

# **Cuisine**

**Certificat d'aptitude professionnelle**

Direction de l'enseignement scolaire

*Service des formations*

Sous-direction  
des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

NORMEN E 0401466 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE

Vu le décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 relatif au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative Tourisme, Hôtellerie, Loisirs du 16 janvier 2004 ;

Arrête

*Article 1<sup>er</sup>* – La définition et les conditions de délivrance du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

*Article 2* – Le référentiel d'activités professionnelles et le référentiel de certification de ce certificat d'aptitude professionnelle sont définis en annexe I au présent arrêté.

*Article 3* – La préparation à ce certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de quatorze semaines définie en annexe II du présent arrêté.

*Article 4* – Ce certificat d'aptitude professionnelle est organisé en sept unités obligatoires qui correspondent à des épreuves évaluées selon des modalités fixées par le règlement d'examen figurant en annexe III au présent arrêté.

*Article 5* – La définition des épreuves et les modalités d'évaluation de la période de formation en milieu professionnel sont fixées en annexe IV au présent arrêté.

*Article 6* – Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il présente l'examen sous la forme globale ou progressive, conformément aux dispositions de l'article 10 du décret du 4 avril 2002 susvisé. Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

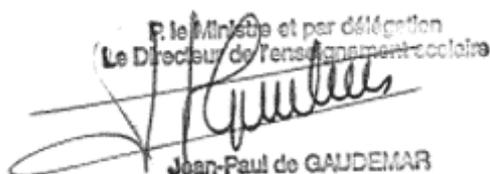
*Article 7* – Toute note obtenue aux domaines et épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 1<sup>er</sup> octobre 2001 est, à la demande du candidat et pour la durée de sa validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

*Article 8* – La première session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine aura lieu en 2006.

*Article 9* – La dernière session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine créé par arrêté du 1<sup>er</sup> octobre 2001, aura lieu en 2005. À l'issue de cette session d'examen, l'arrêté du 1<sup>er</sup> octobre 2001 est abrogé.

*Article 10* – Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 6 juillet 2004



P. le Ministre et par délégation  
Le Directeur de l'enseignement scolaire  
Jean-Paul de GAUDEMAR

*Journal officiel* du 20 juillet 2004

*Bulletin officiel* hors-série n° 7 du 7 octobre 2004

*Nota* – Cette brochure est disponible à la librairie du Centre national de documentation pédagogique, 13 rue du Four, 75006, Paris, dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique et sur Internet : [www.cndp.fr/outils-doc](http://www.cndp.fr/outils-doc)

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
Direction générale de l'enseignement scolaire  
*Service des enseignements et des formations*

Arrêté du 22 avril 2008 modifiant l'arrêté  
du 6 juillet 2004 définissant le certificat  
d'aptitude professionnelle  
Cuisine et fixant ses conditions  
de délivrance

Sous-direction  
des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

NORMEN E 0810317 A

## LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Vu le Code de l'éducation et notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25 ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général ;

Vu l'arrêté du 6 juillet 2004 définissant le certificat d'aptitude professionnelle Cuisine et fixant ses conditions de délivrance ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative Tourisme, Hôtellerie, Restauration du 22 janvier 2008 ;

### Arrête

*Article 1<sup>er</sup>* – La liste des techniques culinaires publiée dans l'annexe I de l'arrêté du 6 juillet 2004 susvisé relative au référentiel d'activités professionnelles et au référentiel de certification est remplacée par la liste des techniques culinaires figurant à l'annexe I du présent arrêté.

*Article 2* – Les dispositions relatives au règlement d'examen du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine publiées en annexe III de l'arrêté du 6 juillet 2004 susvisé sont remplacées par les dispositions figurant à l'annexe II du présent arrêté.

*Article 3* – Les dispositions relatives à la définition des épreuves publiées en annexe IV de l'arrêté du 6 juillet 2004 susvisé sont remplacées par les dispositions figurant à l'annexe III du présent arrêté.

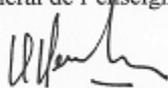
*Article 4* – Les correspondances entre les épreuves et unités de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 6 juillet 2004 susvisé et les épreuves et unités de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté sont fixées à l'annexe IV du présent arrêté.

*Article 5* – Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session 2010.

*Article 6* – Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 22 avril 2008

Pour le ministre et par délégation,  
Le directeur général de l'enseignement scolaire



Jean-Louis NEMBRINI

*Journal officiel* du 8 mai 2008

*Bulletin officiel* n° 22 du 29 mai 2008



**ANNEXE I**  
**Référentiels du diplôme**

Référentiel des activités professionnelles

Référentiel de certification

Techniques de production culinaire

# Référentiel des activités professionnelles

## Définition

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle : commerciale et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

## Contexte professionnel

Le titulaire du CAP Cuisine peut occuper un poste de commis qui assiste le cuisinier dans les secteurs :

- de la restauration commerciale ;
- de la restauration collective ;
- des entreprises connexes à l'industrie hôtelière ;
- ...

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du CAP Cuisine pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

## Conditions de travail

Le titulaire du CAP Cuisine peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

## Fonctions

L'activité du titulaire du CAP Cuisine s'exercera principalement dans la fonction production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution.

Il participera également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail.

Les fonctions décrites sont exercées selon l'organisation des entreprises ou des établissements et au niveau de compétence de ce professionnel.

