



# REFERENTIEL DE CERTIFICATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Agent(e) de Restauration

**Niveau V**

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



**REFERENTIEL DE CERTIFICATION D'UNE SPECIALITE DU TITRE PROFESSIONNEL  
DU MINISTERE CHARGE DE L'EMPLOI**

**Agent(e) de Restauration**

**1. Références de la spécialité**

**Niveau :** V

**Code(s) NSF :** 334 t - Accueil, hôtellerie, tourisme-

**Code(s) Rome :** G1603

**Formacode :** 42791 42708 42725 42780

**Date de l'arrêté :** 08/06/2011

**Date de parution au JO de l'arrêté de spécialité :** 18/08/2011

**Date d'effet de l'arrêté :** 08/09/2011

**2. Synthèse des modalités d'évaluation pour l'accès au titre**

➤ *Pour l'accès au titre professionnel **des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation**, les compétences sont évaluées au vu :*

a) De l'épreuve de synthèse basée sur une mise en situation professionnelle

Dans une première phase, le candidat réalise une production culinaire imposée sur la base de 4 assiettes de hors-d'œuvre, 2 plats chauds pour 4 personnes (2 plats cuisinés à remettre en température et 2 grillades) avec sauce et garniture d'accompagnement ainsi que 4 desserts individuels à partir de produits d'assemblage. Cette mise en situation professionnelle permet au jury d'observer le niveau de maîtrise professionnelle requis 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.

Dans une deuxième phase, le candidat participe en présence du jury à un entretien technique individuel et développe l'argumentation des compétences traitées.

b) Du dossier de synthèse de pratique professionnelle (DSPP)

Tous les candidats au Titre Professionnel décrivent par activité type et à partir d'exemples concrets, les pratiques professionnelles en rapport direct et étroit avec le titre professionnel visé.

Le candidat 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 candidat et les comparera aux requis du titre.

c) Des résultats des évaluations réalisées pendant le parcours continu de formation (**cette rubrique C ne concerne pas les candidats par VAE**).

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	3/25

d) D'un entretien final avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités auxquelles conduit le titre visé sur la base du Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP), de l'épreuve de synthèse et, pour les candidats d'un parcours continu de formation, des évaluations passées en cours de formation.

➤ *Pour l'accès au titre professionnel **des candidats issus d'un parcours progressif de formation ou ayant capitalisé les Certificats de Compétences Professionnelles** constitutifs du titre visé, les compétences sont évaluées lors d'un entretien final avec le jury sur la base des CCP obtenus et du DSPP.*

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	4/25

### 3. Le dispositif d'évaluation pour l'accès direct au titre

#### 3.1. Les épreuves d'évaluation pour le (la) candidat(e) au Titre professionnel AR

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Evaluations complémentaires ou Questionnement à partir d'une annexe DSPP		00 h 00 mn	
<b>Epreuve de synthèse :</b> - Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre et des desserts Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)  Assurer pendant le service une production culinaire simplifiée au poste grillade, et des sautés minute devant le client Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine	03 h 00 mn	La mise en situation professionnelle concerne une production culinaire à réaliser. Elle permet au jury d'observer les 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.
- Questionnaire professionnel		00 h 00 mn	
- Entretien technique	Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre et des desserts Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)  Assurer pendant le service une production culinaire simplifiée au poste grillade, et des sautés minute devant le client Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds Enregistrer (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement Effectuer le débarrassage des plateaux repas en salle de self-service en respectant l'intimité des clients Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle	00 h 30 mn	L'entretien technique individuel a lieu après la mise en situation professionnelle avec le même jury.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	5/25

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Entretien final</b>	Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle	00 h 15 mn	Temps d'échange avec le candidat sur le DSPP
	Par candidat, durée de l'épreuve	03 h 45 mn, dont 03 h 45 mn devant le jury,	

