

**CERTIFICATION PROFESSIONNELLE DE « CUISINIER » DE NIVEAU 3
RÉFÉRENTIELS**

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPÉTENCES 1 : ORGANISER LA PRODUCTION CULINAIRE EN VUE DE RÉALISER UNE PRESTATION CONFORME À LA COMMANDE ET DANS LE STRICT RESPECT DES NORMES SANITAIRES Le cuisinier, parfois placé sous l'autorité d'un chef d'équipe, effectue les différentes tâches nécessaires et préalables à la production et à la distribution culinaires, dans le respect des règles liées à la sécurité alimentaire et des impératifs budgétaires.			
A.1. Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage	Afin d'être en mesure de répondre aux prestations, le cuisinier doit participer à la disponibilité des denrées nécessaires au juste besoin et en totale conformité avec les normes sanitaires et environnementales (loi EGalim).		<u>Le candidat à la certification :</u>
	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier les stocks de denrées à partir de l'existant et des commandes en cours pour l'identification des produits à commander. 	Voie formative : <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances; - mises en situation contextualisées; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. 	<ul style="list-style-type: none"> - a identifié <u>correctement</u> le contexte (nombre de convives, prestation à honorer, etc.) - a mesuré les stocks quand il le faut et correctement - a transmis <u>au moment opportun</u> vers le responsable les informations relatives au stock
	<ul style="list-style-type: none"> - Commander les produits selon les consignes du supérieur aux fournisseurs répondant aux objectifs de la loi EGalim. 		VAE : <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPÉTENCES 1 : ORGANISER LA PRODUCTION CULINAIRE EN VUE DE RÉALISER UNE PRESTATION CONFORME À LA COMMANDE ET DANS LE STRICT RESPECT DES NORMES SANITAIRES Le cuisinier, parfois placé sous l'autorité d'un chef d'équipe, effectue les différentes tâches nécessaires et préalables à la production et à la distribution culinaires, dans le respect des règles liées à la sécurité alimentaire et des impératifs budgétaires.			
A.1. Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage (SUITE)	<ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner et contrôler les livraisons conformément aux règles sanitaires en : <ul style="list-style-type: none"> - les confrontant avec les commandes passées ; - s'assurant de la qualité des denrées, - vérifiant l'étiquetage des produits, - vérifiant l'intégrité des conditionnements et des emballages. - Entreposer les denrées selon leur degré de sensibilité dans le respect des normes liées à la chaîne du froid afin de garantir la sécurité sanitaire. 	Voie formative : <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. VAE : <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire 	<ul style="list-style-type: none"> - a retiré les éventuels produits incompatibles avec la sécurité sanitaire - a signalé au responsable les problèmes ou écarts devant l'être - a <u>parfaitement</u> organisé l'entreposage selon la nature des denrées et leur date de péremption - a respecté <u>scrupuleusement</u> la chaîne du froid

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPÉTENCES 1 : ORGANISER LA PRODUCTION CULINAIRE EN VUE DE RÉALISER UNE PRESTATION CONFORME À LA COMMANDE ET DANS LE STRICT RESPECT DES NORMES SANITAIRES			
Le cuisinier, parfois placé sous l'autorité d'un chef d'équipe, effectue les différentes tâches nécessaires et préalables à la production et à la distribution culinaires, dans le respect des règles liées à la sécurité alimentaire et des impératifs budgétaires.			
A.2. Participation aux opérations de nettoyage et de mise en place des locaux, du poste de travail en amont de toute production culinaire	Afin de réaliser les productions culinaires dans les conditions d'hygiène et de sécurité au travail conformes à la réglementation, en respectant les règles liées à la sécurité alimentaire et sanitaire, le cuisinier s'assure de la propreté des locaux et du poste de travail.		<u>Le candidat à la certification :</u>
	- Nettoyer et désinfecter les locaux affectés à la production culinaire dans le respect des normes sanitaires.	Voie formative : - contrôles de connaissances; - mises en situation contextualisées; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. VAE : - étude du livret 2; - entretien avec le jury; - mise en situation, si nécessaire	-a su identifier les produits d'entretien -a <u>correctement</u> utilisé les produits d'entretien requis -a adopté les postures corporelles conformes aux règles de la sécurité au travail -a <u>correctement</u> rangé les produits d'entretien après leur utilisation
	- Nettoyer et désinfecter le plan de travail en appliquant les normes relatives à la sécurité du travail afin d'éviter les accidents corporels (HSCT).		-a revêtu une <u>tenue correcte</u> complète et propre -a vérifié l'état de propreté du plan de travail -a procédé au nettoyage du plan de travail dans le respect des règles sanitaires
- Ranger, ordonner les produits d'entretien.	-a identifié les produits dangereux -a su ranger <u>conformément</u> aux prescriptions les produits d'entretien usuels		

