4 - Préparer et cuire des plats chauds élaborés (hors poste grill et rôtisserie)

AT5 - Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

#### **FET11 COMPETENCES DIRECTEMENT RATTACHEES A L'EMPLOI-TYPE:**

Sans objet

#### **FET12 LISTE DES ACTIVITES-TYPES D'EXTENSION DE L'EMPLOI-TYPE:**

Sans objet

#### **FET13 NIVEAU DE QUALIFICATION ET EVOLUTION PROFESSIONNELLES:**

Le niveau de qualification de Cuisinier est classé en niveau II (exécution) selon les Conventions Collectives des C.H.R. (Cafés, hôtels, restaurants) et la Convention Collective des Entreprises de Restauration de Collectivités ou négociations de branches professionnelles.

L'évolution professionnelle, sur une échelle de temps plus ou moins longue, peut permettre au cuisinier d'évoluer vers :

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	11/63

- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine

**FET14 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

INSEE

CEREQ

DARES

GIRA SIC Conseil

FAFIH

Convention Collective Nationale des Cafés, Hôtels et Restaurants.

Convention Collective Nationale des Entreprises de Restauration de Collectivités.

Arrêtés concernant l'hygiène et la sécurité en restauration.

Réglementation européenne "Paquet hygiène".

**FET15 DATE DE CREATION & AUTEUR:****Date de création:** 18/06/2003**Auteur:** LECAS JEAN**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE**Date de dernière mise à jour:** 08/07/2009**FET16 CODE DE LA FET:** FET-0347-05

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	12/63

# FICHES ACTIVITES-TYPES

## LISTE DES ACTIVITES-TYPES DU NOYAU DUR DE L'EMPLOI-TYPE

- 1 - Préparer, cuire et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes
- 2 - Réaliser une production culinaire de "masse" \* en intégrant les techniques de la liaison froide
- 3 - Préparer et cuire des mets au grill et à la rôisserie
- 4 - Préparer et cuire des plats chauds élaborés (hors poste grill et rôisserie)
- 5 - Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

## LISTES DES ACTIVITES-TYPES D'EXTENSION DE L'EMPLOI-TYPE

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	13/63

## INTITULE DE L'ACTIVITE-TYPE 1

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

#### FAT01 DEFINITION DE L'ACTIVITE-TYPE:

L'activité consiste à mettre en oeuvre les préparations préliminaires, la cuisson des produits et la réalisation des sauces spécifiques pour accommoder, préparer et dresser des hors-d'oeuvre froids, crus ou cuits et des entrées chaudes.

Elle demande de mettre en place une organisation rationnelle des tâches à réaliser prenant en compte les temps de préparation, de distribution et de nettoyage.

Elle exige l'application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité en intégrant les principes d'une démarche de type HACCP ou du GBPH.

Elle nécessite d'associer les arômes et les saveurs dans les productions en respectant l'équilibre des goûts et d'accorder un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations dans le dressage à l'assiette ou au plat.

#### FAT02 POSITION OU PART DE L'ACTIVITE DANS LE PROCESSUS EMPLOI:

Activité en amont

#### FAT03 CONDUITE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Cette activité peut être effectuée seul ou en équipe.

#### FAT04 DEGRE D'AUTONOMIE - NIVEAU DE RESPONSABILITE:

Exécution - niveau II Convention Collective CHR et Convention Collective des Entreprises de Restauration de Collectivités ou négociations de branches professionnelles. Le cuisinier travaille le plus souvent sous la responsabilité d'un chef de partie ou d'un chef de cuisine suivant l'importance de l'entreprise et le nombre d'employés.

#### FAT05 DESCRIPTION DE L'ACTIVITE-TYPE:

Identifier et évaluer la qualité et la quantité des produits nécessaire aux réalisations.

Effectuer les opérations préliminaires (épluchage, lavage, taillage, découpage, assemblage, etc.)

Cuire des légumes, des oeufs, des viandes, des volailles, des poissons et des préparations de base.

Réaliser des sauces spécifiques pour assaisonner et accompagner les hors-d'oeuvre et les entrées.

Préparer des pâtes de base pour la confection des entrées chaudes.

Cuire tous types d'entrées chaudes à base de pâtes salées.

Travailler l'association des goûts et des arômes.

Dresser et présenter les productions.

Utiliser les matériels spécifiques à cette activité (parmentière, coupe légumes, machine à trancher, mixer, etc.)

Entretien et nettoyer les matériels et les locaux dans le respect des procédures.

#### FAT06 CONTEXTE DE REALISATION:

L'activité existe tant en restauration commerciale qu'en restauration sociale (traditionnelle et collective).

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	14/63

Elle se situe dans une cuisine et/ou des locaux appropriés (légumerie, préparations froides, etc.) où s'effectuent le contrôle, le traitement des matières premières, l'élaboration et le dressage des productions.

La préparation et le dressage des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes se réalisent dans une zone propre.

Certaines préparations se réalisent en zone chaude au moment du service.

Les matériels utilisés (parmentière, coupe-légumes, trancheur, mixeur, batteur mélangeur, four, etc.) exigent de respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.

#### **FAT07 CONDITIONS SPECIFIQUES DE MISE EN OEUVRE:**

L'utilisation de produits sensibles implique une hygiène rigoureuse dans la manipulation des denrées.

L'activité demande une bonne connaissance de l'utilisation des matériels et la maîtrise des protocoles de nettoyage.

Une tenue professionnelle est exigée conformément à la réglementation en vigueur.

#### **FAT08 INTERLOCUTEURS ET NATURE DES RELATIONS:**

La réalisation de cette activité implique des relations avec la hiérarchie (Chef, second de cuisine), l'équipe de cuisine.

A la distribution une relation s'établit avec le personnel de salle.

Le cuisinier peut être amené à travailler en équipe suivant l'importance de la cuisine (brigade).

#### **FAT09 EXTENSION DU DOMAINE D'ACTION OU D'INTERVENTION:**

Possibilité d'évoluer vers un poste de chef de partie (entremetier).

#### **FAT10 LISTE DES COMPETENCES DE L'ACTIVITE-TYPE:**

C1 - Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire pour la production des hors-d'oeuvre et des entrées.

C2 - Réaliser des cuissons et élaborer des sauces afin de préparer des hors-d'oeuvre et des entrées.

C3 - Confectionner et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées.

#### **FAT11 FICHE(S) ROME MISE(S) EN CORRESPONDANCE:**

13212 - CUISINIER/CUISINIÈRE

#### **FAT12 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

#### **FAT13 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	15/63

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FAT14 CODE DE LA FAT:** FAT-01647-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	16/63



## INTITULE DE L'ACTIVITE-TYPE 2

### Réaliser une production culinaire de "masse" \* en intégrant les techniques de la liaison froide

#### FAT01 DEFINITION DE L'ACTIVITE-TYPE:

L'activité consiste à réaliser des productions culinaires de masse \* intégrant les techniques de la liaison froide et utilisant des matériels spécifiques adaptés aux produits, en se conformant à la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire. Elle nécessite de confectionner tous types de productions culinaires en référence à des plannings de fabrication et à des fiches de procédures. Elle demande de mettre en place une organisation fonctionnelle des tâches à réaliser prenant en compte les temps de préparation, de cuisson, de distribution et de nettoyage. Elle exige l'application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité en intégrant les principes d'une démarche de type HACCP ou du GBPH.

\* On entend par " masse " : une production culinaire en quantité importante en restauration traditionnelle et collective.

#### FAT02 POSITION OU PART DE L'ACTIVITE DANS LE PROCESSUS EMPLOI:

La réalisation des productions chaudes prenant en compte la liaison froide et l'utilisation de plats cuisinés à l'avance, correspond au coeur du métier de cuisinier exerçant dans les entreprises de la restauration collective ou dans des cuisines centrales de production culinaire.

