

# SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Pour l'élaboration des Évaluations Passées en Cours de Formation

## Titre professionnel

Responsable de cuisine en restauration collective  
Niveau IV

Arrêté du : 13/03/2014

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	07	29/03/2014	15/09/2016	1/11

# 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
RCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	07	29/03/2014	15/09/2016	2/11

# Sommaire

---

## **Activité-type 1** Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective **p. 5**

- ▶ Situation 1 Travaux préparatoires à la production de la prestation ..... p. 5
- ▶ Situation 2 Calcul des résultats de fin de période..... p. 7
- ▶ Situation 3 Participation à la rédaction d'un plan de maîtrise sanitaire..... p. 8

## **Activité-type 2** Mettre en œuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation **p. 9**

- ▶ Situation 1 Les procédés de fabrication ..... p. 9
- ▶ Situation 2 Encadrement et communication ..... p. 11

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	07	29/03/2014	15/09/2016	3/11



# Activité-type 1 Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective

## ► Situation 1 Travaux préparatoires à la production de la prestation

### Compétences à évaluer

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

### Description de la situation d'évaluation-type

Il s'agit d'une situation de travail préparatoire à la production de la prestation. La situation comporte les étapes suivantes :

- Rédaction de menus sur une période,
- Estimation des coûts denrées,
- Prévision des besoins en denrées pour les commandes,
- Organisation prévisionnelle de la production.

Le stagiaire complète des outils de gestion et répond aux questionnements.

L'évaluation se déroule à un poste de travail individuel (un bureau informatisé équipé d'outils de calculs tels que calculette ou tableur).

### Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle

### Productions attendues du stagiaire

- Rédiger au moins une semaine de menus conformes au GEMRCN, sur la base d'un plan alimentaire à respecter.
- Concevoir des fiches techniques chiffrées en quantités et en valeurs, correspondant à tout ou partie des menus.
- Calculer le coût moyen prévisionnel des menus et le rapprocher de l'objectif.
- Calculer des besoins en denrées pour les commandes.
- Prévoir les besoins en matériels nécessaires à la production d'un menu.
- Concevoir un planning de production.

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

Les menus proposés sont conformes aux besoins nutritionnels de la population cible.

Les menus respectent la réglementation ou les recommandations du GEMRCN (choix des apports nutritionnels, fréquence de présentation des différents plats et grammages adaptés)

Le calcul des fiches techniques et l'estimation du coût prévisionnel du menu sont justes.

La prévision des commandes correspond au menu proposé et au cahier des charges.

L'organisation du travail permet de répondre aux exigences de la prestation :

- Le matériel prévu est pertinent (quantité et qualité) par rapport aux besoins.
- Les temps de travail proposés sont conformes.

Les documents réalisés sont exploitables.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	07	29/03/2014	15/09/2016	5/11

# Activité-type 1 Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective

## ► Situation 2 calcul des résultats de fin de période

### Compétences à évaluer

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

### Description de la situation d'évaluation-type

Il s'agit d'une situation de calcul des résultats de fin de période pour le contrôle de gestion et le rendu compte auprès de la direction. La situation comporte les étapes suivantes :

- Calculer les résultats de fin de période.
- Rapprocher ces résultats des objectifs en calculant les écarts.
- Rechercher les causes probables.
- Proposer des actions correctives.

Le stagiaire complète des outils de gestion. Il analyse des écarts et propose des actions correctives.

L'évaluation se déroule à un poste de travail individuel (un bureau informatisé équipé d'outils de calculs tels que calculette ou tableur).

### Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle

### Productions attendues du stagiaire

- Compléter les tableaux de gestion de la période donnée.
- Comparer les résultats avec les objectifs et calculer les écarts.
- Analyser et commenter les résultats en proposant des mesures correctives.

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

Le coût réel calculé est juste et en cohérence avec l'objectif fixé.

Les écarts par rapport aux objectifs sont constatés.

Les actions correctives proposées permettent de corriger les écarts.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	07	29/03/2014	15/09/2016	6/11

# Activité-type 1 Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective

## ► Situation 3 participation à la rédaction d'un plan de maîtrise sanitaire

### Compétences à évaluer

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

### Description de la situation d'évaluation-type

Il s'agit d'une situation de participation à la rédaction d'un plan de maîtrise sanitaire pour un établissement de restauration collective.

La situation doit permettre :

- D'identifier, à partir d'un plan, le statut hygiénique des zones ou locaux.
- D'analyser les dangers et les points critiques selon la démarche HACCP
- De rédiger une procédure ou une instruction.
- De formaliser une procédure de traçabilité et/ou de gestion des produits non conformes.

Le stagiaire complète des outils de gestion et répond aux questionnements.

L'évaluation se déroule à un poste de travail individuel (un bureau informatisé)

### Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle

### Productions attendues du stagiaire

- Identifier le statut hygiénique des zones ou locaux via un code couleur sur un plan.
- Concevoir un diagramme de fabrication (à partir d'un mode de liaison donné), conformément au plan fourni.
- Identifier des dangers (dont au moins un CCP) sur une étape du diagramme ou dans un atelier (éventuellement sur la base d'un résultat d'analyse non conforme).
- Définir des mesures préventives et rédiger une instruction.
- Prévoir un système de surveillance et des actions correctives pour un CCP.
- Rédiger une procédure de traçabilité et/ou de gestion d'une non-conformité.