### Fonction 1 – approvisionnement et stockage

1.1 Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques

Réceptionner, contrôler et stocker les denrées

### Fonction 2 – organisation

2.1 Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production

### Fonction 3 – production culinaire

3.1 Réaliser les préparations préliminaires des denrées brutes et préélaborées

3.2 Réaliser des cuissons et des remises en température

3.3 Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base

3.4 Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts

## Fonction 4 – distribution de la production

4.1 Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires, participer à la distribution

## Fonction 1 – approvisionnement – stockage

<b>Sous-fonction 1.1 – prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques et réceptionner, contrôler et stocker les denrées</b>	
<b>Tâches</b>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1. Identifier et utiliser les documents d'approvisionnement (feuilles de commandes...) Tâche 2. Utiliser les autres documents professionnels Tâche 3. Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations Tâche 4. Compléter les documents d'approvisionnement d'après les informations données Tâche 5. Identifier les produits et les classer par famille Tâche 6. Réceptionner et vérifier les denrées livrées (valeur quantitative, qualitative et traçabilité), vérifier les règles d'hygiènes (température, DLC...) Tâche 7. Stocker les denrées dans un lieu approprié selon les règles d'hygiène en vigueur Tâche 8. Effectuer un inventaire simple Tâche 9. Analyser et évaluer son travail avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
<b>Conditions d'exercice</b>	<p><b>Moyens et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Fiches techniques de fabrication</li><li>– Consignes</li><li>– Documents d'approvisionnement (bons d'économat, fiche de marché, bons de commande...)</li><li>– Documents commerciaux</li><li>– Répertoire culinaire</li><li>– Documents pédagogiques</li><li>– Documentation de fournisseurs</li><li>– Matériels de stockage conformes à la réglementation</li><li>– Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)</li><li>– Documents de contrôle (bons de commandes, bons de livraisons, bons internes)</li><li>– Documents de gestion (fiches de stock)</li><li>– Documents de traçabilité</li><li>– Produits bruts et semi-élaborés</li></ul> <p><b>Autonomie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Dans le cadre des instructions et des consignes données</li><li>– Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle</li></ul>
<b>Résultats attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Renseigner selon les besoins les documents d'approvisionnements pour</li></ul>

<b>Sous-fonction 1.1 – prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques et réceptionner, contrôler et stocker les denrées</b>	
	les préparations culinaires – Réaliser des contrôles quantitatifs et qualitatifs et le stockage des produits conformes aux règles de rentabilité, aux consignes de l'entreprise et de la réglementation en vigueur

## Fonction 2 – organisation

<b>Sous-fonction 2.1 – organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production</b>	
<b>Tâches</b>	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.  <b>Tâche 1.</b> Prendre connaissance du plan d'organisation de ses tâches par rapport à sa production <b>Tâche 2.</b> Ordonnancer son travail et les différentes phases techniques dans le temps <b>Tâche 3.</b> Déterminer les besoins en matériel <b>Tâche 4.</b> Organiser et gérer son poste de travail <b>Tâche 5.</b> S'adapter à une situation non prévue <b>Tâche 6.</b> Analyser et évaluer son organisation avec l'aide de son supérieur hiérarchique
<b>Conditions d'exercice</b>	<b>Moyens et ressources</b>  – Planning de production, de travail – Fiches techniques – Fiches d'organisation – Fiches de poste – Temps imparti – Locaux – Poste de travail – Consignes – modes opératoires – Matériels  <b>Autonomie</b>  – Dans le cadre des instructions et des consignes données – Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle
<b>Résultats attendus</b>	– Réaliser l'organisation et la gestion de son travail en respectant une progression logique

## Fonction 3 – production culinaire

<b>Sous-fonction 3.1 – réaliser les préparations préliminaires des denrées</b>	
<b>Tâches</b>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p><b>Tâche 1.</b> Effectuer les traitements préliminaires des denrées (légumes – poissons – viandes et des produits de 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gammes)</p> <p><b>Tâche 2.</b> Tailler, émincer, trancher, désarêter, lever, découper à cru des produits et des denrées en vue de leurs utilisations culinaires</p> <p><b>Tâche 3.</b> Assembler les produits pré-élaborés</p> <p><b>Tâche 4.</b> Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel, des locaux</p> <p><b>Tâche 5.</b> Analyser et évaluer son organisation avec l'aide de son supérieur hiérarchique</p>
<b>Conditions d'exercice</b>	<p><b>Moyens et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fiches techniques valorisées</li> <li>– Tenue professionnelle</li> <li>– Produits bruts</li> <li>– Produits semi-élaborés</li> <li>– Locaux de production conformes à la réglementation en vigueur</li> <li>– Machines et matériels de préparation et de transformation</li> <li>– Protocole de lavage des végétaux</li> <li>– Produits de décontamination pour aliments (vinaigre...)</li> <li>– Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)</li> <li>– Plans de nettoyage</li> <li>– Produits d'entretien</li> </ul> <p><b>Autonomie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie</li> <li>– Dans le cadre des instructions et des consignes données</li> <li>– Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Réaliser des préparations préliminaires conformes aux consignes et instructions et aux règles de rentabilité</li> </ul>

