

## 5 – REFERENTIELS DU TITRE CUISINIER GESTIONNAIRE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p><b>Produire et distribuer des repas dans le cadre d'une restauration collective</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborer des repas dans différents contextes et pour différents publics, dans le respect des fiches techniques et du temps imparti.</li> <li>- Assurer le conditionnement et la distribution des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et dans une démarche de développement durable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construire une progression de la production à partir des fiches techniques.</li> <li>- Maîtriser une production éco-responsable et respectueuse des règles d'hygiène.</li> <li>- Maîtriser les principales techniques culinaires en les adaptant au contexte.</li> <li>- Maîtriser la mise en œuvre des principales gammes de produits.</li> <li>- Utiliser le matériel adapté et/ou les nouvelles solutions numériques de gestion des commandes, de production et de distribution (cuisine connectée).</li> <li>- Apprécier et rectifier les qualités organoleptiques des plats.</li> <li>- Maîtriser la mise en œuvre des liaisons froide et chaude selon les modes de distribution : en direct ou en différé.</li> </ul>	<p><b>Evaluations en cours de qualification</b></p> <p style="text-align: center;">En centre, Test écrit <i>(Durée 1h)</i> <i>(Coef.1)</i></p> <p style="text-align: center;">En situation professionnelle, Epreuve pratique de préparation d'un bon d'économat, d'une fiche de progression et d'un repas pour au minimum 20 pers. + retour réflexif à l'occasion d'un entretien <i>(Durée maximale de 4h30)</i> <i>(Coef.3)</i></p>	<p><u>Préparation d'un bon d'économat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le candidat sélectionne et contrôle les produits, en cohérence avec les fiches techniques.</li> <li>○ Il utilise à bon escient au moins trois gammes de produits.</li> <li>○ Il respecte les techniques de production et les grammages, les textures... en tenant compte du contexte.</li> </ul> <p><u>Préparation d'une fiche de progression</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Son organisation prévisionnelle est cohérente : progression et poste de travail.</li> </ul> <p><u>Production</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Son organisation prévisionnelle est rationnelle : progression et poste de travail.</li> <li>○ Il respecte les bonnes pratiques d'hygiène.</li> <li>○ Il gère ses déchets de façon responsable (économie, tri...).</li> <li>○ Il respecte le temps imparti.</li> <li>○ Il utilise le matériel à bon escient.</li> <li>○ Il met en œuvre liaisons froides et/ou chaudes de manière pertinente, compte tenu du contexte.</li> <li>○ Son dressage est propre, net, créatif.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le candidat respecte la procédure de distribution.</li> <li>○ L'appréciation visuelle rend compte d'attendus tels que la régularité des portions, couleur, l'aspect, la brillance...</li> <li>○ La dégustation rend compte d'une maîtrise du point de cuisson, d'une température et d'un assaisonnement adéquats.</li> </ul>
<p><b>Mettre en place des protocoles qui garantissent l'hygiène et la sécurité alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place, suivre et ajuster le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).</li> <li>- Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.</li> <li>- Définir et assurer la mise en place et le suivi d'actions correctives.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre et maîtriser le contexte légal définissant le PMS.</li> <li>- Maîtriser les protocoles et les outils (document d'enregistrement, classeur, logiciel, application...).</li> <li>- Adapter ses choix à la structure et dans un souci de respect de l'environnement</li> <li>- Identifier conformités et non-conformités.</li> <li>- Interpréter, analyser les résultats d'un contrôle, d'un audit interne (hygiénoscopie) et externe.</li> </ul>	<p><b>Evaluations en cours de qualification</b></p> <p>En centre</p> <p>Mise en situation de mise en place des protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire</p> <p><i>(Epreuve écrite de 3 h)</i> <i>(Coef.2)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le candidat reformule avec exactitude la situation proposée.</li> <li>○ Il identifie les problématiques en se référant à la réglementation en vigueur.</li> <li>○ Il respecte les 3 étapes de la construction d'un PMS : la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène (BPH), le plan HACCP et la gestion des non-conformités et de la traçabilité ...</li> <li>○ Il formule des propositions correctives en termes de Bonnes Pratiques d'Hygiène (personnel, produit, matériel, locaux) et argumente ses choix.</li> <li>○ Les documents construits par le candidat sont exacts : plan de nettoyage et de désinfection, plan de maintenance des équipements et matériels, plan de lutte contre les nuisibles, Approvisionnement en eau...</li> </ul>
