



REFERENTIEL EMPLOI ACTIVITES COMPETENCES

DU TITRE PROFESSIONNEL

Responsable de Cuisine en Restauration Collective

Niveau IV

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

SOMMAIRE

	Pages
Présentation de l'évolution du Titre Professionnel	5
Contexte de l'examen du Titre Professionnel	5
Tableau des activités	5
Vue synoptique de l'emploi-type	6
Fiche emploi type	7
Fiche activité type	11
Fiche compétence professionnelle	15
Fiche des compétences transversales de l'emploi type	25
Glossaire technique	26
Glossaire du REAC	27

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	3/30

Introduction

Présentation de l'évolution du Titre Professionnel

Le titre professionnel Responsable de Cuisine en Restauration Collective que l'arrêté du 05/05/2009 (parution au J.O. du 23/05/2009) avait défini en deux activités types, présente la même configuration pour sa révision 2013. Celle-ci est toujours conforme aux besoins du marché du travail pour l'emploi concerné.

Contexte de l'examen du Titre Professionnel

Les perspectives de croissance et les segments porteurs de la restauration collective se positionnent sur la restauration sociale et de santé qui reste très dynamique. Le vieillissement de la population et le développement de grands groupes privés de la santé constitueront des moteurs de croissance dans les années à venir. La restauration scolaire reste également un secteur porteur à la faveur de l'augmentation du nombre d'élèves.

Dans ce contexte en constante mutation, la révision du Titre Professionnel « Responsable de Cuisine en Restauration Collective » est impactée par :

- l'évolution de la réglementation sur la sécurité alimentaire ;
- les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) ;
- les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) ;
- la réglementation du 30 septembre 2011 relative à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire, puis dans les segments santé, universitaire et pénitentiaire depuis juillet 2013 ;
- les besoins et attentes des consommateurs ;
- les conséquences du Grenelle de l'environnement : la responsabilité sociétale d'entreprise ;
- l'impact du développement durable ;
- le coût des approvisionnements et le développement du commerce raisonné ;
- l'informatisation croissante, la multiplication des gestions centralisées et des moyens d'information (affichage électronique, extranet) ;

Les enquêtes d'analyse du travail menées auprès des professionnels du secteur permettent de redéfinir le périmètre de l'emploi sur les deux activités constitutives du titre. La relation avec les clients et les collaborateurs dans l'exercice de l'emploi est renforcée. L'opérationnalité reste conséquente dans la mise en œuvre de la production mais est optimisée dans sa dimension d'encadrement de la réalisation de la prestation. La restauration collective doit intégrer l'actualisation des législations en matière de sécurité alimentaire et de nutrition. L'emploi voit apparaître de nouvelles pratiques liées à la mise en place de politique RSE (responsabilité sociétale des entreprises), à la prise en compte des nouvelles attentes des consommateurs, à l'utilisation des nouvelles technologies de l'information et de la communication et des nouveaux outils de gestion.

Tableau des activités

Ancien TP RESPONSABLE DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE	Nouveau TP Responsable de Cuisine en Restauration Collective
PREVOIR L'ORGANISATION ET SUIVRE LA GESTION D'UNE CUISINE COLLECTIVE	Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective
METTRE EN OEUVRE DES PROCEDES DE FABRICATION EN CUISINE COLLECTIVE	Mettre en oeuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	5/30

Vue synoptique de l'emploi-type

N° Fiche AT	Activités types	N° Fiche CP	Compétences professionnelles
1	Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective	1	Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes
		2	Organiser rationnellement la production des repas
		3	Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats
		4	Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement
2	Mettre en oeuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation	5	Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en œuvre et la distribution
		6	Manager une équipe de cuisine en restauration collective
		7	Mettre en valeur une prestation culinaire
		8	Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels

FICHE EMPLOI TYPE

Responsable de Cuisine en Restauration Collective

Définition de l'emploi type et des conditions d'exercice (rubrique RNCP)

Le (la) responsable de cuisine en restauration collective organise et supervise la production et la distribution des repas servis dans une unité de restauration collective. Il (elle) élabore des menus adaptés aux différents types de consommateurs et détermine les besoins en matières premières dans le cadre d'un budget défini. Il (elle) s'assure que la production et la distribution des repas s'effectuent dans le respect des procédures liées à la sécurité des biens et des personnes et selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il (elle) veille à rendre attrayante la présentation de la prestation. Le (la) responsable de cuisine en restauration collective encadre et manage une équipe dont les effectifs varient en fonction du nombre de repas servis, du type de prestation, de la taille et de la structure de l'établissement.