Ce document est la propriété du ministère des armées.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPÉTENCES 1 : ORGANISER LA PRODUCTION CULINAIRE EN VUE DE RÉALISER UNE PRESTATION CONFORME À LA COMMANDE ET DANS LE STRICT RESPECT DES NORMES SANITAIRES			
Le cuisinier, parfois placé sous l'autorité d'un chef d'équipe, effectue les différentes tâches nécessaires et préalables à la production et à la distribution culinaires, dans le respect des règles liées à la sécurité alimentaire et des impératifs budgétaires.			
A.3. Gestion du tri vis-à-vis de la protection de l'environnement et de la lutte contre le gaspillage alimentaire	Le cuisinier réalise les plats demandés dans le respect des règles liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la protection de l'environnement.		<u>Le candidat à la certification :</u>
	- Mettre en place les containers différenciés.	Voie formative : - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. VAE : - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire	- a <u>correctement</u> identifié les différents types de containers - a vérifié la mise en place de containers différenciés
	- Évacuer les déchets en tenant compte de leur caractéristiques.		- a géré les restes alimentaires <u>en tenant compte</u> de la lutte contre le gaspillage alimentaire - a procédé au tri sélectif en respectant les procédures en vigueur
	- Utiliser les denrées de façon rationnelle.		- a épluché <u>correctement</u> les aliments - a réduit au minimum la quantité des excédents et des déchets alimentaires

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPÉTENCES 2 : ÉLABORER DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET ORGANISER LE TRAVAIL DE L'ÉQUIPE DE PRODUCTION CULINAIRE AFIN DE GARANTIR LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DANS LES DÉLAIS ET LE BUDGET IMPARTIS Le cuisinier prépare les menus en amont de la production culinaire d'un établissement de restauration, selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que des impératifs budgétaires tout en ayant l'objectif de satisfaire la clientèle.			

A.1. Élaboration de menus	Le cuisinier définit des menus tenant compte des consignes reçues, de la qualité nutritionnelle des aliments et ce, dans le respect de la réglementation en vigueur, avec le souci de contribuer à la satisfaction de la clientèle.		Le candidat à la certification :
	- Établir une liste des caractéristiques majeures de la commande à respecter, du budget disponible, des denrées à préférer compte tenu de la saison, des circuits d'approvisionnement, du stock.	Voie formative : - contrôles de connaissances; - mises en situation contextualisées; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.	- a <u>bien</u> identifié les produits en concordance avec les caractéristiques de la commande et les contraintes - a identifié le contexte de la commande - a établi un menu <u>tenant compte</u> de la saisonnalité des produits
	- Définir des menus répondant au besoin et aux contraintes de l'établissement tout en tenant compte de l'équilibre alimentaire et de la valeur nutritionnelle des denrées.	VAE : - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire	- a utilisé le plan alimentaire <u>à bon escient</u> - a choisi et réparti <u>judicieusement</u> les denrées selon leur valeur nutritionnelle et leur qualité gustative - a obtenu un coût de revient respectant le budget - a établi ou contribué à établir un ensemble équilibré et varié de menus
- Élaborer des menus à thème (végétariens, buffets,...) en distinguant les principales familles de produits.		- a proposé des <u>menus cohérents</u> avec les familles de produits et le type de clientèle - a choisi des thèmes dans le souci des objectifs de la loi EGalim	