<b>Sous-fonction 3.2 – réaliser des cuissons et des remises en température</b>	
<b>Tâches</b>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur</p> <p><b>Tâche 1.</b> Assurer la mise en place de son poste de travail (à la grillade – à la friture)</p> <p><b>Tâche 2.</b> Réaliser des techniques de cuisson (potages – œufs – poissons – viandes – légumes) et des remises en température</p> <p><b>Tâche 3.</b> Réaliser des préparations froides, chaudes, spécifiques (glacer – clarifier une marmite...)</p> <p><b>Tâche 4.</b> Choisir les cuissons relatives aux denrées</p> <p><b>Tâche 5.</b> Vérifier la conformité des cuissons et en rectifier les écarts</p> <p><b>Tâche 6.</b> Évaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique</p> <p><b>Tâche 7.</b> Réaliser et analyser avec l'aide de son supérieur hiérarchique les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel et des locaux</p>
<b>Conditions d'exercice</b>	<p><b>Moyens et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tenue professionnelle</li> <li>– Produits bruts</li> <li>– Produits semi-élaborés</li> <li>– Produits finis</li> <li>– Locaux de production culinaire équipés, conformes à la réglementation en vigueur</li> <li>– Matériels de cuissons</li> <li>– Matériels spécifiques</li> <li>– Fiches techniques de fabrication</li> <li>– Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)</li> <li>– Matériels et produits nécessaires au nettoyage</li> </ul> <p><b>Autonomie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie</li> <li>– Dans le cadre des instructions et des consignes données</li> <li>– Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Réaliser des cuissons conformes aux exigences techniques et aux instructions reçues</li> </ul>

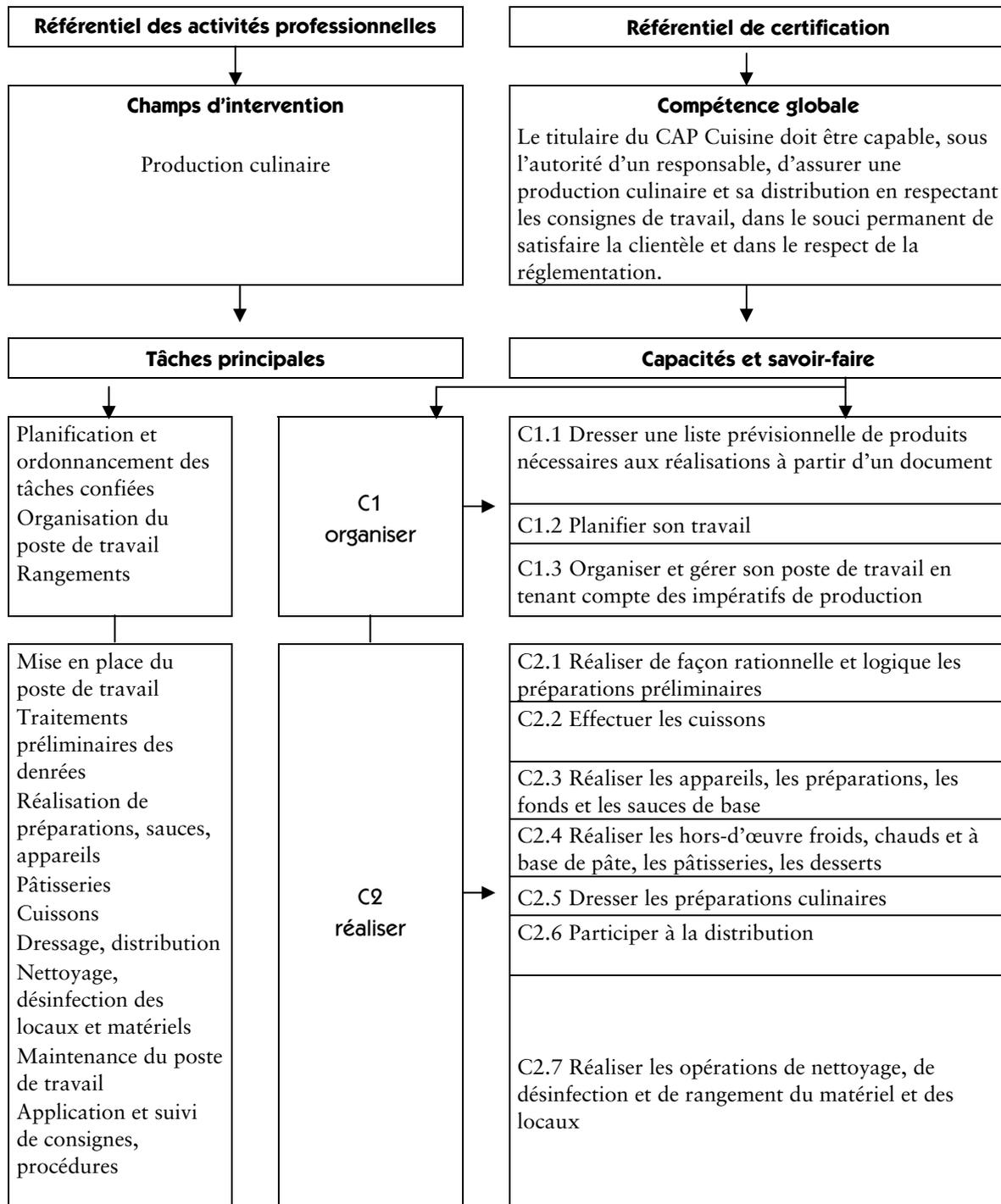
<b>Sous-fonction 3.3 – réaliser des appareils, les fonds et les sauces de base</b>	
<b>Tâches</b>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p><b>Tâche 1.</b> Préparer des appareils et des farces (duxelles, marinades, farces diverses)</p> <p><b>Tâche 2.</b> Confectionner les fonds de base (fonds brun, fonds blancs)</p> <p><b>Tâche 3.</b> Réaliser les liaisons (fécule, farine, jaune d'œuf...)</p> <p><b>Tâche 4.</b> Réaliser les sauces de base et leurs dérivés</p> <p><b>Tâche 5.</b> Utiliser des produits semi-élaborés</p> <p><b>Tâche 6.</b> Vérifier la conformité des appareils, fonds et sauces et en rectifier les écarts</p> <p><b>Tâche 7.</b> Évaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique</p>
<b>Conditions d'exercice</b>	<p><b>Moyens et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tenue professionnelle</li> <li>– Produits bruts</li> <li>– Produits semi-élaborés</li> <li>– Locaux de production culinaire équipés, conformes à la réglementation en vigueur</li> <li>– Matériels</li> <li>– Fiches techniques valorisées</li> <li>– Consignes d'assemblage</li> <li>– Notice d'utilisation des produits</li> <li>– Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)</li> <li>– Matériels et produits nécessaires au nettoyage</li> </ul> <p><b>Autonomie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie</li> <li>– Dans le cadre des instructions et des consignes données</li> <li>– Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Réaliser des appareils, des fonds et des sauces conformes aux exigences techniques et aux instructions reçues.</li> </ul>