Le (la) responsable de cuisine en restauration collective assume généralement seul(e) la responsabilité du fonctionnement du restaurant collectif en rendant compte à sa hiérarchie ou à un service fonctionnel externe. Il (elle) est en relation avec le personnel de restauration, les fournisseurs, les autorités sanitaires et avec le client consommateur. Dans des structures où le nombre de prestations est important, il (elle) travaille sous l'autorité d'un gestionnaire. Sa responsabilité s'oriente alors vers les tâches d'encadrement des équipes et de gestion de la production. Lorsque le nombre de prestations est moindre, les tâches de fabrication deviennent majoritaires dans l'exercice de ses fonctions. Dans ce cas l'équipe de cuisine à encadrer est moins importante.

L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs ...) ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration collective. Il s'exerce généralement en horaires continus mais peut, en cas de clientèle captive, s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, les jours fériés, et en soirée.

L'activité s'effectue au bureau et dans les différentes zones de préparation et de distribution de la prestation. Ces zones peuvent être soumises à des variations de température selon que l'on travaille le froid ou le chaud, implique la station debout prolongée et est soumise à des pics d'activité («coup de feu»). Le port d'une tenue professionnelle est obligatoire. La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires est exigée.

L'exercice de l'emploi requiert une capacité d'analyse et de synthèse ; une adaptabilité à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité, une aisance rédactionnelle, la capacité à encadrer, à communiquer et à gérer les conflits ; un esprit d'équipe, de la rigueur, de l'organisation et de la méthode dans la gestion des matières premières.

Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre (rubrique RNCP)

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (tels que : entreprise, administrations, scolaire, santé, loisirs ...) ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration collective.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Chef de cuisine
- Chef de production
- Chef gérant
- Chef gérant cuisinant
- Responsable de cuisine
- Responsable de production culinaire

Réglementation d'activités (le cas échéant) (rubrique RNCP)

Néant

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	7/30

Liens avec d'autres certifications (le cas échéant) (rubrique RNCP)

Néant

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	8/30

Liste des activités types et des compétences professionnelles

1. Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective
Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes
Organiser rationnellement la production des repas
Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats
Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement

2. Mettre en oeuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation
Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en œuvre et la distribution
Manager une équipe de cuisine en restauration collective
Mettre en valeur une prestation culinaire
Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)

Organiser, préparer une action
Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques

Niveau et/ou domaine d'activité (rubrique RNCP)

Niveau IV (Nomenclature de 1969)
Convention(s) : Conventions collectives nationales « Personnel des Entreprises de Restauration de Collectivités »
Conventions collectives nationales « Personnel de la restauration publique »
Code(s) NSF :
221 t - Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Fiche(s) Rome de rattachement (rubrique RNCP)

G1601 Management du personnel de cuisine

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	9/30

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 1

Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

En fonction de ses attributions, le responsable de cuisine en restauration collective effectue tout ou partie du travail préparatoire à la production de la prestation, dans un cadre budgétaire défini par l'établissement. Il met en place un système de gestion permettant de maîtriser le budget alimentaire et rend compte des résultats à sa hiérarchie.

Dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et de la réglementation relative à la qualité nutritionnelle des repas servis, il rédige des menus en tenant compte de clauses contractuelles, des moyens humains, matériels et financiers mis à sa disposition. Il commande les produits nécessaires à la réalisation de la prestation. Il définit et formalise tous les processus liés à l'organisation et au fonctionnement du service restauration, planifie les fabrications et répartit le travail journalier.

Pour répondre aux exigences de la réglementation nationale et européenne, le responsable de cuisine en restauration collective élabore le plan de maîtrise sanitaire en impliquant l'équipe de restauration. Il réalise une analyse des dangers et points critiques de type HACCP, rédige les procédures appropriées, définit les bonnes pratiques d'hygiène et met en place un système de traçabilité et de gestion des produits non conformes.