**Précisions pour le (la) candidat(e) issu(e) d'un parcours VAE :**

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	6/25

### 3.2. Les modalités pour l'accès direct au titre professionnel

Les compétences professionnelles du titre et les critères d'évaluation		Session Titre Professionnel - Modalités d'évaluation				
Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Evaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse  Ou Questionnement à partir d'une annexe au DSPP	Epreuve de synthèse			Elément obligatoirement introduit dans l'entretien final
			Mise en situation professionnelle ou Présentation différée d'un projet	Questionnaire professionnel	Entretien technique	
Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts						
Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage	<ul style="list-style-type: none"><li>- La réception et les stockages de marchandises correspondent aux consignes des fiches procédures.</li><li>- Le lavage et la désinfection des denrées sont efficaces.</li><li>- Les produits alimentaires sont transformés en respectant les techniques culinaires (taillage, tranchage, découpe)</li><li>- Les matériels électromécaniques et la coutellerie sont utilisés avec aisance en respectant les consignes de sécurité.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre et des desserts	<ul style="list-style-type: none"><li>- La cuisson des produits et des P.A.I. respecte les techniques culinaires demandées (à l'anglaise, à la vapeur, pocher, sauter, cuissons d'entrées et de desserts)</li><li>- L'assemblage des mets est conforme aux consignes écrites ou orales.</li><li>- Les préparations culinaires sont dressées et décorées harmonieusement.</li><li>- Les productions culinaires sont recevables gustativement.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A)						
Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Les P.C.E.A. sont remis et maintenus en température conformément à la réglementation.</li><li>- Les consignes de remise et de maintien en température sont suivies et cohérentes.</li><li>- La qualité organoleptique des P.C.E.A. est préservée.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	7/25

Les compétences professionnelles du titre et les critères d'évaluation		Session Titre Professionnel - Modalités d'évaluation				
Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Evaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse Ou Questionnement à partir d'une annexe au DSPP	Epreuve de synthèse			Elément obligatoirement introduit dans l'entretien final
			Mise en situation professionnelle ou Présentation différée d'un projet	Questionnaire professionnel	Entretien technique	
Assurer pendant le service une production culinaire simplifiée au poste grillade, et des sautés minute devant le client	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les préparations culinaires correspondent aux consignes données.</li> <li>- Les matériels de cuisson sont utilisés efficacement (gril, friteuse, wok, plancha).</li> <li>- La cuisson des grillades, des sautés minute et des garnitures est cohérente avec la commande des clients.</li> <li>- Le service est réalisé avec efficacité et amabilité (tenue vestimentaire, formules de politesse, sourire, réponse aux clients)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service</b>						
Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'entretien de la salle à manger, de ses annexes et du matériel est effectué suivant les consignes du plan de nettoyage.</li> <li>- Les mises en place de la salle à manger et des présentoirs sont conformes aux consignes données.</li> <li>- Le travail est réalisé dans le temps imparti.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'approvisionnement des linéaires et comptoirs correspond aux règles de présentations de l'entreprise.</li> <li>- Le réapprovisionnement est effectué en respectant le "stock tampon"</li> <li>- Le contrôle des températures des productions culinaires est bien effectué au cours du service.</li> <li>- Le service est assuré efficacement avec un comportement adapté à la clientèle (tenue vestimentaire, formules de politesse, sourire, réponse aux clients)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Enregistrer (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La clientèle est accueillie par un comportement agréable et courtois.</li> <li>- L'enregistrement du contenu des plateaux repas est efficace.</li> <li>- L'encaissement correspond à la commande des clients.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	8/25



Les <u>compétences professionnelles</u> du titre et les critères d'évaluation		Session Titre Professionnel - Modalités d'évaluation				
Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Evaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse  Ou Questionnement à partir d'une annexe au DSPP	Epreuve de synthèse			Elément obligatoirement introduit dans l'entretien final
			Mise en situation professionnelle ou Présentation différée d'un projet	Questionnaire professionnel	Entretien technique	
Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle						
Effectuer le débarrassage des plateaux repas en salle de self-service en respectant l'intimité des clients	- Le débarrassage des plateaux repas sur tables est méthodique et s'effectue avec aisance.  - Le contact avec la clientèle est discret et aimable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine	- La mise en place des bacs de plonge et des produits de nettoyage est conforme aux consignes  - La chronologie du nettoyage de la batterie cuisine est respectée. - Le rangement du matériel est rationnel et cohérent avec l'organisation de la cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle	- La préparation de la machine (mise sous tension, remplissage, contrôle des niveaux produits, vérification des températures et du matériel) est conforme aux consignes de fonctionnement.  - Le tri de la vaisselle sale est efficace. - La répartition de la vaisselle sale dans les paniers permet d'alimenter en continu la machine à laver. - La vaisselle est propre et sans tâche en sortie de machine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant :						

