



DSP	REAC	RC	RF	CDC
-----	------	----	----	-----

Cuisinier(ère)

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

Cuisinier(ère)

Référentiel de Certification

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	2/49

Ce document a été réalisé avec la collaboration de:

Chef de projet

LECAS JEAN

Participants pour les centres

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	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	3/49

CERTIFICATION D'UNE SPECIALITE

Cuisinier(ère)

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	4/49

**REFERENTIEL DE CERTIFICATION D'UNE SPECIALITE
DU TITRE PROFESSIONNEL
DU MINISTERE CHARGE DE L'EMPLOI
"Cuisinier(ère)"**

RCT01 REFERENCE DE LA SPECIALITE:

Cuisinier(ère)

Arrêté de création, date de parution au J.O.: 12/10/2002

Arrêté de modification, date de parution au J.O.:

Arrêté de réexamen, date de parution au J.O.: 04/06/2009

Niveau: V

Code de la nomenclature NSF: 221 t - Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Code du titre: TP-00358

RCT02 LISTE DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES:

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

RCT03 LISTE DES CERTIFICATS COMPLEMENTAIRES DE SPECIALISATION:

Sans objet

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	5/49

RCT04 CARACTERISTIQUES DE LA SPECIALITE:**Définition et description de l'emploi-type visé:**

Le cuisinier met en oeuvre dans tous types de restaurant, des techniques et des règles de fabrication culinaires en réalisant les préparations relevant de sa partie (entremetier, poissonnier, rôtiisseur, saucier, pâtissier, grillardin, garde-manger, etc.) ou l'ensemble de la prestation culinaire dans des structure de taille moyenne ou petite en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans le but de satisfaire une clientèle.

Il prépare, cuisine des mets, des plats et des repas, et intervient lors de la finition des productions en contrôlant leurs qualités organoleptiques. Il associe les arômes et les saveurs afin d'atteindre l'équilibre des goûts. Il dresse les préparations en accordant une attention particulière à la décoration et à la netteté des présentations.

Contexte de réalisation de l'emploi - environnement technologique:

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 implique la station debout, de fréquentes allées et venues ainsi que des manutentions 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 des coupure et souvent les dimanches et jours fériés.

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

RCT05 LISTE DES COMPETENCES PAR ACTIVITE-TYPE:**Préparer, cuire et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes**

- Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire pour la production des hors-d'oeuvre et des entrées.
- Réaliser des cuissons et élaborer des sauces afin de préparer des hors-d'oeuvre et des entrées.
- Confectionner et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées.

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

- Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire liées à des productions en quantité.
- Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse"
- Conditionner des productions culinaires en liaison froide.
- Remettre en température des plats cuisinés à l'avance.
- Respecter, appliquer et valider les procédures liées à la production culinaire de "masse".

Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtisserie

- Réaliser les opérations préliminaires de mise en place au poste "grillade" et "rôtisserie"
- Réaliser des cuissons et assurer le service au poste "grillade".
- Réaliser des cuissons et assurer le service au poste "rôtisserie" (rôtissoire ou four)

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

- Réaliser les opérations de mise en place au poste "Plats chauds élaborés"
- Réaliser les cuissons et présenter des plats chauds élaborés.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	6/49

Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

- Réaliser les opérations de mise en place au poste "pâtisseries et entremets".
- Assembler et dresser des desserts de restaurant.

COMPETENCES DIRECTEMENT RATTACHEES A L'EMPLOI-TYPE:

Sans objet

RCT06 CRITERES D'APPRECIATION ET SEUILS REQUIS POUR LA TENUE DE L'EMPLOI:

Toutes les compétences identifiées doivent être maîtrisées.

Les productions culinaires feront l'objet d'une dégustation et d'une appréciation gustative.

CRITERES D'APPRECIATION COMMUNS A TOUTES LES ACTIVITES ET SEUILS REQUIS

Application des règles d'hygiène alimentaire et des normes de sécurité dans une démarche HACCP ou conforme au GBPH (dans l'utilisation des produits, pour le nettoyage, pendant la réalisation du travail en respectant la marche en avant) :

- Vérification visuelle du respect de la réglementation et des procédures

Conformité du déconditionnement et du stockage des produits (respect des procédures de déboîtage, dessouvidage, etc., conservation des étiquetages, entreposage aux températures référencées) :

- Vérification visuelle du respect des procédures
- Vérification visuelle des températures et des zones de stockage

Respect des règles de sécurité du travail :

- Vérification visuelle de l'application des normes

Mise en oeuvre de l'organisation rationnelle du travail (respect des consignes des fiches techniques, respect de la chronologie des tâches à réaliser) :

- Appréciation de la gestion cohérente du travail dans l'espace et dans le temps

CRITERES D'APPRECIATION DES COMPETENCES ET SEUILS REQUIS

Pour l'activité : Préparer, cuire et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes.

Dans le traitement préliminaire des produits alimentaires (respect des procédures, des techniques mises en oeuvre et de l'utilisation des matériels appropriés) :

- Produits épluchés et lavés selon les procédures
- Taillages et tranchages correspondant aux consignes
- Utilisation à bon escient du matériel (coutellerie et électromécanique)

Dans le traitement des cuissons des produits alimentaires (respect des techniques de cuisson, respect des techniques culinaires : sauces émulsionnées, sauces liées, etc., utilisation des matériels) :

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	7/49

- Conformité dans la réalisation des techniques culinaires et des modes de cuisson
- Utilisation à bon escient des matériels

Dans l'élaboration et l'assaisonnement des préparations (respect des mélanges, des assemblages, etc., respect de l'équilibre des arômes et des saveurs) :

- Valeur gustative des préparations

Dans le dressage des productions (présentation et mise en valeur) :

- Vérification visuelle de la netteté des présentations et de l'harmonie des couleurs

Pour l'activité : Réaliser une production de "masse*" en intégrant les techniques de la liaison froide.

Dans le traitement préliminaire des différentes gammes de produits alimentaires (respect des procédures, des techniques et de l'utilisation des matériels appropriés dans les zones spécifiques) :

- Produits épluchés et lavés selon les procédures
- Taillages et tranchages correspondant aux consignes
- Gestion des zones spécifiques en fonction du travail demandé et utilisation à bon escient du matériel

Dans la mise en oeuvre des techniques de cuisson liées à des productions en quantité (adaptation des techniques culinaires à une production en quantité, utilisation des matériels spécifiques pour réaliser les cuissons en marmite, sauteuse, fours, etc., respect des points de cuisson et valorisation des produits alimentaires intermédiaires, maintien à température référencée des productions chaudes) :

- Techniques réalisées correspondant aux consignes
- Utilisation à bon escient des matériels de cuisson
- Satisfaction des clients
- Vérification des températures en utilisant un thermosonde

Dans la réalisation d'une production culinaire en liaison froide (conditionnement d'une préparation chaude en barquette ou bac gastronorme, étiquetage du conditionnement en respectant les mentions obligatoires, refroidissement en utilisant une cellule de refroidissement) :

- Vérification de la conformité du respect des procédures

Dans la remise en température d'une préparation cuisinée élaborée à l'avance (respect du couple temps / température de réchauffage, maintien du P.C.E.A. à la température référencée) :

- Vérification de la conformité du respect des procédures et de l'utilisation d'un thermosonde

Dans le mode opératoire des procédures de la démarche H.A.C.C.P. ou du GBPH pour la production culinaire de "masse" (réalisation des autocontrôles en respectant la traçabilité des températures et des tâches effectuées) :

- Contrôle visuel des procédures à appliquer
- Vérification de la validation des fiches d'autocontrôles

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

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	8/49

Pour l'activité : Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtisserie.