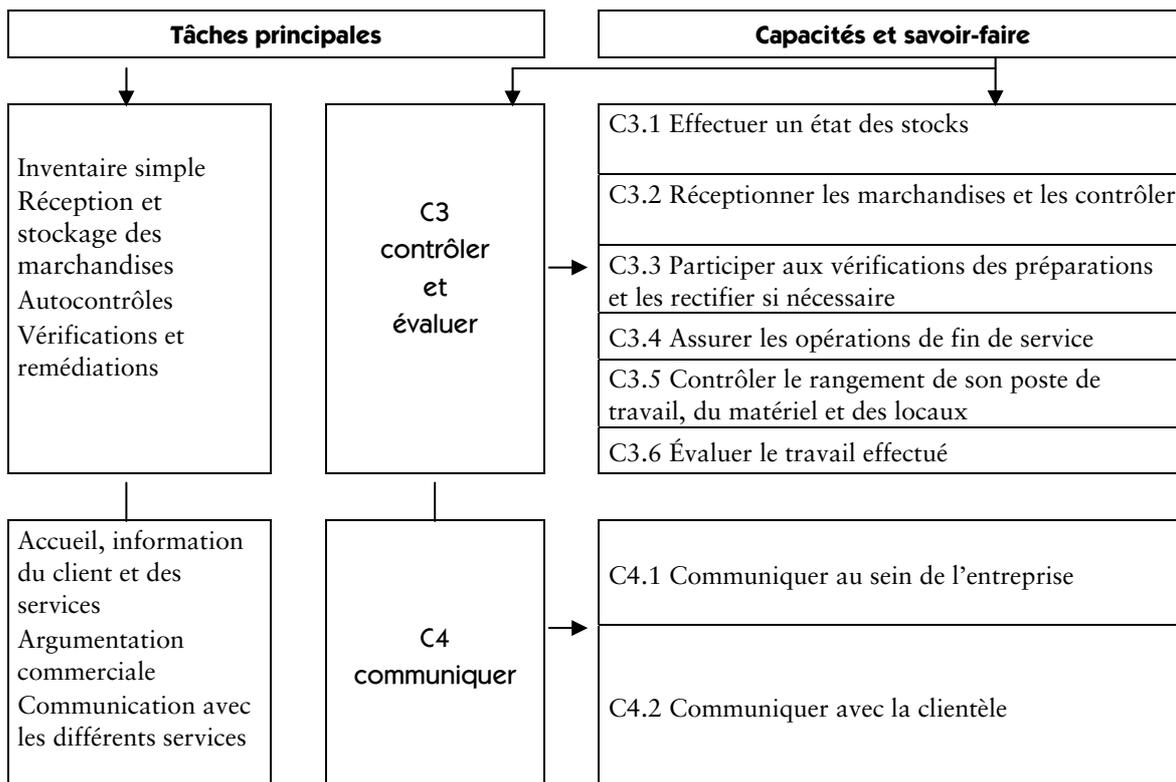
<b>Sous-fonction 3.4 – réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, réaliser des pâtisseries et des desserts</b>	
<b>Tâches</b>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p><b>Tâche 1.</b> Préparer des appareils sucrés et salés  <b>Tâche 2.</b> Réaliser des pâtes de base  <b>Tâche 3.</b> Élaborer des crèmes de base  <b>Tâche 4.</b> Élaborer des mets destinés à être consommés froids ou chauds  <b>Tâche 5.</b> Présenter et décorer les préparations selon les usages professionnels  <b>Tâche 6.</b> Utiliser des produits semi-élaborés  <b>Tâche 7.</b> Assurer les opérations de fin de service  <b>Tâche 8.</b> Vérifier la conformité des réalisations et rectifier les écarts  <b>Tâche 9.</b> Évaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
<b>Conditions d'exercice</b>	<p><b>Moyens et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tenue professionnelle</li> <li>– Produits bruts</li> <li>– Produits semi-élaborés</li> <li>– Locaux de pâtisserie équipés conformes à la réglementation en vigueur</li> <li>– Matériel spécifique (balance, minuteur...)</li> <li>– Fiches techniques valorisées</li> <li>– Notice d'utilisation des produits</li> <li>– Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)</li> <li>– Local réfrigéré pour les préparations froides</li> <li>– Matériels et produits nécessaires au nettoyage</li> </ul> <p><b>Autonomie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie</li> <li>– Dans le cadre des instructions et des consignes données</li> <li>– Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Réaliser une production en pâtisserie conforme aux exigences techniques et aux instructions reçues</li> </ul>

