

INTITULÉ DE LA CERTIFICATION

Cuisiner des produits locaux de saison en faisant preuve de sobriété écologique et énergétique

Description de l'activité ou de la situation professionnelle à partir de laquelle le dispositif de formation visant la certification est initié :

Cette certification s'adresse aux professionnels du milieu de la restauration, des métiers de bouche, de la filière alimentaire ou à des personnes qui souhaitent lancer une activité dans le secteur de la restauration et l'alimentation et qui souhaitent valider leurs compétences professionnelles dans la cuisine de produits locaux de saison en faisant preuve de sobriété écologique et énergétique. Cette certification apporte la garantie de la maîtrise de compétences indispensables au secteur en congruence avec la RSE. Les titulaires pourront ainsi élaborer une proposition de repas en tenant compte de la saisonnalité des produits issus de cultures locales et de la mise en oeuvre des bonnes pratiques en hygiène (GBPH). Elle garantit par ailleurs leur capacité à préserver des ressources naturelles, la lutte contre le gaspillage alimentaire et énergétique et la rentabilité de leur activité.

Référentiels

Référentiel de compétences	Référentiel d'évaluation	
	Modalité(s)	Critères
<p>C1. Elaborer une recette de saison rentable</p> <ul style="list-style-type: none"> - en tenant compte des circuits courts, de l'utilisation raisonnée des matières premières et des ressources, - en intégrant des indicateurs/indications relatifs à 	<p>ME1 (compétence 1) : Mise en situation professionnelle d'élaboration d'une fiche technique d'une recette présentant explicitement la prise en compte de la saison, la gestion des ressources/matières premières</p>	<p>Pour l'élaboration de la fiche technique, le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - liste tous les ingrédients et matières premières nécessaires à la préparation du plat. - sélectionne des ingrédients issus de filières courtes et locales ainsi que de labels reconnus.

<p>ces paramètres dans la fiche technique afin de proposer un plat optimisant les ressources locales et énergétiques.</p>	<p>et leur coût ainsi que le seuil de rentabilité avant mise à la carte.</p> <p>Durée de l'épreuve : 1h30</p>	<ul style="list-style-type: none"> - indique et justifie les temps et les modes d'envoi (direct liaison froide ou liaison chaude), de cuisson/conservation/lavage conciliant exécution de la recette et préservation des ressources naturelles (eau/gaz notamment) et de l'énergie (électricité, réfrigération). - Indique pour chaque ingrédient, la juste quantité nécessaire pour réaliser le nombre de portions souhaité (c'est à dire qui n'engendre pas de gaspillage de matière première) - Indique le prix à l'unité et/ou au poids de chaque ingrédient. - calcule le coût de la portion - identifie les coûts forfaitaires des condiments. - indique le prix de vente HT applicable pour chaque portion ainsi que la TVA applicable. - identifie la marge et le coefficient de marge du plat, en comparant le prix de revient avec le prix de vente.
<p>C2. Préparer le plan de travail, le ou les modes de cuisson et réfrigération, le matériel, les outils, les matières premières et les ingrédients requis pour exécuter la recette en respectant les mesures d'hygiène, afin de concilier optimisation des gestes techniques professionnels en</p>		<p>Le candidat prépare son environnement de travail et les éléments requis. Dans ce cadre, il :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ordonnance son travail au regard de la fiche technique de la recette et en fonction des temps de cuisson et préparation nécessaires. - ordonnance la mise à disposition des ingrédients et des matières premières afin de minimiser les pertes :