Ce document est la propriété du ministère des armées.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPÉTENCES 2 : ÉLABORER DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET ORGANISER LE TRAVAIL DE L'ÉQUIPE DE PRODUCTION CULINAIRE AFIN DE GARANTIR LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DANS LES DÉLAIS ET LE BUDGET IMPARTIS Le cuisinier prépare les menus en amont de la production culinaire d'un établissement de restauration, selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que des impératifs budgétaires tout en ayant l'objectif de satisfaire la clientèle.			
A.2. Organisation des moyens de la production culinaire	<p>Le cuisinier doit organiser avec rigueur et efficacité les moyens de sa structure pour répondre aux commandes de façon satisfaisante, dans les délais impartis et être en mesure de faire face aux « coups de feu » et imprévus.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suivi du budget alloué à partir des moyens de suivi à disposition. - Réaliser des fiches techniques de cuisine afin de fluidifier les tâches à mener par les coéquipiers. - Préparer les échantillons des plats témoins conformément à la réglementation en vigueur. - Organiser le travail de l'équipe de production en tenant compte des commandes. - Coordonner les activités ou le travail de l'équipe selon l'avancement des préparations. 	<p>Voie formative :</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances; - mises en situation contextualisées; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. <p>VAE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire 	<p>Le candidat à la certification :</p> <ul style="list-style-type: none"> - a renseigné <u>scrupuleusement</u> les mouvements financiers sur les tableaux ou outils de suivi - a signalé au supérieur tout événement le <u>nécessitant</u> - a rédigé des fiches techniques complètes vis-à-vis de la composition du menu - a facilité l'accès aux fiches techniques - a prélevé des échantillons sanitaires conformément aux règles et protocoles - a pris les mesures <u>nécessaires</u> pour préparer les plats témoins - a utilisé les outils bureautiques de planification <u>correctement</u> - a abouti à une planification <u>tenant compte</u> des paramètres importants - a prévu l'organisation pour faire face aux « coups de feu » - a lancé et vérifié les mises en cuisson <u>au moment idéal</u> - a vérifié l'application ou a appliqué les règles liées à la sécurité et à l'hygiène alimentaire - a redistribué <u>utilement</u> ou réorganisé la répartition des tâches rapidement durant les « coups de feu »

Ce document est la propriété du ministère des armées.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPÉTENCES 3 : EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES POUR METTRE EN ŒUVRE LES MENUS PROGRAMMÉS Le cuisinier, parfois placé sous l'autorité d'un chef d'équipe, est chargé d'effectuer les opérations de transformation des denrées alimentaires dans le cadre d'une production culinaire au sein d'une structure de restauration collective. Il effectue ces tâches dans le strict respect des règles de base de la sécurité sanitaire et de l'hygiène alimentaire.			
A.1. Participation à la production alimentaire en restauration traditionnelle	<p>Le cuisinier est tenu de mettre œuvre (ou faire mettre en œuvre) les opérations de transformation en toute sécurité et dans le respect des règles de sécurité sanitaire et d'hygiène alimentaire en fonction des menus prévus.</p> <p>- Préparer les quantités de denrées nécessaires à la production culinaire dans le respect des règles liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire.</p> <p>Dans le respect des règles sanitaires et d'hygiène :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Confectionner des sauces et des émulsions - Cuisiner : <ul style="list-style-type: none"> - des entrées chaudes et froides ; - des mets à base de produits de la mer ; - des mets à base de viande ; - des mets à base de légumineuses. - Cuire des garnitures d'accompagnement. 	<p>Voie formative :</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. <p>VAE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire 	<p>Le candidat à la certification :</p> <ul style="list-style-type: none"> - a utilisé <u>correctement</u> le matériel à sa disposition (balance de cuisine, bol doseur, etc.) - a effectué <u>correctement</u> la conversion des unités - a obtenu des quantités répondant au besoin avec gestes et techniques en phase avec les règles de lutte contre le gaspillage alimentaire - a revêtu une tenue adaptée à l'activité culinaire - a utilisé les techniques culinaires adéquates (confection de fonds de tarte, bardage des viandes et/ou poissons, taillage des légumes...) - a utilisé le matériel dédié (coutellerie, mandoline, hachoir...) - a utilisé <u>correctement</u> le matériel de cuisson (plaque, four, micro-onde...) - a utilisé <u>correctement</u> le matériel de refroidissement rapide, de la remise en température et du maintien au chaud - a cuisiné en s'assurant régulièrement de la qualité gustative (vérification des assaisonnements)