## Fonction 4 – distribution de la production

<b>Sous-fonction 4.1 – dresser et mettre en valeur des préparations culinaires, participer à la distribution</b>	
<b>Tâches</b>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1. Préparer le matériel de service adapté aux préparations            Tâche 2. Prévoir la mise en place de son poste de travail pour le service            Tâche 3. Prévoir le service en fonction du type de distribution. au passe, au comptoir, buffet...            Tâche 4. Respecter les temps d'exécution et les temps de dressage            Tâche 5. Interpréter et vérifier la conformité des bons de restaurant            Tâche 6. Répondre aux annonces, dresser et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles            Tâche 7. Communiquer avec la clientèle sur la production du jour selon le mode de distribution            Tâche 8. Analyser une fin de service avec l'aide de son supérieur hiérarchique</p>
<b>Conditions d'exercice</b>	<p><b>Moyens et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tenue professionnelle</li> <li>– Matériel nécessaire au service</li> <li>– Petits matériels</li> <li>– Fiches techniques</li> <li>– Assiette test ou sa photographie</li> <li>– Bons de commande</li> <li>– Outil informatique</li> </ul> <p><b>Autonomie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie</li> <li>– Dans le cadre des instructions et des consignes données</li> <li>– Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle</li> </ul>
<b>Résultats attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Dresser et envoyer des prestations conformes à la demande et aux normes professionnelles</li> </ul>

## Mise en relation du référentiel des activités professionnelles et du référentiel de certification





# Référentiel de certification

## Capacités et savoir-faire

Pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle Cuisine, le candidat doit prouver qu'il est capable :

Capacités	Savoir-faire
<b>C1 – organiser</b>	C1.1 Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents
	C1.2 Planifier son travail
	C1.3 Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production
<b>C2 – réaliser</b>	C2.1 Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires
	C2.2 Effectuer les cuissons
	C2.3 Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base
	C2.4 Réaliser les hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts
	C2.5 Dresser les préparations culinaires
	C2.6 Participer à la distribution
	C2.7 Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux
<b>C3 – contrôler et évaluer</b>	C3.1 Effectuer un état des stocks
	C3.2 Réceptionner les marchandises et les contrôler
	C3.3 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire
	C3.4 Assurer les opérations de fin de service (denrées)
	C3.5 Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux
	C3.6 Évaluer le travail effectué
<b>C4 – communiquer</b>	C4.1 Communiquer au sein de l'entreprise
	C4.2 Communiquer avec la clientèle

## C1 – organiser

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
	En situation réelle (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels adaptés...)	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité
<b>C1.1</b> Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bons d'économat</li> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Documents d'approvisionnement,</li> <li>- Manuels techniques</li> <li>- Documents commerciaux</li> <li>- Bon de commande</li> <li>- Bon de livraison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les éléments de base d'une recette sont identifiés.</li> <li>- Les produits sont identifiés et classés par famille.</li> <li>- Le bon d'économat est correctement rédigé et correspond aux besoins.</li> </ul>
<b>C1.2</b> Planifier son travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Fiches d'organisation</li> <li>- Temps imparti de production</li> <li>- Fiches de poste</li> <li>- Planning de travail</li> <li>- Organigramme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'ensemble des préparations culinaires est décomposé en phases techniques.</li> <li>- Les tâches sont planifiées selon :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• les impératifs de production et de distribution ;</li> <li>• un enchaînement logique ;</li> <li>• un ordonnancement dans le temps (temps imparti) ;</li> <li>• des consignes ponctuelles (durée de cuisson) ;</li> <li>• une utilisation correcte des plannings.</li> </ul> </li> </ul>
<b>C1.3</b> Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Locaux</li> <li>- Poste de travail</li> <li>- Produits – Matériels</li> <li>- Fiches de poste</li> <li>- Consignes</li> <li>- Protocoles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Au cours d'une production, s'adapter à un poste ou à un matériel mis à disposition.</li> <li>- La production culinaire est organisée en fonction :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• des consignes reçues et des tâches à réaliser ;</li> <li>• des consignes d'utilisation rationnelle des produits ;</li> <li>• des impératifs de distribution ;</li> <li>• des consignes de sécurité ;</li> <li>• des impératifs d'hygiène ;</li> <li>• du maintien en ordre de son poste de travail ;</li> <li>• d'une tenue professionnelle adaptée au poste.</li> </ul> </li> </ul>