<p>cuisine et limitation de l'utilisation des énergies et des fluides.</p>	<p>ME2 (Compétences 2 à 8) Epreuve pratique : Mise en situation professionnelle en condition réelle. En se basant sur la fiche technique remise par l'organisme certificateur, le candidat élabore la recette complète en commentant chacune des étapes de réalisation et des protocoles associés.</p> <p>Durée de l'épreuve : 2h00</p>	<ul style="list-style-type: none"> - les ingrédients sont pesés et répartis en amont - les mises à température sont anticipées de manière à choisir le mode de cuisson le plus adapté au produit afin d'éviter les gaspillages de ressources (eau, gaz, électricité...) <p>Le candidat sélectionne et justifie le choix du matériel permettant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le ou les modes de cuissons (vapeur, saisie, fumage...) à impact économique et écologique optimisé - la rationalisation des ingrédients (bol mesureur, maryse,...) - d'exécuter la recette selon les indications de la fiche technique <p>Le candidat respecte les normes spécifiques des bonnes pratiques en hygiène (GBPH), notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> o le plan de travail, les mains et le matériel sont nettoyés avant l'exécution de la recette en limitant l'utilisation d'eau. o les mains sont gantées en cas de blessure
<p>C3. Exécuter la recette à base de produits locaux de saison en faisant preuve de sobriété écologique et énergétique conformément à la fiche technique</p>		<p>Le candidat exécute la recette : conformément à la fiche technique.</p> <p>Le candidat utilise et justifie les modes de cuissons/réfrigérations annoncés conciliant</p>

<ul style="list-style-type: none"> - en utilisant le matériel, les modes de cuisson et/ou de réfrigération au regard des ingrédients sélectionnés, - en respectant les gestes professionnels et les mesures d'hygiène - en limitant l'utilisation des énergies et des fluides <p>afin de valoriser leurs qualités organoleptiques des ingrédients et d'atteindre le résultat annoncé par la recette.</p>		<p>valorisation des ingrédients et prise en compte des impacts écologiques et économiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'utilisation des sources de chaleur/froid sont optimisés (par exemple : utilisation d'une même source de chaleur pour cuire plusieurs ingrédients, cellule de froid fermée rapidement etc...) - l'eau de rinçage est récupérée en vue d'un recyclage; - les sources de chaleur ne tournent pas en dehors des cuissons <ul style="list-style-type: none"> - les déchets sont triés, - les principes de sobriété énergétique préconisés par l'État sont mis en œuvre. Par exemple : <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser des couvercles pour une cuisson économe, - éviter d'ouvrir les portes des fours, - ne démarrer les sources de chaleur que lorsqu'elles sont utiles, - nettoyer régulièrement les matériels de cuisson et tous les ustensiles pour éviter le gaspillage énergétique, - ouvrir les portes de frigo que lorsque c'est nécessaire, - utiliser des récipients de cuisson adaptés à la taille de l'aliment
---	--	--

<p>C.4 Valoriser chaque ingrédient dans le cadre d'une cuisine de produits locaux de saison faisant preuve de sobriété écologique et énergétique</p> <ul style="list-style-type: none"> - en intégrant dans la recette du plat et/ou garniture et/ou condiments associés, ou à défaut dans une utilisation ultérieure, les parures, épluchures et restes - en réalisant les tailles et techniques de base adaptées à ces ingrédients en fonction de la fiche technique - en appliquant les gestes techniques professionnels afin de limiter les déchets en cuisine. 		<p>Le candidat organise son travail en cuisine de manière à limiter les déchets. Dans ce cadre, il :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réalise les préparations préliminaires (telles que opérations de nettoyage, d'épluchage, de parage, tout ce qui est antérieur aux préparations techniques et aux cuissons.) permettant d'optimiser l'utilisation de chaque ingrédient - réalise les tailles et techniques adaptés à chaque ingrédient pour en optimiser l'utilisation - valorise les parures, épluchures et restes dans le cadre de cette recette (ou pour une autre et justifie ce qu'il en sera fait) - optimise la gestion des matières premières et des ressources afin de limiter les déchets non réutilisables et/ou recyclables
<p>C5. Assaisonner un plat conformément à la fiche technique d'une recette à base de produits locaux de saison</p> <ul style="list-style-type: none"> - en privilégiant les herbes et aromates de culture locale et économiques <p>afin de concilier valorisation de la saveur des ingrédients utilisés et sobriété écologique et énergétique.</p>		<p>Le candidat assaisonne son plat en conciliant saveur et sobriété écologique et énergétique. A cette fin, il :</p> <ul style="list-style-type: none"> - choisit et justifie son choix d'herbes et d'aromates d'un point de vue gustatif - justifie les quantités utilisées d'herbes et d'aromates pour mettre en avant le ou les ingrédients de la recette - justifie l'origine (locale) et le prix (moins élevé que de culture importée) des herbes et aromates utilisées - goûte et réajuste l'assaisonnement tout au long de l'élaboration de la recette.

