

REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 1 Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire			
A1. Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail	C.1 Adopter une posture professionnelle permettant de collaborer efficacement au sein d'un collectif de travail	Etude de situation numérisée et questionnaire : 1h00 maximum.	L'attitude est adaptée aux codes du milieu professionnel (sourire, attitude positive, politesse) La composition et le rôle de l'équipe est connu L'entraide au sein de l'équipe est facilitée par une attitude respectueuse et non discriminante
	C.2 Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail pour faciliter les transmissions d'information		Le vocabulaire professionnel approprié est utilisé au sein de l'équipe de façon compréhensible Les consignes et remarques sont appliquées (hiérarchie, clients, collègues) Les transmissions d'informations sont cohérentes et adaptées aux besoins En cas d'incompréhension, le questionnement et/ou la reformulation sont utilisés de manière adaptée Le responsable est alerté en cas d'anomalies repérées le cas échéant
	C.3. Appliquer les règles de sûreté sur son lieu de travail afin de veiller à sa protection et de réduire tous risques éventuels		Les attitudes et comportements à risques (harcèlement, violence, usage de substances psychoactives licites ou illicites) ou suspects (actions malveillantes) pouvant être détectés au sein de la clientèle ou au sein du collectif de travail sont identifiés de manière distincte Selon l'estimation de la dangerosité de la situation, les actions nécessaires et adaptées sont mises en place par le candidat afin de préserver sa propre sécurité ainsi que celle de la clientèle ou de ses collègues Le responsable est informé pour décider des mesures appropriées à prendre

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

<p>A2. Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail</p>	<p>C.4 Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production tout en identifiant les informations relatives aux produits et pratiques alimentaires</p>		<p>Le matériel et les équipements préparés correspondent aux besoins de production Le fonctionnement du matériel utilisé est contrôlé avant son utilisation Les recherches d'informations sur outils numériques concernant les divers produits utilisés en production culinaires (végétaux, poissons, viandes, herbes aromatiques, condiments, etc.) sont adaptées et organisées (propriétés, lieux de production...) Les grands principes de l'équilibre alimentaire sont identifiés et décrits : type d'aliments et de nutriments, type de protéines, équilibre des proportions, pyramide alimentaire, pratiques alimentaires (végétarien, vegan, etc.), impacts sur la santé Les produits à utiliser correspondent à la fiche technique et aux consignes de production Les quantités et/ou les pesées correspondent à la fiche technique et aux consignes de production</p>
	<p>C.5. Appliquer les règles, les principes d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des consommateurs lors de la préparation du poste de travail</p>		<p>Les procédures d'hygiène et de sécurité sanitaire sont maîtrisées et appliquées Le contrôle de la propreté des espaces, du plan de travail et du matériel est réalisé avant toute production Le principe de la marche en avant est maîtrisé et appliqué selon les règles Les délais de conservation des produits frais sont vérifiés et respectés avant leur utilisation</p>
	<p>C.6. Nettoyer son poste de travail (après toute production) en appliquant les protocoles d'hygiène et de développement durable afin d'obtenir un espace de travail propre et sécurisé.</p>		<p>Les produits et matériels adéquats sont sélectionnés pour effectuer des opérations de nettoyage et de désinfection Les dosages des produits de nettoyage, de lavage et de désinfection correspondent aux consignes Les espaces, matériels et équipements sont nettoyés dans le respect du protocole de nettoyage et de désinfection Le contrôle de l'état de propreté des espaces, matériels et équipements est effectué après chaque intervention Les déchets sont transposés en fonction de leur nature dans les conteneurs adéquats</p>
	<p>C.7. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres</p>		<p>Les règles de sécurité sont appliquées (type et port des EPI, etc.) Les gestes et postures lors des manipulations sont appliquées Les espaces de déplacement sont désencombrés et sécurisés</p>