## C2 – réaliser

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
	En situation réelle (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels adaptés...)	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité
C2.1 Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Matières d'œuvre</li> <li>- Matériels spécifiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques préliminaires sont conformes aux normes professionnelles en utilisant le matériel approprié.</li> <li>- Le travail est ordonné de façon logique.</li> <li>- La tenue professionnelle est adaptée aux travaux demandés.</li> <li>- Les températures de travail et de stockage sont respectées en fonction des produits.</li> </ul>
C2.2 Effectuer les cuissons et remettre en température	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières d'œuvre</li> <li>- Matériels de cuisson</li> <li>- Matériels de remise en température</li> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Manuels techniques</li> <li>- Ouvrages professionnels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédés de cuisson sont respectés (cuisson par contact avec un solide, un liquide, un gaz et par rayonnement).</li> <li>- Les procédés de remise en température sont respectés.</li> <li>- Le matériel utilisé est approprié à la cuisson et à l'aliment.</li> <li>- Les cuissons sont réalisées en respectant : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'enchaînement logique des tâches ;</li> <li>• les consignes ponctuelles (à point de cuisson).</li> </ul> </li> </ul>
C2.3 Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières d'œuvre</li> <li>- Matériels de cuisson</li> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Manuels techniques</li> <li>- Ouvrages professionnels</li> <li>- Petit matériel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La législation en vigueur est respectée pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la fabrication ;</li> <li>• l'utilisation ;</li> <li>• le stockage de ces préparations.</li> </ul> </li> <li>- La production est effectuée selon les consignes et les informations données.</li> <li>- Les moyens et les matériels sont utilisés de façon rationnelle.</li> </ul>
C2.4 Réaliser les hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières d'œuvre</li> <li>- Matériels de cuisson</li> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Manuels techniques</li> <li>- Ouvrages professionnels</li> <li>- Petit matériel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La production est effectuée selon les consignes et les informations données.</li> <li>- La confection de ces plats est réalisée dans le respect de la fiche technique : <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilisation rationnelle des moyens et des matériels ;</li> <li>• techniques culinaires ;</li> <li>• temps imparti ;</li> <li>• enchaînement logique des tâches.</li> </ul> </li> </ul>

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
	En situation réelle (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels adaptés...)	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité
C2.5 Dresser les préparations culinaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparations culinaires</li> <li>- Fiches techniques,</li> <li>- Petit matériel</li> <li>- Matériel de service</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le matériel de dressage est adapté aux préparations.</li> <li>- La propreté du matériel doit être irréprochable.</li> <li>- Les préparations chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées, en respectant le temps imparti.</li> </ul>
C2.6 Participer à la distribution	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bons de commande et/ou outil informatique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les annonces sont bien interprétées.</li> <li>- Les envois sont conformes aux commandes.</li> <li>- Le temps imparti à l'envoi est respecté.</li> <li>- Les températures réglementaires sont respectées.</li> </ul>
C2.7 Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan de nettoyage</li> <li>- Procédures ou protocoles</li> <li>- Matériels et produits d'entretien</li> <li>- Fiches d'autocontrôle visuel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les locaux et matériels sont nettoyés, désinfectés et rangés conformément aux procédures (usages professionnels et standards définis).</li> <li>- Les produits d'entretien adaptés sont utilisés rationnellement selon des directives données.</li> <li>- La remise en état et le rangement des postes de travail et des locaux sont correctement effectués en fin de séance.</li> <li>- Les autocontrôles visuels sont réalisés et enregistrés.</li> <li>- Les consignes de sécurité adaptées sont appliquées aux matériels spécifiques.</li> </ul>

### C3 – contrôler et évaluer

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
	En situation réelle (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels adaptés...)	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité
<b>C3.1</b> <b>Effectuer un état des stocks</b> – Dans les locaux (enceinte réfrigérée, économat du jour, armoire produits d'entretien...).	– Documents (inventaire, fiches de stock permanent, bons d'entrée et bons de sortie, denrées, produits...)	– Le stock existant est vérifié et enregistré. – Les bons de sortie sont rédigés. – Le réajustement est opéré en fonction des stocks définis.
<b>C3.2</b> <b>Réceptionner les marchandises et les contrôler</b> – Identifier produits, denrées et matériels, les classer par famille. – Vérifier la qualité et la quantité des marchandises livrées, et les stocker à l'endroit approprié.	– Fiches de produits – Bons de commande interne – Documents d'approvisionnement – Mercuriale (manuelle ou informatique) – Fiches de contrôle	– Les quantités sont vérifiées. – La qualité est contrôlée (emballage, DLC, aspect). – L'origine des produits et les documents de traçabilité sont constatés. – Le matériel est réceptionné selon les consignes. – Le stockage est effectué selon la nature des produits et les normes professionnelles. – La température et la durée de conservation sont respectées.
<b>C3.3</b> <b>Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire</b>	– Fiches techniques – Matériels – Matières d'œuvre	– Les préparations sont conformes aux standards professionnels. – Le produit est apprécié quantitativement. – Les rectifications éventuelles sont apportées. – La température de mise en attente des préparations est respectée.
<b>C3.4</b> <b>Assurer les opérations de fin de service (denrées)</b>	– Fiches de suivi des denrées – Fiches de suivi des stocks – Matériels	– Les denrées sont triées selon leur nature. – Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect de la réglementation en vigueur et des consignes données. – Les fiches de suivi sont établies.
<b>C3.5</b> <b>Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux</b>	– Matériels – Poste de travail – Plan de rangement	– Les matériels et les locaux sont rangés selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
<b>C3.6</b> <b>Évaluer le travail effectué</b>	– Fiches d'évaluation	– Le travail effectué est évalué avec l'aide de son supérieur hiérarchique.