Dans le traitement des phases préliminaires de préparation des produits alimentaires (respect des procédures, des techniques appropriées aux différentes opérations pour les légumes, viandes et poissons, utilisation des matériels : coutellerie et électromécanique, cuisson de diverses garnitures de légumes : à l'anglaise, griller, en friture, élaboration de sauces émulsionnées, de beures composés, de sauces liées) :

- Produits épluchés et lavés selon les procédures
- Taillages, habillage, découpage correspondant aux consignes
- Utilisation à bon escient du matériel
- Conformité des modes de cuisson des légumes
- Conformité de la réalisation des préparations demandées

Dans la cuisson des grillades et des rôtis (respect des techniques de cuisson griller et rôtir, respect des à points de cuisson en fonction des commandes, utilisation des matériels de cuisson : grill, friteuse et four) :

- Gestion de l'envoi des commandes
- Vérification visuelle de la pertinence des points de cuisson en fonction des commandes clients
- Satisfaction des clients
- Utilisation à bon escient des matériels de cuisson

Dans le dressage des productions et en assurant l'envoi des commandes (dressage rapide avec netteté et harmonie, respect des commandes à l'envoi des plats) :

- Netteté des présentations et service efficace
- Satisfaction des clients

En anglais (ou langue d'un des pays limitrophe à la France), capacité à orienter le client vers un hiérarchique (critère non excluant pour la validation de la compétence où il s'applique) :

- Orienter un client étranger (ne pas laisser le client sans réponse)

Pour l'activité : Préparer et cuire des plats chauds élaborés (hors poste grill et rôtisserie)

Dans le traitement des phases préliminaires de préparation des produits alimentaires (respect des procédures, des techniques appropriées aux différentes opérations pour les légumes, viandes et poissons, utilisation des matériels, réalisation des différentes cuissons : à l'anglaise, à blanc, gratin complet, préparation des petites garnitures d'accompagnement, élaboration des fonds de base) :

- Produits épluchés et lavés selon les procédures
- Taillages, habillage, filetage, découpage correspondant aux consignes
- Utilisation à bon escient du matériel
- Conformité des modes de cuisson des légumes
- Conformité de la réalisation des préparations demandées

Dans la cuisson des plats chauds élaborés (respect des techniques des modes de cuisson : sauter en sauce, pocher à court mouillement, sauter déglacer, cuisson marinière, etc., utilisation des matériels de cuisson, réalisation des productions en respectant l'équilibre des arômes et des saveurs, maintien à température référencée des productions chaudes) :

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	9/49

- Conformité des techniques de cuisson réalisées
- Utilisation à bon escient du matériel
- Valeur gustative des productions

Dans le dressage des productions (présentation et mise en valeur) :

- Netteté des présentations et harmonie des couleurs

Pour l'activité : Elaborer des pâtisseries et des entremets de restaurant.

Dans le traitement des opérations préliminaires (respect des procédures, des techniques mises en oeuvre et de l'utilisation des matériels appropriés, préparation des pâtes : brisée, à biscuit, à choux, à meringue... et des crèmes ganache, pâtissière, anglaise, crème prise...) :

- Produits épluchés et lavés selon les procédures
- Taillages et découpes correspondant aux consignes
- Utilisation à bon escient des matériels
- Conformité de la réalisation des pâtes et crèmes demandées

Dans le traitement des cuissons (réalisation des cuissons des différentes pâtes et crèmes, utilisation des matériels spécifiques) :

- Conformité des techniques de cuisson réalisées
- Utilisation à bon escient des matériels

Dans l'assemblage des différentes préparations (montage des entremets, garnissage des pâtisseries, respect dans l'équilibre des arômes et des saveurs) :

- Vérification visuelle des réalisations
- Valeur gustative des productions

Dans le dressage des productions (présentation et mise en valeur) :

- Netteté des présentations et harmonie des couleurs

RCT07 MODALITES DE MISE EN OEUVRE DE L'EVALUATION:

Les compétences sont évaluées au vu de:

1°) **De l'épreuve de synthèse** résultant:

a) d'une **mise en situation professionnelle**,

- observable directement, réelle ou reconstituée,
- observable en différé (apport de preuve de réalisation),

b) **ou/et d'un entretien technique** après étude et constitution d'un dossier, si la mise en situation ne peut être mise en oeuvre.

2°) **Du dossier de synthèse de pratique professionnelle (DSPP)**

- dossier comportant éventuellement des éléments de preuves d'une pratique professionnelle.

3°) **Des résultats des évaluations** réalisées pendant le parcours de formation (parcours hors VAE).

4°) **D'un entretien** avec le jury portant sur l'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice des activités auxquelles donne accès le titre.

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

RCT08 DISPOSITIF D'EVALUATION APPLICABLE AUX VOIES DE LA FORMATION ET DE LA VAE:

Epreuve de synthèse:

1°) l'objet de l'épreuve de synthèse

L'épreuve de synthèse comporte une mise en situation professionnelle en cuisine permettant au jury d'observer le niveau de maîtrise des compétences professionnelles, des candidats, sur des points particuliers tels que : occupation d'un poste de travail, gestuelle, techniques professionnelles, organisation du travail, respect des consignes, travail en équipe, application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaires et de sécurité du travail. Le jury professionnel apprécie le comportement et les compétences observées des candidats dans le contexte professionnel de la mise en situation et la pertinence de leur transférabilité en entreprise.

2°) Les moyens minimaux de la mise en oeuvre de l'épreuve de synthèse

Moyens humains :

- deux jurys professionnels (1 de la restauration collective et 1 de la restauration traditionnelle) pour observer 5 candidats.

Moyens matériels :

- une cuisine professionnelle et ses annexes,
- les matériels spécifiques à la restauration,
- un poste de travail individuel pour chaque candidat.

Moyens matière d'oeuvre :

- elle sera mise à disposition du candidat en adéquation avec le scénario prévu.

3°) Les modalités de réalisation

L'épreuve pratique en cuisine se déroule obligatoirement suivant les scénarii proposés par le jury qui se décomposent en :

- Phases préliminaires de préparation de viande, volaille ou poisson et légumes,
- Réalisation d'un fond de base,
- Cuisson et tranchage d'un rôti, réalisation de son jus,
- Réalisation d'un plat chaud élaboré,
- Préparation et cuisson d'une garniture d'accompagnement à partir d'un panier de légumes (composés de 3 légumes dont 1 légume tourné)
- Réalisation d'un dessert.

Chaque candidat doit assurer le dressage, la présentation et l'envoi des productions culinaires en fonction de l'organisation définie par le jury. Le rangement et le nettoyage de chaque poste de travail sont effectués individuellement par les candidats.

Un binôme jury ne peut observer plus de 5 candidats pendant la mise en situation professionnelle.

Durée de la mise en situation professionnelle :

- Prise en compte des consignes et préparation de l'organisation rationnelle du travail : 0 h 30
- Epreuve pratique : 4 h 00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	11/49

Durée maximum de passation de l'épreuve de synthèse pour le candidat: 4 h 30

Le Document de Synthèse de Pratique Professionnelle:

Ce document permet au (à la) candidat(e) de mettre en valeur ses compétences en décrivant, de manière détaillée et à partir d'exemples concrets, les activités professionnelles en rapport direct et étroit avec le titre professionnel visé.

Le (la) candidat(e) a également la possibilité de fournir tout support illustrant cette description.

A partir des informations fournies dans ce document et en complémentarité à l'épreuve de synthèse, le jury évaluera les acquis du (de la) candidat(e) et les comparera aux requis du titre.

Le DSPP est établi par tout candidat, quel que soit son parcours : Parcours continu de formation (1a), Parcours discontinu de formation (1b), Parcours de VAE.

Présentation de preuves possibles (documents utilisés et postes occupés dans l'entreprise) attestant d'une pratique professionnelle, à joindre au DSPP :

- Menus, cartes, plan de menus,
- Fiches techniques,
- Fiches de postes,
- Fiches de production, fiches process,
- Autres éléments de preuves : attestations de formations ou de stages effectués, CQP commis de cuisine, RECAPE collectivité,
- Etc.

RCT09 ENTRETIEN (tous parcours):

L'entretien avec le jury permet de délivrer le Titre Professionnel ou, à défaut, des Certificats de Compétences Professionnelles. Pour cet entretien, le jury doit disposer:

- des résultats à l'épreuve de synthèse,
- du Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle décrivant la pratique professionnelle acquise par la voie de la formation ou de l'expérience et éventuellement des éléments de preuves apportés en annexe à ce dossier,
- et, pour les seuls candidats relevant d'un parcours continu de formation, les résultats aux évaluations passées en cours de formation et correspondant aux objectifs définis dans le référentiel de certification.

L'objectif de l'entretien est de :

- vérifier le niveau de maîtrise, par le candidat, de l'ensemble des compétences requises pour l'exercice des activités du titre visé,
- échanger sur son expérience et la pratique qu'il a acquises tout au long de son parcours,
- vérifier si le candidat a une vision claire et correcte du métier,
- attester de son professionnalisme.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	12/49

Il est mené par un jury composé au minimum de deux professionnels (1 de la restauration traditionnelle et 1 de la restauration collective) qui reçoit chaque candidat individuellement.

Lors de cet entretien, le candidat doit être capable de :

- Exprimer une compréhension globale de son métier et de son appartenance professionnelle
- Faire valoir sa dimension professionnelle par sa capacité d'adaptation à différents contextes (hiérarchique, clients, personnel, situations professionnelles).
- Analyser son propre niveau de performance dans les différentes activités de l'emploi.

Le candidat présentera aux jurys les preuves d'une pratique de langue étrangère réalisée au cours de sa formation (résultat des évaluations passées) ou d'acquisition dans le cadre de ses expériences professionnelles.

La " non maîtrise " du niveau de la langue étrangère (critère d'appréciation et seuils requis) ne peut être en aucun cas pénalisante pour l'obtention du titre professionnel.