En cours de période, le responsable de cuisine en restauration collective suit ses indicateurs de gestion. A partir de données collectées, il calcule les dépenses en denrées alimentaires, les analyse et les compare aux objectifs prévus. Il tient compte des écarts éventuels pour la période suivante. En fin de période, il rend compte des résultats à sa hiérarchie.

Le responsable de cuisine en restauration collective travaille seul sous l'autorité d'un hiérarchique.

L'activité s'exerce dans un bureau et dans des locaux appropriés à la gestion des matières premières.

Le responsable de cuisine en restauration collective utilise les nouvelles technologies ainsi que des outils informatiques pour communiquer, gérer les matières premières et concevoir le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Il est en relation à l'interne avec la hiérarchie pour rendre compte des résultats, avec l'équipe de cuisine et le personnel de service. Lors de la passation de commandes et des traitements de non-conformité, il entretient des relations commerciales avec les fournisseurs. Lors d'un contrôle, il est en relation avec les autorités sanitaires régionales et départementales. Il est en contact avec les clients/consommateurs lors des commissions de menus et avec le client partenaire ou prescripteur pour la contractualisation de la relation commerciale.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Néant

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	11/30

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes

Organiser rationnellement la production des repas

Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats

Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement

Compétences transversales de l'activité type (le cas échéant)

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques.

Organiser, préparer une action

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	12/30

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 2

Mettre en oeuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin de réaliser la prestation et d'en garantir la qualité sanitaire, le responsable de cuisine en restauration collective assure la production et la distribution en prenant en considération des moyens humains, matériels et financiers à disposition ainsi que des produits commandés. Il supervise et contrôle le déroulement de l'activité.

Il met au point des procédés de fabrication adaptés à l'aide des fiches techniques de fabrication, de la feuille de production, des feuilles de sorties journalières ou des fiches process. Il manage l'équipe, participe aux productions froides et chaudes et à la distribution.

Afin de répondre aux attentes du client prescripteur et des consommateurs, il supervise et contrôle le déroulement de l'activité, de la réception des marchandises jusqu'à la distribution.

Le responsable de cuisine accueille et intègre les nouveaux collaborateurs au sein de l'équipe de restauration, il prépare et anime les réunions. Il informe son personnel individuellement et collectivement, observe, contrôle et rectifie les comportements inappropriés. Il gère les conflits.

Le responsable de cuisine met en œuvre des techniques de valorisation de l'offre alimentaire. Il accueille le consommateur et répond à ses attentes.

Afin de garantir la qualité sanitaire des prestations et la sécurité de l'équipe, il applique et fait appliquer le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et les procédures de prévention des risques professionnels.

Selon la taille et la structure de l'établissement, le responsable de cuisine en restauration collective exerce cette activité seul sous l'autorité d'un hiérarchique.

Il utilise l'outil informatique et différents supports multimédias de communication pour transmettre et recevoir de l'information, stocker, gérer et assurer la traçabilité des données.

L'activité s'exerce dans une cuisine et des locaux appropriés au traitement des matières premières et à la distribution de prestations.

Il est en relation avec la hiérarchie pour communiquer sur les résultats. En interne, il est en relation avec l'équipe de cuisine et le personnel de service qu'il manage. En externe, dans le cadre de la communication avec les clients consommateurs pour les écouter, les renseigner et les conseiller.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Néant

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	13/30

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en œuvre et la distribution

Manager une équipe de cuisine en restauration collective

Mettre en valeur une prestation culinaire

Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels

Compétences transversales de l'activité type (le cas échéant)

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques

Organiser, préparer une action

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	14/30

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 1

Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de produire des repas à partir d'un plan de menus, déterminer les besoins nécessaires en matières premières (MP) en prenant en compte les obligations du GEMRCN, les moyens humains, matériels et financiers. Passer les commandes au fournisseur en tenant compte de la stratégie de développement durable de l'établissement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre en amont de toute production de plats ou de repas, en fonction du/des mode(s) d'organisation et de production de l'établissement. Elle s'exerce dans un cadre budgétaire fixé. Selon le type d'établissement la rédaction du plan de menu est élaborée par le responsable de cuisine en restauration collective ou par un service annexe.