<p><b>Concevoir et proposer des prestations de restauration contribuant au bien-être et à la santé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluer les besoins, les attentes et les retours des convives (enquête, commission menus, réunion interservices...).</li> <li>- Créer, analyser, corriger un plan alimentaire et des</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser les différentes méthodes d'évaluation et de recueil de besoins (écoute active /prescription ou transmission, mise en place et analyse enquête...).</li> <li>- Identifier le cadre d'intervention et la réglementation en vigueur associée GEMRCN (Guide Etude de Marché Restauration Collective et Nutrition) + EGALIM.</li> </ul>	<p><b>Evaluations en cours de qualification</b></p> <p>En centre</p> <p>Mise en situation de construction de prestations de restauration</p> <p><i>(Epreuve écrite de 3 h)</i> <i>(Coef.2)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le candidat détecte les informations clefs de la situation (contexte, public, prescription...).</li> <li>○ Il propose un Plan alimentaire en cohérence avec les besoins nutritionnels des publics concernés et les recommandations du GMRCN et le justifie.</li> <li>○ Il propose des menus adaptés au régime alimentaire des convives, à la suite d'une pathologie, une allergie (PAI : Protocole d'Accueil Individualisé), à leur mode d'alimentation potentiellement alternatif</li> </ul>

<p>menus équilibrés, diversifiés en les adaptant aux convives, en tenant compte de la saisonnalité et en conformité avec la réglementation en vigueur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibiliser, accompagner les convives dans leur expérience</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etablir des menus équilibrés et diversifiés / analyser ou corriger des menus, en prenant en compte les convives, la saisonnalité, le budget et la réglementation et en mobilisant les ressources disponibles (ex : solutions numériques).</li> <li>- Adapter les prestations restauration aux convives et/ou concept développé par la structure (plats sur place ou à emporter) et prestations particulières ponctuelles</li> <li>- Mettre en œuvre des animations en phase avec les publics accueillis.</li> </ul>		<p>(qu'il soit d'ordre éthique, religieux ou gustatif...) et les justifie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat développe et argumente une proposition d'accompagnement/animation des convives de manière à les sensibiliser : nouvelles saveurs, valeur des aliments, origine des produits, démarche de développement durable...</li> </ul>
<p><b>Organiser et gérer les approvisionnements, la production et la distribution dans le contexte local</b></p> <p><u>Gestion des flux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluer les besoins</li> <li>- Elaborer un cahier des charges de l'approvisionnement et assurer les approvisionnements en favorisant l'économie de proximité.</li> <li>- Piloter la production et la distribution.</li> <li>- Assurer la traçabilité des produits tout au long du processus (de l'approvisionnement à la consommation).</li> <li>- Réaliser un suivi des prestations en vue de la facturation.</li> </ul> <p><u>Gestion des coûts</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place un mode opératoire d'évaluation des besoins et des achats : définition de la qualité, du conditionnement, du prix, du délai de paiement et origine /circuits courts, produits bio... produits issus de l'agriculture raisonnée...</li> <li>- Maîtriser l'ensemble des étapes et des outils (logiciel, solution numérique) de l'approvisionnement.</li> <li>- Choisir des produits et sélectionner les fournisseurs de proximité, centrale de référencement ou groupement d'achat et travailler en partenariat, dans une relation éthique et durable.</li> <li>- Elaborer et passer une commande, puis contrôler la réception et gérer la non-conformité des approvisionnements.</li> <li>- Gérer les stocks.</li> <li>- Réaliser le suivi des fournisseurs et la gestion des flux en lien avec le service comptabilité.</li> <li>- Elaborer les fiches techniques.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Evaluations en cours de qualification</b></p> <p style="text-align: center;">En centre</p> <p style="text-align: center;">Mise en situation de gestion des approvisionnements, de la production et de la distribution</p> <p style="text-align: center;"><i>(Epreuve écrite de 4 h)</i> (Coef.2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le candidat utilise les bons grammages, en conformité avec les besoins des publics concernés.</li> <li>○ Il convertit les repas en rations/journée).</li> <li>○ Il mobilise une méthode pertinente de gestion des stocks</li> <li>○ Sa commande est en correspondance avec le bon d'économat.</li> <li>○ Ses méthodes de calcul et le résultat sont exacts.</li> <li>○ Il identifie et analyse les écarts entre prévisionnel et situation réelle.</li> <li>○ Il formule des propositions construites : fiche technique, actions correctives, choix de produits.</li> <li>○ Les outils présentés sont de qualité.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévoir et contrôler les coûts.</li> <li>- Contribuer à l'élaboration du budget prévisionnel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concevoir le planning de production et de distribution/expédition.</li> <li>- Calculer les coûts matière et de revient, analyser les écarts au regard du prévisionnel et formuler des propositions de manière à les rectifier.</li> <li>- Appréhender compte de résultat et budget prévisionnel.</li> </ul>		