Durée de l'entretien: 0 h 30

RCT10 JURY - CONDITIONS DE PRESENCE ET D'INTERVENTION:

Protocole d'intervention propre au titre:

Le jury participe à l'épreuve de synthèse et doit être présent en permanence pour observer et évaluer les candidats.

Il dispose d'un dossier technique comportant les éléments (grille d'observation, mise en situation professionnelle, etc.) lui permettant d'établir sa décision.

Il anime l'entretien final individuellement pour chaque candidat en s'appuyant sur la présentation des documents justifiant de la pratique professionnelle (DSPP, preuves) et sur les résultats de l'épreuve de synthèse.

Conditions particulières de composition:

Le jury est composé de professionnels du secteur d'activité visé par le titre et habilités par la Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle. Ce sont des professionnels ayant l'expérience de la restauration commerciale ou sociale (traditionnelle et / ou collective)

Il est constitué au minimum d'un binôme de professionnels pour évaluer 5 candidats, dont un représentant de la restauration traditionnelle et un de la restauration collective.

RCT11 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

RCT12 CODE DU RCT: RCT-0347-05

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	13/49

CERTIFICATION D'UN C.C.P.

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

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	14/49

REFERENTIEL DE CERTIFICATION D'UN C.C.P.

RCC01 INTITULE DU CERTIFICAT:

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

Code du certificat: CP-000364

RCC02 REFERENCE DU OU DES TITRE(S) DE RATTACHEMENT:

- Cuisinier(ère) (TP-00358)

RCC03 CARACTERISTIQUE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Définition et description de l'activité-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 nécessite de mettre en place une organisation rationnelle des tâches en prenant en compte les temps de préparation, de cuisson, de dressage et de nettoyage

Elle demande :

- De mettre en oeuvre de multiples préparations préliminaires (épluchage, lavage, taillage, découpage, assemblage, etc.)
- D'effectuer la cuisson des produits entrant dans la composition des préparations (légumes, oeufs, viandes et poissons).
- De réaliser des sauces spécifiques pour accommoder les productions.
- De dresser les préparations à l'assiette ou au plat en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.
- D'associer les arômes et les saveurs en respectant l'équilibre des goûts.
- D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en intégrant les principes d'une démarche HACCP ou du GBPH.

Contexte et conditions de réalisation de l'activité-type:

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

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.

Elle impose de porter une tenue professionnelle et implique une station debout permanente et de multiples manutentions. Elle peut être effectuée sur des horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec 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 peuvent être ouverts.

Elle demande de la dextérité et dans certains cas, une résistance physique au froid et à la chaleur.

Les matériels utilisés (parmentière, coupe-légumes, trancheur, mixeur, batteur mélangeur, four, etc.) exigent de respecter les consignes d'hygiène alimentaire et de sécurité et de maîtriser les protocoles de nettoyage. L'utilisation de produits sensibles implique une hygiène rigoureuse dans la manipulation des denrées.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	15/49

RCC04 LISTE DES COMPETENCES CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITE TYPE:

- Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire pour la production des hors-d'oeuvre et des entrées.
- Réaliser des cuissons et élaborer des sauces afin de préparer des hors-d'oeuvre et des entrées.
- Confectionner et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées.

RCC05 CRITERES D'APPRECIATION ET SEUILS REQUIS POUR LA TENUE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Toutes les compétences identifiées doivent être maîtrisées.

Les productions culinaires feront l'objet d'une dégustation et d'une appréciation gustative.

CRITERES D'APPRECIATION DES COMPETENCES ET SEUILS REQUIS

Application des règles d'hygiène alimentaire et des normes de sécurité dans une démarche HACCP ou conforme au GBPH (dans l'utilisation des produits, pour le nettoyage, pendant la réalisation du travail en respectant la marche en avant) :

- Vérification visuelle du respect de la réglementation et des procédures

Conformité du déconditionnement et du stockage des produits (respect des procédures de déboîtage, dessouvidage, etc., conservation des étiquetages, entreposage aux températures référencées) :

- Vérification visuelle du respect des procédures
- Vérification visuelle des températures et des zones de stockage

Respect des règles de sécurité du travail :

- Vérification visuelle de l'application des normes

Mise en oeuvre de l'organisation rationnelle du travail (respect des consignes des fiches techniques, respect de la chronologie des tâches à réaliser) :

- Appréciation de la gestion cohérente du travail dans l'espace et dans le temps

Dans le traitement préliminaire des produits alimentaires (respect des procédures, des techniques mises en oeuvre et de l'utilisation des matériels appropriés) :

- Produits épluchés et lavés selon les procédures
- Taillages et tranchages correspondant aux consignes
- Utilisation à bon escient du matériel (coutellerie et électromécanique)

Dans le traitement des cuissons des produits alimentaires (respect des techniques de cuisson, respect des techniques culinaires : sauces émulsionnées, sauces liées, etc., utilisation des matériels) :

- Conformité dans la réalisation des techniques culinaires et des modes de cuisson
- Utilisation à bon escient des matériels

Dans l'élaboration et l'assaisonnement des préparations (respect des mélanges, des assemblages, etc., respect de l'équilibre des arômes et des saveurs) :

- Valeur gustative des préparations

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	16/49

Dans le dressage des productions (présentation et mise en valeur) :

- Vérification visuelle de la netteté des présentations et de l'harmonie des couleurs

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	17/49

MODALITES D'EVALUATION

RCC06 DISPOSITIF D'EVALUATION

Type d'évaluation	Durée maximum	Observations
Situation professionnelle	4 h 00	Dont 0 h 30 de découverte de l'environnement professionnel et 0 h 30 maximum d'entretien technique professionnel.
Présentation de preuves		DSPP et preuves de pratique professionnelle représentative de l'activité.
Entretien (pour CCS)		

Cadre de la situation professionnelle observable en direct ou en différé:

1°) L'objet de la mise en situation professionnelle

La situation de travail recrée les conditions et l'environnement professionnels nécessaires à la mise en oeuvre et à l'évaluation des compétences liées à l'activité professionnelle. Elle concerne la mise en place des productions, la réalisation, le dressage et la présentation de hors-d'oeuvre froids et d'entrées chaudes à partir des consignes données (types de préparations et quantités spécifiés dans le Dossier Technique d'Evaluation-CCP)

A l'issue de la mise en situation professionnelle, un entretien technique professionnel permet au candidat de présenter les preuves de sa pratique professionnelle et au binôme évaluateur de vérifier le niveau de maîtrise des compétences de l'activité-type.

2°) Les moyens minimaux de la mise en oeuvre de la mise en situation professionnelle

Moyens humains :

- Un binôme de jurys évaluateurs (1 formateur et 1 professionnel)

Moyens matériels :

- Poste légumerie / préparations froides,
- Poste chaud d'une cuisine,
- 1 poste de travail individuel,
- Matériel spécifique.

Moyens matière d'oeuvre :

- Matière première nécessaire à la réalisation des productions mise à disposition du candidat pour le démarrage de l'épreuve.

3°) Les modalités de réalisation

Le candidat devra réaliser les productions suivantes :

- Crudités (composées de 3 variétés),
- Oeufs et sauce émulsionnée,
- Salade composée à base de riz,
- Poisson froid et légumes variés,
- Avocats sauce émulsionnée,

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	18/49

- Entrée chaude base feuilletage (pâte feuilletée fournie).

L'entretien technique est conduit par le binôme évaluateurs à la suite de la mise en situation professionnelle en vérifiant et validant le niveau de maîtrise des compétences. Les évaluateurs échangent avec le candidat sur les résultats de la mise en situation professionnelle et complètent leurs appréciations par des questions liées à l'activité. Ils s'appuient sur les résultats de la mise en situation professionnelle, le DSPP et sur l'apport de preuves présentées par le candidat.

Cet entretien complète et pondère l'observation en permettant aux évaluateurs de conforter une observation et/ou faire commenter un point particulier. Il permet également au candidat de s'exprimer sur sa pratique professionnelle, son organisation de travail et d'expliciter (éventuellement) les points faibles relevés.

Le Document de Synthèse de Pratique Professionnelle (sauf dans le cas d'un CCS):

Ce document permet au (à la) candidat(e) de mettre en valeur ses compétences en décrivant, de manière détaillée et à partir d'exemples concrets, les activités professionnelles en rapport direct et étroit avec le titre professionnel visé.

Le (la) candidat(e) a également la possibilité de fournir tout support illustrant cette description.

A partir des informations fournies dans ce document et en complémentarité à la mise en situation professionnelle, le binôme d'évaluateurs évaluera les acquis du (de la) candidat(e) et les comparera aux requis de l'activité constitutive du titre.

Le DSPP est établi par tout candidat, quel que soit son parcours : Parcours continu de formation (1a), Parcours discontinu de formation (1b), Parcours de VAE.