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

Le zonage réalisé via le code couleur est conforme.

L'analyse des résultats d'un autocontrôle permet d'identifier les non conformités ou de valider les pratiques.

L'analyse des dangers est cohérente et repère au moins un point critique pertinent.

La procédure mise en place permet de corriger la non-conformité constatée.

La procédure de traçabilité et de gestion des non-conformités est exploitable et répond aux exigences de la réglementation.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	07	29/03/2014	15/09/2016	7/11





## Activité-type 2 Mettre en oeuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation

### ► Situation 1 Les procédés de fabrication

#### Compétences à évaluer

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

#### Description de la situation d'évaluation-type

Il s'agit, à partir d'une description précise d'un établissement, de formaliser le fonctionnement d'une cuisine avec ses procédés de fabrication. Ces travaux s'inscrivent dans une démarche qualité et notamment au plan HACCP (bilan de l'existant).

La proposition doit permettre :

- de contrôler chacune des étapes du fonctionnement de la cuisine.
- d'harmoniser les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité et veiller au respect des procédures mises en place.
- de sélectionner des procédés de fabrication adaptés aux contraintes de la cuisine.
- d'assurer un niveau de qualité constant des repas servis.

Le stagiaire répond aux questionnements.

L'évaluation se déroule à un poste de travail individuel (un bureau informatisé)

#### Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle.

#### Productions attendues du stagiaire

- Définir le fonctionnement général d'une cuisine sous la forme d'un logigramme. (diagramme de fabrication) à partir des caractéristiques d'un établissement donné.
- Associer à chaque étape les contrôles clés à effectuer.
- Proposer des mesures correctives adaptées, suite à un résultat d'analyse non conforme.
- Rédiger la fiche technique d'un plat cuisiné (notamment le déroulement de la recette) en tenant compte des contraintes décrites sur les plans suivants : humain (temps de travail et sécurité), quantitatif (quantité à produire) et matériel disponible.
- Argumenter ses choix.
- Proposer des consignes d'hygiène et sécurité.

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

Le diagramme de fabrication est adapté aux contraintes décrites.

La fiche technique est claire, précise (vocabulaire professionnel) et complète (depuis la mise en place jusqu'à la distribution).

Le procédé de fabrication est adapté à la production en quantité. (et aux contraintes spécifiées)

Le procédé de fabrication est adapté aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

Les grammages sont adaptés aux besoins. (consommateurs spécifiés)

L'argumentation montre la capacité du stagiaire à s'adapter aux contraintes de terrain.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	07	29/03/2014	15/09/2016	9/11

## Activité-type 2 Mettre en oeuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation

### ► Situation 2 Encadrement et communication

#### Compétences à évaluer

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

#### Description de la situation d'évaluation-type

Il s'agit situations diverses d'encadrement d'équipes et de communication avec les principaux interlocuteurs du responsable de cuisine : personnels, consommateurs, direction...

A partir d'une description précise d'un établissement.

La situation doit permettre au stagiaire :

- de définir les éléments clés de sa stratégie de management de l'équipe de cuisine ;
- d'appliquer ses connaissances en législation sociale, sur des règles de base à respecter dans les rapports employeur/salariés ;
- de définir au moins trois techniques de communication utilisables dans le cadre d'un entretien ;
- de montrer sa capacité à réaliser un briefing efficace ;
- de définir des axes de travail visant la satisfaction des convives en restauration collective.

le stagiaire répond aux questionnements.

L'évaluation se déroule à un poste de travail individuel (un bureau informatisé)

#### Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle.

#### Productions attendues du stagiaire

- Citer et expliciter au moins trois principes « clés » qui vont le guider dans le management d'une équipe, à partir d'une situation donnée.
- Répondre à des demandes diverses, pouvant émaner du personnel, de la direction ou des consommateurs, dans le respect du cadre légal.
- Citer et expliciter au moins trois techniques de communication utilisables dans le cadre d'un entretien.
- A partir du descriptif de l'équipe de cuisine (qualifications, ancienneté, autonomie...) décrire précisément le déroulement du briefing qu'il envisage de réaliser. (lieu, moment, durée, contenu, outils utilisés ....)
- Définir des axes de travail visant la satisfaction des convives en restauration collective.

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

Les valeurs et l'image de l'établissement sont respectées.

Les affichages réglementaires obligatoires sont respectés.

Les documents liés à la gestion du personnel sont connus et renseignés.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	07	29/03/2014	15/09/2016	10/11

Les consignes transmises sont cohérentes et applicables.  
Les indicateurs de fréquentation et / ou de consommation sont mis en place.  
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.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RCRC	Situations d'évaluation-types	TP-00158	07	29/03/2014	15/09/2016	11/11