



SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Pour l'élaboration des Évaluations Passées en Cours de Formation

Titre professionnel

Chef de cuisine en restauration collective
Niveau 4

Arrêté du : 25/02/2019

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	08	09/03/2019	11/09/2019	1/12

SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Présentation du dossier

La présente fiche contient un ensemble de situations d'évaluation-types destinées à guider la conception d'évaluations passées en cours de formation en référence aux critères issus des référentiels du titre professionnel, pour les sessions d'examen « Titre », « CCP » et « CCS » telles que prévues par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi. L'ensemble de ces situations d'évaluation-types couvre la totalité des compétences du titre.

Le **Guide de mise en œuvre** des Evaluations passées en cours de formation est à télécharger sur le site du ministère de l'emploi : <http://travail-emploi.gouv.fr/> (rubrique *Documents techniques*).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	08	09/03/2019	11/09/2019	2/12

Sommaire

Activité-type 1

p. 5

- ▶ Situation 1 *Réaliser les travaux préparatoires aux prestations, calculer les coûts et analyser les résultats.* p. 5
- ▶ Situation 2 *Adapter le plan de maîtrise sanitaire de la structure.* p. 7

Activité-type 2

p. 9

- ▶ Situation 1 *Assurer la production et la distribution des prestations et lutter contre le gaspillage alimentaire.* p. 9
- ▶ Situation 2 *Manager une équipe de cuisine.* p. 11

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	08	09/03/2019	11/09/2019	3/12

Activité-type 1 Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective

- **Situation 1** *Réaliser les travaux préparatoires aux prestations, calculer les coûts et analyser les résultats.*

Compétences à évaluer

1. Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes
2. Organiser rationnellement la réalisation des prestations
3. Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats

Description de la situation d'évaluation-type

La mise en situation prend la forme d'une étude de cas, basée sur un descriptif d'un établissement.

Elle demande au stagiaire

- la conception des menus ;
- l'estimation des besoins en matières premières ;
- le calcul des coûts prévisionnels ;
- la détermination des besoins en matériels ;
- l'estimation des besoins en personnel ;
- la conception du planning de production ;
- Le calcul des coûts réels et des écarts ;
- l'analyse des résultats ;
- la détermination d'actions correctives.

Les stagiaires effectuent le travail sur un poste informatique équipé d'un tableur et d'un logiciel de traitement de texte.

Modalité(s) d'évaluation

Préparation

Le formateur élabore la description d'un établissement (elle servira également pour la situation d'évaluation suivante) et conçoit une étude de cas permettant la production demandée.

Déroulement

Les stagiaires effectuent les travaux demandés dans l'étude de cas.

Durée indicative : 1 h 30.

Le formateur évalue les travaux.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	08	09/03/2019	11/09/2019	5/12

Productions attendues du stagiaire

- Compléter une semaine de menu conforme au cahier des charges et aux recommandations du GEMRCN ;
- chiffrer quatre fiches techniques issues du menu (une entrée, un plat, un accompagnement, un dessert) ;
- calculer le coût prévisionnel du menu ;
- estimer les besoins en matières premières ;
- prévoir les besoins en matériels nécessaires à la production du menu ;
- estimer les besoins en personnel ;
- concevoir un planning de production ;
- calculer les coûts réels et compléter les tableaux de gestion de la période donnée ;
- calculer les écarts en valeurs et en pourcentage ;
- analyser les résultats ;
- proposer des mesures correctives.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

- Le plan de menus est adapté aux recommandations du GEMRCN pour la population cible.
- Le plan de menu respecte les objectifs de la politique nationale d'alimentation ;
- Le choix des produits commandés est en adéquation avec les moyens matériels, financiers et le personnel ;
- Les quantités commandées correspondent aux besoins nécessaires à la réalisation de la prestation ;
- Le plan de production est conçu en fonction de la nature des produits ;
- Le plan de production est conçu en fonction des ressources matérielles ;
- Le plan de production est conçu en fonction des temps techniques et d'exécution des tâches ;
- Les documents (d'organisation de la production et de la distribution) sont clairs, les informations qu'ils contiennent sont précises ;
- Le coût prévisionnel est cohérent au regard des données collectées ;
- Le coût réel calculé est juste d'un point de vue comptable ;
- Les écarts par rapport aux objectifs sont correctement calculés ;
- Les actions correctives proposées permettent de corriger les écarts.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	08	09/03/2019	11/09/2019	6/12

Activité-type 1 Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective

► Situation 2 Adapter le plan de maîtrise sanitaire de la structure.