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'EVALUATION	CRITÈRES D'EVALUATION
BLOC 2 Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production			
A3. Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production	C.8. Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur	Mise en situation reconstituée : 5h00 maximum Préparation au choix : Entrée / dessert Plat / dessert Entretien avec le jury : 10 minutes	Les fruits et légumes sont lavés et décontaminés selon les procédures d'hygiène en vigueur Les délais de conservation des produits frais sont vérifiés et respectés avant leur utilisation Les ustensiles et matériels de cuisine sont vérifiés avant utilisation et entretenus (affûtage...) Les travaux d'épluchage et de découpes sont réalisés avec les gestes techniques adaptés, en tenant compte de la fiche technique (type de produit, de taillage...) et en évitant tout gaspillage La préparation des viandes, poissons et crustacés est effectuée selon les techniques et procédures transmises La préparation des légumes, des légumineuses et des fruits est effectuée selon les techniques et procédures transmises
	C.9. Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production		Le type de cuisson (rôtie, sautée, poêlée, grillée etc.) des viandes, volailles, œufs ou des poissons est adapté au produit Le type de cuisson des accompagnements (vapeur, à l'eau, etc.) est adapté au produit (légumes, légumineuses, céréales...) La durée de cuisson des viandes, poissons, œufs et accompagnements est respectée selon le type de produit et ou selon la commande du client Les différentes préparations comme les sauces, appareils, farces ou fonds de base sont réalisés selon la fiche technique L'assaisonnement (épices, aromates, condiments) des plats est réalisé selon la fiche technique et en tenant compte des remarques de son supérieur L'assemblage des produits respecte la fiche recette Le dressage de l'assiette est effectué selon les décors attendus en soignant la présentation

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

	C.10. Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production		<p>Les préparations de base et les techniques de fabrication en pâtisserie sont réalisées selon la fiche technique (tartes, moka, entremets, cakes, crèmes pâtissières, crèmes anglaises...)</p> <p>Les techniques de base sont réalisées en respectant la fiche technique (Fonçage, garnissage, glaçage, ...)</p> <p>L'assemblage des desserts est réalisé selon la fiche technique</p> <p>Le dressage et la présentation sont conformes aux standards esthétiques attendus dans l'objectif de la satisfaction client</p>
A4. Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire	C.11. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire		<p>Le nettoyage des mains est réalisé selon les procédures d'hygiène et les manipulations à réaliser</p> <p>La tenue est conforme aux règles de sécurité en vigueur et propre</p> <p>Le principe de la marche en avant est appliqué</p> <p>La chaîne du froid est préservée lors de la manipulation de produits frais</p> <p>Les produits sont conditionnés et déconditionnés selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</p> <p>Le maintien, les remises en température ou les refroidissements des préparations sont réalisés selon les procédures réglementaires</p>
	C.12. Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine		<p>Les consignes d'optimisation des ressources (fluides et les énergies), produits, matériels et équipements divers sont respectées afin d'éviter tout gaspillage</p> <p>L'organisation de travail et ses différentes étapes tient compte des productions à réaliser</p> <p>Le candidat adapte son rythme aux exigences de production</p> <p>Les règles de sécurité et santé au travail sont respectées</p>

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC 3 Réceptionner et stocker des marchandises			
A.5. Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks	C.13. Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits	Etude de situation numérisée et questionnaire : 45 minutes maximum	Les références, les désignations et les quantités des produits sont contrôlées à l'aide des documents appropriés (bon de réception, bon de commande et/ou facture) La qualité des produits est vérifiée (fraîcheur, conditionnement, etc.) Les anomalies ou non-conformités sont reportées et justifiées sur les documents appropriés
	C.14. Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage		Les mouvements de marchandises sont enregistrés conformément aux règles définies sur un support approprié Les besoins de réapprovisionnement en marchandises ou de produits nécessaires sont quantifiés en tenant compte de l'activité et de l'état des stocks L'approvisionnement est réalisé en privilégiant certaines règles liées aux produits (quantifier les produits périssables pour éviter tout gaspillage, saisonnalité des produits, traçabilité, origine) Les commandes sont préparées ou passées selon la politique de l'établissement
A.6. Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail	C.15. Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets		Les produits sont rangés aux emplacements prévus Les rotations de stock sont effectuées en tenant compte des dates de péremption Les étiquettes sont conservées et rangées lors d'opérations de dégroupement ou de déconditionnement (traçabilité) Les emballages et les déchets sont triés selon leur nature et stockés dans le conteneur et/ou le local adéquat avant leur élimination

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

	<p>C.16. Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits</p>		<p>La durée de conservation des produits est contrôlée pour respecter les dates de péremption Les températures des produits sont contrôlées selon les normes en vigueur La chaîne du froid est respectée lors des manipulations et transferts L'état de propreté des aires de stockage est contrôlé pour respecter les règles d'hygiène</p>
	<p>C.17. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres</p>		<p>Le port des EPI est appliqué. Les gestes et postures lors des manipulations sont appliquées Les espaces de déplacement sont désencombrés et sécurisés</p>

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.