

# REFERENTIEL EMPLOI ACTIVITES COMPETENCES

## DU TITRE PROFESSIONNEL

Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

Niveau 4

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	1/58



## SOMMAIRE

### Pages

Présentation de l'évolution du titre professionnel .....	5
Contexte de l'examen du titre professionnel .....	5
Liste des activités .....	5
Vue synoptique de l'emploi-type.....	6
Fiche emploi type .....	7
Fiches activités types de l'emploi .....	11
Fiches compétences professionnelles de l'emploi .....	17
Fiche compétences transversales de l'emploi.....	53
Glossaire du REAC .....	55

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	3/58



# Introduction

## Présentation de l'évolution du titre professionnel

Sans objet

## Contexte de l'examen du titre professionnel

Les attentes des consommateurs en matière d'alimentation ont fortement évolué. Les consommateurs recherchent une cuisine élaborée à partir de produits frais, locaux, tracés et labellisés. Ils souhaitent trouver dans l'offre alimentaire, les ingrédients constitutifs d'une alimentation saine et durable. L'évolution de l'environnement réglementaire et notamment le développement de la mention « fait maison » répond aux nouvelles exigences des consommateurs. Le chef de partie doit connaître les produits, leur origine, leurs critères de qualité et de fraîcheur ainsi que les bonnes pratiques relatives à leur conservation.

Les résultats des enquêtes menées auprès des établissements de restauration de toute nature et l'analyse des offres d'emploi ont mis en évidence que le chef de partie peut être affecté aux postes entrées, viandes, poissons, légumes et garnitures, et desserts de restaurant. Il organise et réalise les opérations de mise en place. Il met en œuvre les techniques culinaires relatives à sa partie, dresse et envoie les productions en fonction des consignes de son supérieur hiérarchique. Les blocs de compétences « Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires » et « Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant » sont dédiés à ces activités.

Par son expertise technique et son expérience en cuisine, le chef de partie est un cadre de la brigade. Le bloc « Participer à l'organisation d'une cuisine collective » regroupe les compétences relatives à la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire, à la gestion des produits et à l'animation d'une équipe.

## Liste des activités

### Nouveau TP : Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

Activités :

- Participer à l'organisation d'une cuisine
- Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires
- Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	5/58

## Vue synoptique de l'emploi-type

N° Fiche AT	Activités types	N° Fiche CP	Compétences professionnelles
1	Participer à l'organisation d'une cuisine	1	Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire
		2	Contribuer à la gestion des produits
		3	Animer son équipe
2	Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires	4	Cuisiner au poste entrées
		5	Cuisiner au poste viandes
		6	Cuisiner au poste poissons
		7	Cuisiner au poste légumes et garnitures
		8	Dresser et envoyer les préparations culinaires
3	Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant	9	Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant
		10	Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	6/58

## FICHE EMPLOI TYPE

### Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

#### Définition de l'emploi type et des conditions d'exercice

Par sa maîtrise de la technique culinaire, son expérience et sa rigueur, le chef de partie arts culinaires et pâtisserie contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il prend part à l'organisation générale de la cuisine et à la conception de l'offre alimentaire. Autonome à son poste de travail, il réalise des préparations culinaires complexes et élaborées qu'il dresse avec dextérité et esthétisme et qu'il envoie avec efficacité. Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie anime son équipe et coordonne le travail de ses collaborateurs.

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie participe à l'organisation de la cuisine et à la gestion des produits. Il contribue à l'élaboration de la carte, des menus et des suggestions. Il propose des plats et sélectionne des produits en fonction des attentes de la clientèle du restaurant. Il participe à la mise au point des nouvelles recettes. Il maîtrise les coûts. En qualité de responsable de sa partie, il anime et fédère son équipe, et facilite l'intégration des nouveaux collaborateurs. Il répartit les tâches de ses équipiers et tient compte de leur éventuelle situation de handicap.

En cuisinier expérimenté, le chef de partie arts culinaires et pâtisserie confectionne les recettes d'entrées, de viandes, de poissons, de plats végétaux et de garnitures d'accompagnement avec un objectif constant de qualité et de gestion durable des produits. Au moment du service, il fait preuve de réactivité et de précision pour dresser et envoyer les préparations.

Au poste desserts de restaurant, il confectionne les pâtisseries, les glaces et les entremets. Il dresse les desserts avec dextérité, soin et esthétisme et les envoie à la commande.

À chaque étape de fabrication, le chef de partie arts culinaires et pâtisserie applique les bonnes pratiques d'hygiène, contrôle les points sensibles et assure la traçabilité des préparations. Il respecte et fait respecter les consignes de sécurité au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient son poste de travail propre et ordonné pendant la production et le service. Il contrôle en continu l'état d'entretien des locaux et des matériels.

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie travaille seul ou en responsabilité d'une équipe, sous l'autorité de son supérieur hiérarchique. Il travaille en collaboration avec les autres parties de la brigade. Dans certains établissements, il peut être amené à cuisiner devant la clientèle, il s'adapte alors à son éventuelle situation de handicap.

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, salon de thé, de chaînes, à thème, brasserie, bistrot, événementiel, catering...) et de restauration collective haut de gamme (club de direction, établissements médico-sociaux de standing...).

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie exerce son métier dans un environnement à risques, stressant, bruyant, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades et chutes. Il est soumis à des contraintes physiques telles que les variations de températures, la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée et le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service. Son poste de travail peut être adapté en fonction de son éventuelle situation de handicap.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	7/58

## Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

Établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes, à thème, brasserie, bistrot, salon de thé, événementiel et catering) et de restauration collective haut de gamme (clubs de direction, établissements médico-sociaux de standing...).

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

Chef de partie  
Demi-chef de partie  
Cuisinier  
Second de cuisine

### Réglementation d'activités (le cas échéant)

- Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Règlement (UE) n° 1169/2011 dit INCO (Information du consommateur) ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

### Equivalences avec d'autres certifications (le cas échéant)

Travaux en cours.

### Liste des activités types et des compétences professionnelles

1. Participer à l'organisation d'une cuisine  
Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire  
Contribuer à la gestion des produits  
Animer son équipe

2. Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires  
Cuisiner au poste entrées  
Cuisiner au poste viandes  
Cuisiner au poste poissons  
Cuisiner au poste légumes et garnitures  
Dresser et envoyer les préparations culinaires

3. Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant  
Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant  
Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	8/58

## Compétences transversales de l'emploi

Organiser ses actions  
Respecter des règles et des procédures

## Niveau et/ou domaine d'activité

Niveau 4 (Cadre national des certifications 2019)

Convention(s) : C.C.N. des hôtels, cafés, restaurants du 30/04/1997 ;

C.C.N. du personnel des entreprises de restauration de collectivités du 20/06/1983 ;

C.C.N. des établissements privés d'hospitalisation, de soins, de cure et de garde à but non lucratif du 31/10/1951 ;

C.C.N. des espaces de loisirs, d'attractions et culturels du 5 janvier 1994 ;

C.C.N. de l'hôtellerie de plein air du 2 juin 1993.

Code(s) NSF :

221t--Cuisine

## Fiche(s) Rome de rattachement

G1602 Personnel de cuisine

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	9/58



## FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 1

### Participer à l'organisation d'une cuisine

#### Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin de proposer à la clientèle une offre alimentaire de qualité, variée et attrayante, le chef de partie participe à l'organisation de la cuisine. Il contribue à la bonne gestion des produits, à assurer la sécurité sanitaire des aliments et veille à maintenir la cohésion de son équipe.

Selon l'organisation de l'établissement et du degré de responsabilité qui lui est confié, il apporte sa connaissance des produits et sa maîtrise de la technique culinaire au service de l'élaboration de la carte, des menus et des suggestions. Il participe à la mise au point des nouvelles recettes en collaboration avec le chef de cuisine et les autres chefs de partie.

Le chef de partie met en œuvre les bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergie, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'optimisation du traitement des produits. Il rationalise l'utilisation des produits jetables et consommables. Il contribue ainsi à la maîtrise des coûts et à la gestion durable des produits utilisés dans la cuisine.

Conformément au plan de maîtrise sanitaire mis en place dans l'établissement, le chef de partie applique et fait appliquer les bonnes pratiques d'hygiène. Il effectue les contrôles déterminés par l'analyse HACCP en appliquant les procédures. Il complète les supports d'enregistrement hygiène, met en œuvre les actions correctives lorsque cela est nécessaire et en rend-compte à sa hiérarchie. Il assure la traçabilité des produits depuis leur réception jusqu'à leur distribution. Il participe aux formations hygiène internes. Il contrôle en continu l'état d'entretien des locaux et des matériels et en rend compte à sa hiérarchie.

Le chef de partie est un acteur majeur de la qualité de vie au travail. Il anime son équipe et la fédère autour des valeurs de l'entreprise. Il répartit les tâches de ses équipiers en fonction des impératifs de production et tient compte de leur éventuelle situation de handicap. Il favorise la bonne intégration des nouveaux collaborateurs.

Le chef de partie utilise les matériels de réception et de stockage ainsi que les produits et matériels de nettoyage et d'entretien. En fonction de l'établissement, il peut utiliser des outils numériques de traçabilité et les outils informatiques de gestion des menus et des commandes.

Le chef de partie exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, salon de thé, de chaînes, à thème, brasserie, bistrot, événementiel et catering) et de restauration collective haut de gamme (clubs de direction, établissements médico-sociaux de standing...).

Le chef de partie organise son travail et celui de son équipe. Il exécute et fait exécuter les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique.

Il exerce cette activité avant, pendant et après le service, dans un environnement à risques, propice aux coupures, brûlures, glissades et aux chutes. Il est soumis à des contraintes physiques (multiplication de gestes répétitifs, station debout prolongée, port de charge) et à un climat de stress émotionnel.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

En fonction de l'établissement, le chef de partie travaille seul ou en équipe et en cohésion avec son supérieur et l'ensemble de la brigade. Lors des phases de réception des produits, il est amené à communiquer avec les personnes en charge des livraisons.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	11/58

## Réglementation d'activités (le cas échéant)

- Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Règlement (UE) n° 1169/2011 dit INCO (Information du consommateur) ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

## Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire  
Contribuer à la gestion des produits  
Animer son équipe

## Compétences transversales de l'activité type

Organiser ses actions  
Respecter des règles et des procédures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	12/58

## FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 2

### Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires

#### Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin d'offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, le chef de partie met en œuvre les techniques culinaires relatives à la préparation, au dressage et à l'envoi des entrées et des plats garnis dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

Le chef de partie met en place le poste de travail et les produits à mettre en œuvre. Il confectionne les recettes d'entrées, de viandes, de poissons, de plats végétaux et de garnitures d'accompagnement. Il conduit les cuissons aux justes températures. Il dose les assaisonnements, les épices et les aromates avec précision. Il confectionne les jus et les sauces. Il goûte les préparations et les ajuste avec maîtrise. Il met en œuvre les fiches techniques avec un objectif constant de qualité et de maîtrise des coûts.

Au moment du service, le chef de partie réalise les cuissons minute en fonction des commandes et parachève les préparations. Il dresse avec dextérité, soin et esthétisme et envoie en fonction des consignes de l'aboyeur.

A chaque étape de fabrication, le chef de partie applique les bonnes pratiques d'hygiène, contrôle les points sensibles et assure la traçabilité des préparations. Il respecte et fait respecter les consignes de sécurité au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient son poste de travail propre et ordonné pendant la production et le service.

Écocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets.

Le chef de partie utilise les ustensiles et matériels de découpe et de cuisson couramment employés dans la profession. Selon les établissements, il peut travailler avec des outils numériques de commande et de traçabilité.

Le chef de partie exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes, à thème, brasserie, bistrot, événementiel et catering) et de restauration collective haut de gamme (clubs de direction, établissements médico-sociaux de standing...).

Le chef de partie exécute en autonomie les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique. Selon l'établissement, il peut encadrer une équipe plus ou moins importante.

Il exerce cette activité avant, pendant et après le service, dans un environnement à risques, propice aux coupures, brûlures, glissades et aux chutes. Il est soumis à des contraintes physiques (multiplication de gestes répétitifs, station debout prolongée, port de charge) et à un climat de stress émotionnel.

Le chef de partie fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service.

Le chef de partie est soumis à des variations de températures importantes. Il réalise les opérations de pré-traitement et les préparations de base dans les zones identifiées qui peuvent être réfrigérées. Les phases de cuissons, l'assemblage et le dressage des préparations chaudes sont effectués en zone chaude.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

En fonction de l'établissement, le chef de partie travaille seul ou en équipe et en cohésion avec son supérieur et l'ensemble de la brigade.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	13/58

## Réglementation d'activités (le cas échéant)

- Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Règlement (UE) n° 1169/2011 dit INCO (Information du consommateur) ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

## Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Cuisiner au poste entrées  
Cuisiner au poste viandes  
Cuisiner au poste poissons  
Cuisiner au poste légumes et garnitures  
Dresser et envoyer les préparations culinaires

## Compétences transversales de l'activité type

Organiser ses actions  
Respecter des règles et des procédures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	14/58

## FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 3

### Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

#### Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Afin d'offrir à la clientèle des desserts attrayants, savoureux et raffinés, le chef de partie met en œuvre les techniques culinaires relatives à la préparation, au dressage et à l'envoi des pâtisseries, glaces et entremets dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

Le chef de partie met en place le poste de travail et les produits à mettre en œuvre pour la carte des desserts. Il réalise les pâtes, les crèmes et les appareils. Il conduit les cuissons. Il confectionne les sauces, coulis, glaçages, sirops et inserts et travaille leur texture, leur saveur, leur couleur et leur brillance. Il goûte les préparations et les ajuste avec maîtrise. Il met en œuvre les fiches techniques avec un objectif constant de qualité et de maîtrise des coûts.

Au moment du service, le chef de partie réalise les émulsions et les cuissons minute en fonction des commandes et parachève les préparations. Il dresse avec dextérité, soin et esthétisme et envoie en fonction des consignes de l'aboyeur.

A chaque étape de fabrication, le chef de partie applique les bonnes pratiques d'hygiène, contrôle les points sensibles et assure la traçabilité des préparations. Il respecte et fait respecter les consignes de sécurité au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient son poste de travail propre et ordonné pendant la production et le service.

Écocitoyen, acteur de la responsabilité sociétale de l'entreprise et de la politique nationale relative à l'alimentation, il lutte contre le gaspillage alimentaire. Il économise l'eau, le gaz et l'électricité. Il est vigilant quant à l'utilisation des consommables. Il réduit, trie et, dans certains établissements, valorise les déchets.

Le chef de partie utilise les ustensiles et matériels de découpe et de cuisson couramment employés dans la profession. Selon les établissements, il peut travailler avec des outils numériques de commande ou de traçabilité.

Le chef de partie exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, salon de thé, de chaînes, à thème, brasserie, bistrot, événementiel et catering) et de restauration collective haut de gamme (club de direction, établissements médico-sociaux de standing...).

Le chef de partie exécute en autonomie les tâches demandées sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique. Selon l'établissement, il peut encadrer une équipe plus ou moins importante.

Il exerce cette activité avant et pendant le service, dans un environnement à risques, propice aux coupures, brûlures, glissades et aux chutes. Il est soumis à des contraintes physiques telles que la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée ainsi que le port de charge.

Le chef de partie fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service.

Le chef de partie est soumis à des variations de températures importantes. Il réalise les opérations de pré-traitement et les préparations de base dans les zones identifiées qui peuvent être réfrigérées. Les phases de cuissons, l'assemblage et le dressage des préparations chaudes sont effectués en zone chaude.

L'activité s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

En fonction de l'établissement, le chef de partie travaille seul ou en équipe et en cohésion avec son supérieur et l'ensemble de la brigade.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	15/58

## Réglementation d'activités (le cas échéant)

- Réglementation européenne du Paquet hygiène du 1 janvier 2006 ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Règlement (UE) n° 1169/2011 dit INCO (Information du consommateur) ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

## Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant  
Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant

## Compétences transversales de l'activité type

Organiser ses actions  
Respecter des règles et des procédures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	16/58

## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 1

### Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et afin de garantir la qualité sanitaire des prestations, appliquer et faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, et le plan de nettoyage et de désinfection. Procéder aux contrôles issus de l'analyse HACCP, compléter les supports d'enregistrement, identifier les causes de non-conformités, appliquer les mesures correctives et rendre compte à sa hiérarchie. Assurer la traçabilité des produits tout au long de leur processus de production, depuis la réception jusqu'à la distribution.

Remettre en état les matériels et les postes de travail pour le service suivant. En fonction des consignes du fabricant, procéder aux opérations simples d'entretien des équipements. Contrôler le bon état d'entretien des locaux et des matériels. En cas de non-conformité, appliquer les mesures correctives et alerter sa hiérarchie.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans l'ensemble des zones de la cuisine. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

#### Critères de performance

Les bonnes pratiques d'hygiène du plan de maîtrise sanitaire sont appliquées  
Les contrôles issus de l'analyse HACCP sont effectués  
Les supports d'enregistrement sont complétés  
Les causes de non-conformité relatives aux contrôles issus de l'analyse HACCP sont identifiées  
Les mesures correctives relatives aux contrôles issus de l'analyse HACCP sont appliquées  
La hiérarchie est informée en cas de non-conformité relative aux contrôles issus de l'analyse HACCP  
Les produits sont tracés tout au long de leur processus de production, depuis la réception jusqu'à la distribution  
Les matériels et les postes de travail sont remis en état pour le service suivant  
Les opérations simples d'entretien des équipements sont effectuées en fonction des consignes du fabricant  
Le contrôle de l'état d'entretien des locaux et des matériels est effectué  
Les causes de non-conformité relatives à l'état d'entretien des locaux et des matériels sont identifiées  
Les mesures correctives relatives à l'état d'entretien des locaux et des matériels sont appliquées  
La hiérarchie est informée en cas de non-conformité relative à l'état d'entretien des locaux et des matériels

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
Appliquer les procédures de sécurité sanitaire des aliments  
Compléter les supports d'enregistrements  
Appliquer les actions correctives  
Utiliser des outils bureautiques, traitement de texte et tableur  
Rédiger les étiquettes de traçabilité  
Imprimer les étiquettes de traçabilité  
Prélever les étiquettes d'origine des produits  
Étiqueter les produits en cours de transformation  
Appliquer les procédures de retrait ou de rappel de produit  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	17/58

Organiser rationnellement son travail  
 Identifier les causes de non-conformité  
 Tenir à jour les supports d'enregistrement  
 Conserver les étiquettes des produits  
 Maintenir à jour l'archivage de la traçabilité  
 Contrôler la mise en œuvre du PMS  
 Repérer les pratiques non conformes et les corriger  
 Appliquer les bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et des énergies

Rendre compte à sa hiérarchie en cas de non-conformité  
 Travailler en équipe  
 Communiquer avec les fournisseurs  
 Communiquer avec les membres de son équipe  
 Communiquer avec sa hiérarchie  
 Adapter sa communication avec les personnes en situation de handicap  
 Sensibiliser les membres de son équipe au PMS

Savoir lire des instructions, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir compter  
 Savoir prélever une étiquette d'origine de produit  
 Savoir rédiger une étiquette de traçabilité  
 Savoir imprimer une étiquette de traçabilité  
 Savoir étiqueter des produits  
 Connaissance de la réglementation relative à sécurité sanitaire des aliments  
 Connaissance des bases de la microbiologie  
 Connaissance de la démarche HACCP  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement  
 Connaissance des fonctionnalités informatiques, tableur et traitement de texte  
 Connaissance des règles de traçabilité  
 Connaissance des matériels et des produits d'entretien, et de leur utilisation  
 Connaissance des matériels de production et de stockage  
 Connaissance des outils numériques de suivi hygiène et de traçabilité  
 Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et des énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	18/58

## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 2

### Contribuer à la gestion des produits

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de maîtriser le coût matière, lutter contre le gaspillage alimentaire et offrir à la clientèle une qualité de prestation constante, optimiser la gestion des produits depuis leur commande jusqu'à leur distribution. Déterminer les besoins en fonction de l'activité prévisionnelle et de l'état des stocks. Passer les commandes en fonction de l'organisation de l'établissement. Réceptionner les produits et contrôler qualitativement et quantitativement leur conformité. Ranger les produits en fonction de leur nature et de leur durée de vie dans les zones de stockage identifiées. Déstocker les produits en fonction des besoins. Mettre en œuvre les productions en fonction des fiches techniques. Traiter les excédents de production dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans l'ensemble des zones de réception, de stockage et de la cuisine. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

#### Critères de performance

Les besoins en produits sont déterminés en fonction de l'état des stocks et de l'activité prévisionnelle  
Les commandes sont passées en fonction de l'organisation de l'établissement  
Les produits sont réceptionnés et leur conformité qualitative et quantitative est contrôlée  
Les produits sont rangés dans des zones de stockage identifiées en fonction de leur durée de vie  
Les produits sont déstockés en fonction des besoins  
Les productions sont mises en œuvre en fonction des fiches techniques  
Les excédents de production sont traités dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits  
Utiliser les outils bureautiques, tableur et traitement de texte  
Utiliser des logiciels de gestion de la matière première  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène  
Rédiger des fiches de non-conformité  
Inventorier les stocks  
Compléter des supports d'inventaire  
Rédiger des fiches d'expression de besoins  
Passer des commandes  
Mesurer les volumes  
Peser les produits  
Compter les produits  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
Contrôler la température des enceintes de stockage  
Reconnaître les produits  
Evaluer la fraîcheur des végétaux  
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries  
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	19/58

Contrôler la conformité sanitaire et organoleptique des produits (température, état de l'emballage, étiquetage, estampille sanitaire, date limite de consommation, date de durabilité minimale...)