## C4 – communiquer

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
	En situation réelle (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels adaptés...)	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité
C4.1 Communiquer au sein de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cartes et menus</li> <li>- Organigramme</li> <li>- Plan des locaux,</li> <li>- Fonctions</li> <li>- Plan de salle</li> <li>- Planning de réservation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La liaison et les échanges entre le service de production et le service de commercialisation sont adaptés au contexte : la production culinaire est commentée.</li> <li>- La communication interne entre les services est professionnelle et courtoise.</li> <li>- L'information est transmise aux personnes concernées, elle est exacte et sa compréhension est vérifiée.</li> </ul>
C4.2 Communiquer avec la clientèle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cartes et menus, supports de vente, (dans le cadre de cuisine ouverte, buffet, self-service...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le client est renseigné avec attention, disponibilité et courtoisie.</li> <li>- Les règles de tenue sont respectées.</li> <li>- Les supports de vente ou d'accueil sont présentés aux clients et commentés.</li> <li>- Les caractéristiques des produits et des prestations sont maîtrisées. Le client est conseillé.</li> </ul>

## Savoirs associés

### Liste des savoirs associés

- S1 – technologie culinaire
- S2 – sciences appliquées
- S3 – communication
- S4 – connaissance de l'entreprise et de son environnement

### S1 – technologie culinaire

Connaissances	Limites de connaissances (on se limitera à :)
<b>1.1 – l'histoire de la cuisine</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– L'histoire et l'évolution de la cuisine française au cours du XX<sup>e</sup> siècle</li><li>– Les grandes modifications des années 1970</li><li>– Principaux personnages et événements qui ont contribué à l'évolution culinaire ainsi que leurs faits essentiels</li></ul>
<b>1.2 – le vocabulaire culinaire</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Les termes culinaires à employer dans une situation donnée</li><li>– Le vocabulaire professionnel et son utilisation</li></ul>
<b>1.3 – les produits</b> Produits laitiers Epices, aromates et condiments. Corps gras Œufs Riz et pâtes Produits de la mer et d'eau douce Viandes de boucherie Abats Volailles et gibiers Fruits, légumes frais et secs Pommes de terre Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine	<ul style="list-style-type: none"><li>– En fonction des produits et de leurs utilisations, on se limitera à :<ul style="list-style-type: none"><li>• la classification</li><li>• la saisonnalité (période favorable)</li><li>• l'origine des produits</li><li>• la présentation commerciale</li><li>• l'étiquetage et la réglementation</li><li>• les critères de fraîcheur et de qualité</li><li>• le stockage et la conservation</li><li>• les critères de choix des produits</li><li>• les préparations préliminaires</li><li>• les procédés de cuisson</li><li>• les applications culinaires</li></ul></li></ul>
<b>1.4 – les produits semi-élaborés</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Les règles d'utilisation et les possibilités d'assemblage</li></ul>
<b>1.5 – les préparations de base</b> Fonds de base Gelées Modes de liaison Sauces de base Beurres composés Courts-bouillons Marinades Farces, duxelles	<ul style="list-style-type: none"><li>– En fonction des préparations de base, on se limitera à :<ul style="list-style-type: none"><li>• la définition</li><li>• la classification,</li><li>• la composition</li><li>• les phases principales et leurs préparations</li><li>• leurs utilisations culinaires</li><li>• leurs avantages</li><li>• les règles à observer</li><li>• les principales règles d'hygiène et de législation</li></ul></li></ul>

Connaissances	Limites de connaissances (on se limitera à :)
<b>1.6 – les préparations culinaires</b> Potages Hors - d'œuvre Préparations à base de céréales Pâtes de base Crèmes de base Pâtisserie Entremets Desserts	– En fonction des préparations culinaires, on se limitera à : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la composition et l'utilisation des produits</li> <li>• les précautions à prendre et les règles à observer pour réussir leur fabrication</li> <li>• les applications culinaires</li> <li>• les dérivés des préparations culinaires</li> <li>• les règles de présentation</li> <li>• les principales règles d'hygiène et de législation.</li> </ul>
<b>1.7 – l'association des mets et des garnitures d'accompagnement</b>	– Les principes de base : <ul style="list-style-type: none"> <li>• le respect des appellations classiques (réglementations et usages)</li> <li>• la mise en valeur des mets et des garnitures</li> </ul>
<b>1.8 – les PCEA</b> (Les Préparations Culinaires Élaborées à l'Avance)	– Les systèmes de production, de stockage et de distribution – La législation – Les règles d'hygiène
<b>1.9 – les cuissons</b>	– Les procédés de cuisson – Les règles de base de la conduite des différents procédés de cuisson (rôtir, griller, frire...) – Les aliments traités – Le matériel utilisé – Le choix d'un procédé de cuisson en fonction des produits
<b>1.10 – l'éducation du goût, de l'odorat</b>	– Le goût des aliments : l'aspect, la couleur, l'odeur, le frais, la saveur, la texture, la température, le piquant – La sensibilisation à la dégustation – L'importance de l'assaisonnement
<b>1.11 – les locaux</b>  1.11.1 – les zones de travail         1.11.2 – l'entretien des locaux         1.11.3 – la ventilation	– Les principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'énumération</li> <li>• l'utilisation</li> <li>• les différents circuits</li> <li>• le principe de la marche en avant</li> <li>• la réglementation relative à l'installation</li> </ul> – Les méthodes à mettre en œuvre et les produits à utiliser en fonction des différents travaux d'entretien – L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux – L'identification des procédures de nettoyage  – Les avantages d'une ventilation efficace