Compétences à évaluer

1. Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure

Description de la situation d'évaluation-type

A partir du descriptif de l'établissement de la situation 1 et de

- le plan l'établissement ;
- la liste des matériels ;
- le diagramme de fonctionnement
- la liste du personnel ;
- les résultats d'une analyse,

les stagiaires effectuent le zonage de l'établissement et matérialise les circuits selon les principes de la marche en avant.

Ils identifient des dangers et proposent des actions correctives. Ils prévoient des autocontrôles.

Les stagiaires effectuent le travail sur un poste informatique équipé d'un tableur et d'un logiciel de traitement de texte.

Modalité(s) d'évaluation

Préparation

Le formateur constitue un dossier comprenant le descriptif de l'entreprise de la situation n°1, le plan de l'établissement, la liste de ses équipements et matériels, le diagramme de fonctionnement à compléter, la liste du personnel et les résultats d'une analyse bactériologique.

Il conçoit une étude de cas.

Déroulement

Les stagiaires effectuent les travaux demandés dans l'étude de cas.

Durée indicative : 45 minutes.

Le formateur évalue les travaux.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	08	09/03/2019	11/09/2019	7/12

Productions attendues du stagiaire

- Catégoriser les zones dans la marche en avant ;
- Matérialiser les circuits sur le plan ;
- Identifier les affichages pertinents au regard des risques sanitaires ;
- Compléter le diagramme de fabrication ;
- Identifier les causes de non-conformité à partir d'un résultat d'analyse ;
- Compléter une fiche de non-conformité ;
- Définir des mesures correctives ;
- Compléter le plan d'autocontrôle.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

- Le plan d'autocontrôles est en adéquation avec le fonctionnement de la structure ;
- Le choix des affichages est pertinent au regard des risques sanitaires identifiés.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	08	09/03/2019	11/09/2019	8/12

Activité-type 2 Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation

► Situation 1 Assurer la production et la distribution des prestations en luttant contre le gaspillage alimentaire.

Compétences à évaluer

1. Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations
2. Assurer la distribution de la prestation culinaire
3. Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
4. Manager une équipe de cuisine
5. Lutter contre le gaspillage alimentaire

Description de la situation d'évaluation-type

Pendant sa formation, le stagiaire constitue un dossier projet qui réunit l'ensemble des documents relatifs à la réalisation de la prestation (menu, bons de commande, fiches techniques, plan de production, planning des tâches, supports d'autocontrôles, fiches de sécurité, tableau de collecte des données relatives au gaspillage alimentaire, support d'enquête de satisfaction, et tout autre document qu'il jugera utile).

A partir du dossier projet qu'il aura constitué en formation et qui comporte

- le menu du jour composé de trois entrées, deux plats garnis et trois desserts ;
- les bons de commande ;
- les fiches techniques liées au menu ;
- les documents destinés à l'affichage des menus ;
- les fiches de postes ;
- les fiches de procédures d'hygiène ;
- les fiches de procédures de sécurité ;
- le tableau d'allergènes du menu ;
- les supports de l'enquête de satisfaction ;
- les documents liés à la lutte contre le gaspillage.

Le stagiaire assure la production et la distribution du menu du jour au self-service.

Il collecte et analyse les données relatives au gaspillage alimentaire.

Il analyse une enquête de satisfaction menée auprès d'un échantillon représentatif de quinze convives.

Modalité(s) d'évaluation

Préparation

Le formateur valide le dossier et passe les commandes.

Déroulement

Mise en situation professionnelle d'un jour travaillé.

Le stagiaire manage une équipe de trois à quatre collaborateurs. La brigade constituée met en place la cuisine et prend en charge tout ou partie de la production du restaurant collectif.

Pendant la mise en situation, le formateur évalue au maximum 3 stagiaires.