Utiliser un thermomètre sonde

Réceptionner les produits

Contrôler le calibre des produits

Contrôler un bon de commande

Contrôler un bon de livraison

Contrôler l'origine des produits

Lire un thermographe

Ranger les produits méthodiquement

Ranger les produits dans les enceintes de stockage identifiées

Déstocker les produits

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives aux traitements des excédents de production

Organiser rationnellement son travail

Anticiper les ruptures de produits

Tenir à jour les supports d'enregistrement

Veiller à la bonne rotation des stocks

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Appliquer les bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et des énergies

Rationaliser ses gestes et déplacements

Trier les déchets

Communiquer avec les fournisseurs

Communiquer avec les membres de son équipe

Communiquer avec sa hiérarchie

Adapter sa communication avec les personnes en situation de handicap

Rendre compte à sa hiérarchie en cas de non-conformité

Travailler en équipe

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène, des supports d'inventaire

Savoir compter

Savoir peser

Savoir mesurer des volumes

Savoir lire un thermographe

Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des supports d'inventaire, des fiches d'expression de besoin

Connaissance des fonctionnalités informatiques, tableur et traitement de texte

Connaissance des fonctionnalités principales des logiciels de gestion de la matière première

Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle

Connaissance des équipements de protection individuelle

Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge

Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes

Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes

Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures

Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène

Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP

Connaissance des produits alimentaires

Connaissance des allergènes

Connaissance des produits alternatifs aux produits « sans »

Connaissance des gammes de produits

Connaissance des labels de qualité

Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux

Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés

Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles et charcuteries

Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits

Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers

Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées

Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde

Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	20/58

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
Connaissance du fonctionnement d'une balance  
Connaissance de l'utilisation d'une balance  
Connaissance des règles de stockage des produits  
Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées  
Connaissance des bonnes pratiques relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire  
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et des énergies  
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène relatives aux traitements des excédents de production

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	21/58



## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 3

### Animer son équipe

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'assurer une qualité de service constante et conforme aux standards de l'établissement, coordonner le travail de son équipe avec discernement et bienveillance. Porter et transmettre les valeurs de l'entreprise. Ordonner et répartir les tâches de chacun en fonction du plan de production, des impératifs de service et des éventuelles situations de handicap des membres de l'équipe. Animer les briefings et débriefings et encourager la cohésion d'équipe. Accompagner et conseiller les équipiers, les apprentis et les stagiaires dans l'exercice de leur fonction. Accueillir les nouveaux arrivants avec professionnalisme et favoriser leur bonne intégration.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans l'ensemble des zones de la cuisine. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

#### Critères de performance

Le travail de l'équipe est coordonné avec discernement et bienveillance  
Les valeurs de l'entreprise sont portées et transmises aux tiers  
Les tâches de chacun sont ordonnées et réparties en fonction du plan de production  
Les tâches de chacun sont ordonnées et réparties en fonction des impératifs de service  
Les tâches de chacun sont réparties en fonction des éventuelles situations de handicap des membres de l'équipe  
Les briefings et débriefings sont animés en encourageant la cohésion d'équipe  
Les équipiers, apprentis et stagiaires sont accompagnés et conseillés dans l'exercice de leur fonction  
Les nouveaux arrivants sont accueillis avec professionnalisme et leur bonne intégration est favorisée

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Appliquer les règles de la législation du travail  
Utiliser et adapter des fiches de postes  
Participer au recrutement du personnel  
Utiliser des supports et des méthodes de communication adaptés  
Préparer et animer un briefing et un debriefing avec son équipe  
Animer son équipe en cours de travail  
Identifier les besoins en formation du personnel  
Appliquer la politique de responsabilité sociétale des entreprises (RSE)

Organiser rationnellement son travail  
Ordonner et répartir les tâches des membres de son équipe  
Coordonner le travail entre les membres de son équipe et la brigade de cuisine

Observer les comportements pour agir en conséquence  
Réguler les conflits interpersonnels  
Communiquer avec les fournisseurs  
Communiquer avec les membres de son équipe  
Communiquer avec sa hiérarchie  
Adapter sa communication avec les personnes en situation de handicap  
Favoriser un état d'esprit propice à la dynamique au travail  
Accueillir et intégrer un nouveau salarié dans l'équipe  
Porter et transmettre les valeurs de l'entreprise

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	23/58

Connaissance de base de la législation du travail  
Connaissance de l'article 225-1 du Code pénal relatif aux discriminations  
Connaissance de la convention collective  
Connaissance de base de la communication interpersonnelle  
Connaissance des comportements addictifs  
Connaissance des fonctionnalités informatiques (tableur et traitement de texte)  
Connaissance de base des techniques de prévention et de résolution des conflits  
Connaissance de base du management  
Connaissance de la politique des ressources humaines de l'entreprise  
Connaissance des valeurs de l'établissement et de l'esprit d'entreprise

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	24/58

## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 4

### Cuisiner au poste entrées

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, mettre en œuvre les techniques culinaires relatives à la préparation des entrées dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments. Mettre en place et organiser le poste de travail en fonction de la production à réaliser. Respecter les fiches techniques pour maintenir un niveau constant de qualité et maîtriser les coûts. Réunir les produits, les peser, les compter. Effectuer les préparations préliminaires et tailler les végétaux, habiller et portionner les produits. Confectionner les potages, petites préparations, pâtes et appareils de base. Conduire les précuissons et cuissons aux justes températures. Doser les assaisonnements, les épices et les aromates avec précision. Confectionner les sauces, affiner leur texture, leur couleur et leur brillance. Goûter les préparations et les parfaire le cas échéant.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de prétraitement et de production de la cuisine, éventuellement réfrigérées. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

#### Critères de performance

Les règles de sécurité sanitaire des aliments sont respectées  
Le poste de travail est mis en place et organisé en fonction de la production à réaliser  
Les fiches techniques sont respectées  
Les coûts sont maîtrisés  
Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction de la production à réaliser  
Les préparations préliminaires sont effectuées et les végétaux sont taillés en fonction de la production à réaliser  
Les produits sont habillés et portionnés en fonction de la production à réaliser  
Les potages, petites préparations, pâtes et appareils de base sont réalisés en fonction de la production à réaliser  
Les précuissons et cuissons sont conduites aux justes températures  
Les assaisonnements, les épices et aromates sont dosés avec précision  
La texture des sauces, leur couleur et leur brillance sont affinées en fonction du résultat attendu  
Les préparations sont goûtées et rectifiées le cas échéant

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Rédiger des étiquettes de traçabilité  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)  
Peser les produits  
Compter les produits  
Convertir les poids et mesures  
Mesurer les volumes  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
Evaluer la fraîcheur des végétaux

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	25/58

Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
 Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles, abats et charcuteries  
 Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Evaluer la fraîcheur des produits laitiers  
 Etiqueter les préparations en attente de service  
 Utiliser un thermomètre sonde  
 Mettre en place les postes de travail  
 Respecter une fiche technique  
 Décontaminer les produits  
 Mettre en place les produits  
 Effectuer les opérations préliminaires des végétaux  
 Effectuer les opérations préliminaires des viandes, volailles et abats  
 Effectuer les opérations préliminaires des poissons, coquillages et crustacés  
 Utiliser la coutellerie  
 Utiliser les matériels électromécaniques  
 Utiliser les équipements de cuisine  
 Tailler les végétaux  
 Portionner les poissons, viandes, volailles, abats, charcuteries et préparations végétales  
 Ouvrir les coquillages  
 Réaliser les pâtes  
 Réaliser les sauces de base de la cuisine et leurs dérivées  
 Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine  
 Réaliser les fonds et fumets de base  
 Réaliser les cuissons des œufs  
 Réaliser les cuissons  
 Réaliser les bouillons, les nages et les potages  
 Réaliser les éléments de décor  
 Utiliser les produits alternatifs aux produits « sans »  
 Doser les assaisonnements, les épices et les aromates  
 Goûter les préparations  
 Rectifier les assaisonnements  
 Conditionner les préparations en attente de service  
 Réserver les préparations en attente de service  
 Compléter les supports d'enregistrement hygiène

Organiser rationnellement son travail et celui de son équipe  
 Tenir à jour les supports d'enregistrement  
 Économiser l'eau et les énergies  
 Lutter contre le gaspillage alimentaire  
 Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
 Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
 Communiquer avec les fournisseurs  
 Communiquer avec les membres de son équipe  
 Communiquer avec sa hiérarchie  
 Adapter sa communication avec les personnes en situation de handicap  
 Travailler en équipe  
 Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité  
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
 Savoir compter  
 Savoir peser  
 Savoir mesurer des volumes  
 Savoir convertir les poids et mesures  
 Connaissance du fonctionnement d'une balance  
 Connaissance de l'utilisation d'une balance

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	26/58

Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
 Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)  
 Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées  
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux  
 Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
 Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles, abats et charcuteries  
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers  
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde  
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde  
 Connaissance des critères de conformité sanitaire des denrées  
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
 Connaissance des produits alimentaires  
 Connaissance des allergènes  
 Connaissances des produits alternatifs aux produits « sans »  
 Connaissance des gammes de produits  
 Connaissance de l'outillage de cuisine  
 Connaissance de la batterie de cuisine  
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine  
 Connaissance des techniques de taillage des végétaux  
 Connaissance des techniques de découpe des poissons, viandes, abats et charcuteries  
 Connaissance des appellations classiques  
 Connaissance des pâtes de base  
 Connaissance des sauces de base  
 Connaissance des appareils et préparations de base de la cuisine  
 Connaissance des bouillons et potages  
 Connaissance des fonds et fumets  
 Connaissance des assaisonnements, épices, aromates et condiments  
 Connaissance des types de cuisson  
 Connaissance des modes de cuisson  
 Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire  
 Connaissance des bases de la dégustation  
 Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail  
 Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire  
 Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	27/58



## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 5

### Cuisiner au poste viandes

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, mettre en œuvre les techniques culinaires relatives à la préparation des viandes dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments. Mettre en place et organiser le poste de travail en fonction de la production à réaliser. Respecter les fiches techniques pour maintenir un niveau constant de qualité et maîtriser les coûts. Réunir les produits, les peser, les compter. Effectuer les préparations préliminaires et tailler les végétaux, habiller et portionner les viandes, gibiers, volailles et abats. Confectionner les fonds, fumets, petites préparations, appareils et pâtes de base. Conduire les précuissons et cuissons aux justes températures. Doser les assaisonnements, les épices et les aromates avec précision. Confectionner les jus et les sauces, affiner leur texture, leur couleur et leur brillance. Goûter les préparations et les parfaire le cas échéant.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de prétraitement et de production de la cuisine éventuellement réfrigérées. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

#### Critères de performance

Les règles de sécurité sanitaire des aliments sont respectées

Le poste de travail est mis en place et organisé en fonction de la production à réaliser

Les fiches techniques sont respectées

Les coûts sont maîtrisés

Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction de la production à réaliser

Les préparations préliminaires sont effectuées et les végétaux sont taillés en fonction de la production à réaliser

Les viandes, gibiers, volailles et abats sont habillés et portionnés en fonction de la production à réaliser

Les fonds, fumets, petites préparations, appareils et pâtes de base sont effectués en fonction de la production à réaliser

Les précuissons et cuissons sont conduites aux justes températures

Les assaisonnements, les épices et aromates sont dosés avec précision

Les jus et les sauces sont confectionnés, leur texture, leur couleur et leur brillance sont affinées en fonction du résultat attendu

Les préparations sont goûtées et rectifiées le cas échéant

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène

Rédiger des étiquettes de traçabilité

Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production

Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)

Peser les produits

Compter les produits

Convertir les poids et mesures

Mesurer les volumes

Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle

Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	29/58

Evaluer la fraîcheur des végétaux  
 Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles, abats et charcuteries  
 Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Evaluer la fraîcheur des produits laitiers  
 Etiqueter les préparations en attente de service  
 Utiliser un thermomètre sonde  
 Mettre en place les postes de travail  
 Respecter une fiche technique  
 Décontaminer les produits  
 Mettre en place les produits  
 Effectuer les opérations préliminaires des végétaux  
 Effectuer les opérations préliminaires des viandes, volailles et abats  
 Utiliser la coutellerie  
 Utiliser les matériels électromécaniques  
 Utiliser les équipements de cuisine  
 Tailler les végétaux  
 Portionner les viandes, volailles, abats et charcuteries  
 Réaliser les pâtes  
 Réaliser les sauces de base de la cuisine et leurs dérivées  
 Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine  
 Réaliser les fonds et fumets de base  
 Réaliser les cuissons des œufs  
 Réaliser les cuissons  
 Réaliser les bouillons et les jus  
 Réaliser les éléments de décor  
 Utiliser les produits alternatifs aux produits « sans »  
 Doser les assaisonnements, les épices et les aromates  
 Goûter les préparations  
 Rectifier les assaisonnements  
 Conditionner les préparations en attente de service  
 Réserver les préparations en attente de service  
 Compléter les supports d'enregistrement hygiène