#### FAT03 CONDUITE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Cette activité est le plus souvent réalisée en équipe suivant l'importance de la cuisine de production.

#### FAT04 DEGRE D'AUTONOMIE - NIVEAU DE RESPONSABILITE:

Exécution - niveau II Convention Collective CHR et Convention Collective des Entreprises de Restauration de Collectivités ou négociations de branches professionnelles. Le cuisinier travaille sous la responsabilité d'un chef de partie ou chef de production ou un chef de cuisine suivant l'importance de l'entreprise et le nombre d'employés.

#### FAT05 DESCRIPTION DE L'ACTIVITE-TYPE:

Identifier et évaluer la qualité et la quantité des produits nécessaire aux réalisations.  
Adapter les techniques culinaires traditionnelles aux productions en quantité et valoriser les produits alimentaires intermédiaires (P.A.I.).  
Réaliser des productions en quantité en utilisant des matériels spécifiques et en assurant la traçabilité des produits de la réception à la distribution)  
Réaliser des productions en liaison directe chaude.  
Réaliser des productions culinaires en liaison froide, en effectuant le refroidissement et la remise en température dans le respect de la législation en vigueur (réglementation sur les Plats Cuisinés Elaborés à l'Avance.).  
Travailler l'association des goûts, des arômes et des saveurs.  
Dresser les mets avec soin et originalité.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	17/63

Utiliser les matériels spécifiques à cette activité (four vapeur, four mixte, sauteuse, marmite, cellule de refroidissement, etc.)

Entretenir et nettoyer les matériels et les locaux dans le respect des procédures.

#### **FAT06 CONTEXTE DE REALISATION:**

L'activité existe tant en restauration commerciale qu'en restauration sociale (restauration traditionnelle et collective).

Le cadre de travail se situe pour les phases préliminaires dans un local approprié (légumerie) où s'effectuent la vérification et le traitement des matières premières (épluchage, lavage, etc.). Ce local est équipé de matériel électromécanique (parmentière,essoreuse, coupe-légumes, etc.).

La conception des plats cuisinés s'effectue en zone chaude de la cuisine, composée de matériels spécifiques appropriés à la restauration de masse (marmite, sauteuse, four mixte, four vapeur, cellule de refroidissement, etc.)

La liaison froide implique de maîtriser les techniques de refroidissement rapide et de remise en température. Elle exige d'étiqueter les préparations en respectant les mentions obligatoires et d'appliquer rigoureusement des règles d'hygiène liées aux préparations cuisinées élaborées à l'avance (P.C.E.A.)

Les matériels spécifiques utilisés (marmite, sauteuse, fours, cellule de refroidissement, etc.) impliquent de respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.

#### **FAT07 CONDITIONS SPECIFIQUES DE MISE EN OEUVRE:**

L'utilisation de produits sensibles implique une hygiène rigoureuse dans la manipulation des denrées.

L'activité demande une bonne connaissance de l'utilisation des matériels, la maîtrise des protocoles de nettoyage et la validation des fiches d'autocontrôle.

Une tenue professionnelle est exigée conformément à la réglementation en vigueur.

#### **FAT08 INTERLOCUTEURS ET NATURE DES RELATIONS:**

La réalisation de cette activité implique des relations avec la hiérarchie (Chef, second de cuisine, chef de production, chef gérant, etc.) et l'équipe de production.

Dans certaines entreprises à la distribution, le cuisinier est en contact direct avec la clientèle (dans ce cas, un contact agréable et commercial est indispensable).

#### **FAT09 EXTENSION DU DOMAINE D'ACTION OU D'INTERVENTION:**

Elargissement possible vers un poste de responsable de production, fonction existant en restauration de type collectivité.

A plus longue échéance et selon capacités à manager une équipe, évolution possible vers un poste de responsable de production en restauration collective.

#### **FAT10 LISTE DES COMPETENCES DE L'ACTIVITE-TYPE:**

C4 - Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire liées à des productions en quantité.

C5 - Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse"

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	18/63

C6 - Conditionner des productions culinaires en liaison froide.

C7 - Remettre en température des plats cuisinés à l'avance.

C8 - Respecter, appliquer et valider les procédures liées à la production culinaire de "masse".

**FAT11 FICHE(S) ROME MISE(S) EN CORRESPONDANCE:**

13212 - CUISINIER/CUISINIÈRE

**FAT12 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FAT13 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FAT14 CODE DE LA FAT:** FAT-01648-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	19/63

## INTITULE DE L'ACTIVITE-TYPE 3

### Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtiisserie

#### **FAT01 DEFINITION DE L'ACTIVITE-TYPE:**

L'activité consiste à réaliser et servir à la commande des grillades et des rôtis accompagnés de leur garniture de légumes.

Elle demande de mettre en place une organisation fonctionnelle des tâches à réaliser prenant en compte les temps de préparation, de cuisson, de distribution et de nettoyage. Elle nécessite une forte réactivité pendant le service pour faire face au " coup de feu ". Elle exige l'application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité en intégrant les principes d'une démarche de type HACCP ou du GBPH.

#### **FAT02 POSITION OU PART DE L'ACTIVITE DANS LE PROCESSUS EMPLOI:**

Cette activité correspond au coeur du métier.

#### **FAT03 CONDUITE DE L'ACTIVITE-TYPE:**

Cette activité peut être effectuée seul ou en équipe.

#### **FAT04 DEGRE D'AUTONOMIE - NIVEAU DE RESPONSABILITE:**

Exécution - niveau II Convention Collective CHR et Convention Collective des Entreprises de Restauration de Collectivités ou négociations de branches professionnelles. Le cuisinier travaille le plus souvent sous la responsabilité d'un chef de partie ou d'un chef de cuisine suivant l'importance de l'entreprise et le nombre d'employés.

#### **FAT05 DESCRIPTION DE L'ACTIVITE-TYPE:**

Evaluer la qualité et la quantité des produits nécessaire aux réalisations.

Préparer les mises en place pour assurer le service (garnitures de légumes, sauces, beures composés, habillages des viandes et des poissons etc.)

Griller, rôtiir et frire différents produits (viandes, poissons, légumes) et les dresser avec soin à la commande.

Respecter les à points de cuisson et être vigilant dans l'utilisation des matériels pour éviter de " ferrer " les aliments.

Associer les arômes et les saveurs en respectant l'équilibre des goûts.

Dresser rapidement les préparations à l'assiette ou au plat en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.

Utiliser les matériels spécifiques à cette activité (grill, friteuse, four, etc.)

Entretien et nettoyer les matériels et les locaux dans le respect des procédures.

Dans certains types de restaurations, ce travail est effectué en présence de la clientèle avec une relation commerciale directe (clientèle française et étrangère).

#### **FAT06 CONTEXTE DE REALISATION:**

L'activité existe tant en restauration commerciale qu'en restauration sociale (restauration traditionnelle et collective)

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	20/63

Elle s'effectue en cuisine pour les mises en place des produits et au poste grillade / rôtisserie pendant le service pour assurer l'envoi des productions à la commande. Dans certains types de restauration, l'activité est effectuée en présence des clients (accueil et prise en compte de leur demande). Les matériels utilisés (grill, friteuse, four, etc.) exigent de respecter les consignes d'hygiène alimentaire et de sécurité.

#### **FAT07 CONDITIONS SPECIFIQUES DE MISE EN OEUVRE:**

L'utilisation de produits sensibles implique une hygiène rigoureuse dans la manipulation des denrées.

L'activité demande une bonne connaissance de l'utilisation des matériels et la maîtrise des protocoles de nettoyage.

Une tenue professionnelle est exigée conformément à la réglementation en vigueur.

Le cuisinier peut être amené à renseigner ou à orienter un client anglophone.