<p>C6. Dresser le plat à base de produits locaux de saison en mettant en valeur les préparations réalisées au regard de la fiche technique et de la recette</p> <ul style="list-style-type: none"> - en utilisant des matières et ressources éco responsables, - en tenant compte de la portion individuelle annoncée, de sa tenue et de sa présentation, - en veillant à la limitation de l'utilisation des énergies et des fluides <p>afin de concilier conservation optimale en vue d'un service de qualité et sobriété écologique et énergétique en cuisine.</p>		<p>Le candidat dresse et met en valeur le plat, en conciliant conservation, service de qualité et sobriété écologique et énergétique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sélectionne et justifie choix d'un ou plusieurs contenant(s)/support(s) mettant le plat en valeur - met le plat au chaud, au froid ou à température ambiante en attente de service et explique : <ul style="list-style-type: none"> - la température choisie au regard de l'attente, de la tolérance de la recette et des normes sanitaires en vigueur, - l'adéquation des contenants pour respecter la mise en attente - respecte les grammages en vigueur dans la restauration et les adapte en fonction du type de menu afin d'éviter le gaspillage. - valorise le dressage en utilisant des décors comestibles et/ou éco responsables.
<p>C7. Appliquer les procédures de stockage, de conservation et de conditionnement des aliments dans le cadre d'une cuisine à base de produits locaux de saison faisant preuve de sobriété écologique et énergétique</p> <ul style="list-style-type: none"> - en assurant la liaison froide ou liaison chaude prédéfinie dans la fiche technique 		<p>Le candidat applique les procédures en termes de stockage, de conservation et de conditionnement des aliments dans le cadre d'une cuisine à base de produits locaux de saison faisant preuve de sobriété écologique et énergétique. A cette fin, il :</p> <ul style="list-style-type: none"> - met en œuvre les protocoles prescrits dans le guide des bonnes pratiques (GBPH) respectant les règles d'hygiène

<ul style="list-style-type: none"> - en limitant l'utilisation des énergies et des fluides, afin de les conserver en respectant les règles sanitaires en vigueur de salubrité bactériologique. 		<p>dans une démarche d'écoresponsabilité en matière de stockage,</p> <ul style="list-style-type: none"> - met en œuvre les protocoles prescrits dans le guide des bonnes pratiques (GBPH) respectant les règles d'hygiène dans une démarche d'écoresponsabilité en matière de conservation - met en œuvre les protocoles prescrits dans le guide des bonnes pratiques (GBPH) respectant les règles d'hygiène dans une démarche d'écoresponsabilité en matière de conditionnement - limite l'utilisation des énergies et des fluides
<p>C8. Assurer les opérations de fin de service d'une cuisine à base de produits locaux de saison faisant preuve de sobriété écologique et énergétique</p> <ul style="list-style-type: none"> - en recyclant les marchandises restantes - en effectuant les remises en état des locaux - en limitant l'utilisation de l'eau, des énergies et des fluides <p>afin de concilier le respect des normes et bonnes pratiques d'hygiène avec respect de l'environnement.</p>		<p>Le candidat assure les opérations de fin de service d'une cuisine à base de produits locaux de saison faisant preuve de sobriété écologique et énergétique. Dans ce cadre il :</p> <ul style="list-style-type: none"> - économise l'eau au maximum tout au long du processus de nettoyage - utilise des produits lessiviels utilisés respectant l'environnement (il commente et justifie les agents nettoyants composants les produits) - valorise, recycle et/ou trie les déchets résultant de l'exécution de la recette - respecte les normes spécifiques des bonnes pratiques en hygiène (GBPH).