A l'issue de la journée, le formateur analyse les résultats de la mise en situation avec le stagiaire.

Durée indicative 30 minutes.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	08	09/03/2019	11/09/2019	9/12

Productions attendues du stagiaire

- Le stagiaire encadre une équipe de trois à quatre collaborateurs pour assurer la préparation et la distribution d'environ soixante repas au self-service de l'établissement.
- Il complète les autocontrôles et le cas échéant définit et mène les actions correctives.
- Il recueille et analyse les données relatives au gaspillage alimentaire.
- Il analyse les résultats de l'enquête de satisfaction.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

- Les procédés de fabrication assurent une qualité nutritionnelle satisfaisante des prestations.
- Les moyens utilisés pour maintenir une qualité constante des prestations sont maîtrisés.
- Les moyens de contrôle permettent de vérifier la conformité de la prestation.
- Les standards-qualité de l'entreprise sont respectés.
- Les techniques de merchandising améliorent la qualité de service.
- L'analyse des enquêtes de satisfaction est pertinente.
- Les mesures correctives répondent aux problèmes identifiés.
- Les consignes transmises aux collaborateurs sont claires.
- Les autocontrôles sont exploitables.
- Les causes des non-conformités sont identifiées.
- Les mesures correctives sont adaptées à l'analyse des non-conformités constatées.
- Les causes principales d'accidents professionnels du secteur d'activité sont connues.
- Des documents de prévention des accidents professionnels sont mis en place.
- Les mesures correctives sont adaptées à l'analyse des non-conformités constatées.
- Des documents de prévention des accidents professionnels sont mis en place.
- La méthode de collecte des données couvre l'ensemble des phases de production et de distribution.
- Les causes du gaspillage alimentaire sont recensées.
- L'analyse des causes est pertinente.
- Les actions correctives relatives à la réduction du gaspillage alimentaire sont efficaces.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	08	09/03/2019	11/09/2019	10/12

Activité-type 2 Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation

► Situation 2 *Manager une équipe de cuisine.*

Compétences à évaluer

1. Manager une équipe de cuisine

Description de la situation d'évaluation-type

La situation comporte deux parties :

A partir d'un scénario, le candidat assure son rôle de chef de cuisine en restauration collective dans une situation qui nécessite un acte managérial.

A partir d'une liste, il identifie des affichages obligatoires.
Il identifie des documents de gestion du personnel et explique leur fonction.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle sous forme de jeu de rôle et de questionnement. Le formateur évalue individuellement chaque stagiaire.

Préparation

Le formateur conçoit des scénarios décrivant des situations courantes, potentiellement conflictuelles, avec un livreur, un membre du personnel, un client convive, un client signataire,

Le formateur prépare une liste avec des affichages. Le stagiaire identifie les affichages obligatoires.
Le formateur prépare plusieurs documents de gestion du personnel, non identifiés par un intitulé (par exemple, une fiche de poste sans intitulé « *Fiche de poste* », ...).

Déroulement

Première partie : jeu de rôles (durée environ 7 minutes)

- Le candidat tire au sort un scénario et prend connaissance de la situation ;
- Il réfléchit à la problématique pendant deux minutes ;
- il dispose ensuite de 5 minutes pour faire face à la situation.

D'autres stagiaires jouent le rôle de l'interlocuteur (livreur, un membre du personnel, un client convive, un client signataire,)

Deuxième partie : questionnement (durée environ 5 minutes)

Le candidat identifie les affichages obligatoires à partir d'une liste.

Il identifie et explique la fonction de deux documents liés à la gestion du personnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	08	09/03/2019	11/09/2019	11/12

Productions attendues du stagiaire

- Répondre à des demandes ou des problématiques diverses, pouvant émaner du personnel, de la direction ou des consommateurs, dans le respect du cadre légal ;
- Compléter le tableau des documents destinés aux affichages obligatoires ;
- Identifier et décrire des documents liés à la gestion du personnel.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

- Les documents obligatoires sont affichés ;
- Les documents liés à la gestion du personnel sont connus ;
- Les consignes transmises aux collaborateurs sont claires ;
- Le choix des techniques de communication favorise la résolution des conflits.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
CCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	08	09/03/2019	11/09/2019	12/12