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	9/25

### 03. Le dispositif d'évaluation pour l'accès direct au titre (suite)

#### 3.3. Les compétences professionnelles transversales évaluées lors de la session du titre\*

Compétences transversales et critères d'évaluation		Rappel des modalités d'évaluation définies dans la Session Titre Professionnel			
Compétences transversales	Critères d'évaluation	Evaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse Ou Questionnement à partir d'une annexe au DSPP	Epreuve de synthèse		
			Mise en situation professionnelle ou Présentation différée d'un projet	Questionnaire professionnel	Entretien technique
Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S)	- Le travail est réalisé en conformité avec les objectifs du plan de maîtrise sanitaire (P.M.S.) - Le comportement du professionnel est adapté aux principes de la démarche HACCP.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients	- Le comportement est adapté au collectif de travail. - La communication est positive et structure la qualité du travail. - Le résultat des prestations est la conséquence d'actions collaboratives.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

\* Il n'y a pas d'évaluation spécifique

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	10/25

#### **4 - Conditions particulières de présence et d'intervention du jury propre au titre**

##### **Protocole d'intervention du jury propre au titre :**

Le jury sera mobilisé pour une durée de 8 heures

##### **Conditions particulières de composition du jury :**

Le jury est composé de professionnels de la restauration collective occupant les fonctions de chef de cuisine ou gérant en restauration collective.

#### **5 - Conditions particulières de surveillance et de confidentialité prévues au cours de l'épreuve de synthèse**

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	11/25

## Annexe

### Plateau technique de la session Titre Professionnel

#### Titre professionnel : Agent(e) de Restauration

##### ➤ Le(s) lieu(x) de déroulement de l'évaluation pour la session Titre Professionnel

La mise en situation professionnelle, sous la forme d'une production culinaire, se réalise dans une cuisine professionnelle équipée permettant de recevoir les candidats dans de bonnes conditions de travail.

##### ➤ Les locaux pour la session TP

Désignation et description des locaux	Observations
Une cuisine pédagogique ou cuisine de production de self-service équipées de leurs matériels en quantité suffisante pour accueillir 5 candidats simultanément.	La superficie de la cuisine doit permettre à chaque candidat de travailler aisément, être vigilant à : <ul style="list-style-type: none"><li>· L'ergonomie des postes</li><li>· La distance entre les différents postes de travail</li></ul>
Une petite salle ou un grand bureau permettant d'accueillir aisément 3 à 4 personnes.	Pour le déroulement de l'entretien technique et de l'entretien final de chaque candidat.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	12/25