Les preuves attestant de la pratique professionnelle sont présentées par le candidat. Elles proviennent de documents utilisés en entreprise et issus de la pratique professionnelle qui illustrent les compétences professionnelles de l'activité concernée.

Ce sont entre autres :

- Menus, cartes, plan de menus,
- Fiches techniques,
- Fiches de postes,
- Fiches de production,
- Documents concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires, etc.
- Autres éléments de preuves : attestations de formations ou de stages effectués, CQP commis de cuisine, etc.

L'entretien (seulement pour le CCS):

L'entretien pour l'obtention d'un CCS a pour objectif de vérifier la maîtrise des compétences requises pour le certificat.

Sans objet.

RCC07 CONDITIONS DE PRESENCE ET D'INTERVENTION DES EVALUATEURS:

Protocole d'intervention

Le centre organisateur des sessions de validation pour les CCP constitue le binôme d'évaluateurs : chaque binôme d'évaluateurs est composé d'un professionnel membre du

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	19/49

jury du titre (figurant sur la liste désignée par la DDTEFP) et d'un(e) formateur(trice) du secteur d'activité concerné.

A l'ouverture des plis, un des évaluateurs remet l'épreuve aux candidat(e)s et transmet les consignes.

Durant la situation pratique, les évaluateurs doivent être présents et sont appelés à :

- Assurer la transmission de consignes et/ou d'informations au candidat
- Observer durant la situation de travail (comportement professionnel lors des différentes phases de l'épreuve)
- Evaluer les différentes compétences mises en oeuvre

Ils reçoivent ensuite le candidat en entretien technique professionnel en s'appuyant sur le DSPP et les preuves présentées afin de compléter et clarifier leurs éléments d'appréciation.

RCC08 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: 08/07/2009

RCC09 CODE DU RCC: RCC-01647-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	20/49

CERTIFICATION D'UN C.C.P.

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

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	21/49

REFERENTIEL DE CERTIFICATION D'UN C.C.P.

RCC01 INTITULE DU CERTIFICAT:

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

Code du certificat: CP-000365

RCC02 REFERENCE DU OU DES TITRE(S) DE RATTACHEMENT:

- Cuisinier(ère) (TP-00358)

RCC03 CARACTERISTIQUE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Définition et description de l'activité-type visée:

L'activité consiste à réaliser des productions culinaires en quantité, en intégrant les techniques de la liaison froide et en utilisant des matériels spécifiques.

Elle demande :

- D'assurer la traçabilité des produits (réception, traitement, transformation, cuisson, stockage et distribution)
- D'adapter les techniques culinaires traditionnelles aux productions en quantité en valorisant les produits alimentaires intermédiaires (P.A.I.)
- De préparer, cuire et conditionner les produits des différentes gammes.
- D'assurer le refroidissement et la remise en température de certaines productions culinaires en respectant les procédures de la liaison froide régie par la législation sur les préparations cuisinées élaborées à l'avance (P.C.E.A.)
- De maintenir au chaud, aux températures référencées, des réalisations en attente du service et pendant la distribution.
- De se conformer à un planning de fabrications en respectant les procédures des fiches techniques.
- De respecter une hygiène rigoureuse dans la manipulation des denrées et de se conformer aux procédures de nettoyage des matériels et des locaux.
- D'appliquer les règles d'hygiène alimentaire et les normes de sécurité en intégrant les principes d'une démarche HACCP ou du GBPH.

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

Contexte et conditions de réalisation de l'activité-type:

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 matériels électromécaniques (parmentière, essoreuse, coupe-légumes, etc.).

La conception des plats cuisinés s'effectue en zone chaude de la cuisine équipée 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

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	22/49

obligatoires et d'appliquer rigoureusement des règles d'hygiène liées aux préparations cuisinées élaborées à l'avance (P.C.E.A.)

L'activité impose de porter une tenue professionnelle et implique une station debout permanente et de multiples manutentions. Elle peut être effectuée sur des horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure. Les dimanches et les jours fériés peuvent être ouverts.

Les règles d'hygiène et de sécurité doivent être appliquées en conformité avec la réglementation en vigueur. L'utilisation de produits sensibles implique une hygiène rigoureuse dans la manipulation des denrées.

RCC04 LISTE DES COMPETENCES CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITE TYPE:

- Réaliser les opérations préliminaires de transformation culinaire liées à des productions en quantité.
- Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse"
- Conditionner des productions culinaires en liaison froide.
- Remettre en température des plats cuisinés à l'avance.
- Respecter, appliquer et valider les procédures liées à la production culinaire de "masse".

RCC05 CRITERES D'APPRECIATION ET SEUILS REQUIS POUR LA TENUE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Toutes les compétences identifiées doivent être maîtrisées.

Les productions culinaires feront l'objet d'une dégustation et d'une appréciation gustative.

CRITERES D'APPRECIATION DES COMPETENCES ET SEUILS REQUIS

Application des règles d'hygiène alimentaire et des normes de sécurité dans une démarche HACCP ou conforme au GBPH (dans l'utilisation des produits, pour le nettoyage, pendant la réalisation du travail en respectant la marche en avant) :

- Vérification visuelle du respect de la réglementation et des procédures

Conformité du déconditionnement et du stockage des produits (respect des procédures de déboîtage, dessouvidage, etc., conservation des étiquetages, entreposage aux températures référencées) :

- Vérification visuelle du respect des procédures
- Vérification visuelle des températures et des zones de stockage

Respect des règles de sécurité du travail :

- Vérification visuelle de l'application des normes

Mise en oeuvre de l'organisation rationnelle du travail (respect des consignes des fiches techniques, respect de la chronologie des tâches à réaliser) :

- Appréciation de la gestion cohérente du travail dans l'espace et dans le temps

Dans le traitement préliminaire des différentes gammes de produits alimentaires (respect des procédures, des techniques et de l'utilisation des matériels appropriés dans les zones spécifiques) :

- Produits épluchés et lavés selon les procédures

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	23/49

- Taillages et tranchages correspondant aux cosignes
- Gestion des zones spécifiques en fonction du travail demandé et utilisation à bon escient du matériel

Dans la mise en oeuvre des techniques de cuisson liées à des productions en quantité (adaptation des techniques culinaires à une production en quantité, utilisation des matériels spécifiques pour réaliser les cuissons en marmite, sauteuse, fours, etc., respect des points de cuisson et valorisation des produits alimentaires intermédiaires, maintien à température référencée des productions chaudes) :

- Techniques réalisées correspondant aux commandes
- Utilisation à bon escient des matériels de cuisson
- Satisfaction des clients
- Vérification des températures en utilisant un thermosonde

Dans la réalisation d'une production culinaire en liaison froide (conditionnement d'une préparation chaude en barquette ou bac gastronorme, étiquetage du conditionnement en respectant les mentions obligatoires, refroidissement en utilisant une cellule de refroidissement) :

- Vérification de la conformité du respect des procédures

Dans la remise en température d'une préparation cuisinée élaborée à l'avance (respect du couple temps / température de réchauffage, maintien du P.C.E.A. à la température référencée) :

- Vérification de la conformité du respect des procédures et de l'utilisation d'un thermosonde

Dans le mode opératoire des procédures de la démarche H.A.C.C.P. ou du GBPH pour la production culinaire de " masse " (réalisation des autocontrôles en respectant la traçabilité des températures et des tâches effectuées) :

- Contrôle visuel des procédures à appliquer
- Vérification de la validation des fiches d'autocontrôles

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

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	24/49

MODALITES D'EVALUATION

RCC06 DISPOSITIF D'EVALUATION

Type d'évaluation	Durée maximum	Observations
Situation professionnelle	4 h 00	Dont 0 h 30 de découverte de l'environnement professionnel et 0 h 30 maximum d'entretien technique professionnel.
Présentation de preuves		DSPP et preuves de pratique professionnelle représentative de l'activité
Entretien (pour CCS)		

Cadre de la situation professionnelle observable en direct ou en différé:

1°) L'objet de la mise en situation professionnelle

La situation de travail recrée les conditions et l'environnement professionnels nécessaires à la mise en oeuvre et à l'évaluation des compétences liées à l'activité professionnelle.

Elle concerne la mise en place et la réalisation de productions en quantité : viande rôtie, viande en sauce, cuisson d'un féculent et d'un légume vert, à partir des consignes données (types de préparations et quantités spécifiés dans le Dossier Technique d'Evaluation-CCP)

A l'issue de la mise en situation professionnelle, un entretien technique professionnel permet au candidat de présenter les preuves de sa pratique professionnelle et au binôme évaluateur de vérifier le niveau de maîtrise des compétences de l'activité-type.