Critères de performance

Le menu est conforme aux besoins nutritionnels de la population cible.
Le menu respecte la réglementation.
La prévision des commandes correspond au menu proposé et au cahier des charges.
Le plan alimentaire et le plan de menus sont adaptés à la population cible.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).
Connaissance de la réglementation relative à la qualité nutritionnelle des repas servis en établissement scolaire, de santé, universitaire ou pénitentiaire.
Connaissance des bases de la communication interpersonnelle.
Connaissance de la technologie des produits alimentaires.
Connaissance des éléments constitutifs des cahiers des charges.
Connaissance de la méthodologie de la gestion prévisionnelle de la matière première.
Connaissance de la méthodologie de la gestion des stocks.
Connaissance des politiques de développement durable de l'établissement.
Connaissance du plan d'accueil individualisé (P.A.I.) en milieu scolaire.
Connaissance des fonctionnalités tableur, traitement de texte et internet de l'outil informatique.

Concevoir des plans alimentaires.
Présenter et argumenter ses menus lors d'une commission de menus.
Appliquer la stratégie de développement durable de l'établissement.
Déterminer qualitativement et quantitativement les besoins en matière première alimentaire et non alimentaire.
Formaliser les besoins en matières premières dans un bon de commande.
Créer des tableaux de bords pour la gestion prévisionnelle de la matière première.
Créer des fiches de stock.
Utiliser des tableaux de bords pour la gestion prévisionnelle de la matière première.
Utiliser des fiches de stock et d'inventaires.
Établir des fiches techniques afin d'estimer ses besoins.
Passer une commande de produits à un fournisseur.

Communiquer avec un fournisseur, un client prescripteur et sa hiérarchie.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	15/30

Gérer son temps de travail.
Organiser la veille réglementaire et professionnelle.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	16/30

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 2

Organiser rationnellement la production des repas

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir d'une prestation à réaliser et afin d'améliorer la productivité, répartir la charge de travail, planifier les fabrications et élaborer les fiches de poste et de production en prenant en considération les aspects produits, matériels et humains.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre en amont de la prestation et en cours de production pour permettre l'adaptation aux variations de l'activité.

Critères de performance

Les documents mis en place sont exploitables.
L'organisation permet de répondre aux exigences de la prestation.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance de la méthodologie et des outils de l'organisation rationnelle du travail.
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Connaissance de la prévention des accidents du travail, et de l'amélioration des conditions de travail.
Connaissance des fonctionnalités tableur, traitement de texte de l'outil informatique.
Connaissance des concepts de restauration collective.
Connaissance des matériels adaptés aux différents process de fabrication et de distribution.
Connaissance des gammes de produits.
Connaissance des temps de travail nécessaires pour chaque préparation.
Connaissances de base de la législation du travail.
Connaissance du calcul de la productivité horaire.

Calculer les temps de travail.
Créer des documents spécifiques tels que fiches techniques de fabrication, plannings de production et du personnel, fiches de poste et feuilles de production.
Renseigner des documents spécifiques tels que fiches techniques de fabrication, plannings de production et du personnel, fiches de poste et feuilles de production.

Analyser l'organisation de la prestation
Analyser les différentes étapes de la production.
Gérer son temps de travail.
Gérer les temps de travail de l'équipe.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	17/30

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 3

**Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation
et analyser les résultats**

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des données collectées sur les documents de gestion, calculer pour une période déterminée les résultats de dépenses en denrées alimentaires afin de vérifier l'atteinte de l'objectif fixé par la hiérarchie. Calculer les écarts en valeur et en pourcentage, analyser les résultats et les comparer aux objectifs. Proposer des actions correctives permettant de corriger les écarts pour la période suivante. Rendre compte des résultats à sa hiérarchie.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre en fin de période de gestion selon les procédures de l'entreprise ou de l'établissement.

Critères de performance

Le coût réel calculé est en cohérence avec l'objectif fixé.
Les écarts par rapport aux objectifs sont constatés.
Les actions correctives proposées permettent de corriger les écarts.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance de la représentation des nombres et des chiffres (%, ordre de grandeur et degré de précision.)

Connaissance des méthodes de calcul des ratios de la gestion prévisionnelle et réelle.

Connaissance des méthodes de calcul de la TVA.

Connaissance des fonctionnalités tableur, traitement de texte de l'outil informatique.