<p><b>Encadrer, animer une équipe et favoriser la santé, la sécurité et le bien-être au travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser le travail.</li> <li>- Participer à la gestion des ressources humaines.</li> <li>- Contribuer à la formation du personnel.</li> <li>- Prévenir les risques professionnels et gérer les situations d'urgence.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborer les plannings de travail, gérer les absences (repos, congés et arrêts) et les remplacements et assurer la distribution des tâches.</li> <li>- Respecter et faire respecter la législation en vigueur sous la responsabilité du directeur (droit du travail, législation spécifique à la restauration collective...).</li> <li>- Appréhender l'évaluation des besoins en personnels, élaboration des fiches de postes, participation aux entretiens annuels, recrutement, plan de formation du personnel.</li> <li>- Accompagner, animer et mobiliser positivement l'équipe à la réalisation de la mission (ex : animer une réunion, gérer un conflit...).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Evaluations en cours de qualification</b></p> <p style="text-align: center;">En centre Mise en situation : Prestation orale relative à l'encadrement et l'animation d'une équipe</p> <p style="text-align: center;"><i>(30 mn de préparation - 25 mn de prestation orale, soit 15mn de présentation et 10mn de questions-réponses)</i> <i>(Coef.2)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le candidat comprend la situation et en détecte les enjeux.</li> <li>○ Ses propositions d'action correspondent au contexte de la situation.</li> <li>○ Les moyens, les outils sont pertinents.</li> <li>○ Le candidat s'inscrit dans une attitude d'écoute active.</li> <li>○ Il mobilise un vocabulaire professionnel.</li> <li>○ Son expression est claire, compréhensible.</li> </ul>
<p><b>Prendre part à l'optimisation du service restauration et au projet d'établissement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaborer et rendre compte d'un fonctionnement à la direction.</li> <li>- Travailler en coopération avec : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les professionnels des autres services, un prestataire externe...</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre le fonctionnement global d'une structure et se situer.</li> <li>- Réaliser un diagnostic de l'activité restauration et analyser une situation.</li> <li>- Elaborer et formaliser des propositions (amélioration de la qualité des aliments, optimisation de l'entretien et renouvellement du parc matériel, recours accru aux filières locales et à l'agriculture biologique, prise en compte de l'environnement dans le fonctionnement des bâtiments, démarche de réduction des impacts environnementaux ou</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Evaluations en cours de qualification</b></p> <p style="text-align: center;"><i>En situation professionnelle, avis du tuteur en entreprise</i> <i>(Coef.2)</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Evaluations finales</b></p> <p style="text-align: center;">Production d'un dossier « diagnostic et projet d'activité »</p>	<p><b>Dossier « diagnostic et projet d'activité »</b> <b>Contenu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le candidat présente la structure et son fonctionnement.</li> <li>○ Son diagnostic de l'activité restauration s'appuie sur des informations précises.</li> <li>○ Le candidat analyse la situation et identifie des leviers possibles de changement.</li> <li>○ Il formule une ou des propositions en correspondance avec le contexte.</li> <li>○ Son argumentation est pertinente (dimensions techniques, économiques, sociales, environnementales...).</li> </ul>

<p>- les organismes de contrôle (Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations : DDETS-PP...)</p> <p>- les partenaires : Conseil régional, Conseil départemental, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), diététicien, médecin, cadre de santé, Restau'co, Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire (IRQUA), Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC), Chambre d'agriculture, Comité Départemental d'Education pour la Santé (CODES)...</p> <p>- Réaliser un diagnostic d'un service de restauration collective et formuler des propositions d'amélioration</p> <p>- Prendre part à un process, une démarche qualité.</p>	<p>réduction des consommations, mise en place d'outils numériques...).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'exprimer, argumenter un point de vue à l'oral et l'écrit.</li> <li>- Mobiliser des outils de l'information et de la communication (traitement de texte, messagerie, réseau interne.</li> <li>- Appréhender la mise en œuvre d'une démarche qualité.</li> </ul>	<p><i>(25 pages)</i> <i>(Coef.2)</i></p> <p>Prestation orale en centre de formation sur la base de la présentation du dossier « diagnostic et projet d'activité » <i>(25 mn)</i> <i>(Coef.2)</i></p> <p><i>Prestation orale en centre de formation : étude de cas</i> <i>(1 heure de préparation, 20mn de prestation)</i> <i>(Coef.2)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Son plan d'action est cohérent (progression, planification).</li> <li>○ L'organisation du document est cohérente.</li> <li>○ L'expression et la présentation sont de qualité (mise en page, illustrations).</li> </ul> <p><b>Prestation orale sur la base de la présentation du dossier « diagnostic et projet d'activité »</b></p> <p><b>Contenu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le candidat synthétise la situation.</li> <li>○ Son argumentation est cohérente.</li> <li>○ Il apporte des compléments au dossier.</li> <li>○ Son expression est claire.</li> <li>○ Le candidat se situe en tant que professionnel en responsabilité (posture dynamique, mais posée).</li> <li>○ Les supports de présentation sont adaptés.</li> <li>○ Le candidat gère son temps de parole.</li> </ul> <p><b>Etude de cas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le candidat cerne la situation et la prend en compte.</li> <li>○ Son analyse est pertinente et son raisonnement global.</li> <li>○ Ses propositions sont pertinentes et en lien avec le contexte.</li> <li>○ Le candidat évalue les effets possibles de ses propositions (dimensions techniques, économiques, sociales, environnementales...).</li> <li>○ Dans ses propositions, le candidat mobilise sa veille et les ressources de l'environnement.</li> </ul>
--	--	---	--