➤ **Les équipements pour la session TP**

<b>Désignation et description</b>	<b>Dotation collective évaluée pour un nombre de 5 candidat(s) maximum</b>	<b>Dotation individuelle</b>
Postes de travail	5 plans de travail	Espace suffisant pour travailler aisément sans risque pour la sécurité des candidats. <ul style="list-style-type: none"> <li>1 plan de travail individuel</li> </ul>
Machines et matériel	Pour 5 candidats simultanément : 4 feux vifs 2 plaques coup de feu 2 fours (grilles, plaques à pâtisserie) 1 grillade 1 friteuse 1 batteur/mélangeur et ses accessoires (fouet, palette) 1 trancheur universel (machine à jambon) 1 robot coupe-légumes 1 robot cutter 1 mixer (petit modèle) batterie de cuisine : poêles, russes,	1 espace stockage réfrigéré délimité 1 poste chaud comprenant 2 feux vifs ou ½ plaque coup de feu 1 four pour 2 à 3 candidats 2 russes
Outillage	Matériels de préparation et à débarrasser : plaques, calottes, culs de poule, bacs gastronomes	2 plaques à débarrasser 2 calottes 2 bacs gastronomes (1 GN ½ et 1 GN ¼)
Petit outillage	Petit outillage habituellement utilisé en cuisine professionnelle : chinois, passoirs, louches, pochons, écumoirs, poches à jeter, douilles cannelées, rouleaux à pâtisserie, fouet à blancs, emporte-pièce, gants alimentaires à jeter	Malette à couteau apportée par le candidat : économe, couteau d'office, éminceur, canneleur, spatule inox, spatule pâtisserie, fouet, pinceau, fourchette, cuillère à lever les légumes, vide-pomme
Equipements individuels de protection (EPI)		Tenue professionnelle obligatoire, fournie par le candidat : veste et pantalon de cuisine, tablier, toque ou charlotte, chaussures de sécurité.

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	13/25

<b>Désignation et description</b>	<b>Dotation collective évaluée pour un nombre de 5 candidat(s) maximum</b>	<b>Dotation individuelle</b>
Matière d'œuvre	La matière d'œuvre globale est décrite dans le DTE Epreuve de synthèse	La matière d'œuvre par candidat est décrite dans le DTE Epreuve de synthèse
Documentation		Scénario des productions culinaires à réaliser. Fiches techniques des productions à réaliser

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	14/25



REFERENTIEL DE CERTIFICATION  
DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES  
Agent(e) de Restauration





# REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

## Agent(e) de Restauration

### Les épreuves d'évaluation pour le candidat(e) aux Certificats de Compétences Professionnelles

#### CCP 1 - Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre et des desserts Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage	03 h 15 mn	A la fin de la mise en situation, le binôme évaluateur échange sur leurs annotations et remplit la grille d'évaluation.
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>		00 h 00 mn	
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre et des desserts Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage	00 h 30 mn	Le binôme évaluateur reçoit le candidat pour un entretien technique individuel. A partir du guide d'entretien, il l'interroge sur la prestation réalisée et vérifie le niveau de maîtrise des compétences en s'appuyant sur leur observation, le DSPP et ses éléments de preuve.
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>		00 h 00 mn	
Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs			03 h 45 mn 03 h 45 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	17/25

## CCP 2 - Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A)

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)  Assurer pendant le service une production culinaire simplifiée au poste grillade, et des sautés minute devant le client	02 h 45 mn	A la fin de la mise en situation, le binôme évaluateur échange sur leurs annotations et remplit la grille d'évaluation.
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>		00 h 00 mn	
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)  Assurer pendant le service une production culinaire simplifiée au poste grillade, et des sautés minute devant le client	00 h 30 mn	Le binôme évaluateur reçoit le candidat pour un entretien technique individuel. A partir du guide d'entretien, il l'interroge sur la prestation réalisée et vérifie le niveau de maîtrise des compétences en s'appuyant sur leur observation, le DSPP et ses éléments de preuve.
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>		00 h 00 mn	
Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs			03 h 15 mn 03 h 15 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	18/25

## CCP 3 - Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds Enregistrer (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement	03 h 15 mn	A la fin de la mise en situation, le binôme évaluateur échange sur leurs annotations et remplit la grille d'évaluation.
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>		00 h 00 mn	
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds Enregistrer (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement	00 h 30 mn	Le binôme évaluateur reçoit le candidat pour un entretien technique individuel. A partir du guide d'entretien, il l'interroge sur la prestation réalisée et vérifie le niveau de maîtrise des compétences en s'appuyant sur leur observation, le DSPP et ses éléments de preuve.
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>		00 h 00 mn	
Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs			03 h 45 mn 03 h 45 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	19/25