Ce document est la propriété du ministère des armées.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPÉTENCES 3 : EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES POUR METTRE EN ŒUVRE LES MENUS PROGRAMMÉS Le cuisinier, parfois placé sous l'autorité d'un chef d'équipe, est chargé d'effectuer les opérations de transformation des denrées alimentaires dans le cadre d'une production culinaire au sein d'une structure de restauration collective. Il effectue ces tâches dans le strict respect des règles de base de la sécurité sanitaire et de l'hygiène alimentaire.			
A.2. Dressage des mets	Le cuisinier accorde une attention particulière aux quantités servies et à la netteté des présentations, contribuant ainsi à une prestation de qualité.		<u>Le candidat à la certification :</u>
	<ul style="list-style-type: none"> - Assembler les assiettes dans le respect des règles diététiques et nutritionnelles et d'hygiène. 	<u>Voie formative :</u> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances; - mises en situation contextualisées; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. 	<ul style="list-style-type: none"> - a utilisé la vaisselle en fonction du type de mets qu'elle va contenir - a utilisé des ustensiles permettant de respecter les bonnes proportions (louches, cuillères, pinces, ...) - a produit une composition par assiette <u>respectant</u> les apports nutritionnels journaliers recommandés
	<ul style="list-style-type: none"> - Dresser les assiettes de manière harmonieuse et soignée. 	<u>VAE :</u> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire 	<ul style="list-style-type: none"> - a effectué une présentation harmonieuse (proportion, couleur, texture) - a <u>tenu compte</u> de la variété des aliments composant le plat

Ce document est la propriété du ministère des armées.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPÉTENCES 3 : EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES POUR METTRE EN ŒUVRE LES MENUS PROGRAMMÉS Le cuisinier, parfois placé sous l'autorité d'un chef d'équipe, est chargé d'effectuer les opérations de transformation des denrées alimentaires dans le cadre d'une production culinaire au sein d'une structure de restauration collective. Il effectue ces tâches dans le strict respect des règles de base de la sécurité sanitaire et de l'hygiène alimentaire.			
A.3. Élaboration de plats sucrés	<p>Le cuisinier prépare les plats sucrés en mettant en œuvre les techniques spécifiques à la gestion des produits alimentaires de pâtisserie (œufs, fruits, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer un plan de travail en vue d'une préparation sucrée. - Préparer les ingrédients nécessaires à la confection de pâtisseries en respectant les proportions indiquées sur la fiche technique. 	<p>Voie formative :</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances; - mises en situation contextualisées; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. <p>VAE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire 	<p><u>Le candidat à la certification :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - a préparé un environnement travail garantissant la sécurité sanitaire, l'hygiène alimentaire, et la sécurité du personnel - a réservé un environnement adéquat à l'élaboration de plats sucrés - a mis en œuvre <u>correctement</u> les techniques de préparation et de gestion des produits alimentaires de pâtisserie (œufs, fruits, etc.) - a <u>correctement</u> identifié les ingrédients nécessaires à la réalisation culinaire demandée, - a utilisé les quantités adéquates - a vérifié la qualité des produits

Ce document est la propriété du ministère des armées.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPÉTENCES 3 : EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES POUR METTRE EN ŒUVRE LES MENUS PROGRAMMÉS Le cuisinier, parfois placé sous l'autorité d'un chef d'équipe, est chargé d'effectuer les opérations de transformation des denrées alimentaires dans le cadre d'une production culinaire au sein d'une structure de restauration collective. Il effectue ces tâches dans le strict respect des règles de base de la sécurité sanitaire et de l'hygiène alimentaire.			
A.3. Élaboration de plats sucrés (SUITE)	<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner différents fonds de tarte. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les recettes fondamentales de la pâtisserie traditionnelle française en veillant à la qualité sanitaire des produits. 	<p>Voie formative :</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles. <p>VAE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury ; - mise en situation, si nécessaire 	<ul style="list-style-type: none"> - a mis en œuvre les techniques de base de la pâtisserie (pâte sablée, sucrée, pâte à choux...) - a respecté <u>scrupuleusement</u> les différentes étapes nécessaires à la confection de fonds de tarte - a utilisé les ustensiles <u>conformes</u> aux préparations demandées <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - a produit des réalisations conformes et de qualité (montages simples, garnissages, nappages, mousses, entremets etc.), - a vérifié la qualité gustative des préparations, - a utilisé le matériel adéquat (moule à tarte, ramequins...)