2°) Les moyens minimaux de la mise en oeuvre de la mise en situation professionnelle

Moyens humains :

- Un binôme de jurys évaluateurs (1 formateur et 1 professionnel)

Moyens matériels :

- Une cuisine de production équipée de matériels spécifiques à la restauration collective.
- Un four mixte polycuiseur, une marmite, une sauteuse,
- Le matériel électromécanique : parmentière, robot coupe/cutter, coupe légumes,
- Le petit matériel courant : fouets, louches, planches, bacs gastronormes, couteaux,
- Un thermosonde à disposition du candidat,
- Une cellule de refroidissement et étiquettes autocollantes.

Moyens matière d'oeuvre :

- Matière première nécessaire à la réalisation des productions mise à disposition du candidat pour le démarrage de l'épreuve ainsi que les documents supports vierges (planning de production, documents de traçabilité)

3°) Les modalités de réalisation

Le candidat doit réaliser les productions suivantes :

- Une viande rôtie dans un four mixte, accompagnée d'un jus
- Une viande en sauce cuite dans une sauteuse (ragoût à brun)

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	25/49

- Un féculent cuit dans une marmite
- Un légume vert cuit dans un four vapeur

La production de la viande rôtie s'effectue en respectant les consignes d'une fiche process. Le candidat conditionne les préparations en bacs gastronormes et les refroidit.

Il s'organise pour remettre en température la " viande en sauce ".

Il valide les fiches d'autocontrôles demandées dans l'exercice de cette activité et respecte la législation sur les Plats Cuisinés Elaborés à l'Avance (P.C.E.A.).

L'entretien technique est conduit par le binôme évaluateurs à la suite de la mise en situation professionnelle en vérifiant et validant le niveau de maîtrise des compétences. Les évaluateurs échangent avec le candidat sur les résultats de la mise en situation professionnelle et complètent leurs appréciations par des questions liées à l'activité. Ils s'appuient sur les résultats de la mise en situation professionnelle, le DSPP et sur l'apport de preuves présentées par le candidat.

Cet entretien complète et pondère l'observation en permettant aux évaluateurs de conforter une observation et/ou faire commenter un point particulier. Il permet également au candidat de s'exprimer sur sa pratique professionnelle, son organisation de travail et d'explicitier (éventuellement) les points faibles relevés.

Le Document de Synthèse de Pratique Professionnelle (sauf dans le cas d'un CCS):

Ce document permet au (à la) candidat(e) de mettre en valeur ses compétences en décrivant, de manière détaillée et à partir d'exemples concrets, les activités professionnelles en rapport direct et étroit avec le titre professionnel visé.

Le (la) candidat(e) a également la possibilité de fournir tout support illustrant cette description.

A partir des informations fournies dans ce document et en complémentarité à la mise en situation professionnelle, le binôme d'évaluateurs évaluera les acquis du (de la) candidat(e) et les comparera aux requis de l'activité constitutive du titre.

Le DSPP est établi par tout candidat, quel que soit son parcours : Parcours continu de formation (1a), Parcours discontinu de formation (1b), Parcours de VAE.

Les preuves attestant de la pratique professionnelle sont présentées par le candidat. Elles proviennent de documents utilisés en entreprise et issus de la pratique professionnelle qui illustrent les compétences professionnelles de l'activité concernée.

Ce sont entre autres :

- Plan de menus,
- Fiches techniques,
- Fiches de postes,
- Fiches de production, fiches process,
- Fiches procédures concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires, etc.
- Autres éléments de preuves : attestations de formations ou de stages effectués, CQP commis de cuisine, RECAPE collectivité, etc.

L'entretien (seulement pour le CCS):

L'entretien pour l'obtention d'un CCS a pour objectif de vérifier la maîtrise des compétences requises pour le certificat.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	26/49

Sans objet.

RCC07 CONDITIONS DE PRESENCE ET D'INTERVENTION DES EVALUATEURS:

Protocole d'intervention

Le centre organisateur des sessions de validation pour les CCP constitue le binôme d'évaluateurs : chaque binôme d'évaluateurs est composé d'un professionnel membre du jury du titre (figurant sur la liste désignée par la DDTEFP) et d'un(e) formateur(trice) du secteur d'activité concerné.

A l'ouverture des plis, un des évaluateurs remet l'épreuve aux candidat(e)s et transmet les consignes.

Durant la situation pratique, les évaluateurs doivent être présents et sont appelés à :

- Assurer la transmission de consignes et/ou d'informations au candidat
- Observer durant la situation de travail (comportement professionnel lors des différentes phases de l'épreuve)
- Evaluer les différentes compétences mises en oeuvre

Ils reçoivent ensuite le candidat en entretien technique professionnel en s'appuyant sur le DSPP et les preuves présentées afin de compléter et clarifier leurs éléments d'appréciation.

RCC08 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: 08/07/2009

RCC09 CODE DU RCC: RCC-01648-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	27/49

CERTIFICATION D'UN C.C.P.

Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtisserie

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	28/49

REFERENTIEL DE CERTIFICATION D'UN C.C.P.

RCC01 INTITULE DU CERTIFICAT:

Préparer et cuire des mets au grill et à la rôisserie

Code du certificat: CP-000366

RCC02 REFERENCE DU OU DES TITRE(S) DE RATTACHEMENT:

- Cuisinier(ère) (TP-00358)

RCC03 CARACTERISTIQUE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Définition et description de l'activité-type visée:

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

Elle nécessite une organisation rationnelle des tâches et une forte réactivité pendant le service pour faire face au " coup de feu ".

Elle demande :

- De préparer les mises en place pour assurer le service (garnitures de légumes, sauces, beurres composés, habillages des viandes et des poissons etc.)
- De griller, de rôtir et de frire différents produits (viandes, poissons, légumes) et de les dresser à la commande.
- De respecter les à points de cuisson et d'être vigilant dans l'utilisation des matériels pour éviter de " ferrer " les aliments.
- De dresser rapidement les préparations à l'assiette ou au plat en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.
- D'associer les arômes et les saveurs en respectant l'équilibre des goûts.
- D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en intégrant les principes d'une démarche HACCP ou du GBPH.

Contexte et conditions de réalisation de l'activité-type:

L'activité 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).

Elle s'effectue en cuisine pour les mises en place des produits et au poste grillade / rôisserie pendant le service pour assurer l'envoi des productions à la commande.

Elle impose de porter une tenue professionnelle et implique une station debout permanente et de multiples manutentions. Elle peut être effectuée sur des horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec 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 peuvent être ouverts.

Les matériels utilisés (grill, friteuse, four, etc.) exigent de respecter les consignes d'hygiène alimentaire et de sécurité et de maîtriser les protocoles de nettoyage. L'utilisation de produits sensibles implique une hygiène rigoureuse dans la manipulation des denrées.

Dans certains types de restaurations, l'activité est effectuée en présence de la clientèle avec une relation commerciale directe (clientèle française et étrangère).

RCC04 LISTE DES COMPETENCES CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITE TYPE:

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	29/49

- Réaliser les opérations préliminaires de mise en place au poste "grillade" et "rôtisserie"
- Réaliser des cuissons et assurer le service au poste "grillade".
- Réaliser des cuissons et assurer le service au poste "rôtisserie" (rôtissoire ou four)

RCC05 CRITERES D'APPRECIATION ET SEUILS REQUIS POUR LA TENUE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Toutes les compétences identifiées doivent être maîtrisées.

Les productions culinaires feront l'objet d'une dégustation et d'une appréciation gustative.

CRITERES D'APPRECIATION DES COMPETENCES ET SEUILS REQUIS

Application des règles d'hygiène alimentaire et des normes de sécurité dans une démarche HACCP ou conforme au GBPH (dans l'utilisation des produits, pour le nettoyage, pendant la réalisation du travail en respectant la marche en avant) :

- Vérification visuelle du respect de la réglementation et des procédures

Conformité du déconditionnement et du stockage des produits (respect des procédures de déboîtage, dessouvidage, etc., conservation des étiquetages, entreposage aux températures référencées) :

- Vérification visuelle du respect des procédures
- Vérification visuelle des températures et des zones de stockage

Respect des règles de sécurité du travail :

- Vérification visuelle de l'application des normes

Mise en oeuvre de l'organisation rationnelle du travail (respect des consignes des fiches techniques, respect de la chronologie des tâches à réaliser) :

- Appréciation de la gestion cohérente du travail dans l'espace et dans le temps

Dans le traitement des phases préliminaires de préparation des produits alimentaires (respect des procédures, des techniques appropriées aux différentes opérations pour les légumes, viandes et poissons, utilisation des matériels : coutellerie et électromécanique, cuisson de diverses garnitures de légumes : à l'anglaise, griller, en friture, élaboration de sauces émulsionnées, de beures composés, de sauces liées) :

- Produits épluchés et lavés selon les procédures
- Taillages, habillage, découpage correspondant aux consignes
- Utilisation à bon escient du matériel
- Conformité des modes de cuisson des légumes
- Conformité de la réalisation des préparations demandées