Connaissance de la méthodologie de la gestion des stocks.

Connaissance des documents comptables fournisseurs tels que bons de livraison, factures, avoirs.

Connaissance des flux financiers de base tels que encaissement, feuille de caisse, journal de trésorerie, bordereaux de remise en banque.

Créer des documents de gestion prévisionnelle et réelle.

Utiliser les documents de gestion prévisionnelle et réelle.

Utiliser l'environnement informatique (tableur et traitement de texte).

Calculer les dépenses en denrées alimentaires de fin de période de gestion.

Calculer les écarts par rapport à un objectif.

Analyser les résultats de dépense en denrées alimentaires.

Proposer des actions correctives.

Valoriser un inventaire physique (denrées, boissons, autres matières premières inhérentes à l'activité).

Calculer les ratios de stocks.

Gérer administrativement les documents comptables fournisseurs.

Saisir dans un tableau de synthèse périodique les données journalières de l'activité (telle que la fréquentation, la consommation, la productivité)

Analyser le résultat des données du tableau de synthèse.

Rédiger des devis de prestations annexes.

Enregistrer les flux financiers de base.

Communiquer et rendre compte à sa hiérarchie.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	18/30

Gérer son temps de travail.
Respecter une méthodologie d'analyse de résultat.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	19/30

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 4

Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Sous la responsabilité d'un hiérarchique et afin de garantir la sécurité sanitaire des prestations servies, formaliser les bonnes pratiques d'hygiène en prenant en compte le contexte réglementaire national et européen. Analyser les dangers et les points critiques selon la démarche HACCP et rédiger les protocoles appropriés. Formaliser les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre lors de la mise en conformité d'une cuisine collective, à chaque modification des conditions de production et pour réajuster des résultats ne satisfaisant pas aux critères réglementaires. Le personnel de restauration est impliqué dans la conception du plan de maîtrise sanitaire.

Critères de performance

La procédure mise en place permet de corriger la non-conformité constatée
Les documents de traçabilité mis en place sont exploitables.
L'analyse des dangers repère l'ensemble des points critiques.
L'analyse des résultats des autocontrôles permet d'identifier les non conformités ou de valider les pratiques
Le système de traçabilité et de gestion des non-conformités répond à la réglementation.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance des bases de la microbiologie.
Connaissance de la démarche HACCP et du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène.
Connaissance de la réglementation en matière de sécurité alimentaire.
Connaissance des produits d'entretien et de leur utilisation.
Connaissance des schémas d'organisation de la production et des process utilisés.
Connaissance de l'environnement matériel de la production.
Connaissance des fonctionnalités tableur, traitement de texte de l'outil informatique.

Élaborer un diagramme de fabrication.
Élaborer un organigramme de production.
Analyser les dangers alimentaires spécifiques à son établissement et définir les mesures préventives.
Définir des mesures correctives en cas de points critiques non maîtrisés.
Rédiger des procédures et des protocoles du plan de maîtrise sanitaire.
Rédiger le plan de nettoyage-désinfection.
Animer un groupe de travail H.A.C.C.P.
Appliquer la stratégie de développement durable de l'établissement.

Informier le personnel de restauration sur le PMS
Etablir et entretenir des relations avec les services externes (DDPPCS, laboratoire d'analyse...)
Communiquer avec le personnel de restauration et sa hiérarchie.

Gérer son temps de travail.
Organiser un système d'archivage.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	20/30

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 5

Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en œuvre et la distribution

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Pour assurer la prestation attendue, mettre au point des procédés de fabrication adaptés à la production en quantité en prenant en considération les moyens humains, matériels, financiers et les produits alimentaires.

Afin de garantir une qualité constante de prestation conforme aux attentes du client prescripteur et des consommateurs, superviser et contrôler chacune des étapes de la réception des marchandises jusqu'à la distribution. Réceptionner et contrôler les livraisons. Participer aux productions froides et chaudes et à la distribution. Contrôler l'entretien des locaux.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce dans un environnement réglementaire et budgétaire contraignant (hygiène et sécurité alimentaire, protection des biens et des personnes, objectifs financiers). Elle est mise en œuvre, en lien avec l'équipe, en prenant en considération les locaux, les produits et les matériels.