## CCP 4 - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Modalités	Pour tout candidat	Compétences évaluées	Durée	Observations
Mise en situation professionnelle ou présentation différée d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>	Effectuer le débarrassage des plateaux repas en salle de self-service en respectant l'intimité des clients Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle	02 h 45 mn	A la fin de la mise en situation, le binôme évaluateur échange sur leurs annotations et remplit la grille d'évaluation.
Questionnaire professionnel	<input type="checkbox"/>		00 h 00 mn	
Entretien technique	<input checked="" type="checkbox"/>	Effectuer le débarrassage des plateaux repas en salle de self-service en respectant l'intimité des clients Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle	00 h 30 mn	Le binôme évaluateur reçoit le candidat pour un entretien technique individuel. A partir du guide d'entretien, il l'interroge sur la prestation réalisée et vérifie le niveau de maîtrise des compétences en s'appuyant sur leur observation, le DSPP et ses éléments de preuve.
Questionnement à partir d'une annexe DSPP	<input type="checkbox"/>		00 h 00 mn	
Par candidat, durée de l'épreuve Dont devant binôme évaluateurs			03 h 15 mn 03 h 15 mn	

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	20/25

## ANNEXE AU RC TITRE ET CCP ÉTABLISSANT LES CORRESPONDANCES AVEC LA VERSION PRECEDENTE DU TITRE PROFESSIONNEL

**Tableau des correspondances avec les versions précédentes du TP**

N° CCP	Agent(e) de Restauration Arrêté du 24/07/2006	N° CCP	Agent(e) de Restauration Arrêté du 08/06/2011
CCP1	Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts	CCP1	Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts
CCP2	Réaliser des grillades minute et respecter le processus de remise en température des plats cuisinés à l'avance (P.C.A)	CCP2	Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A)
CCP3	Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service	CCP3	Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
CCP4	Réaliser le lavage à la main de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle	CCP4	Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	21/25

## GLOSSAIRE DES MODALITES D'EVALUATION

### du Référentiel de Certification (RC)

#### EVALUATIONS COMPLEMENTAIRES OU ANNEXE AU DOSSIER DE SYNTHESE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE (DSPP)

❖ **Les évaluations complémentaires à l'Epreuve de synthèse**

Cette modalité s'applique à des cas particuliers que la spécialité du titre rend nécessaire : elle ne s'assimile à aucune autre catégorie d'évaluation, ni aux obligations réglementaires éventuelles précisées dans le Référentiel de Certification du titre professionnel considéré, et pour lesquelles une rubrique existe.

❖ **Le questionnement à partir d'une annexe au DSPP**

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...), dont le Référentiel de Certification précise qu'elle doit être annexée au Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Précisions pour le (la) candidat(e) issu(e) de la VAE » mentionne en quoi consistent ces annexes.

#### EPREUVE DE SYNTHESE

L'épreuve de synthèse peut consister en une mise en situation professionnelle ou en la présentation différée d'un projet. Elle peut également intégrer un questionnaire professionnel et/ou un entretien technique.

❖ **La mise en situation professionnelle**

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

❖ **La présentation différée d'un projet**

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet ou d'une production réalisés dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet ou cette production en amont de la session. Lorsqu'il est issu d'un parcours de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), les modalités de réalisation du projet sont précisées dans la rubrique « Précisions pour le (la) candidat(e) issu(e) de la VAE ».

❖ **Le questionnaire professionnel**

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

❖ **L'entretien technique**

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

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	22/25

## L'ENTRETIEN FINAL

❖ **L'entretien final avec le jury est obligatoire. Il permet au jury de s'assurer, que le candidat possède :**

- La compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice,
- La connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier,

Dans certains cas, il peut couvrir l'évaluation de certaines compétences professionnelles du titre lorsque le Référentiel de Certification le mentionne.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP).

\*\*\*\*\*

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le RC comme partie de la session d'évaluation du titre, donne lieu à instrumentation dans le Dossier Technique d'Evaluation (pour le candidat, le jury et le centre organisateur).

Libellé abrégé	Code Titre Professionnel	Type de document	Version	Date de mise à jour	Date dernier JO	Page
AR	TP-00208	RC	07	01/09/2011	18/08/2011	23/25

**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 artifice ou un procédé quelconques."