#### **FAT08 INTERLOCUTEURS ET NATURE DES RELATIONS:**

La réalisation de cette activité implique des relations avec la hiérarchie (Chef de cuisine ou second de cuisine), l'équipe de cuisine et l'équipe de salle.

Un contact agréable et commercial avec la clientèle est indispensable dans certains types de restauration.

#### **FAT09 EXTENSION DU DOMAINE D'ACTION OU D'INTERVENTION:**

Elargissement possible vers un poste de chef de partie (grillardin), fonction existant dans certains établissements travaillant en brigade.

A plus longue échéance et selon capacités à manager une équipe, évolution possible vers un poste de second ou chef de cuisine.

#### **FAT10 LISTE DES COMPETENCES DE L'ACTIVITE-TYPE:**

C9 - Réaliser les opérations préliminaires de mise en place au poste "grillade" et "rôtisserie"

C10 - Réaliser des cuissons et assurer le service au poste "grillade".

C11 - Réaliser des cuissons et assurer le service au poste "rôtisserie" (rôtissoire ou four)

#### **FAT11 FICHE(S) ROME MISE(S) EN CORRESPONDANCE:**

13212 - CUISINIER/CUISINIÈRE

#### **FAT12 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

#### **FAT13 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	21/63

**FAT14 CODE DE LA FAT: FAT-01649-00**

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	22/63

## INTITULE DE L'ACTIVITE-TYPE 4

### Préparer et cuire des plats chauds élaborés (hors poste grill et rôtisserie)

#### **FAT01 DEFINITION DE L'ACTIVITE-TYPE:**

L'activité consiste à préparer et cuire tous types d'aliments (plats chauds), et à les dresser avec garnitures et sauces d'accompagnement.

La cuisson des viandes, poissons et volailles est le plus souvent réalisée à la commande.

Elle demande de mettre en place une organisation rationnelle des tâches prenant en compte les temps de préparation, de cuisson, de distribution et de nettoyage.

Elle nécessite une forte réactivité pendant le service " coup de feu " pour répondre aux commandes à la carte.

Elle exige l'application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité en intégrant les principes d'une démarche de type HACCP ou du GBPH.

L'imagination dans l'association des arômes et des saveurs permet d'agrémenter les plats en favorisant la diversité.

L'originalité et un sens artistique sont les points forts de cette activité.

#### **FAT02 POSITION OU PART DE L'ACTIVITE DANS LE PROCESSUS EMPLOI:**

Cette activité correspond au coeur du métier de cuisinier en restauration traditionnelle.

#### **FAT03 CONDUITE DE L'ACTIVITE-TYPE:**

Cette activité peut être effectuée seul ou en équipe.

#### **FAT04 DEGRE D'AUTONOMIE - NIVEAU DE RESPONSABILITE:**

Exécution - niveau II Convention Collective CHR et Convention Collective des

Entreprises de Restauration de Collectivités ou négociations de branches professionnelles.

Le cuisinier travaille le plus souvent sous la responsabilité d'un chef de partie ou d'un chef de cuisine suivant l'importance de l'entreprise et le nombre d'employés.

#### **FAT05 DESCRIPTION DE L'ACTIVITE-TYPE:**

Identifier, évaluer la qualité et la quantité des matières premières nécessaires aux réalisations.

Réaliser les traitements préliminaires des produits (épluchage, lavage, taillage, habillage, découpage, etc.)

Mettre en place des fonds de base, des farces, des sauces, des jus et des petites garnitures d'appellation.

Elaborer des mets à base de viandes, de volailles et de poissons (hors grillade et rôtisserie) pouvant être accompagnés de sauces ou jus.

Préparer des légumes et des garnitures d'accompagnement.

Respecter les techniques de cuisson.

Travailler l'association des goûts, des arômes et des couleurs.

Dresser et présenter des mets le plus souvent, à l'assiette en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.

Utiliser les matériels spécifiques à cette activité (four, sautoir, sauteuse, rondau, etc.)

Entretenir et nettoyer les matériels et les locaux dans le respect des procédures.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	23/63

**FAT06 CONTEXTE DE REALISATION:**

L'activité existe en restauration commerciale et sociale et s'exprime surtout en restauration " traditionnelle ".

Elle se réalise en cuisine et essentiellement au poste chaud avec un effort soutenu pendant le service. 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 présentations et dressages.

L'ensemble des matériels utilisés exige de respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.

**FAT07 CONDITIONS SPECIFIQUES DE MISE EN OEUVRE:**

L'utilisation de produits sensibles implique une hygiène rigoureuse dans la manipulation des denrées.

L'activité demande une bonne connaissance de l'utilisation des matériels et la maîtrise des protocoles de nettoyage.

Une tenue professionnelle est exigée conformément à la réglementation en vigueur.

**FAT08 INTERLOCUTEURS ET NATURE DES RELATIONS:**

La réalisation de cette activité implique des relations avec la hiérarchie (Chef, second de cuisine), l'équipe de cuisine et l'équipe de salle.

**FAT09 EXTENSION DU DOMAINE D'ACTION OU D'INTERVENTION:**

Elargissement possible vers un poste de chef de partie, fonction existant dans certains établissements travaillant en brigade.

A plus longue échéance et selon les capacités à commander une équipe, une évolution est possible vers un poste de second ou chef de cuisine.

**FAT10 LISTE DES COMPETENCES DE L'ACTIVITE-TYPE:**

C12 - Réaliser les opérations de mise en place au poste "Plats chauds élaborés"

C13 - Réaliser les cuissons et présenter des plats chauds élaborés.

**FAT11 FICHE(S) ROME MISE(S) EN CORRESPONDANCE:**

13212 - CUISINIER/CUISINIÈRE

**FAT12 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FAT13 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FAT14 CODE DE LA FAT: FAT-01650-00**

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	24/63



## INTITULE DE L'ACTIVITE-TYPE 5

### Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

#### FAT01 DEFINITION DE L'ACTIVITE-TYPE:

L'activité consiste à réaliser de façon traditionnelle la préparation, la cuisson, le montage et le dressage des desserts en se conformant à des règles précises d'élaboration.  
Elle demande de mettre en place une organisation fonctionnelle des tâches prenant en compte les temps de préparation, de cuisson, d'assemblage et de nettoyage.  
Elle nécessite de travailler minutieusement dans l'élaboration des préparations.  
Elle exige l'application des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité en intégrant les principes d'une démarche de type HACCP ou du GBPH.

L'imagination dans l'association des arômes et des saveurs permet d'agrémenter les desserts en favorisant la diversité.

L'originalité et un sens artistique sont les points forts de l'activité.

#### FAT02 POSITION OU PART DE L'ACTIVITE DANS LE PROCESSUS EMPLOI:

Activité en aval.

#### FAT03 CONDUITE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Cette activité peut être effectuée seul ou en équipe.

#### FAT04 DEGRE D'AUTONOMIE - NIVEAU DE RESPONSABILITE:

Exécution - niveau II Convention Collective CHR et Convention Collective des Entreprises de Restauration de Collectivités ou négociations de branches professionnelles.  
Le cuisinier travaille le plus souvent sous la responsabilité d'un chef de partie ou second ou chef de cuisine suivant l'importance de l'entreprise et le nombre d'employés.

#### FAT05 DESCRIPTION DE L'ACTIVITE-TYPE:

Identifier, évaluer la qualité et la quantité des matières premières nécessaires aux réalisations.  
Réaliser les traitements préliminaires des produits (épluchage, lavage, taillage, découpage, etc.)  
Confectionner les pâtes et crèmes de base.  
Respecter les techniques de fabrication et de cuisson.  
Mettre en place des sauces et des coulis.  
Monter et assembler des pâtisseries et des entremets.  
Travailler l'association des goûts et des arômes et des couleurs.  
Dresser et présenter des desserts le plus souvent à l'assiette en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.  
Utiliser les matériels spécifiques à cette activité (battre mélangeur, mixeur, four, etc.)  
Entretien et nettoyer les matériels et les locaux dans le respect des procédures.