Dans la cuisson des grillades et des rôtis (respect des techniques de cuisson griller et rôti, respect des points de cuisson en fonction des commandes, utilisation des matériels de cuisson : grill, friteuse et four) :

- Gestion de l'envoi des commandes
- Vérification visuelle de la pertinence des points de cuisson en fonction des commandes clients
- Satisfaction des clients
- Utilisation à bon escient des matériels de cuisson

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	30/49

Dans le dressage des productions et en assurant l'envoi des commandes (dressage rapide avec netteté et harmonie, respect des commandes à l'envoi des plats) :

- Netteté des présentations et service efficace
- Satisfaction des clients

En anglais (ou langue d'un des pays limitrophe à la France), capacité à orienter le client vers un hiérarchique (critère non excluant pour la validation de la compétence où il s'applique) :

- Orienter un client étranger (ne pas laisser le client sans réponse)

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	31/49

MODALITES D'EVALUATION

RCC06 DISPOSITIF D'EVALUATION

Type d'évaluation	Durée maximum	Observations
Situation professionnelle	4h 00	Dont 0 h 30 de découverte de l'environnement professionnel et 0 h 30 maximum d'entretien technique professionnel.
Présentation de preuves		DSPP et preuves de pratique professionnelle représentative de l'activité.
Entretien (pour CCS)		

Cadre de la situation professionnelle observable en direct ou en différé:

1°) L'objet de la mise en situation professionnelle

La situation de travail recrée les conditions et l'environnement professionnels nécessaires à la mise en oeuvre et à l'évaluation des compétences liées à l'activité professionnelle. Elle concerne la mise en place des productions, la cuisson des rôtis et grillades en simulant un service à la commande à partir des consignes données par les évaluateurs (types de préparations et quantités spécifiés dans le Dossier Technique d'Evaluation-CCP)

La compréhension de la langue étrangère sera vérifiée oralement à la fin de la mise en situation professionnelle par le binôme évaluateur (le niveau en langue ne sera pas un critère excluant pour la validation de la compétence à laquelle il est rattaché).

A l'issue de la mise en situation professionnelle, un entretien technique professionnel permet au candidat de présenter les preuves de sa pratique professionnelle et au binôme évaluateur de vérifier le niveau de maîtrise des compétences de l'activité-type.

2°) Les moyens minimaux de la mise en oeuvre de la mise en situation professionnelle

Moyens humains :

- Un binôme de jurys évaluateurs (formateur et professionnel)

Moyens matériels :

- Poste grillade / rôtisserie d'une cuisine traditionnelle ou collective,
- 1 poste de travail individuel,
- Matériel spécifique.

Moyens matière d'oeuvre :

- Matière première nécessaire à la réalisation des productions mise à disposition pour le démarrage de l'épreuve.

3°) Les modalités de réalisation

Le candidat réalise les productions suivantes dans une organisation définie par le binôme évaluateurs :

Mises en place :

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	32/49

- Beurre composé,
- Sauce émulsionnée chaude
- Jus de rôti de volaille et de viande,
- Légume vert, légume grillé, légumes frits, Riz.

Réalisation de grillades :

- Darnes de poisson,
- Pièces de viande rouge,
- Pièce de viande blanche.

Réalisation de rôtis :

- Volaille,
- Carré de côtes

L'entretien technique est conduit par le binôme évaluateurs à la suite de la mise en situation professionnelle en vérifiant et validant le niveau de maîtrise des compétences. Les évaluateurs échangent avec le candidat sur les résultats de la mise en situation professionnelle et complètent leurs appréciations par des questions liées à l'activité. Ils s'appuient sur les résultats de la mise en situation professionnelle, le DSPP et sur l'apport de preuves présentées par le candidat.

Cet entretien complète et pondère l'observation en permettant aux évaluateurs de conforter une observation et/ou faire commenter un point particulier. Il permet également au candidat de s'exprimer sur sa pratique professionnelle, son organisation de travail et d'explicitier éventuellement) les points faibles relevés.

Le Document de Synthèse de Pratique Professionnelle (sauf dans le cas d'un CCS):

Ce document permet au (à la) candidat(e) de mettre en valeur ses compétences en décrivant, de manière détaillée et à partir d'exemples concrets, les activités professionnelles en rapport direct et étroit avec le titre professionnel visé.

Le (la) candidat(e) a également la possibilité de fournir tout support illustrant cette description.

A partir des informations fournies dans ce document et en complémentarité à la mise en situation professionnelle, le binôme d'évaluateurs évaluera les acquis du (de la) candidat(e) et les comparera aux requis de l'activité constitutive du titre.

Le DSPP est établi par tout candidat, quel que soit son parcours : Parcours continu de formation (1a), Parcours discontinu de formation (1b), Parcours de VAE.

Les preuves attestant de la pratique professionnelle sont présentées par le candidat. Elles proviennent de documents utilisés en entreprise et issus de la pratique professionnelle qui illustrent les compétences professionnelles de l'activité concernée.

Ce sont entre autres :

- Menus, cartes, plan de menus,
- Fiches techniques,
- Fiches de postes,
- Fiches de production,
- Documents concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires, etc.
- Autres éléments de preuves : attestations de formations ou de stages effectués, CQP commis de cuisine, etc.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	33/49

L'entretien (seulement pour le CCS):

L'entretien pour l'obtention d'un CCS a pour objectif de vérifier la maîtrise des compétences requises pour le certificat.

Sans objet.

RCC07 CONDITIONS DE PRESENCE ET D'INTERVENTION DES EVALUATEURS:**Protocole d'intervention**

Le centre organisateur des sessions de validation pour les CCP constitue le binôme d'évaluateurs : chaque binôme d'évaluateurs est composé d'un professionnel membre du jury du titre (figurant sur la liste désignée par la DDTEFP) et d'un(e) formateur(trice) du secteur d'activité concerné.

A l'ouverture des plis, un des évaluateurs remet l'épreuve aux candidat(e)s et transmet les consignes.

Durant la situation pratique, les évaluateurs doivent être présents et sont appelés à :

- Assurer la transmission de consignes et/ou d'informations au candidat
- Observer durant la situation de travail (comportement professionnel lors des différentes phases de l'épreuve)
- Evaluer les différentes compétences mises en oeuvre

Ils reçoivent ensuite le candidat en entretien technique professionnel en s'appuyant sur le DSPP et les preuves présentées afin de compléter et clarifier leurs éléments d'appréciation.

RCC08 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: 08/07/2009

RCC09 CODE DU RCC: RCC-01649-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	34/49

CERTIFICATION D'UN C.C.P.

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

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	35/49

REFERENTIEL DE CERTIFICATION D'UN C.C.P.

RCC01 INTITULE DU CERTIFICAT:

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

Code du certificat: CP-000367

RCC02 REFERENCE DU OU DES TITRE(S) DE RATTACHEMENT:

- Cuisinier(ère) (TP-00358)

RCC03 CARACTERISTIQUE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Définition et description de l'activité-type visée:

L'activité représente le coeur du métier et 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 nécessite une organisation rationnelle des tâches en prenant en compte les temps de préparation, de cuisson, de dressage et de nettoyage et une forte réactivité pendant le service " coup de feu " pour répondre aux commandes à la carte.

Elle demande :

- De réaliser les traitements préliminaires des produits (épluchage, lavage, taillage, habillage, découpage, etc.)
- De mettre en place des fonds de base, des farces, des sauces, des jus et des petites garnitures d'appellation.
- De cuire des viandes, des poissons, des légumes en respectant les modes de cuisson.
- De dresser les préparations, le plus souvent, à l'assiette en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.
- D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en intégrant les principes d'une démarche 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 l'activité.

Contexte et conditions de réalisation de l'activité-type:

L'activité existe en restauration commerciale et sociale; elle a toute son amplitude 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.

Elle impose de porter une tenue professionnelle et implique une station debout permanente et de multiples manutentions. Elle peut être effectuée sur des horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec 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 peuvent être ouverts.

Elle demande de la dextérité, un sens de l'organisation liée au service et une bonne résistance physique à la chaleur.

L'ensemble des matériels utilisés exige de respecter les consignes d'hygiène alimentaire et de sécurité et de maîtriser les protocoles de nettoyage. L'utilisation de produits sensibles implique une hygiène rigoureuse dans la manipulation des denrées.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	36/49

RCC04 LISTE DES COMPETENCES CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITE TYPE:

- Réaliser les opérations de mise en place au poste "Plats chauds élaborés"
- Réaliser les cuissons et présenter des plats chauds élaborés.

RCC05 CRITERES D'APPRECIATION ET SEUILS REQUIS POUR LA TENUE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Toutes les compétences identifiées doivent être maîtrisées.