Organiser rationnellement son travail et celui de son équipe  
 Tenir à jour les supports d'enregistrement  
 Economiser l'eau et les énergies  
 Lutter contre le gaspillage alimentaire  
 Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
 Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
 Communiquer avec les fournisseurs  
 Communiquer avec les membres de son équipe  
 Communiquer avec sa hiérarchie  
 Adapter sa communication avec les personnes en situation de handicap  
 Travailler en équipe  
 Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité  
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
 Savoir compter  
 Savoir peser  
 Savoir mesurer des volumes  
 Savoir convertir les poids et mesures  
 Connaissance du fonctionnement d'une balance  
 Connaissance de l'utilisation d'une balance  
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des équipements de protection individuelle

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	30/58

Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
 Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)  
 Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées  
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux  
 Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles, abats et charcuteries  
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers  
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde  
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde  
 Connaissance des critères de conformité sanitaire des denrées  
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
 Connaissance des produits alimentaires  
 Connaissance des allergènes  
 Connaissance des produits alternatifs aux produits « sans »  
 Connaissance des gammes de produits  
 Connaissance de l'outillage de cuisine  
 Connaissance de la batterie de cuisine  
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine  
 Connaissance des techniques de taille des végétaux  
 Connaissance des techniques de découpe des viandes, abats et charcuteries  
 Connaissance des appellations classiques  
 Connaissance des pâtes de base  
 Connaissance des sauces de base  
 Connaissance des appareils et préparations de base de la cuisine  
 Connaissance des bouillons et jus  
 Connaissance des fonds  
 Connaissance des assaisonnements, épices, aromates et condiments  
 Connaissance des types de cuisson  
 Connaissance des modes de cuisson  
 Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire  
 Connaissance des bases de la dégustation  
 Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail  
 Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire  
 Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	31/58



## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 6

### Cuisiner au poste poissons

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, mettre en œuvre les techniques culinaires relatives à la préparation des poissons, coquillages et crustacés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments. Mettre en place et organiser le poste de travail en fonction de la production à réaliser. Respecter les fiches techniques pour maintenir un niveau constant de qualité et maîtriser les coûts. Réunir les produits, les peser, les compter. Effectuer les préparations préliminaires et tailler les végétaux, habiller et portionner les poissons, coquillages et crustacés. Confectionner bisques, fumets, petites préparations, appareils et pâtes de base. Conduire les précuissons et cuissons aux justes températures. Doser les assaisonnements, les épices et les aromates avec précision. Confectionner les jus et les sauces, affiner leur texture, leur couleur et leur brillance. Goûter les préparations et les parfaire le cas échéant.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de prétraitement et de production de la cuisine éventuellement réfrigérées. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

#### Critères de performance

Les règles de sécurité sanitaire des aliments sont respectées  
Le poste de travail mis en place et organisé en fonction de la production à réaliser  
Les fiches techniques sont respectées  
Les coûts sont maîtrisés  
Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction de la production à réaliser  
Les préparations préliminaires sont effectuées et les végétaux sont taillés en fonction de la production à réaliser  
Les poissons, coquillages et crustacés sont habillés et portionnés en fonction de la production à réaliser  
Les bisques, fumets, petites préparations, appareils et pâtes de base sont effectués en fonction de la production à réaliser  
Les précuissons et cuissons sont conduites aux justes températures  
Les assaisonnements, les épices et aromates sont dosés avec précision  
La texture des sauces, leur couleur et leur brillance sont affinées en fonction du résultat attendu  
Les préparations sont goûtées et rectifiées le cas échéant

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Rédiger des étiquettes de traçabilité  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)  
Peser les produits  
Compter les produits  
Convertir les poids et mesures  
Mesurer les volumes  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	33/58

Evaluer la fraîcheur des végétaux  
 Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
 Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Evaluer la fraîcheur des produits laitiers  
 Etiqueter les préparations en attente de service  
 Utiliser un thermomètre sonde  
 Mettre en place les postes de travail  
 Respecter une fiche technique  
 Décontaminer les produits  
 Mettre en place les produits  
 Effectuer les opérations préliminaires des végétaux  
 Effectuer les opérations préliminaires des poissons, coquillages et crustacés  
 Utiliser la coutellerie  
 Utiliser les matériels électromécaniques  
 Utiliser les équipements de cuisine  
 Tailler les végétaux  
 Portionner les poissons et les produits de la mer  
 Ouvrir les coquillages  
 Réaliser les pâtes  
 Réaliser les sauces de base de la cuisine et leurs dérivées  
 Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine  
 Réaliser les fumets de base, nages, bisques et soupes  
 Réaliser les cuissons des œufs  
 Réaliser les cuissons  
 Réaliser les éléments de décor  
 Utiliser les produits alternatifs aux produits « sans »  
 Doser les assaisonnements, les épices et les aromates  
 Goûter les préparations  
 Rectifier les assaisonnements  
 Conditionner les préparations en attente de service  
 Réserver les préparations en attente de service  
 Compléter les supports d'enregistrement hygiène

Organiser rationnellement son travail et celui de son équipe  
 Tenir à jour les supports d'enregistrement  
 Economiser l'eau et les énergies  
 Lutter contre le gaspillage alimentaire  
 Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
 Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
 Communiquer avec les fournisseurs  
 Communiquer avec les membres de son équipe  
 Communiquer avec sa hiérarchie  
 Adapter sa communication avec les personnes en situation de handicap  
 Travailler en équipe  
 Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité  
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
 Savoir compter  
 Savoir peser  
 Savoir mesurer des volumes  
 Savoir convertir les poids et mesures  
 Connaissance du fonctionnement d'une balance  
 Connaissance de l'utilisation d'une balance  
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des équipements de protection individuelle

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	34/58

Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
 Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)  
 Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées  
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux  
 Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers  
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde  
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde  
 Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées  
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
 Connaissance des produits alimentaires  
 Connaissance des allergènes  
 Connaissance des produits alternatifs aux produits « sans »  
 Connaissance des gammes de produits  
 Connaissance de l'outillage de cuisine  
 Connaissance de la batterie de cuisine  
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine  
 Connaissance des techniques de taillage des végétaux  
 Connaissance des techniques de découpe des poissons et des produits de la mer  
 Connaissance des appellations classiques  
 Connaissance des pâtes de base  
 Connaissance des sauces de base  
 Connaissance des appareils et préparations de base de la cuisine  
 Connaissance des fonds et fumets  
 Connaissance des nages, bisques et soupes  
 Connaissance des assaisonnements, épices, aromates et condiments  
 Connaissance des types de cuisson  
 Connaissance des modes de cuisson  
 Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire  
 Connaissance des bases de la dégustation  
 Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail  
 Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire  
 Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	35/58



## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 7

### Cuisiner au poste légumes et garnitures

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, mettre en œuvre les techniques culinaires relatives à la préparation des légumes, légumineuses, céréales et garnitures dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments. Mettre en place et organiser le poste de travail en fonction de la production à réaliser. Respecter les fiches techniques pour maintenir un niveau constant de qualité et maîtriser les coûts. Réunir les produits, les peser, les compter. Effectuer les préparations préliminaires et tailler les végétaux. Confectionner les bouillons, petites préparations, appareils et pâtes de base. Conduire les précuissons et cuissons aux justes températures. Doser les assaisonnements, les épices et les aromates avec précision. Confectionner les jus et les sauces, affiner leur texture, leur couleur et leur brillance. Goûter les préparations et les parfaire le cas échéant.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de prétraitement et de production de la cuisine éventuellement réfrigérées. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

#### Critères de performance

Les règles de sécurité sanitaire des aliments sont respectées  
Le poste de travail est mis en place et organisé en fonction de la production à réaliser  
Les fiches techniques sont respectées  
Les coûts sont maîtrisés  
Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction de la production à réaliser  
Les préparations préliminaires sont effectuées et les végétaux sont taillés en fonction de la production à réaliser  
Les produits sont habillés et portionnés en fonction de la production à réaliser  
Les bouillons, petites préparations, appareils et pâtes de base sont réalisés en fonction de la production à réaliser  
Les précuissons et cuissons sont conduites aux justes températures  
Les assaisonnements, les épices et aromates sont dosés avec précision  
Les jus et les sauces sont confectionnés, leur texture, leur couleur et leur brillance sont affinées en fonction du résultat attendu  
Les préparations sont goûtées et rectifiées le cas échéant

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Rédiger des étiquettes de traçabilité  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)  
Peser les produits  
Compter les produits  
Convertir les poids et mesures  
Mesurer les volumes  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	37/58

Evaluer la fraîcheur des végétaux  
 Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Evaluer la fraîcheur des produits laitiers  
 Etiqueter les préparations en attente de service  
 Utiliser un thermomètre sonde  
 Mettre en place les postes de travail  
 Respecter une fiche technique  
 Décontaminer les produits  
 Mettre en place les produits  
 Effectuer les opérations préliminaires des végétaux  
 Utiliser la coutellerie  
 Utiliser les matériels électromécaniques  
 Utiliser les équipements de cuisine  
 Tailler les végétaux  
 Réaliser les pâtes de base  
 Réaliser les sauces de base de la cuisine et leurs dérivées  
 Réaliser les appareils et préparations de base de la cuisine  
 Réaliser les bouillons  
 Réaliser les cuissons des œufs  
 Réaliser les cuissons  
 Réaliser les éléments de décor  
 Utiliser les produits alternatifs aux produits « sans »  
 Doser les assaisonnements, les épices et les aromates  
 Goûter les préparations  
 Rectifier les assaisonnements  
 Conditionner les préparations en attente de service  
 Réserver les préparations en attente de service  
 Compléter les supports d'enregistrement hygiène

Organiser rationnellement son travail et celui de son équipe  
 Tenir à jour les supports d'enregistrement  
 Economiser l'eau et les énergies  
 Lutter contre le gaspillage alimentaire  
 Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
 Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
 Communiquer avec les fournisseurs  
 Communiquer avec les membres de son équipe  
 Communiquer avec sa hiérarchie  
 Adapter sa communication avec les personnes en situation de handicap  
 Travailler en équipe  
 Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité  
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
 Savoir compter  
 Savoir peser  
 Savoir mesurer des volumes  
 Savoir convertir les poids et mesures  
 Connaissance du fonctionnement d'une balance  
 Connaissance de l'utilisation d'une balance  
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	38/58

Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
 Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)  
 Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées  
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux  
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers  
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde  
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde  
 Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées  
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
 Connaissance des produits alimentaires  
 Connaissance des allergènes  
 Connaissance des produits alternatifs aux produits « sans »  
 Connaissance des gammes de produits  
 Connaissance de l'outillage de cuisine  
 Connaissance de la batterie de cuisine  
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine  
 Connaissance des techniques de taillage des végétaux  
 Connaissance des appellations classiques  
 Connaissance des pâtes de base  
 Connaissance des sauces de base  
 Connaissance des appareils et préparations de base de la cuisine  
 Connaissance des bouillons  
 Connaissance des préparations d'éléments de décor  
 Connaissance des assaisonnements, épices, aromates et condiments  
 Connaissance des types de cuisson  
 Connaissance des modes de cuisson  
 Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire  
 Connaissance des bases de la dégustation  
 Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail  
 Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire  
 Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	39/58



## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 8

### Dresser et envoyer les préparations culinaires

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, mettre en place et organiser le poste de travail pour le service. Respecter les règles de sécurité sanitaire des aliments. Respecter les grammages des fiches techniques. Réaliser les cuissons minute en fonction de la demande du client. Terminer les jus, les sauces et les émulsions à la minute. Parachever les préparations qui le nécessitent. Dresser les préparations avec soin et esthétisme dans un contenant adapté et les envoyer à leur juste température en fonction des consignes de l'aboyeur.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe en zone de production et d'envoi de la cuisine. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

#### Critères de performance

Le poste de travail est mis en place et organisé en fonction de la production à envoyer  
Les règles de sécurité sanitaire des aliments sont respectées  
Les grammages des fiches techniques sont respectés  
Les jus, sauces et émulsions sont terminés à la minute  
Les préparations qui le nécessitent sont parachevées  
Les préparations culinaires sont dressées avec soin et esthétisme dans un contenant adapté  
Les préparations sont envoyées à leur juste température  
Les préparations sont envoyées en fonction des consignes de l'aboyeur

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Rédiger des étiquettes de traçabilité  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)  
Peser les produits  
Compter les produits  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
Evaluer la fraîcheur des végétaux  
Evaluer la fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
Evaluer la fraîcheur des viandes, volailles, abats et charcuteries  
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers  
Utiliser un thermomètre sonde  
Mettre en place les postes de travail  
Respecter une fiche technique  
Mettre en place les produits  
Utiliser la coutellerie  
Utiliser les matériels électromécaniques  
Utiliser les équipements de cuisine  
Réaliser les cuissons

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	41/58

Réaliser les sauces minute  
 Assembler les préparations  
 Goûter les préparations  
 Rectifier les assaisonnements  
 Réserver les préparations en attente de service  
 Dresser esthétiquement et avec soin  
 Décorer les préparations  
 Envoyer les préparations

Organiser rationnellement son travail et celui de son équipe  
 Tenir à jour les supports d'enregistrement  
 Economiser l'eau et les énergies  
 Lutter contre le gaspillage alimentaire  
 Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
 Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
 Communiquer avec les fournisseurs  
 Communiquer avec les membres de son équipe  
 Communiquer avec sa hiérarchie  
 Adapter sa communication avec les personnes en situation de handicap  
 Travailler en équipe  
 Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité  
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
 Savoir compter  
 Savoir peser  
 Savoir mesurer des volumes  
 Connaissance du fonctionnement d'une balance  
 Connaissance de l'utilisation d'une balance  
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
 Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)  
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux  
 Connaissance des critères de fraîcheur des poissons, coquillages et crustacés  
 Connaissance des critères de fraîcheur des viandes, volailles, abats et charcuteries  
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers  
 Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées  
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde  
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde  
 Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées  
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
 Connaissance de l'outillage de cuisine  
 Connaissance de la batterie de cuisine  
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine  
 Connaissance des appellations classiques  
 Connaissance des assaisonnements, épices, aromates et condiments

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	42/58

Connaissance des types de cuisson  
Connaissance des modes de cuisson  
Connaissance des à points de cuisson  
Connaissance des méthodes de réalisation des sauces minute  
Connaissance des bases de la dégustation  
Connaissance des produits alimentaires  
Connaissance des allergènes  
Connaissance des produits alternatifs aux produits « sans »  
Connaissance des gammes de produits  
Connaissance des règles de dressage et de présentation  
Connaissance du vocabulaire utilisé lors des annonces au passe  
Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail  
Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire  
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	43/58



## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 9

### Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir à la clientèle des desserts savoureux et raffinés, mettre en œuvre les techniques culinaires relatives à la préparation des pâtisseries, glaces et entremets dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments. Mettre en place et organiser le poste de travail en fonction de la production à réaliser. Respecter les fiches techniques pour maintenir un niveau constant de qualité et maîtriser les coûts. Réunir les produits, les compter, les peser avec précision. Effectuer les préparations préliminaires et tailler les végétaux. Réaliser les pâtes, crèmes et appareils de base. Confectionner les sauces, coulis, glaçages, sirops et inserts, affiner leur saveur, leur couleur et leur brillance. Travailler soigneusement les textures. Goûter les préparations et les parfaire le cas échéant. Conduire les précuissons et cuissons aux justes températures. Refroidir réglementairement les préparations qui le nécessitent. Procéder au montage des desserts et les réserver dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe dans les zones de prétraitement et de production des desserts éventuellement réfrigérées. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

#### Critères de performance

Les règles de sécurité sanitaire des aliments sont respectées  
Le poste de travail est mis en place et organisé en fonction de la production à réaliser  
Les fiches techniques sont respectées  
Les coûts sont maîtrisés  
Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction de la production à réaliser  
Les préparations préliminaires sont effectuées et les végétaux sont taillés en fonction de la production à réaliser  
Les pâtes et crèmes de base sont réalisées en fonction de la production à réaliser  
Les sauces, coulis, glaçages, sirops et inserts sont confectionnés en fonction de la production à réaliser  
La saveur, la couleur et la brillance des sauces, coulis, glaçages, sirops et inserts sont affinées le cas échéant  
Les textures sont travaillées avec soin  
Les préparations sont goûtées et parfaites, le cas échéant  
Les précuissons et cuissons sont conduites aux justes températures  
Les préparations qui le nécessitent sont refroidies réglementairement  
Les desserts sont montés et réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Rédiger des étiquettes de traçabilité  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)  
Peser les produits  
Compter les produits  
Convertir les poids et mesures  
Mesurer les volumes  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	45/58

Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques  
 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
 Evaluer la fraîcheur des végétaux  
 Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Evaluer la fraîcheur des produits laitiers  
 Etiqueter les préparations en attente de service  
 Utiliser un thermomètre sonde  
 Mettre en place les postes de travail  
 Respecter une fiche technique  
 Décontaminer les produits  
 Mettre en place les produits  
 Effectuer les opérations préliminaires des végétaux  
 Utiliser la coutellerie  
 Utiliser les matériels électromécaniques  
 Utiliser les équipements de cuisine et de pâtisserie  
 Tailler les végétaux  
 Réaliser les pâtes de base  
 Réaliser les sauces de base de la pâtisserie  
 Réaliser les appareils de base de la pâtisserie  
 Réaliser les cuissons  
 Réaliser les éléments de décor  
 Utiliser les produits alternatifs aux produits « sans »  
 Goûter les préparations  
 Rectifier les saveurs  
 Conditionner les préparations en attente de service  
 Compléter les supports d'enregistrement hygiène  
 Réserver les préparations en attente de service

Organiser rationnellement son travail et celui de son équipe  
 Tenir à jour les supports d'enregistrement  
 Economiser l'eau et les énergies  
 Lutter contre le gaspillage alimentaire  
 Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
 Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
 Communiquer avec les fournisseurs  
 Communiquer avec les membres de son équipe  
 Communiquer avec sa hiérarchie  
 Adapter sa communication avec les personnes en situation de handicap  
 Travailler en équipe  
 Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
 Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
 Savoir rédiger des étiquettes de traçabilité  
 Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
 Savoir compter  
 Savoir peser  
 Savoir mesurer des volumes  
 Savoir convertir les poids et mesures  
 Connaissance du fonctionnement d'une balance  
 Connaissance de l'utilisation d'une balance  
 Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des équipements de protection individuelle  
 Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
 Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	46/58

Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
 Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
 Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
 Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)  
 Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées  
 Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux  
 Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits  
 Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers  
 Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde  
 Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde  
 Connaissance des critères de conformité sanitaire des denrées  
 Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
 Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
 Connaissance des produits alimentaires  
 Connaissance des allergènes  
 Connaissance des produits alternatifs aux produits « sans »  
 Connaissance des gammes de produits  
 Connaissance de l'outillage de pâtisserie  
 Connaissance de la batterie de pâtisserie  
 Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine et de pâtisserie  
 Connaissance des techniques de taillage des végétaux  
 Connaissance des appellations classiques  
 Connaissance des pâtes de base  
 Connaissance des appareils de base de la pâtisserie  
 Connaissance des assaisonnements, épices, aromates et condiments  
 Connaissance des types de cuisson  
 Connaissance des modes de cuisson  
 Connaissance des bases de l'équilibre alimentaire  
 Connaissance des bases de la dégustation  
 Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail  
 Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire  
 Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	47/58



## FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 10

### Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'offrir à la clientèle des desserts de restaurant attrayants et équilibrés en termes de textures, de formes, de volumes et de couleurs, mettre en place et organiser le poste de travail pour le service. Réaliser les émulsions et les cuissons minute selon les standards de la profession. Terminer les sauces, coulis et glaçages. Parachever les préparations qui le nécessitent. Assembler les préparations avec soin. Dresser dans un contenant adapté. Décorer avec esthétisme. Envoyer les desserts à leur juste température en fonction des consignes de l'aboyeur.

#### Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'exerce seul ou en équipe en zone de production et d'envoi des desserts. Elle requiert le port d'une tenue professionnelle et d'équipements de protection individuelle.

#### Critères de performance

Le poste est mis en place et organisé pour le service  
Les émulsions et les cuissons minute sont réalisées selon les standards de la profession  
Les sauces, coulis et glaçages sont terminés selon les standards de la profession  
Les préparations sont assemblées avec soin  
Les contenants choisis sont adaptés  
Les desserts sont dressés et décorés élégamment  
Les desserts sont envoyés à leur juste température  
Les desserts sont envoyés en fonction des consignes de l'aboyeur

#### Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Rédiger des étiquettes de traçabilité  
Compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
Effectuer les calculs de base (multiplication, addition, soustraction, division, règle de trois)  
Appliquer les règles de sécurité et porter les équipements de protection individuelle  
Appliquer les règles relatives à la prévention des chutes, brûlures, coupures et troubles musculo squelettiques  
Peser les produits  
Compter les produits  
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène  
Evaluer la fraîcheur des végétaux  
Evaluer la fraîcheur des œufs et ovoproduits  
Evaluer la fraîcheur des produits laitiers  
Utiliser un thermomètre sonde  
Compléter les supports d'enregistrement hygiène  
Mettre en place les postes de travail  
Respecter une fiche technique  
Mettre en place les produits  
Utiliser la coutellerie  
Utiliser les matériels électromécaniques  
Utiliser les équipements de cuisine et de pâtisserie  
Réaliser les cuissons minute  
Assembler les préparations

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	49/58

Goûter les préparations  
Rectifier les saveurs  
Réserver les préparations en attente de service  
Dresser esthétiquement et avec soin  
Envoyer les préparations

Organiser rationnellement son travail et celui de son équipe  
Tenir à jour les supports d'enregistrement  
Économiser l'eau et les énergies  
Lutter contre le gaspillage alimentaire  
Trier les déchets

Respecter les consignes de sa hiérarchie  
Rendre compte à son hiérarchique en cas de non-conformité  
Communiquer avec les fournisseurs  
Communiquer avec les membres de son équipe  
Communiquer avec sa hiérarchie  
Adapter sa communication avec les personnes en situation de handicap  
Travailler en équipe  
Porter une tenue conforme aux standards de la profession  
Adopter une posture conforme aux standards de la profession