#### FAT06 CONTEXTE DE REALISATION:

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	25/63

L'activité pâtisserie est le plus souvent réalisée de façon traditionnelle en restauration classique, alors que la restauration collective utilise pour sa production une large gamme de produits d'assemblage.

Le cadre de travail est la zone appropriée ou le local pâtisserie d'une cuisine équipée de son matériel spécifique.

Les matériels utilisés (mixer, batteur mélangeur, four, etc.) exigent de respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.

**FAT07 CONDITIONS SPECIFIQUES DE MISE EN OEUVRE:**

L'utilisation de produits sensibles implique une hygiène rigoureuse dans la manipulation des denrées.

L'activité demande une bonne connaissance de l'utilisation des matériels et la maîtrise des protocoles de nettoyage.

Une tenue professionnelle est exigée conformément à la réglementation en vigueur.

**FAT08 INTERLOCUTEURS ET NATURE DES RELATIONS:**

La réalisation de cette activité implique des relations avec la hiérarchie (Chef de cuisine ou Chef pâtissier), l'équipe de cuisine et l'équipe de salle.

**FAT09 EXTENSION DU DOMAINE D'ACTION OU D'INTERVENTION:**

Elargissement possible vers un poste de chef de partie (Pâtissier), fonction existant dans certains établissements travaillant en brigade.

**FAT10 LISTE DES COMPETENCES DE L'ACTIVITE-TYPE:**

C14 - Réaliser les opérations de mise en place au poste "pâtisseries et entremets".

C15 - Assembler et dresser des desserts de restaurant.

**FAT11 FICHE(S) ROME MISE(S) EN CORRESPONDANCE:**

13212 - CUISINIER/CUISINIÈRE

**FAT12 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FAT13 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FAT14 CODE DE LA FAT:** FAT-01651-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	26/63

# FICHES COMPETENCES

## LISTE DES COMPETENCES

- 1 - Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire pour la production des hors-d'oeuvre et des entrées.
- 2 - Réaliser des cuissons et élaborer des sauces afin de préparer des hors-d'oeuvre et des entrées.
- 3 - Confectionner et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées.
- 4 - Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire liées à des productions en quantité.
- 5 - Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse"
- 6 - Conditionner des productions culinaires en liaison froide.
- 7 - Remettre en température des plats cuisinés à l'avance.
- 8 - Respecter, appliquer et valider les procédures liées à la production culinaire de "masse".
- 9 - Réaliser les opérations préliminaires de mise en place au poste "grillade" et "rôtisserie"
- 10 - Réaliser des cuissons et assurer le service au poste "grillade".
- 11 - Réaliser des cuissons et assurer le service au poste "rôtisserie" (rôtissoire ou four)
- 12 - Réaliser les opérations de mise en place au poste "Plats chauds élaborés"
- 13 - Réaliser les cuissons et présenter des plats chauds élaborés.
- 14 - Réaliser les opérations de mise en place au poste "pâtisseries et entremets".
- 15 - Assembler et dresser des desserts de restaurant.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	27/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 1

### Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire pour la production des hors-d'oeuvre et des entrées.

#### **FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**

Identifier et évaluer la qualité et la quantité des matières premières nécessaires à la réalisation des préparations culinaires.

Apporter les traitements spécifiques à chaque groupe de produits (différentes gammes) en assurant les stockages appropriés.

#### **FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**

La prise en charge des marchandises est effectuée au début de son travail.

Les produits sont généralement stockés en réserve ou chambres froides et sont acheminés en zone de déconditionnement.

Des expositions au chaud et au froid et la manipulation de charges importantes sont fréquentes.

L'épluchage et le lavage des produits frais s'effectuent dans une zone de 1er traitements (ou local légumerie).

Le traitement des pâtes salées, des appareils et farces et des produits de 3, 4 et 5ème gamme ainsi que le taillage manuel ou électromécanique se réalisent en zone propre (éventuellement réfrigérée à + 12°C).

Les diverses préparations sont entreposées dans des armoires réfrigérées à produits finis.

#### **FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**

Produits épluchés et lavés selon les procédures.

Taillages et tranchages correspondant aux commandes en utilisant à bon escient le matériel (coutellerie et électromécanique)

Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.

Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.

#### **FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**

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 préliminaires des légumes (épluchage, lavage, taillage, tranchage, etc.).

Confectionner des pâtes de base salées.

Abaissier et garnir à cru des pâtes de base salées.

Réaliser des appareils et farces.

Utiliser la coutellerie et le matériel électromécanique.

Mettre en place des éléments de décoration.

Conditionner et stocker.

Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)

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

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	28/63

**FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**

Le langage professionnel  
 La technologie et l'utilisation des matériels  
 La technologie culinaire  
 L'hygiène corporelle et vestimentaire  
 L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés  
 Les circuits des marchandises (la marche en avant)  
 Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH  
 La paquet hygiène  
 L'organisation rationnelle du travail

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

Lire, comprendre, écrire et calculer.  
 Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.  
 Capacité d'analyse liée aux risques.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.  
 Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.  
 Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.  
 Agir avec réactivité dans l'anticipation des besoins.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC: FC-008618-00**

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	29/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 2

### Réaliser des cuissons et élaborer des sauces afin de préparer des hors-d'oeuvre et des entrées.

**FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**

Réaliser la cuisson de tous les types de produits et les sauces (émulsionnées ou liées) permettant la confection des hors-d'oeuvre et des entrées.

**FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**

La mise en oeuvre des préparations s'effectue dans une zone propre ou dans un local spécifique.

La cuisson des produits entrant dans la composition des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes s'effectue en zone chaude.

La conception de ces préparations demande une attention particulière pour l'organisation des mises en place.

Cette compétence nécessite une hygiène rigoureuse due à la matière première traitée.

L'adaptation aux matériels de cuisson permet d'optimiser les résultats.

**FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**

Respect des techniques culinaires des produits à traiter (cuissons et sauces) en utilisant à bon escient le matériel.

Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.

Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.

**FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**

Appliquer le mode opératoire des fonds et des sauces froides et chaudes de base.

Réaliser la cuisson des produits, des appareils et farces pour la préparation des hors-d'oeuvre et les entrées chaudes.

Cuire des entrées chaudes à base de pâte.

Discerner les arômes et les saveurs pour parfaire la qualité gustative.

Conditionner et stocker (filmer et dater)

Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)

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

**FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**

Le langage professionnel

La technologie et l'utilisation des matériels

La technologie culinaire

L'analyse sensorielle

L'hygiène corporelle et vestimentaire.

L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés

Les circuits des marchandises (la marche en avant)

Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH

Le paquet hygiène

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	30/63

## L'organisation rationnelle du travail

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.  
Capacité d'analyse liée aux risques.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.  
Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.  
Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.  
Agir avec réactivité dans l'anticipation des besoins.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC: FC-008619-00**

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	31/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 3

### Confectionner et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées.

#### **FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**

Assembler et accommoder des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes en discernant les arômes et les saveurs pour en parfaire la qualité gustative.

Dresser harmonieusement les préparations culinaires sur assiettes ou sur plats en tenant compte de la température des mets et de la netteté des présentations lors de l'envoi.

#### **FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**

La mise en oeuvre des productions s'effectue dans une zone propre (un local réfrigérée à + 12° est parfois utilisé pour certaines préparations)

Elle nécessite de la rigueur dans les préparations dues aux multiples manipulations et demande une résistance au froid quand le local est réfrigéré.

Un matériel de tranchage, des récipients adaptés aux préparations est un gage de réussite dans la réalisation et la conservation des produits.