Critères de performance

Les procédés de fabrication sont adaptés à la production en quantité.

La réalisation est conforme qualitativement et quantitativement par rapport à la prévision.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance du cahier des charges de l'établissement.

Connaissance des gammes de produits alimentaires.

Connaissance des matériels et équipements en restauration collective.

Connaissance des procédés de fabrication en restauration collective.

Connaissance des règles de base en matière de prévention des accidents du travail.

Connaissance de la réglementation en Hygiène et en Sécurité Alimentaire.

Connaissance des fonctionnalités tableur, traitement de texte de l'outil informatique.

Contrôler les quantités de denrées à utiliser à l'aide des feuilles de sorties journalières.

Mettre en œuvre des procédés de fabrication adaptés à l'aide des feuilles de production.

Utiliser et faire utiliser les documents spécifiques à la mise en œuvre d'une prestation comme les fiches techniques de fabrication, la feuille de production, les feuilles de sorties journalières ou les fiches process.

Utiliser ou faire utiliser des matériels de cuisson, de conservation, de conditionnement et de distribution adaptés à la production à réaliser.

Manipuler et stocker des produits alimentaires selon leur spécificité.

Appliquer la stratégie développement durable de l'établissement.

Contrôler la conformité d'une livraison par rapport à la commande.

Coordonner le travail en équipe.

Animer une équipe en cours de production.

Déléguer des tâches.

Entretenir la relation client.

Être réactif en fonction des circonstances.

Contrôler le travail avec des outils spécifiques.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	21/30

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 6

Manager une équipe de cuisine en restauration collective

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'assurer la prestation et d'atteindre les objectifs accueillir et intégrer un nouveau collaborateur, en respectant les valeurs de l'établissement et la législation du travail. Dans le but d'améliorer les performances, former le personnel aux nouveaux procédés de fabrication ainsi qu'à l'évolution des réglementations. Communiquer avec les équipes individuellement et collectivement afin de transmettre et de recevoir de l'information. Observer, contrôler et rectifier les comportements individuels et collectifs.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre à tout moment sur le lieu de travail en lien avec l'ensemble du personnel de restauration.

Critères de performance

Les affichages réglementaires obligatoires sont respectés.
Les documents liés à la gestion du personnel sont connus et renseignés.
Les consignes transmises sont cohérentes et applicables.
Les valeurs et l'image de l'établissement sont respectées.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance de base de la législation du travail (droits et devoirs de l'employeur et du salarié)
Connaissance de base de la communication interpersonnelle.
Connaissance de base des techniques d'affirmation de la personne.
Connaissance de base des techniques de prévention et de résolution de conflit.
Connaissance de base des mécanismes de la motivation.
Connaissance de base des styles de management.
Connaissance de la politique des ressources humaines de l'entreprise.

Appliquer les règles de législation du travail.
Renseigner et transmettre les documents liés à la gestion du personnel.
Participer au recrutement du personnel.
Préparer et animer une réunion avec l'équipe de restauration.
Préparer et animer une formation métier ou réglementaire pour l'équipe de restauration.
Animer et réguler une équipe en cours de travail.
Conduire un entretien individuel.
Identifier les besoins de formation du personnel.
Appliquer la politique de responsabilité sociale et environnementale de l'entreprise.
Prendre la parole en public.

Observer les comportements pour agir en conséquence.
Communiquer avec le personnel et la hiérarchie pour transmettre et recevoir de l'information.
Favoriser un état d'esprit propice à la dynamique au travail.
Accueillir et intégrer un nouveau salarié dans l'équipe.

Assurer la traçabilité des événements.
Ordonner l'archivage documentaire.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	22/30

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 7

Mettre en valeur une prestation culinaire

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans le but de satisfaire les convives, valoriser l'offre alimentaire du restaurant à partir des concepts de présentation et de distribution des prestations et durant l'intégralité du service. Créer des journées à thème. Accueillir le consommateur dans l'espace distribution, le conseiller dans ses choix. Sensibiliser les équipes aux standards qualités de l'entreprise. Utiliser les différents supports de communication pour rendre l'offre attrayante.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre quotidiennement lors de la production et de la distribution des prestations.

Critères de performance

Les indicateurs de fréquentation et / ou de consommation sont mis en place et sont cohérents au regard des prévisions.