Savoir lire des instructions, des fiches techniques, des modes opératoires, des modes d'emploi de produits, des supports d'enregistrement hygiène  
Savoir rédiger des bons de commande, des étiquettes de traçabilité  
Savoir compléter des supports d'enregistrement hygiène, des fiches de production  
Savoir compter  
Savoir peser  
Connaissance du fonctionnement d'une balance  
Connaissance de l'utilisation d'une balance  
Connaissance des règles de sécurité et de port des équipements de protection individuelle  
Connaissance des équipements de protection individuelle  
Connaissance des mesures de prévention des risques propres aux manutentions manuelles de charge  
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques propres aux postures contraignantes  
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de chutes  
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de coupures  
Connaissance des mesures liées à la prévention des risques de brûlures  
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène  
Connaissance des procédures relatives au PMS en lien avec la méthode HACCP  
Connaissance des différents types de liaison (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)  
Connaissance des critères de fraîcheur des végétaux  
Connaissance des critères de fraîcheur des œufs et ovoproduits  
Connaissance des critères de fraîcheur des produits laitiers  
Connaissance du fonctionnement d'un thermomètre sonde  
Connaissance de l'utilisation d'un thermomètre sonde  
Connaissance du fonctionnement des enceintes réfrigérées  
Connaissance des critères de conformité sanitaires des denrées  
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité relatives aux produits lessiviels  
Connaissance du vocabulaire professionnel lié à l'activité  
Connaissance des produits  
Connaissance des allergènes  
Connaissance des produits alternatifs aux produits « sans »  
Connaissance des gammes de produits  
Connaissance de l'outillage de pâtisserie  
Connaissance de la batterie de pâtisserie  
Connaissance du fonctionnement des équipements de cuisine et de pâtisserie  
Connaissance des appellations classiques  
Connaissance des assaisonnements, épices, aromates et condiments  
Connaissance des types de cuisson  
Connaissance des modes de cuisson  
Connaissance des bases de la dégustation

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	50/58

Connaissance des règles de dressage et de présentation  
Connaissance du vocabulaire utilisé lors des annonces au passe  
Connaissance des principes de l'organisation rationnelle du travail  
Connaissance des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire  
Connaissance des bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergies

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	51/58



## FICHE DES COMPÉTENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

### Organiser ses actions

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de répondre aux impératifs de service et satisfaire la clientèle, identifier les phases de travail de la production demandée et les ordonnancer rationnellement. Tenir compte des consignes et des priorités, réagir aux aléas de production. Intégrer les temps de rangement et de nettoyage à son organisation pour maintenir le poste de travail propre et ordonné tout au long de la production.

#### Critères de performance

La production demandée est organisée rationnellement  
Le poste de travail est maintenu propre et ordonné tout au long de la production

### Respecter des règles et des procédures

#### Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de maintenir un niveau de qualité constant, de satisfaire la clientèle, de maîtriser les coûts, de lutter contre le gaspillage et d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, cuisiner en respectant les fiches techniques de fabrication et les procédés de cuisson en vigueur dans l'établissement. Réaliser ces opérations en appliquant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail.

#### Critères de performance

Les fiches techniques de fabrication sont respectées  
Les procédés de cuisson en vigueur dans l'établissement sont respectés  
L'ensemble des opérations est effectué en appliquant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie au travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	53/58



# Glossaire du REAC

## Activité type

Une activité type est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches (ce qu'il y a à faire dans l'emploi) dont les missions et finalités sont suffisamment proches pour être regroupées. Elle renvoie au certificat de compétences professionnelles (CCP).

## Activité type d'extension

Une activité type d'extension est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches qui constituent un domaine d'action ou d'intervention élargi de l'emploi type. On la rencontre seulement dans certaines déclinaisons de l'emploi type. Cette activité n'est pas dans tous les TP. Quand elle est présente, elle est attachée à un ou des TP. Elle renvoie au certificat complémentaire de spécialisation (CCS).

## Compétence professionnelle

La compétence professionnelle se traduit par une capacité à combiner un ensemble de savoirs, savoir-faire, comportements, conduites, procédures, type de raisonnement, en vue de réaliser une tâche ou une activité. Elle a toujours une finalité professionnelle. Le résultat de sa mise en œuvre est évaluable.

## Compétence transversale

La compétence transversale désigne une compétence générique commune aux diverses situations professionnelles de l'emploi type. Parmi les compétences transversales, on peut recenser les compétences correspondant :

- à des savoirs de base,
- à des attitudes comportementales et/ou organisationnelles.

## Critère de performance

Un critère de performance sert à porter un jugement d'appréciation sur un objet en termes de résultat(s) attendu(s) : il revêt des aspects qualitatifs et/ou quantitatifs.

## Emploi type

L'emploi type est un modèle d'emploi représentatif d'un ensemble d'emplois réels suffisamment proches, en termes de mission, de contenu et d'activités effectuées, pour être regroupées : il s'agit donc d'une modélisation, résultante d'une agrégation critique des emplois.

## Référentiel d'Emploi, Activités et Compétences (REAC)

Le REAC est un document public à caractère réglementaire (visé par l'arrêté du titre professionnel) qui s'applique aux titres professionnels du ministère chargé de l'emploi. Il décrit les repères pour une représentation concrète du métier et des compétences qui sont regroupées en activités dans un but de certification.

## Savoir

Un savoir est une connaissance mobilisée dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi qu'un processus cognitif impliqué dans la mise en œuvre de ce savoir.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	55/58

### **Savoir-faire organisationnel**

C'est un savoir et un savoir-faire de l'organisation et du contexte impliqués dans la mise en œuvre de l'activité professionnelle pour une ou plusieurs personnes.

### **Savoir-faire relationnel**

C'est un savoir comportemental et relationnel qui identifie toutes les interactions socioprofessionnelles réalisées dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle pour une personne. Il s'agit d'identifier si la relation s'exerce : à côté de (sous la forme d'échange d'informations) ou en face de (sous la forme de négociation) ou avec (sous la forme de travail en équipe ou en partenariat, etc.).

### **Savoir-faire technique**

Le savoir-faire technique est le savoir procéder, savoir opérer à mobiliser en utilisant une technique dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi que les processus cognitifs impliqués dans la mise en œuvre de ce savoir-faire.

### **Titre professionnel**

La certification professionnelle délivrée par le ministre chargé de l'emploi est appelée « titre professionnel ». Ce titre atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées. (Article R338-1 et suivants du Code de l'Education).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CPACP	REAC	TP-01441	01	25/07/2024	27/06/2024	56/58

**Reproduction interdite**

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."



# REFERENTIEL D'ÉVALUATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

Niveau 4

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	1/42



## 1. Références de la spécialité

**Intitulé du titre professionnel : Chef de partie arts culinaires et pâtisserie**

**Sigle du titre professionnel : CPACP**

**Niveau : 4** (Cadre national des certifications 2019)

**Code(s) NSF : 221t - Cuisine-**

**Code(s) ROME : G1602**

**Formacode : 42760, 42752, 42780, 42791, 42710**

**Date de l'arrêté : 17/07/2024**

**Date de parution au JO de l'arrêté : 24/07/2024**

**Date d'effet de l'arrêté : 01/09/2024**

## 2. Modalités d'évaluation générales des titres professionnels

**Les modalités d'évaluation des titres professionnels sont définies par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.**

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le référentiel d'évaluation (RE) comme constitutive de la session du titre, du certificat de compétences professionnelles (CCP) ou du certificat complémentaire de spécialisation (CCS), est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre de l'épreuve pour le candidat, le jury et le centre organisateur.

L'aménagement de la session d'examen pour les candidats en situation de handicap pourra s'appuyer sur le guide pratique d'aménagement des sessions d'examen disponible à l'adresse suivante : <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/certification-competences-pro/titres-professionnels-373014> , rubrique textes réglementaires/documents techniques.

La proposition d'aménagement de la session d'examen est mise en œuvre en lien avec la DDETS concernée.

## 3 Dispositif d'évaluation spécifique pour la session du titre professionnel CPACP

**Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou d'un parcours de validation des acquis de l'expérience (VAE) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :**

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau 3.1 « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

**Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès au titre professionnel par capitalisation de CCP sont évaluées par un jury au vu du livret de certification et d'un entretien destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.**

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	3/42

### 3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire Contribuer à la gestion des produits Cuisiner au poste entrées Cuisiner au poste viandes Cuisiner au poste poissons Cuisiner au poste légumes et garnitures Dresser et envoyer les préparations culinaires Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant	06 h 00 min	Le candidat dispose d'une heure pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. Il réalise ensuite pour quatre personnes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• une entrée ;</li> <li>• un plat protidique garni et accompagné d'une sauce ;</li> <li>• un dessert de restaurant.</li> </ul> Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la production culinaire.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire Contribuer à la gestion des produits Animer son équipe Cuisiner au poste entrées Cuisiner au poste viandes Cuisiner au poste poissons Cuisiner au poste légumes et garnitures Dresser et envoyer les préparations culinaires Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant	00 h 30 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre 10 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite par un questionnement la compétence « Animer son équipe » et complète l'évaluation des compétences : « Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire », « Contribuer à la gestion des produits » « Cuisiner au poste viandes » et « Cuisiner au poste poissons ».
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
<b>Entretien final</b>		00 h 15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		06 h 45 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	4/42

## Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte trois parties.

### Partie 1 : (1 h 00 min)

Le candidat s'approprie le sujet.

Le candidat rédige les fiches techniques du plat garni et du dessert de restaurant.

Le candidat organise son travail.

### Partie 2 : (4 h 40 min)

Production culinaire selon le scénario tiré au sort :

- le candidat procède au contrôle en réception de son panier de marchandises et complète le support d'autocontrôle fourni ;
- à partir d'une fiche technique fournie, le candidat réalise quatre portions d'une entrée dressées individuellement dans les contenants appropriés ;
- à partir d'une thématique donnée, le candidat réalise quatre portions d'un plat protidique garni et accompagné d'une sauce, dressées individuellement dans les contenants appropriés ;
- à partir d'une thématique donnée, le candidat réalise quatre portions d'un dessert de restaurant dressées individuellement dans les contenants appropriés ;
- le candidat effectue sa plonge batterie au fur et à mesure de la production ;
- le candidat dresse et envoie ses préparations en fonction des consignes du jury.

### Partie 3 : (20 min)

Après l'envoi, le candidat :

- termine sa plonge batterie ;
- remet en état le poste de travail ;
- complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	5/42

## Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique comporte deux parties :

### Partie 1 : (10 min)

Le jury débriefe la mise en situation professionnelle avec le candidat.