Les productions culinaires feront l'objet d'une dégustation et d'une appréciation gustative.

CRITERES D'APPRECIATION DES COMPETENCES ET SEUILS REQUIS

Application des règles d'hygiène alimentaire et des normes de sécurité dans une démarche HACCP ou conforme au GBPH (dans l'utilisation des produits, pour le nettoyage, pendant la réalisation du travail en respectant la marche en avant) :

- Vérification visuelle du respect de la réglementation et des procédures

Conformité du déconditionnement et du stockage des produits (respect des procédures de déboîtage, dessouvidage, etc., conservation des étiquetages, entreposage aux températures référencées) :

- Vérification visuelle du respect des procédures
- Vérification visuelle des températures et des zones de stockage

Respect des règles de sécurité du travail :

- Vérification visuelle de l'application des normes

Mise en oeuvre de l'organisation rationnelle du travail (respect des consignes des fiches techniques, respect de la chronologie des tâches à réaliser) :

- Appréciation de la gestion cohérente du travail dans l'espace et dans le temps

Dans le traitement des phases préliminaires de préparation des produits alimentaires (respect des procédures, des techniques appropriées aux différentes opérations pour les légumes, viandes et poissons, utilisation des matériels, réalisation des différentes cuissons : à l'anglaise,

à blanc, gratin complet, préparation des petites garnitures d'accompagnement, élaboration des fonds de base) :

- Produits épluchés et lavés selon les procédures
- Taillages, habillage, filetage, découpage correspondant aux consignes
- Utilisation à bon escient du matériel
- Conformité des modes de cuisson des légumes
- Conformité de la réalisation des préparations demandées

Dans la cuisson des plats chauds élaborés (respect des techniques des modes de cuisson :

sauter en sauce, pocher à court mouillement, sauter déglacer, cuisson marinière, etc., utilisation des matériels de cuisson, réalisation des productions en respectant l'équilibre des arômes et des saveurs, maintien à température référencée des productions chaudes) :

- Conformité des techniques de cuisson réalisées
- Utilisation à bon escient du matériel
- Valeur gustative des productions

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	37/49

Dans le dressage des productions (présentation et mise en valeur) :

- Netteté des présentations et harmonie des couleurs

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	38/49

MODALITES D'EVALUATION

RCC06 DISPOSITIF D'EVALUATION

Type d'évaluation	Durée maximum	Observations
Situation professionnelle	4 h 00	Dont 0 h 30 de découverte de l'environnement professionnel et 0 h 30 maximum d'entretien technique professionnel.
Présentation de preuves		DSPP et preuves de pratique professionnelle représentative de l'activité
Entretien (pour CCS)		

Cadre de la situation professionnelle observable en direct ou en différé:

1°) L'objet de la mise en situation professionnelle

La situation de travail recrée les conditions et l'environnement professionnels nécessaires à la mise en oeuvre et à l'évaluation des compétences liées à l'activité professionnelle.

Elle concerne la mise en place de la production et la cuisson des plats chauds élaborés à partir des consignes données (types de préparations et quantités spécifiés dans le Dossier Technique d'Evaluation-CCP).

Le candidat assurera le dressage et la présentation des plats.

A l'issue de la mise en situation professionnelle, un entretien technique professionnel permet au candidat de présenter les preuves de sa pratique professionnelle et au binôme évaluateur de vérifier le niveau de maîtrise des compétences de l'activité-type.

2°) Les moyens minimaux de la mise en oeuvre de la mise en situation professionnelle

Moyens humains :

- Un binôme de jurys évaluateurs (1 formateur et 1 professionnel)

Moyens matériels :

- Poste chaud d'une cuisine, essentiellement,
- 1 poste de travail individuel,
- Matériel spécifique.

Moyens matière d'oeuvre :

- Matière première nécessaire à la réalisation des productions mise à disposition pour le démarrage de l'épreuve.

3°) Les modalités de réalisation

Le candidat devra réaliser les productions suivantes :

- Préparation et cuisson de viande blanche ou viande rouge
- Préparation et cuisson de gratin de légumes frais.
- Préparation et cuisson de poisson
- Cuisson de pommes de terre tournées.
- Préparation et cuisson de volaille avec garniture libre de 3 légumes.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	39/49

Les modes de cuisson de la viande, de la volaille et du poisson sont imposés, ainsi que deux garnitures de légumes. La troisième garniture, composée de trois légumes, sera choisie par le candidat sur proposition d'un panier du marché.

L'entretien technique est conduit par le binôme évaluateurs à la suite de la mise en situation professionnelle en vérifiant et validant le niveau de maîtrise des compétences. Les évaluateurs échangent avec le candidat sur les résultats de la mise en situation professionnelle et complètent leurs appréciations par des questions liées à l'activité. Ils s'appuient sur les résultats de la mise en situation professionnelle, le DSPP et sur l'apport de preuves présentées par le candidat.

Cet entretien complète et pondère l'observation en permettant aux évaluateurs de conforter une observation et/ou faire commenter un point particulier. Il permet également au candidat de s'exprimer sur sa pratique professionnelle, son organisation de travail et d'explicitier (éventuellement) les points faibles relevés.

Le Document de Synthèse de Pratique Professionnelle (sauf dans le cas d'un CCS):

Ce document permet au (à la) candidat(e) de mettre en valeur ses compétences en décrivant, de manière détaillée et à partir d'exemples concrets, les activités professionnelles en rapport direct et étroit avec le titre professionnel visé.

Le (la) candidat(e) a également la possibilité de fournir tout support illustrant cette description.

A partir des informations fournies dans ce document et en complémentarité à la mise en situation professionnelle, le binôme d'évaluateurs évaluera les acquis du (de la) candidat(e) et les comparera aux requis de l'activité constitutive du titre.

Le DSPP est établi par tout candidat, quel que soit son parcours : Parcours continu de formation (1a), Parcours discontinu de formation (1b), Parcours de VAE.

Les preuves attestant de la pratique professionnelle sont présentées par le candidat. Elles proviennent de documents utilisés en entreprise et issus de la pratique professionnelle qui illustrent les compétences professionnelles de l'activité concernée.

Ce sont entre autres :

- Menus, cartes, plan de menus,
- Fiches techniques,
- Fiches de postes,
- Fiches de production,
- Documents concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires, etc.
- Autres éléments de preuves : attestations de formations ou de stages effectués, CQP commis de cuisine, etc.

L'entretien (seulement pour le CCS):

L'entretien pour l'obtention d'un CCS a pour objectif de vérifier la maîtrise des compétences requises pour le certificat.

Sans objet.

RCC07 CONDITIONS DE PRESENCE ET D'INTERVENTION DES EVALUATEURS: Protocole d'intervention

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	40/49

Le centre organisateur des sessions de validation pour les CCP constitue le binôme d'évaluateurs : chaque binôme d'évaluateurs est composé d'un professionnel membre du jury du titre (figurant sur la liste désignée par la DDTEFP) et d'un(e) formateur(trice) du secteur d'activité concerné.

A l'ouverture des plis, un des évaluateurs remet l'épreuve aux candidat(e)s et transmet les consignes.

Durant la situation pratique, les évaluateurs doivent être présents et sont appelés à :

- Assurer la transmission de consignes et/ou d'informations au candidat
- Observer durant la situation de travail (comportement professionnel lors des différentes phases de l'épreuve)
- Evaluer les différentes compétences mises en oeuvre

Ils reçoivent ensuite le candidat en entretien technique professionnel en s'appuyant sur le DSPP et les preuves présentées afin de compléter et clarifier leurs éléments d'appréciation.

RCC08 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: 08/07/2009

RCC09 CODE DU RCC: RCC-01650-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	41/49

CERTIFICATION D'UN C.C.P.

Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	42/49

REFERENTIEL DE CERTIFICATION D'UN C.C.P.

RCC01 INTITULE DU CERTIFICAT:

Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

Code du certificat: CP-000368

RCC02 REFERENCE DU OU DES TITRE(S) DE RATTACHEMENT:

- Cuisinier(ère) (TP-00358)

RCC03 CARACTERISTIQUE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Définition et description de l'activité-type visée:

L'activité consiste à réaliser des pâtisseries et des entremets de restaurant en travaillant avec méthode et rigueur.

Elle nécessite de mettre en place une organisation rationnelle des tâches en prenant en compte les temps de préparation, de cuisson, de dressage et de nettoyage et de travailler minutieusement dans l'élaboration des productions.

Elle demande :

- De réaliser de façon traditionnelle la préparation et la cuisson des diverses crèmes et pâtes de base.
- D'effectuer le montage des desserts en se conformant à des règles précises d'élaboration.
- De dresser les desserts à l'assiette en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations.
- D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en intégrant les principes d'une démarche 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.

Contexte et conditions de réalisation de l'activité-type:

L'activité 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).