La prestation respecte le cahier des charges.

Les standards qualités de l'entreprise sont respectés.

Les règles de la communication avec la clientèle sont transmises.

Les supports de communication utilisés valorisent l'offre alimentaire.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance de l'offre produits disponible sur le marché.

Connaissance des techniques de mise en valeur des produits

Connaissance des différents concepts de présentation et de distribution.

Connaissance des différents supports de communication.

Connaissance des habitudes et comportements alimentaires des consommateurs.

Connaissance des attentes des consommateurs.

Connaissance des bases des techniques de vente.

Concevoir un menu thématique à l'aide des documents de gestion.

Mettre en œuvre des procédés de fabrication à l'aide des documents appropriés.

Utiliser les techniques de mise en valeur des produits.

Sensibiliser l'équipe aux techniques de vente.

Animer une prestation à thème.

Saisir et traiter les données de l'activité (fréquentation, consommation).

Créer des enquêtes de satisfaction.

Analyser les résultats des enquêtes de satisfaction et les exploiter.

Appliquer la stratégie de développement durable de l'établissement dans le choix des fournisseurs.

Former, informer le personnel à la valorisation de l'offre alimentaire pour toute la durée du service.

Accueillir un consommateur dans l'espace de distribution.

Renseigner et conseiller un convive.

Sensibiliser l'équipe à l'accompagnement des consommateurs dans leurs choix.

Coordonner l'activité en identifiant les différentes étapes de la production.

Anticiper les aléas à la distribution et réagir aux éventuels dysfonctionnements.

Organisation le travail en fonction de la prestation.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	23/30

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 8

**Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de
prévention des risques professionnels**

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de garantir la qualité sanitaire des prestations et la sécurité de l'équipe, appliquer et faire appliquer le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et les procédures de prévention des risques professionnels. S'assurer du caractère fiable et exploitable des documents et veiller à ce qu'ils soient renseignés.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre à tout moment sur le lieu de travail en impliquant et responsabilisant les équipes. Les procédures sont actualisées en fonction des résultats, de l'évolution de l'activité et des législations.

Critères de performance

Les autocontrôles sont réalisés.
Les mesures correctives sont adaptées à la situation.
Le système d'archivage permet d'obtenir l'information demandée dans le temps imposé par les services de contrôle.
Le port des équipements de protection individuels est contrôlé.
Les causes principales d'accidents professionnels du secteur d'activité sont connues.
Les systèmes de prévention contre les accidents professionnels sont mis en place.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance de la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire.
Connaissance du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.
Connaissance des principales causes d'accidents professionnels du secteur d'activité.
Connaissance des produits d'entretien et de leur utilisation.
Connaissance des procédures internes en matière de prévention des risques professionnels.
Connaissance des bonnes pratiques d'utilisation des matériels.
Connaissance de l'utilisation de l'outil informatique (tableur, traitement de texte et internet).
Connaissance du plan d'accueil individualisé en restauration scolaire.

Appliquer ou faire appliquer les procédures de sécurité alimentaire.
Appliquer ou faire appliquer les procédures liées à la sécurité des biens et des personnes.
Analyser des résultats d'autocontrôle et apporter des mesures correctives.
Maintenir à jour l'archivage de la traçabilité.
Repérer les comportements opérationnels inadaptés et les corriger.

Accompagner le personnel aux évolutions en matière d'hygiène alimentaire.
Informar le personnel de restauration des résultats d'analyse bactériologiques.
Communiquer avec les services externes (DDCSPP, laboratoire d'analyse, médecine du travail)
Communiquer avec les services internes (hiérarchie, service qualité, CHSCT)

Planifier et contrôler des tâches.
Organiser les tâches.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	24/30

FICHE DES COMPÉTENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

Organiser, préparer une action

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'atteindre les objectifs, en mobilisant les moyens humains matériels et financiers nécessaires à la réalisation de la prestation, le responsable de cuisine en restauration collective anticipe et prépare son activité en planifiant et structurant l'activité.

Critères de performance

Les organisations sont pertinentes et permettent l'atteinte des objectifs.

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'optimiser son travail, le responsable de cuisine en restauration collective utilise les technologies de l'information et les outils informatiques pour communiquer et manipuler de l'information. Il stocke les données, les gère afin de rendre compte à sa hiérarchie ou aux services de contrôle.