Le dressage et l'envoi des plats se font souvent à la commande en restauration traditionnelle.

L'organisation est souvent différente en restauration collective où le dressage se fait en amont du service.

La connaissance des matériels de dressage et de stockage des produits permet une maîtrise des risques au moment de l'envoi.

Suivant le type de mets à dresser, le cuisinier est soumis à de grandes variations de températures (+ 12 à + 40°C)

Cette compétence peut s'exercer au contact de la clientèle (buffet, self, grillade, etc.)

#### **FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**

Respect des techniques d'assemblage et de l'équilibre gustatif des réalisations.

Présentation harmonieuse des productions.

Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.

Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.

#### **FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**

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.

Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)

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

#### **FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**

Le langage professionnel.

La technologie et l'utilisation des matériels.

La technologie culinaire.

L'analyse sensorielle.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	32/63



L'hygiène corporelle et vestimentaire.  
 L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés  
 Les circuits des marchandises (la marche en avant)  
 Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH  
 Le paquet hygiène  
 L'organisation rationnelle du travail

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.  
 Capacité d'analyse liée aux risques.  
 L'imagination et l'association des produits permettent de favoriser la créativité et d'agréments les préparations en développant la diversité.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.  
 Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.  
 Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.  
 Agir avec réactivité dans l'anticipation des besoins.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC:** FC-008620-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	33/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 4

### Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire liées à des productions en quantité.

#### **FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**

Dans le cadre d'une production culinaire de " masse\* " apporter les traitements spécifiques à chaque gamme de produits et les stocker dans les zones appropriées.

\* " masse " : production culinaire en quantité importante en restauration traditionnelle et collective.

#### **FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**

L'épluchage, le lavage et la désinfection des produits frais s'effectuent dans un local de premier traitement (légumerie ou zone spécifique)

Le déboîtage et le déconditionnement des autres produits s'effectuent dans un local propre (légumerie ou zone spécifique)

Le taillage manuel ou électromécanique des légumes, le traitement des différentes gammes de produits ainsi que la confection de diverses préparations à base de pâte, d'appareils et de farces s'effectuent dans une zone propre (éventuellement un local réfrigéré + 12°C)

Les préparations sont entreposées dans les armoires réfrigérées à produits finis.

#### **FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**

Emploi et transformation des différentes gammes de produits dans le respect des procédures, des zones spécifiques de travail, des techniques et de l'utilisation à bon escient des matériels.

Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.

Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.

#### **FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**

Effectuer les premiers traitements des produits (épluchage, lavage, taillage, tranchage, etc.)  
Réaliser tous types de préparations en adaptant les techniques traditionnelles à des productions en quantité.

Utiliser la coutellerie et le matériel électromécanique.

Utiliser les produits alimentaires intermédiaires (PAI)

Conditionner et stocker.

Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)

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

#### **FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**

Le langage professionnel

La technologie et l'utilisation des matériels

La technologie culinaire

Les circuits des marchandises (la marche en avant)

L'hygiène corporelle et vestimentaire

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	34/63

L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés  
 Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH  
 Le paquet hygiène  
 L'organisation rationnelle du travail

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

La lecture et la compréhension des étiquetages sont incontournables.  
 Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.  
 Capacité d'analyse liée aux risques.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.  
 Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.  
 Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC:** FC-008621-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	35/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 5

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

- FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**  
Cuire et accommoder des produits alimentaires en quantité importante à l'aide de matériels spécifiques.
- FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**  
La réalisation des préparations culinaires demande une nouvelle technicité, tant au niveau de la quantité des produits à traiter, que des matériels spécifiques à utiliser.  
Les productions s'effectuent en zone chaude en se conformant à un planning de fabrication.
- FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**  
Optimisation des modes de cuisson pour une production en quantité, en adaptant les techniques culinaires à du matériel spécifique pour valoriser et préserver la qualité organoleptique des produits (dessèchement, perte de poids, saveur)  
Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.  
Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.
- FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**  
Adapter les techniques de cuissons traditionnelles à la restauration de masse.  
Appliquer le mode opératoire des fonds et sauces de base.  
Appliquer le mode opératoire des différentes cuissons.  
Produire en quantité.  
Vérifier les points de cuisson.  
Valoriser les produits alimentaires intermédiaires (PAI)  
Discerner les saveurs, les arômes et la texture des préparations.  
Appliquer les règles de stockage au chaud et au froid.  
Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH)
- FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**  
Le langage professionnel  
La technologie et l'utilisation des matériels  
La technologie culinaire  
La législation relative aux températures de conservation (P.C.E.A.)  
L'analyse sensorielle  
Les circuits des marchandises (la marche en avant)  
L'hygiène corporelle et vestimentaire  
L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés  
Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH  
Le paquet hygiène  
L'organisation rationnelle du travail

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	36/63

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

La lecture et la compréhension des étiquetages sont incontournables.  
Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.  
Capacité d'analyse liée aux risques.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.  
Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.  
Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC: FC-008622-00**

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	37/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 6

### Conditionner des productions culinaires en liaison froide.

- FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**  
Conditionner et refroidir une production culinaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité concernant les préparations cuisinées élaborées à l'avance (P.C.E.A.)
- FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**  
En zone propre spécifique, conditionner les productions dans des récipients adéquats et les refroidir rapidement.  
Il est nécessaire d'utiliser la cellule de refroidissement et de suivre la traçabilité des produits.
- FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**  
Conditionner et refroidir les productions en respectant la législation concernant les préparations cuisinées élaborées à l'avance (P.C.E.A.).  
Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.  
Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.
- FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**  
Utiliser la cellule de refroidissement.  
Conditionner et refroidir les productions.  
Etiqueter les conditionnements.  
Renseigner la fiche d'autocontrôle (refroidissement rapide)  
Entreposer aux températures référencées.  
Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH)
- FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**  
Le langage professionnel.  
La technologie et l'utilisation des matériels.  
La réaction chimique des produits soumis au refroidissement.  
La législation relative aux températures et à la durée de conservation (P.C.E.A.)  
Les circuits des marchandises (la marche en avant)  
L'hygiène corporelle et vestimentaire.  
L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés  
Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH  
Le paquet hygiène  
L'organisation rationnelle du travail
- FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**  
La compréhension de l'étiquetage est incontournable.  
Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	38/63

Capacité d'analyse liée aux risques.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.

Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.

Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC:** FC-008623-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	39/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 7

### Remettre en température des plats cuisinés à l'avance.

- FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**  
 Réchauffer à l'aide d'un matériel spécifique des préparations cuisinées élaborées à l'avance (P.C.E.A.) en respectant la législation en vigueur.
- FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**  
 La remise en température et le maintien en température des P.C.E.A s'effectuent en zone chaude en utilisant des matériels spécifiques.  
 Dans certains types de restaurations, ce travail est effectué en présence de la clientèle avec une relation commerciale directe (clientèle française et étrangère).
- FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**  
 Respect des procédures de remise et de maintien en température en utilisant correctement un thermosonde et le matériel adapté.  
 Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.  
 Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.
- FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**  
 Vérifier la conformité des préparations cuisinées élaborées à l'avance (P.C.E.A.)  
 Utiliser un matériel de remise en température  
 Vérifier la température à coeur des produits à l'aide d'une sonde.  
 Maintenir les plats à la température référencée.  
 Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)  
 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH)
- FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**  
 Le langage professionnel  
 Une langue étrangère (anglais)  
 La technologie et l'utilisation des matériels  
 La réaction physique des produits soumis à la chaleur  
 La législation relative aux températures et à la durée de conservation  
 Les circuits des marchandises (la marche en avant)  
 L'hygiène corporelle et vestimentaire  
 L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés  
 Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH  
 Le paquet hygiène  
 L'organisation rationnelle du travail
- FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**  
 La compréhension de l'étiquetage est incontournable.  
 Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	40/63



Capacité d'analyse liée aux risques.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.

Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.

Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC:** FC-008624-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	41/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 8

### Respecter, appliquer et valider les procédures liées à la production culinaire de "masse".

**FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**

Respecter la législation en vigueur de la démarche HACCP ou du GBPH.  
Appliquer les procédures et valider sur des fiches d'autocontrôles tous les points critiques de la réception des marchandises à la distribution de la production.  
Appliquer les procédures et valider les fiches d'autocontrôle du plan de nettoyage.

**FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**

Cette démarche s'effectue de la prise de fonction au poste de travail, pendant les différentes productions culinaires et jusqu'au nettoyage des locaux.

**FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**

Respect de la traçabilité des productions par la validation des fiches d'autocontrôle en conformité avec les procédures mises en place (tâches effectuées, températures des stockages, températures des productions froides et chaudes, nettoyage, etc.)  
Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.  
Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.

**FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**

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

**FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**

Toutes les fiches de procédures et d'autocontrôles  
Le langage professionnel  
La technologie et l'utilisation des matériels  
Les produits et les matériels de nettoyage  
Les circuits des marchandises (la marche en avant)  
L'hygiène corporelle et vestimentaire  
L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés  
Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH  
Le paquet hygiène  
L'organisation rationnelle du travail

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

Transposition dans le travail, des connaissances de la réglementation HACCP ou du GBPH.  
Capacité d'analyse liée aux risques.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	42/63

Travailler en équipe afin d'optimiser les résultats.  
Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC:** FC-008625-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	43/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 9

### Réaliser les opérations préliminaires de mise en place au poste "grillade" et "rôtisserie"

**FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**

Réaliser la mise en place des légumes, viandes, volailles, poissons, fonds et sauces nécessaires au poste grillade et rôtisserie.

Cuire et accommoder les garnitures des grillades et rôtis.

**FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**

Les opérations de premier traitement des légumes (épluchage, lavage) et les déconditionnements sont effectués en zone appropriée (légumerie)

La mise en place des viandes, des volailles, des poissons et des légumes (taillages, habillages, découpages, etc.) et de certaines préparations (beurres composés, marinades, etc.) s'effectue en zone propre.

La cuisson des fonds, des sauces et de certaines garnitures de légumes se traite en zone chaude et met en oeuvre une variété de produits sur plusieurs types de matériels (four, grill, etc.)

**FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**

Respect des techniques culinaires appropriées aux produits à traiter en utilisant le matériel approprié (épluchage, lavage, taillage, habillage, découpe, modes de cuisson des légumes et élaboration de sauces).

Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.

Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.

**FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**

Appliquer les techniques culinaires liées aux traitements des légumes, des viandes, des volailles et des poissons.

Confectionner des fonds, des sauces et des beurres composés.

Mettre en place des éléments de décoration.

Préparer, cuire et accommoder diverses garnitures de légumes.

Utiliser la coutellerie et le matériel électromécanique.

Conditionner et stocker au froid et au chaud.

Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)

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

**FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**

Le langage professionnel

La technologie et l'utilisation des matériels

La technologie culinaire

L'analyse sensorielle

Les circuits des marchandises (la marche en avant)

L'hygiène corporelle et vestimentaire

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	44/63

L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés  
Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH  
Le paquet hygiène  
L'organisation rationnelle du travail

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

Anticipation des réalisations de la production.  
Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.  
Capacité d'analyse liée aux risques.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.  
Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.  
Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC:** FC-008626-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	45/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 10

### Réaliser des cuissons et assurer le service au poste "grillade".

- FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**  
Cuire à la commande des viandes, volailles, poissons et légumes sur le grill et en friteuse.  
Dresser harmonieusement et servir les grillades accompagnées de leur garniture.
- FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**  
La réalisation des cuissons et le dressage des grillades et de leur garniture d'accompagnement s'effectuent en zone chaude au moment du service.  
Cette compétence demande une forte réactivité pendant le service pour faire face au "coup de feu".  
Dans certains types de restaurations, ce travail est effectué en présence de la clientèle avec une relation commerciale directe (clientèle française et étrangère).
- FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**  
Rapidité dans la gestion des envois conformément aux commandes (respect des à points de cuisson et des températures) en accordant un soin particulier aux présentations.  
Aisance dans la conduite du grill et de la friteuse (techniques de cuisson, propreté et températures d'utilisation des matériels)  
Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.  
Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.
- FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**  
Gérer le travail du poste grillade (conduite du grill et de la friteuse)  
Appliquer les modes opératoires des cuissons.  
Respecter les appoints de cuisson en fonction des commandes.  
Dresser en recherchant l'harmonie des présentations.  
Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH)  
En anglais, capacité à orienter un client vers un hiérarchique.
- FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**  
Le langage professionnel  
La technologie et l'utilisation des matériels  
La technologie culinaire  
Une langue étrangère (anglais)  
La législation relative aux températures de conservation  
L'analyse sensorielle  
Les circuits des marchandises (la marche en avant)  
L'hygiène corporelle et vestimentaire  
L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés  
Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH  
Le paquet hygiène

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	46/63

## L'organisation rationnelle du travail

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.  
Capacité d'analyse liée aux risques.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.  
Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.  
Avoir le sens de l'accueil et mettre le client en confiance par une attitude ouverte.  
Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.  
Anticiper les productions pour répondre aux attentes des clients.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC: FC-008627-00**

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	47/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 11

### Réaliser des cuissons et assurer le service au poste "rôtisserie" (rôtissoire ou four)

**FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**

Rôtir des viandes, volailles et poissons à la rôtissoire ou au four et réaliser leur jus.  
Effectuer la découpe des rôtis et les servir à la commande avec garniture d'accompagnement.

**FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**

La cuisson des rôtis se réalise au four ou en rôtissoire, en cuisine ou au poste rôtisserie de la salle.  
En restauration traditionnelle la découpe des viandes se fait le plus souvent à la commande pendant le service.  
En restauration collective la cuisson et la découpe des viandes se réalisent en amont du service.  
La découpe et le dressage demandent une forte réactivité pendant le service pour faire face au "coup de feu".

**FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**

Respect des techniques culinaires (cuisson, jus, etc.), des découpages et du maintien en température des rôtis.  
Gestion des envois conformément aux commandes en accordant un soin particulier aux présentations.  
Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.  
Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.

**FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**

Appliquer le mode opératoire rôtir.  
Réaliser des jus et sauces d'accompagnement.  
Vérifier les points de cuisson.  
Découper les viandes, volailles et poissons.  
Maintenir à température les productions.  
Dresser en recherchant l'harmonie des présentations.  
Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH)

**FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**

Le langage professionnel  
La technologie et l'utilisation des matériels  
La technologie culinaire  
La législation relative aux températures de conservation  
L'analyse sensorielle  
Les circuits des marchandises (la marche en avant)

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	48/63



L'hygiène corporelle et vestimentaire  
 L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés  
 Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH  
 Le paquet hygiène  
 L'organisation rationnelle du travail

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.  
 Capacité d'analyse liée aux risques.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.  
 Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.  
 Avoir le sens de l'accueil et mettre le client en confiance par une attitude ouverte.  
 Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.  
 Anticiper les productions pour répondre aux attentes des clients.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC:** FC-008628-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	49/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 12

### Réaliser les opérations de mise en place au poste "Plats chauds élaborés"

**FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**

Réaliser la mise en place des légumes, viandes, volaille, poissons et fonds nécessaires à la production des plats chauds élaborés.

**FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**

Les opérations de premier traitement des légumes (épluchage, lavage) et les déconditionnements sont effectués en zone appropriée (légumerie)

La mise en place des viandes, des volailles, des poissons et des légumes (taillages, habillages, découpages, filetage, etc.) et la réalisation des préparations de base, des appareils et des farces, s'effectuent en zone propre.

La mise en place des fonds s'effectue en zone chaude.

**FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**

Respect des techniques culinaires appropriées aux différentes opérations pour les légumes, les viandes, les volailles et les poissons en utilisant à bon escient les matériels.

Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.

Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.

**FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**

Réaliser les opérations préliminaires des légumes, viandes, volailles et poissons.

Confectionner des fonds.

Utiliser la coutellerie et le matériel électromécanique.

Mettre en place des éléments de garniture et de décoration.

Conditionner et stocker.

Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)

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

**FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**

Le langage professionnel

La technologie et l'utilisation des matériels

La technologie culinaire

L'analyse sensorielle

Les circuits des marchandises (la marche en avant)

L'hygiène corporelle et vestimentaire

L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés

Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH

Le paquet hygiène

L'organisation rationnelle du travail

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	50/63

Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.  
Capacité d'analyse liée aux risques.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.

Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.

Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC:** FC-008629-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	51/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 13

### Réaliser les cuissons et présenter des plats chauds élaborés.

- FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**  
 Cuire sous différents modes (hors grillade et rôti), tous types de viandes, volailles et poissons.  
 Cuire et accommoder les garnitures de légumes des plats chauds élaborés.  
 Dresser et présenter harmonieusement les préparations.
- FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**  
 Les productions se réalisent en zone chaude et nécessitent l'utilisation d'une grande variété de matériels.  
 La diversité des mises en place et des modes de cuisson demandent une organisation rigoureuse dans les préparations à la commande et une forte réactivité pendant le service pour faire face au "coup de feu".
- FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**  
 Respect des techniques culinaires (modes de cuisson, sauces, etc.) pour les différents produits à traiter en utilisant à bon escient les matériels.  
 Dressage et présentation harmonieusement des productions.  
 Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.  
 Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.
- FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**  
 Réaliser les sauces d'accompagnements en respectant les appellations.  
 Appliquer les modes de cuisson aux différents produits traités.  
 Accommoder les diverses préparations.  
 Vérifier les points de cuisson.  
 Réserver les préparations aux températures référencées.  
 Utiliser la coutellerie et le matériel.  
 Dresser en recherchant l'harmonie des présentations.  
 Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)  
 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en respectant les procédures (référence à la démarche HACCP ou au GBPH)
- FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**  
 Le langage professionnel  
 La technologie et l'utilisation des matériels  
 La technologie culinaire  
 La législation relative aux températures de conservation  
 L'analyse sensorielle  
 Les circuits des marchandises (la marche en avant)  
 L'hygiène corporelle et vestimentaire  
 L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés  
 Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	52/63

Le paquet hygiène  
L'organisation rationnelle du travail

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.  
Capacité d'analyse liée aux risques.  
L'imagination et l'association des produits permettent de favoriser la créativité et d'agréments les préparations en développant la diversité.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.  
Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.  
Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.  
Agir avec réactivité dans l'anticipation des besoins.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC:** FC-008630-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	53/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 14

### Réaliser les opérations de mise en place au poste "pâtisseries et entremets".

**FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**

Effectuer les traitements spécifiques (épluchage, lavage, taillage, déconditionnement) à chaque groupe de produits (différentes gammes).

Réaliser de façon traditionnelle la préparation et la cuisson des diverses crèmes et pâtes de base des desserts de restaurant.

**FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**

Les opérations de premier traitement des fruits (épluchage, lavage) et les déconditionnements sont effectués en zone appropriée (légumerie)

La préparation des crèmes et des pâtes s'effectue manuellement et/ou par traitement électromécanique dans une zone propre ou pâtisserie.

La réalisation des préparations de base de pâtisserie s'effectuent en zone propre (taillages, coulis, sauces, décors, sirops, petits fours, etc.)

Les cuissons sont réalisées en zone chaude en utilisant un matériel adapté à la spécificité des préparations.

**FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**

Respect des techniques de pâtisserie (mélanger, fouetter, abaisser, découper, chiqueter, blanchir une préparation, etc.) pour réaliser des pâtes et des crèmes de base et des techniques culinaires (éplucher, tailler, pocher, glacer, etc.) en utilisant à bon escient les matériels.

Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.

Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.

**FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**

Réaliser les crèmes et les pâtes de base de pâtisserie.

Cuire les crèmes, les pâtes et des préparations de base en respecter les températures de cuisson.

Conditionner et stocker les préparations.

Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)

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

**FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**

Le langage professionnel

La technologie et l'utilisation des matériels

La technologie de pâtisserie

L'analyse sensorielle

Les circuits des marchandises (la marche en avant)

L'hygiène corporelle et vestimentaire

L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés

Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	54/63

Le paquet hygiène  
L'organisation rationnelle du travail

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

Maîtrise des conversions de capacité et de poids.  
Rigueur dans l'exécution des tâches.  
Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.  
Capacité d'analyse liée aux risques.

**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.  
Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.  
Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.  
Agir avec réactivité dans l'anticipation des besoins.  
Capacité à palier aux problèmes concernant certaines fabrications.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC:** FC-008631-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	55/63

## INTITULE DE LA COMPETENCE 15

### Assembler et dresser des desserts de restaurant.

**FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en oeuvre):**

Réaliser le montage, le dressage et la décoration des pâtisseries et des entremets.

**FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE:**

La mise en oeuvre complexe de ces réalisations est effectuée en zone propre ou pâtisserie. Cette compétence demande de connaître une grande variété de petits matériels permettant de réaliser de multiples présentations de desserts.

La diversité des pâtisseries et entremets demandent une organisation rigoureuse dans les préparations et de la dextérité dans la réalisation des décors et des présentations.

**FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type):**

Habileté à réaliser le montage, le garnissage et la finition des différents desserts.

Dressage et présentation harmonieuse des préparations.

Application des règles d'hygiène et des normes de sécurité en conformité avec la démarche HACCP ou le GBPH.

Mise en oeuvre d'une organisation rationnelle du travail.

**FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES:**

Monter des entremets et des pâtisseries.

Mettre en valeur les réalisations (décors)

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

Respecter une organisation rationnelle du travail (synchronisation des tâches)

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

**FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES:**

Le langage professionnel

La technologie et l'utilisation des matériels

La technologie de pâtisserie

L'analyse sensorielle

Les circuits des marchandises (la marche en avant)

L'hygiène corporelle et vestimentaire

L'hygiène et la sécurité, relatives aux produits et matériels utilisés.

Les principes de la démarche HACCP ou du GBPH

Le paquet hygiène

L'organisation rationnelle du travail

**FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE:**

L'imagination et l'association des produits permettent de favoriser la créativité et d'agréments les desserts en développant la diversité.

Conceptualisation du travail à réaliser par rapport à la production demandée.

Capacité d'analyse liée aux risques.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	56/63



**FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES:**

Travailler seul ou en équipe sous la responsabilité d'un hiérarchique.

Communiquer avec ses collègues dans l'application de la réglementation de la démarche HACCP ou du GBPH.

Organiser son travail dans le principe de la marche en avant.

Agir avec réactivité dans l'anticipation des besoins.

**FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES):**

Sans objet

**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR:**

**Date de création:** 06/05/2003

**Auteur:** LECAS JEAN

**Site responsable:** DIRECTION DE L'INGENIERIE - TERTIAIRE

**Date de dernière mise à jour:** 01/07/2009

**FC10 CODE DE LA FC: FC-008632-00**

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	57/63

**ANNEXE 1**

## **Fiche ROME – CUISINIER / CUISINIÈRE 13212**

**Définition de l'emploi/métier :**

Prépare, cuisine des plats, des mets ou des repas. Met en oeuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire. Réalise en particulier les préparations relevant de sa partie (légumes, poissons, viandes, sauces...).

\* Intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité. Dans certains cas, élabore de nouvelles recettes. Peut assurer la conception des menus et des cartes, l'achat et le stockage des denrées, la distribution ou le conditionnement de la production.

