

**ANNEXE III a**

**DÉFINITION DES UNITÉS DU DIPLOME**

**La définition du contenu des unités constitutives du diplôme** a pour but de préciser, pour chacune d'elles, quelles tâches et compétences professionnelles sont concernées et dans quel contexte. Il s'agit à la fois de :

- permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre du dispositif de "validation des acquis de l'expérience" (V.A.E.) ;
- établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles afin de préciser le cadre de l'évaluation.

Pôles		Compétences	UP1	UP2
<b>P1</b>	<i>Organisation de la production de cuisine</i>	<b>Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises</b> dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.	x	
		<b>Compétence 2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire</b> dans le respect des consignes et du temps imparti.	x	
<b>P2</b>	<i>Préparation et distribution de la production de cuisine</i>	<b>Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail</b> tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.		x
		<b>Compétence 4 - Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production</b> dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.		x
		<b>Compétence 5 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution</b> selon le contexte professionnel.		x
		<b>Compétence 6 - Communiquer</b> en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.		x