Critères de performance

L'information transmise au consommateur est dynamique et attrayante.
Les documents de contrôle créés sont fiables et exploitables.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	25/30

Glossaire technique

RCRC

HACCP :

(Hazard Analysis Critical Control Point) Analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques

PMS :

Plan de Maîtrise Sanitaire

PNNS :

Programme National Nutrition Santé

GEMRCN :

Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

CQP :

Certificat de Qualification Professionnelle

DRAAF :

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

DIRECCTE :

Direction régionale de l'entreprise, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (regroupement des : DDTEFP et DRTEFP, DDI et DRIRE, DRCCRF, DRT, DRCA, DRCE, CRIE)

DDT :

Direction départementale des territoires

DDCSPP : (ex DDSV / DDASS)

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Population

DCCRF :

Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

DRH :

Direction des Ressources Humaines

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	26/30

Glossaire du REAC

Activité type

Une activité type résulte de l'agrégation de tâches (ce qu'il y a à faire dans l'emploi) dont les missions et finalités sont suffisamment proches pour être regroupées.

Activité type d'extension

Une activité type d'extension résulte de l'agrégation de tâches qui constituent un domaine d'action ou d'intervention élargi de l'emploi type. On la rencontre seulement dans certaines déclinaisons de l'emploi type. Cette activité n'est pas dans tous les TP. Quand elle est présente, elle est attachée à un ou des TP. Elle renvoie au Certificat Complémentaire de Spécialité (CCS).

Compétence professionnelle

La compétence professionnelle se traduit par une capacité à combiner un ensemble de savoirs, savoir faire, comportements, conduites, procédures, type de raisonnement, en vue de réaliser une tâche ou une activité. Elle a toujours une finalité professionnelle. Le résultat de sa mise en œuvre est évaluable.

Compétence transversale

La compétence transversale désigne une compétence générique commune aux diverses situations professionnelles de l'emploi type. Parmi les compétences transversales, on peut recenser les compétences correspondant :

- à des savoirs de base,
- à des attitudes comportementales et/ou organisationnelles.

Critère de performance

Un critère de performance sert à porter un jugement d'appréciation sur un objet en termes de résultat(s) attendu(s) : il revêt des aspects qualitatifs et/ou quantitatifs.

Emploi type

L'emploi type est un modèle d'emploi représentatif d'un ensemble d'emplois réels suffisamment proches, en termes de mission, de contenu et d'activités effectuées, pour être regroupées : il s'agit donc d'une modélisation, résultante d'une agrégation critique des emplois.

Référentiel d'Emploi, Activités et Compétences (REAC)

Le REAC est un document public à caractère réglementaire (visé par l'arrêté du titre professionnel) qui s'applique aux titres professionnels du ministère chargé de l'emploi. Il décrit les repères pour une représentation concrète du métier et des compétences qui sont regroupées en activités dans un but de certification.

Savoir

Un savoir est une connaissance mobilisée dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi qu'un processus cognitif impliqué dans la mise en œuvre de ce savoir.

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	27/30

Savoir-faire organisationnel

C'est un savoir et un savoir-faire de l'organisation et du contexte impliqués dans la mise en œuvre de l'activité professionnelle pour une ou plusieurs personnes.

Savoir-faire relationnel

C'est un savoir comportemental et relationnel qui identifie toutes les interactions socioprofessionnelles réalisées dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle pour une personne. Il s'agit d'identifier si la relation s'exerce : à côté de (sous la forme d'échange d'informations) ou en face de (sous la forme de négociation) ou avec (sous la forme de travail en équipe ou en partenariat etc.).

Savoir-faire technique

Le savoir-faire technique est le savoir procéder, savoir opérer à mobiliser en utilisant une technique dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi que les processus cognitifs impliqués dans la mise en œuvre de ce savoir-faire.

Titre professionnel

La certification professionnelle délivrée par le ministre chargé de l'emploi est appelée « titre professionnel ». Ce titre atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées. (Article R338-1 et suivants du Code de l'Education).

Libellé réduit	Code titre	Type de document	Version	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
RCRC	TP-00158	REAC	07	30/04/2015	17/03/2014	28/30

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