\* Selon son niveau de responsabilité, peut participer au recrutement ou recruter le personnel de cuisine et, dans certains cas, l'encadrer.

**Conditions générales d'exercice de l'emploi/métier :**

L'emploi/métier s'exerce généralement dans tous les établissements ayant une fonction de production culinaire (restauration de collectivité commerciale, sociale, traiteur, cuisine centrale et industrielle...).

\* L'activité s'effectue seul ou en équipe. Elle implique une station debout prolongée, la manutention de charges et des expositions fréquentes à la chaleur et parfois au froid.

\* Les horaires sont décalés de jour (avec ou sans coupure). Le rythme journalier se caractérise par l'alternance de périodes d'activité soutenue ("coup de feu") et de périodes de moindre activité. Les dimanches et les jours fériés sont ouverts. Souvent, la rémunération est constituée d'un intéressement au chiffre d'affaires de l'établissement avec l'assurance d'un minimum garanti, et est associée parfois à des avantages en nature (repas, logement...). Les contrats saisonniers sont fréquents. Les contacts avec les fournisseurs peuvent entraîner des déplacements occasionnels. L'emploi/métier nécessite de respecter des normes d'hygiène et de sécurité (manipulation de denrées alimentaires et d'équipements spécifiques).

\* Les dispositions légales rendent obligatoire le port d'une tenue de travail (veste, chaussures de sécurité, toque...).

**Formation et expérience :**

Cet emploi/métier est généralement accessible avec des formations spécifiques de niveaux V à III (CAP, BEP cuisine, Bac professionnel de restauration, BTH option cuisine ou BTS spécialisé).

\* Ces formations doivent être complétées d'une expérience professionnelle confirmée pour accéder aux emplois à responsabilité (chef de partie, second de cuisine). Dans le secteur public, l'emploi/métier est accessible par concours sous certaines conditions de recrutement et de niveau de formation.

**Référence ROME : 13 212 Cuisinier(ère)**

**Compétences techniques de base :**

- Préparer, confectionner et dresser des plats
- Evaluer la qualité des produits de base
- Réaliser des recettes à partir de fiches techniques
- Vérifier les préparations et les plats (goût, qualité, présentation)
- Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements

**Compétences associées :**

- Comprendre et se faire comprendre dans une langue étrangère (anglais en particulier)
- Posséder des notions de diététique
- Savoir utiliser des logiciels de gestion de stocks

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	58/63

### Capacités liées à l'emploi :

L'emploi/métier requiert d'être capable de :

- Organiser rationnellement son travail.
- Discerner les saveurs et les arômes.
- S'adapter aux évolutions techniques.
- Respecter des processus méthodologiques précis.
- Appliquer strictement des règles d'hygiène.
- Faire preuve de créativité.
- Travailler en équipe.
- Supporter la station debout, les odeurs, la chaleur.

### Activités spécifiques :

Activités exercées :

- Relations avec les fournisseurs.
- Achats.
- Réception, contrôle et stockage des marchandises.
- Calcul du prix de revient (fiches techniques).
- Conception des menus et cartes.
- Elaboration de nouvelles recettes.
- Conditionnement des produits.

\* Types de cuisine :

Gastronomique, traditionnelle, de collectivité, industrielle (surgelés, conserves, sous vide).

\* Types de spécialités :

Régionales, italiennes, créoles, asiatiques, indiennes, grecques, moyen-orientales, maghrébines, espagnoles, portugaises, produits de la mer (poissons, crustacés...), végétariennes, élaboration de pâtisserie, autres.

\* Responsabilités exercées :

- Recrutement du personnel.

### Lieu d'exercice de l'activité

Type d'établissement :

- Restauration gastronomique, restauration traditionnelle, restauration de collectivité, restauration sociale et médico-sociale, restauration centrale et industrielle, restauration mobile (bateau, train...), traiteur, salon de thé...

\* Type de secteur :

- Privé.
- Public.
- Associatif.

### Conditions de travail :

- De nuit.
- Déplacements.
- En extra.
- Nourri.
- Logé.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	59/63

## ANNEXE 1

## Compétences techniques de base

### Tableau de rapprochement TP/ANPE

<b>Compétences techniques de base</b>	<b>AT1</b>	<b>AT2</b>	<b>AT3</b>	<b>AT4</b>	<b>AT5</b>
Préparer, confectionner et dresser des plats	X	X	X	X	X
Evaluer la qualité des produits de base	X	X	X	X	X
Réaliser des recettes à partir de fiches techniques	X	X	X	X	X
Vérifier les préparations et les plats (goût, qualité, présentation)	X	X	X	X	X
Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements	X	X	X	X	X

<b>Capacités liées à l'emploi</b>	<b>AT1</b>	<b>AT2</b>	<b>AT3</b>	<b>AT4</b>	<b>AT5</b>
Organiser rationnellement son travail	X	X	X	X	X
Discerner les saveurs et les arômes	X	X	X	X	X
S'adapter aux évolutions techniques	X	X	X	X	X
Respecter des processus méthodologiques précis	X	X	X	X	X
Appliquer strictement des règles d'hygiène	X	X	X	X	X
Faire preuve de créativité	X	X	X	X	X
Travailler en équipe	X	X	X	X	X
Supporter la station debout, les odeurs, la chaleur	X	X	X	X	X

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	60/63

**ANNEXE 2 :**

**TABLEAU DE RAPPROCHEMENT « ACTIVITES/COMPETENCES »  
du titre « CUISINIER / CUISINIÈRE »**

**AT 1 :** Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et des entrées chaudes

**AT 2 :** Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide

**AT 3 :** Préparer et présenter des mets cuits au grill et à la rôtisserie

**AT 4 :** Préparer et cuire des plats chauds élaborés (hors poste grill et rôtisserie)

**AT 5 :** Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

LISTE DES COMPETENCES		ACTIVITE - TYPE				
N°	LIBELLE	AT 1	AT 2	AT 3	AT 4	AT 5
<b>CT.01</b>	Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire pour la production des hors-d'œuvre et des entrées	X				
<b>CT.02</b>	Réaliser des cuissons et élaborer des sauces afin de préparer des hors-d'œuvre et des entrées	X				
<b>CT.03</b>	Confectionner et dresser des hors-d'œuvre et des entrées	X				
<b>CT.04</b>	Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire liées à des productions en quantité		X			
<b>CT.05</b>	Réaliser des cuissons en production culinaire de masse		X			
<b>CT.06</b>	Conditionner des productions culinaires en liaison froide		X			
<b>CT.07</b>	Remettre en température des plats cuisinés à l'avance		X			
<b>CT.08</b>	Respecter, appliquer et valider les procédures liées à la production culinaire de masse		X			
<b>CT.09</b>	Réaliser les opérations préliminaires de mise en place au poste « grillade » et « rôtisserie »			X		
<b>CT.10</b>	Réaliser des cuissons et assurer le service au poste « grillade »			X		
<b>CT.11</b>	Réaliser des cuissons et assurer le service au poste « rôtisserie » (rôtissoire ou four)			X		
<b>CT.12</b>	Réaliser les opérations de mise en place au poste « plats chauds élaborés »				X	
<b>CT.13</b>	Réaliser les cuissons et présenter des plats chauds élaborés				X	
<b>CT.14</b>	Réaliser les opérations de mise en place au poste « pâtisserie et entremets »					X
<b>CT.15</b>	Assembler et dresser des desserts de restaurant					X

**L'application des règles d'hygiène et de sécurité en intégrant les principes de la démarche HACCP ou du GDBP et le respect des consignes d'organisation du travail sont transverses à toutes les activités.**

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	61/63

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	REAC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	62/63

## **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 droits 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 quelconques."

**association nationale pour la formation professionnelle des adultes**  
**Ministère chargé de l'emploi**