Elle impose de porter une tenue professionnelle et implique une station debout permanente et de multiples manutentions. Elle peut être effectuée sur des horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure. Les dimanches et les jours fériés peuvent être ouverts. Elle demande de la dextérité et une bonne résistance physique.

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

L'organisation, la rapidité, l'originalité et un sens artistique sont les points forts de l'activité.

Les matériels utilisés (mixer, batteur mélangeur, four, etc.) exigent de respecter les consignes d'hygiène et de sécurité et de maîtriser les protocoles de nettoyage. L'utilisation de produits sensibles implique une hygiène rigoureuse dans la manipulation des denrées.

RCC04 LISTE DES COMPETENCES CONSTITUTIVES DE L'ACTIVITE TYPE:

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	43/49

- Réaliser les opérations de mise en place au poste "pâtisseries et entremets".
- Assembler et dresser des desserts de restaurant.

RCC05 CRITERES D'APPRECIATION ET SEUILS REQUIS POUR LA TENUE DE L'ACTIVITE-TYPE:

Toutes les compétences identifiées doivent être maîtrisées.

Les productions culinaires feront l'objet d'une dégustation et d'une appréciation gustative.

CRITERES D'APPRECIATION DES COMPETENCES ET SEUILS REQUIS

Application des règles d'hygiène alimentaire et des normes de sécurité dans une démarche HACCP ou conforme au GBPH (dans l'utilisation des produits, pour le nettoyage, pendant la réalisation du travail en respectant la marche en avant) :

- Vérification visuelle du respect de la réglementation et des procédures

Conformité du déconditionnement et du stockage des produits (respect des procédures de déboîtage, dessouvidage, etc., conservation des étiquetages, entreposage aux températures référencées) :

- Vérification visuelle du respect des procédures
- Vérification visuelle des températures et des zones de stockage

Respect des règles de sécurité du travail :

- Vérification visuelle de l'application des normes

Mise en oeuvre de l'organisation rationnelle du travail (respect des consignes des fiches techniques, respect de la chronologie des tâches à réaliser) :

- Appréciation de la gestion cohérente du travail dans l'espace et dans le temps

Dans le traitement des opérations préliminaires (respect des procédures, des techniques mises en oeuvre et de l'utilisation des matériels appropriés, préparation des pâtes : brisée, à biscuit, à choux, à meringue... et des crèmes ganache, pâtissière, anglaise, crème prise...) :

- Produits épluchés et lavés selon les procédures
- Taillages et découpes correspondant aux consignes
- Utilisation à bon escient des matériels
- Conformité de la réalisation des pâtes et crèmes demandées

Dans le traitement des cuissons (réalisation des cuissons des différentes pâtes et crèmes, utilisation des matériels spécifiques) :

- Conformité des techniques de cuisson réalisées
- Utilisation à bon escient des matériels

Dans l'assemblage des différentes préparations (montage des entremets, garnissage des pâtisseries, respect dans l'équilibre des arômes et des saveurs) :

- Vérification visuelle des réalisations
- Valeur gustative des productions

Dans le dressage des productions (présentation et mise en valeur) :

- Netteté des présentations et harmonie des couleurs

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	44/49

MODALITES D'EVALUATION

RCC06 DISPOSITIF D'EVALUATION

Type d'évaluation	Durée maximum	Observations
Situation professionnelle	4 h 00	Dont 0 h 30 de découverte de l'environnement professionnel et 0 h 30 maximum d'entretien technique professionnel.
Présentation de preuves		DSPP et preuves de pratique professionnelle représentative de l'activité
Entretien (pour CCS)		

Cadre de la situation professionnelle observable en direct ou en différé:

1°) L'objet de la mise en situation professionnelle

La situation de travail recrée les conditions et l'environnement professionnels nécessaires à la mise en oeuvre et à l'évaluation des compétences liées à l'activité professionnelle.

Elle concerne la mise en place des productions, l'élaboration et le montage de pâtisseries et entremets ainsi que leur présentation à partir des consignes données (types de préparations et quantités spécifiés dans le DTE-CCP)

A l'issue de la mise en situation professionnelle, un entretien technique professionnel permet au candidat de présenter les preuves de sa pratique professionnelle et au binôme évaluateur de vérifier le niveau de maîtrise des compétences de l'activité-type.

2°) Les moyens minimaux de la mise en oeuvre de la mise en situation professionnelle

Moyens humains :

- Un binôme de jurys évaluateurs

Moyens matériels :

- Local pâtisserie ou espace en cuisine réservé à l'élaboration des pâtisseries,
- Matériels spécifiques de pâtisserie.

Moyens matière d'oeuvre :

- Matière première nécessaire à la réalisation des productions mise à disposition pour le démarrage de l'épreuve.

3°) Les modalités de réalisation

Cette situation professionnelle reconstituée évalue les compétences nécessaires pour mener l'activité.

Sont pris en compte dans l'évaluation pratique la réalisation et la présentation des préparations demandées, mais aussi l'organisation du travail et le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Le candidat effectue la mise en place de son poste de travail à partir des consignes qui lui sont données (types de préparations et quantités).

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	45/49

La situation pratique est représentée par la réalisation et la présentation de 7 desserts de restaurant différents pour 4 portions :

- 2 desserts en se conformant aux fiches techniques imposées.
- 5 desserts au choix du candidat à partir de pâtes et crèmes de base imposées (montage et présentation libre)

Les desserts sont présentés individuellement et au plat en fonction de leur particularité.

L'entretien technique est conduit par le binôme évaluateurs à la suite de la mise en situation professionnelle en vérifiant et validant le niveau de maîtrise des compétences. Les évaluateurs échangent avec le candidat sur les résultats de la mise en situation professionnelle et complètent leurs appréciations par des questions liées à l'activité. Ils s'appuient sur les résultats de la mise en situation professionnelle, le DSPP et sur l'apport de preuves présentées par le candidat.

Cet entretien complète et pondère l'observation en permettant aux évaluateurs de conforter une observation et/ou faire commenter un point particulier. Il permet également au candidat de s'exprimer sur sa pratique professionnelle, son organisation de travail et d'explicitier (éventuellement) les points faibles relevés.

Le Document de Synthèse de Pratique Professionnelle (sauf dans le cas d'un CCS):

Ce document permet au (à la) candidat(e) de mettre en valeur ses compétences en décrivant, de manière détaillée et à partir d'exemples concrets, les activités professionnelles en rapport direct et étroit avec le titre professionnel visé.

Le (la) candidat(e) a également la possibilité de fournir tout support illustrant cette description.

A partir des informations fournies dans ce document et en complémentarité à la mise en situation professionnelle, le binôme d'évaluateurs évaluera les acquis du (de la) candidat(e) et les comparera aux requis de l'activité constitutive du titre.

Le DSPP est établi par tout candidat, quel que soit son parcours : Parcours continu de formation (1a), Parcours discontinu de formation (1b), Parcours de VAE.

Les preuves attestant de la pratique professionnelle sont présentées par le candidat. Elles proviennent de documents utilisés en entreprise et issus de la pratique professionnelle qui illustrent les compétences professionnelles de l'activité concernée.

Ce sont entre autres :

- Menus, cartes, plan de menus,
- Fiches techniques,
- Fiche de poste,
- Fiche de production,
- Documents concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires, etc.
- Autres éléments de preuves : attestations de formations ou de stages effectués, équivalence en pâtisserie, etc.

L'entretien (seulement pour le CCS):

L'entretien pour l'obtention d'un CCS a pour objectif de vérifier la maîtrise des compétences requises pour le certificat.

Sans objet.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	46/49

RCC07 CONDITIONS DE PRESENCE ET D'INTERVENTION DES EVALUATEURS:**Protocole d'intervention**

Le centre organisateur des sessions de validation pour les CCP constitue le binôme d'évaluateurs : chaque binôme d'évaluateurs est composé d'un professionnel membre du jury du titre (figurant sur la liste désignée par la DDTEFP) et d'un(e) formateur(trice) du secteur d'activité concerné.

A l'ouverture des plis, un des évaluateurs remet l'épreuve aux candidat(e)s et transmet les consignes.

Durant la situation pratique, les évaluateurs doivent être présents et sont appelés à :

- Assurer la transmission de consignes et/ou d'informations au candidat
- Observer durant la situation de travail (comportement professionnel lors des différentes phases de l'épreuve)
- Evaluer les différentes compétences mises en oeuvre

Ils reçoivent ensuite le candidat en entretien technique professionnel en s'appuyant sur le DSPP et les preuves présentées afin de compléter et clarifier leurs éléments d'appréciation.

RCC08 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: 08/07/2009

RCC09 CODE DU RCC: RCC-01651-00

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	47/49

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CUI	TP-00358	Guide RC	1.3	10/06/2008	08/07/2009	48/49

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