### Partie 2 : (20 min)

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- les causes de non-conformités constatées lors des autocontrôles
- les opérations simples d'entretien des équipements
- le contrôle de l'état d'entretien des matériels et des locaux
- la technologie des produits
- la détermination des besoins et la passation des commandes
- la réception, le rangement et le déstockage des produits
- le traitement des excédents de production
- l'animation et l'accompagnement d'une équipe
- la prise en compte des personnels en situation de handicap
- les préparations préliminaires des produits
- les techniques culinaires
- les barèmes de référence des températures de cuisson

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	6/42

### 3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
<b>Participer à l'organisation d'une cuisine</b>					
Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire	<p>Les bonnes pratiques d'hygiène du plan de maîtrise sanitaire sont appliquées</p> <p>Les contrôles issus de l'analyse HACCP sont effectués</p> <p>Les supports d'enregistrement sont complétés</p> <p>Les causes de non-conformité relatives aux contrôles issus de l'analyse HACCP sont identifiées</p> <p>Les mesures correctives relatives aux contrôles issus de l'analyse HACCP sont appliquées</p> <p>La hiérarchie est informée en cas de non-conformité relative aux contrôles issus de l'analyse HACCP</p> <p>Les produits sont tracés tout au long de leur processus de production, depuis la réception jusqu'à la distribution</p> <p>Les matériels et les postes de travail sont remis en état pour le service suivant</p> <p>Les opérations simples d'entretien des équipements sont effectuées en fonction des consignes du fabricant</p> <p>Le contrôle de l'état d'entretien des locaux et des matériels est effectué</p> <p>Les causes de non-conformité relatives à l'état d'entretien des locaux et des matériels sont identifiées</p> <p>Les mesures correctives relatives à l'état d'entretien des locaux et des matériels sont appliquées</p> <p>La hiérarchie est informée en cas de non-conformité relative à l'état d'entretien des locaux et des matériels</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	7/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Contribuer à la gestion des produits	<p>Les besoins en produits sont déterminés en fonction de l'état des stocks et de l'activité prévisionnelle</p> <p>Les commandes sont passées en fonction de l'organisation de l'établissement</p> <p>Les produits sont réceptionnés et leur conformité qualitative et quantitative est contrôlée</p> <p>Les produits sont rangés dans des zones de stockage identifiées en fonction de leur durée de vie</p> <p>Les produits sont déstockés en fonction des besoins</p> <p>Les productions sont mises en œuvre en fonction des fiches techniques</p> <p>Les excédents de production sont traités dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Animer son équipe	<p>Le travail de l'équipe est coordonné avec discernement et bienveillance</p> <p>Les valeurs de l'entreprise sont portées et transmises aux tiers</p> <p>Les tâches de chacun sont ordonnées et réparties en fonction du plan de production</p> <p>Les tâches de chacun sont ordonnées et réparties en fonction des impératifs de service</p> <p>Les tâches de chacun sont réparties en fonction des éventuelles situations de handicap des membres de l'équipe</p> <p>Les briefings et débriefings sont animés en encourageant la cohésion d'équipe</p> <p>Les équipiers, apprentis et stagiaires sont accompagnés et conseillés dans l'exercice de leur fonction</p> <p>Les nouveaux arrivants sont accueillis avec professionnalisme et leur bonne intégration est favorisée</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	8/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
<b>Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires</b>					
Cuisiner au poste entrées	<p>Les règles de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p> <p>Le poste de travail est mis en place et organisé en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les fiches techniques sont respectées</p> <p>Les coûts sont maîtrisés</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les préparations préliminaires sont effectuées et les végétaux sont taillés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les produits sont habillés et portionnés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les potages, petites préparations, pâtes et appareils de base sont réalisés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les précuissons et cuissons sont conduites aux justes températures</p> <p>Les assaisonnements, les épices et aromates sont dosés avec précision</p> <p>La texture des sauces, leur couleur et leur brillance sont affinées en fonction du résultat attendu</p> <p>Les préparations sont goûtées et rectifiées le cas échéant</p>	☒	☒	☐	☐

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	9/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Cuisiner au poste viandes	<p>Les règles de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p> <p>Le poste de travail est mis en place et organisé en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les fiches techniques sont respectées</p> <p>Les coûts sont maîtrisés</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les préparations préliminaires sont effectuées et les végétaux sont taillés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les viandes, gibiers, volailles et abats sont habillés et portionnés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les fonds, fumets, petites préparations, appareils et pâtes de base sont effectués en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les précuissons et cuissons sont conduites aux justes températures</p> <p>Les assaisonnements, les épices et aromates sont dosés avec précision</p> <p>Les jus et les sauces sont confectionnés, leur texture, leur couleur et leur brillance sont affinées en fonction du résultat attendu</p> <p>Les préparations sont goûtées et rectifiées le cas échéant</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	10/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Cuisiner au poste poissons	<p>Les règles de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p> <p>Le poste de travail mis en place et organisé en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les fiches techniques sont respectées</p> <p>Les coûts sont maîtrisés</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les préparations préliminaires sont effectuées et les végétaux sont taillés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les poissons, coquillages et crustacés sont habillés et portionnés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les bisques, fumets, petites préparations, appareils et pâtes de base sont effectués en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les précuissons et cuissons sont conduites aux justes températures</p> <p>Les assaisonnements, les épices et aromates sont dosés avec précision</p> <p>La texture des sauces, leur couleur et leur brillance sont affinées en fonction du résultat attendu</p> <p>Les préparations sont goûtées et rectifiées le cas échéant</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	11/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Cuisiner au poste légumes et garnitures	<p>Les règles de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p> <p>Le poste de travail est mis en place et organisé en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les fiches techniques sont respectées</p> <p>Les coûts sont maîtrisés</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les préparations préliminaires sont effectuées et les végétaux sont taillés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les produits sont habillés et portionnés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les bouillons, petites préparations, appareils et pâtes de base sont réalisés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les précuissons et cuissons sont conduites aux justes températures</p> <p>Les assaisonnements, les épices et aromates sont dosés avec précision</p> <p>Les jus et les sauces sont confectionnés, leur texture, leur couleur et leur brillance sont affinées en fonction du résultat attendu</p> <p>Les préparations sont goûtées et rectifiées le cas échéant</p>	☒	☒	☐	☐
Dresser et envoyer les préparations culinaires	<p>Le poste de travail est mis en place et organisé en fonction de la production à envoyer</p> <p>Les règles de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p> <p>Les grammages des fiches techniques sont respectés</p> <p>Les jus, sauces et émulsions sont terminés à la minute</p> <p>Les préparations qui le nécessitent sont parachevées</p> <p>Les préparations culinaires sont dressées avec soin et esthétisme dans un contenant adapté</p> <p>Les préparations sont envoyées à leur juste température</p> <p>Les préparations sont envoyées en fonction des consignes de l'aboyeur</p>	☒	☒	☐	☐

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	12/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
<b>Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant</b>					
Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant	<p>Les règles de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p> <p>Le poste de travail est mis en place et organisé en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les fiches techniques sont respectées</p> <p>Les coûts sont maîtrisés</p> <p>Les produits sont réunis, pesés et comptés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les préparations préliminaires sont effectuées et les végétaux sont taillés en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les pâtes et crèmes de base sont réalisées en fonction de la production à réaliser</p> <p>Les sauces, coulis, glaçages, sirops et inserts sont confectionnés en fonction de la production à réaliser</p> <p>La saveur, la couleur et la brillance des sauces, coulis, glaçages, sirops et inserts sont affinées le cas échéant</p> <p>Les textures sont travaillées avec soin</p> <p>Les préparations sont goûtées et parfaites, le cas échéant</p> <p>Les précuissons et cuissons sont conduites aux justes températures</p> <p>Les préparations qui le nécessitent sont refroidies réglementairement</p> <p>Les desserts sont montés et réservés dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	13/42

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant	<p>Le poste est mis en place et organisé pour le service</p> <p>Les émulsions et les cuissons minute sont réalisées selon les standards de la profession</p> <p>Les sauces, coulis et glaçages sont terminés selon les standards de la profession</p> <p>Les préparations sont assemblées avec soin</p> <p>Les contenants choisis sont adaptés</p> <p>Les desserts sont dressés et décorés élégamment</p> <p>Les desserts sont envoyés à leur juste température</p> <p>Les desserts sont envoyés en fonction des consignes de l'aboyeur</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Obligations réglementaires le cas échéant :</b>					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	14/42

### 3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Organiser ses actions	Animer son équipe
	Contribuer à la gestion des produits
	Cuisiner au poste entrées
	Cuisiner au poste légumes et garnitures
	Cuisiner au poste poissons
	Cuisiner au poste viandes
	Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant
	Dresser et envoyer les préparations culinaires
	Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire
	Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant
Respecter des règles et des procédures	Animer son équipe
	Contribuer à la gestion des produits
	Cuisiner au poste entrées
	Cuisiner au poste légumes et garnitures
	Cuisiner au poste poissons
	Cuisiner au poste viandes
	Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant
	Dresser et envoyer les préparations culinaires
	Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire
	Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant

## 4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre CPACP

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 05 h 45 min

4.2. Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 4 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.  
Il est présent en permanence durant la production culinaire.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	15/42

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

**4.3. Conditions particulières de composition du jury :**

Sans objet

**5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre**

La présence d'un surveillant est requise pour la première partie de la mise en situation professionnelle.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	16/42

# REFERENTIEL D'ÉVALUATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	17/42



## CCP

### Participer à l'organisation d'une cuisine

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire Contribuer à la gestion des produits	01 h 30 min	Le candidat dispose de 20 minutes pour s'approprier le sujet.  Le candidat procède ensuite au contrôle en réception d'un panier de marchandises composé de produits de natures différentes. Il nettoie et remet en état un poste de travail. Il réalise une étude de cas portant sur la gestion des produits.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire Contribuer à la gestion des produits Animer son équipe	00 h 30 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre 10 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il évalue ensuite par un questionnement la compétence « Animer son équipe » et complète l'évaluation des compétences « Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire » et « Contribuer à la gestion des produits ».
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	19/42

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 00 min	

### Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte quatre parties.

#### Partie 1 : (15 min)

Le candidat s'approprié le sujet.

#### Partie 2 : (15 min)

Le candidat procède au contrôle en réception d'un panier de marchandises composé de produits de natures différentes dont au moins :

- un produit animal conditionné sous-vide ;
- un produit laitier ;
- un produit appertisé ;
- un produit végétal.

Le candidat complète le support d'autocontrôle fourni.

#### Partie 3 : (15 min)

Le candidat réalise le nettoyage et la remise en état d'un poste de travail composé de :

- un plan de travail de 2 m linéaire ;
- un matériel électromécanique ;
- le sol sur 5 m<sup>2</sup>.

Il contrôle visuellement l'efficacité du nettoyage et complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	20/42

#### **Partie 4 : (45 min)**

Le candidat réalise une étude de cas qui traite de la gestion des produits :

- à partir de fiches techniques et d'un état des stocks fournis, il rédige une expression de besoin de produits sous la forme d'un bon de commande fourni ;
- à partir des fiches techniques fournies, le candidat renseigne une fiche d'organisation rationnelle du travail.

#### **Informations complémentaires concernant l'entretien technique :**

L'entretien technique comporte deux parties :

#### **Partie 1 : (10 min)**

Le jury débriefe la mise en situation professionnelle avec le candidat.

#### **Partie 2 : (20 min)**

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- les causes de non-conformités constatées lors des autocontrôles
- les opérations simples d'entretien des équipements
- le contrôle de l'état d'entretien des matériels et des locaux
- le rangement et le déstockage des produits
- le traitement des excédents de production
- l'animation et l'accompagnement d'une équipe
- la prise en compte des personnels en situation de handicap

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	21/42

## **Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Participer à l'organisation d'une cuisine**

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 00 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 4 candidats maximum en simultané pendant les parties 2 et 3 de la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant l'épreuve.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

## **Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP**

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	22/42

## CCP

### Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Cuisiner au poste entrées Cuisiner au poste viandes Cuisiner au poste poissons Cuisiner au poste légumes et garnitures Dresser et envoyer les préparations culinaires	04 h 20 min	Le candidat dispose de 30 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. Il réalise ensuite pour quatre personnes : <ul style="list-style-type: none"><li>• une entrée ;</li><li>• un plat protidique garni et accompagné d'une sauce.</li></ul> Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la production culinaire.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Cuisiner au poste entrées Cuisiner au poste viandes Cuisiner au poste poissons Cuisiner au poste légumes et garnitures Dresser et envoyer les préparations culinaires	00 h 30 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre 10 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences par un questionnement.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	23/42

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	04 h 50 min	

### Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte trois parties.

#### Partie 1 : (30 min)

Le candidat s'approprie le sujet.

Le candidat rédige la fiche technique du plat garni.

Le candidat organise son travail.

#### Partie 2 : (03 h 30 min)

Production culinaire selon le scénario tiré au sort :

- le candidat procède au contrôle en réception de son panier de marchandises ;
- à partir d'une fiche technique fournie, le candidat réalise quatre portions d'une entrée dressées individuellement dans les contenants appropriés ;
- à partir d'une thématique donnée, le candidat réalise quatre portions d'un plat protidique garni et accompagné d'une sauce, dressées individuellement dans les contenants appropriés ;
- le candidat effectue sa plonge batterie au fur et à mesure de la production ;
- le candidat dresse et envoie ses préparations en fonction des consignes du jury.

#### Partie 3 : (20 min)

Après l'envoi, le candidat :

- effectue la plonge batterie ;
- remet en état le poste de travail ;
- complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	24/42

### **Informations complémentaires concernant l'entretien technique :**

L'entretien technique comporte deux parties :

#### **Partie 1 : (10 min)**

Le jury débriefe la mise en situation professionnelle avec le candidat.

#### **Partie 2 : (20 min)**

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- la technologie des produits
- les préparations préliminaires des produits
- les techniques culinaires
- les barèmes de référence des températures de cuisson

### **Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires**

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 04 h 20 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 4 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la production culinaire.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	25/42

Conditions particulières de composition du jury :  
Sans objet

**Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP**

La présence d'un surveillant est requise pour la première partie de la mise en situation professionnelle.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	26/42

## CCP

### Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

Les compétences des candidats pour l'accès au CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) Des modalités d'évaluation présentées dans le tableau « Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve » ci-dessous.
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant	03 h 50 min	Le candidat dispose de 30 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire. Il réalise ensuite pour quatre personnes : <ul style="list-style-type: none"><li>• deux desserts de restaurant.</li></ul> Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail. Le jury est présent en permanence durant la production culinaire.
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant	00 h 30 min	L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre 10 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat. Il complète ensuite l'évaluation des compétences par un questionnement.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	27/42

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	04 h 20 min	

### Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

La mise en situation professionnelle comporte trois parties.

#### Partie 1 : (30 min)

Le candidat s'approprie le sujet.

Le candidat rédige la fiche technique d'un dessert de restaurant.

Le candidat organise son travail.

#### Partie 2 : (03 h 00 min)

Production culinaire selon le scénario tiré au sort :

- le candidat procède au contrôle en réception de son panier de marchandises ;
- à partir d'une thématique donnée, le candidat réalise quatre portions d'un dessert de restaurant dressées individuellement dans les contenants appropriés ;
- à partir d'une fiche technique fournie, le candidat réalise quatre portions d'un dessert de restaurant dressées individuellement dans les contenants appropriés ;
- le candidat effectue sa plonge batterie au fur et à mesure de la production ;
- le candidat dresse et envoie ses préparations en fonction des consignes du jury.

#### Partie 3 : (20 min)

Après l'envoi, le candidat :

- effectue la plonge batterie ;
- remet en état le poste de travail ;
- complète le support d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection fourni.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	28/42

### **Informations complémentaires concernant l'entretien technique :**

L'entretien technique comporte deux parties :

#### **Partie 1 : (10 min)**

Le jury débrieife la mise en situation professionnelle avec le candidat.

#### **Partie 2 : (20 min)**

A partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- la technologie des produits
- les préparations préliminaires des produits
- les techniques culinaires relatives à la pâtisserie
- les barèmes de référence des températures de cuisson

### **Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant**

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 03 h 50 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury évalue 4 candidats maximum en simultanée pendant la mise en situation professionnelle.

Il est présent en permanence durant la production culinaire.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	29/42

**Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP**

La présence d'un surveillant est requise pour la première partie de la mise en situation professionnelle.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	30/42

## Annexe 1

### Plateau technique d'évaluation

#### Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

##### Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	<p>a) Un local fermé équipé au minimum de 4 tables et de 5 chaises.</p> <p>b) Une cuisine professionnelle comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• une zone affectée aux préparations préliminaires des produits (nettoyage et désinfection des fruits et légumes, déboîtage, déconditionnement) ;</li><li>• une zone de production culinaire ;</li><li>• une zone réservée au lavage de la batterie de cuisine.</li></ul>	<p>Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.</p> <p>a) La distance entre les tables doit permettre à chaque candidat de préparer aisément son organisation rationnelle du travail.</p> <p>b) La superficie de la cuisine, l'ergonomie des postes et la distance entre les différents postes de travail doivent permettre à chaque candidat de travailler aisément.</p> <p>Les locaux, équipements, matériels de la cuisine doivent être représentatifs de l'environnement professionnel traditionnel.</p>
Entretien technique	Un local fermé, équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	31/42

### Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Plan de travail	1	Surface permettant de travailler aisément
	1	Fourneau composé de 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu et 1 four individuel (avec grille)	1	Fonctionnement à gaz ou électrique
	1	Espace de stockage réfrigéré	1	Dans le cas d'espace de stockage partagé, tel qu'une armoire froide, chaque candidat doit disposer d'une étagère individuelle.
Machines	1	Armoire réfrigérée négative	4	Sans objet
	1	Armoire réfrigérée positive	4	Sans objet
	1	Cellule de refroidissement	4	4 niveaux minimum
	1	Four multifonction	4	Sans objet
	1	Friteuse	4	Sans objet
	1	Balance de réception	4	de 1 à 10 kg à 10 g près
	1	Four micro-ondes	4	Sans objet
	1	Salamandre	4	Sans objet
	1	Batteur-mélangeur et ses accessoires (fouet, feuille, crochet)	2	Cuve inox 5 litres maximum
	1	Mixer plongeant	2	Petit modèle
	1	Cutter	2	Petit modèle
1	Turbine à glace	2	1 litre	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	32/42

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Balance de table électronique	2	De 0 à 1 kg minimum à 1 g près
Outils / Outillages	2	Bac gastronorme inox	1	2 GN1/2 h65, 1 GN1/1 h65
	2	Matériel à débarrasser (plaque, barquette)	1	Inox ou plastique
	2	Bahut ou bain-marie	1	Environ 2 litres
	2	Calotte ou cul de poule	1	Sans objet
	2	Poêle à blinis	1	Sans objet
	1	Série de 3 russes	1	1 l, 3 l, 5 l avec couvercle
	1	Planche à découper	1	Sans objet
	1	Mallette de cuisine (couteaux et ustensiles)	1	Apportée par le candidat, la mallette de cuisine contient à minima : économe, couteau d'office, couteau à filet de sole, éminceur, spatule en polyamide, spatule inox, fouet à sauce, pinceau, fourchette à viande, corne ou maryse, douilles assorties, pochon, écumoire, râpe microplane, coupe pâte.
	1	Sautoir	1	Sans objet
	1	Sauteuse	1	Sans objet
	1	Plaque à rôtir	1	Sans objet
	1	Poêle à frire	1	Sans objet
	1	Poêle à omelette	1	Sans objet
1	Gril ou plaque nervurée ou plaque à snacker	1	Fixe ou amovible	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	33/42

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Mandoline	2	Sans objet
	1	Rouleau à pâtisserie	1	Sans objet
	1	Brosse à farine	2	Sans objet
	1	Chinois	1	Sans objet
	1	Passoire	1	Sans objet
	1	Louche	1	Sans objet
	1	Jeu de 4 cercles à tarte individuels	1	Diamètre 10 cm
	1	Jeu de 4 cercles à entremets individuels	1	Diamètre 8 cm
	1	Moule à manqué 4 personnes	1	Sans objet
	1	Moule à charlotte ou ramequin multiportions 4 personnes	1	Sans objet
	1	Plaque à pâtisserie	1	Adaptée au four
	1	Grille à pâtisserie	1	Adaptée au four
	1	Jeu de 4 moules silicone ronds individuels	1	Diamètre 8 cm H 1 cm
	1	Jeu de 4 moules silicone ronds individuels	1	Diamètre 6 cm H 2 cm
	1	Jeu de moules silicone 1/2 sphère	1	Diamètre 7 ou 8 cm
	1	Thermosonde électronique	1	Sans objet
	1	Fouet à blanc	4	Sans objet
	1	Jeu de découpoirs unis	4	Sans objet
	1	Jeu de découpoirs cannelés	4	Sans objet
	1	Tamis	4	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	34/42

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Moulin à légumes	4	Sans objet
	1	Chalumeau	4	Sans objet
	1	Rouleau pique-vite	4	Sans objet
	1	Gouttière à tuiles	4	Sans objet
	1	Mesure	4	1 litre
	1	Essoreuse à salade	4	Sans objet
	1	Couteau-scie à génoise	4	Sans objet
	4	Vaisselle de service (en fonction de la production)	1	Prévoir : Assiettes à entremets blanches, assiettes creuses blanches, assiettes de base blanches, ramequins individuels, verrines, coupes, plats à œuf ronds blancs, coupelles à crème brûlée blanches
	1	Boîte de 24 douilles assorties	4	Sans objet
Équipements	1	Poste de lavage des mains	4	Alimenté en permanence durant la mise en situation professionnelle
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	Boîte à pharmacie	4	Sans objet
	1	Paire de gants isolants	4	Sans objet
Matières d'œuvre	1	Ensemble des produits nécessaires à la production demandée	1	Une mercuriale indique au candidat l'ensemble des produits à sa disposition. L'emplacement de la matière d'œuvre à disposition est indiqué au

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	35/42

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
				candidat par le jury.
Autres	1	Tenue professionnelle composée d'une veste de cuisine, d'un pantalon de cuisine, d'un tablier et d'une paire de chaussure de sécurité.	1	Apportée le candidat
	1	Charlotte ou calot ou toque	1	Sans objet
	1	Boîte de gants alimentaires jetables taille M	4	Sans objet
	1	Boîte de gants alimentaires jetables taille XL	4	Sans objet
	1	Poches jetables (20 pièces)	4	Sans objet
	1	Papier sulfurisé (20 feuilles)	4	Sans objet
	1	Boîte de lingettes désinfectantes	4	Sans objet
	1	Bobine de rhodoïd	4	Assortiment de différentes largeurs
	1	Papier guitare (4 feuilles)	4	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	36/42

## ANNEXE 2

### CORRESPONDANCES DU TP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	37/42



## Annexe 3

### Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel d'évaluation (RE)

#### Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel d'évaluation.

#### Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

#### Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel d'évaluation. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

#### Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

#### Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

#### Entretien final

Il permet au jury de s'assurer que le candidat possède :

- la compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;
- la connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

\*\*\*\*\*

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
CPACP	RE	TP-01441	01	24/07/2024	03/06/2024	39/42



**Reproduction interdite**

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