Connaissances	Limites de connaissances (on se limitera à :)
1.11.4 – l'évacuation des déchets	– La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement
<p><b>1.12 – le matériel</b></p> <p>– Les appareils de préparation, de cuisson, de conservation et de stockage</p> <p>– Le matériel mobile</p> <p>– Les couteaux et le petit outillage</p> <p>– Le matériel électromécanique</p> <p>– Le matériel de remise en température</p>	<p>– En fonction des différents matériels, on se limitera à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la description</li> <li>• les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité</li> <li>• le choix du matériel en fonction des opérations culinaires à réaliser</li> </ul> <p>– Les procédures à respecter</p>
<p><b>1.13 – le personnel de cuisine</b></p> <p>1.13.1 – la répartition du travail</p> <p>1.13.2 – la tenue et les comportements professionnels</p> <p>1.13.3 – la sécurité</p>	<p>– La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise</p> <p>– Les différentes formes d'organisation du travail</p> <p>– La répartition des tâches</p> <p>– La lecture des différents tableaux de service affichés dans les entreprises</p> <p>– Les règles de comportement spécifiques en cuisine</p> <p>– Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire</p> <p>– La prévention des risques sur le lieu de travail</p>
<p><b>1.14 – les procédés de conservation</b></p> <p>– Traditionnels (salage, sucrage, enrobage)</p> <p>– Par le froid</p> <p>– Par la chaleur</p>	<p>– Les différents procédés de conservation des produits alimentaires : séchage, fumage, salage, sucrage, enrobage, alcool, acide</p> <p>– Les conditions de stockage (lieu, température, durée)</p> <p>– Les règles et les précautions à observer lors de l'utilisation des produits conservés</p>
<p><b>1.15 – les approvisionnements des services</b></p>	<p>– Le contrôle quantitatif et qualitatif</p> <p>– L'identification des produits et des rubriques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'une feuille de marché</li> <li>• d'un bon de commande</li> <li>• d'un bon de sortie...</li> </ul> <p>– La rédaction d'une fiche technique de fabrication</p>
<p><b>1.16 – les relations cuisine/restaurant</b></p>	<p>– Les documents (bons de commande)</p> <p>– Les différentes procédures d'annonces</p>

## S2 – sciences appliquées

Les connaissances suivantes seront étudiées, chaque fois que nécessaire, en relation avec la pratique professionnelle.

Connaissances	Limites de connaissances (on se limitera à :)
<p><b>2.1 – biochimie des aliments</b></p> <p>2.1.1 – nature et propriétés des constituants alimentaires</p> <p>2.1.2 – modifications physicochimiques intervenant sous l'action de l'air, de la chaleur, de facteurs chimiques (acides)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Lors du stockage</li> <li>– Lors des préparations préliminaires</li> <li>– Lors des cuissons</li> <li>– Lors de la distribution</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– L'indication de la teneur principale en biomolécules (glucides, lipides, protides, vitamines, minéraux, eau)</li> <li>– L'indication de leurs rôles dans l'organisme</li> </ul> <p>À partir des produits ou des étiquettes indiquant la composition nutritionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– L'indication et la justification des modifications physicochimiques souhaitées, attendues ou à éviter</li> <li>– L'indication des facteurs qui modifient la valeur vitaminique des aliments au cours du stockage, de la préparation et de la distribution</li> </ul> <p>Pour un aliment et/ou une technique culinaire donné</p>
<p><b>2.2 – qualité nutritionnelle des aliments</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Classification des aliments</li> <li>– Valeur énergétique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Le repérage des groupes d'aliments présents et de leurs principaux apports nutritionnels à partir d'un menu ou d'une fiche technique</li> <li>– Le calcul de la valeur énergétique d'un aliment ou d'une préparation à partir de sa composition (donnée pour 100 g)</li> </ul>
<p><b>2.3 – alimentation rationnelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Apports nutritionnels conseillés</li> <li>– Facteurs de variation des besoins : âge, activité, état physiologique et incidences sur les apports conseillés</li> <li>– Organisation de la journée alimentaire et importance relative de chaque repas</li> <li>– Équilibre alimentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– L'énoncé de la répartition journalière des apports conseillés pour l'organisme humain en protides, lipides, glucides (pourcentage)</li> <li>– L'énoncé de facteurs entraînant une modification des besoins alimentaires</li> <li>– La répartition de la ration selon la structure des repas pour un adulte et pour un individu en période de croissance</li> </ul> <p>La vérification de l'équilibre qualitatif par identification des groupes d'aliments, pour une structure donnée de repas ou de journée alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– La vérification de la fréquence de présentation des aliments à partir d'un plan alimentaire donné</li> <li>– L'énoncé des conséquences : <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'une alimentation carencée (en calcium, fer, vitamines, fibres)</li> <li>• d'une alimentation trop riche en lipides</li> <li>• de la consommation de boissons alcoolisées</li> </ul> </li> </ul>

Connaissances	Limites de connaissances (on se limitera à :)
<p><b>2.4 – contamination et prolifération</b></p> <p>2.4.1 – mode de contamination des aliments</p> <p>2.4.2 – multiplication des bactéries</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Salmonelles</li> <li>– <i>Staphylococcus aureus</i></li> <li>– <i>Clostridium perfringens</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– L'illustration à l'aide d'exemples de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• contamination initiale</li> <li>• contaminations au cours de la fabrication</li> </ul> </li> <li>– L'énoncé des conditions : <ul style="list-style-type: none"> <li>• favorisant la multiplication des bactéries</li> <li>• capables de déclencher la sporulation et la germination des spores</li> </ul> </li> <li>– Les conséquences sur le comportement et sur la pratique professionnelle notamment lors du maintien en température ou lors du refroidissement des préparations culinaires</li> </ul>
<p><b>2.5 – intoxications alimentaires</b></p> <p>2.5.1 – toxi-infections alimentaires</p> <p>2.5.2 – parasitoses alimentaires</p> <p>2.5.3 – mesures réglementaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Le repérage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• des signes caractéristiques d'une intoxication alimentaire</li> <li>• de la bactérie responsable</li> <li>• des aliments contaminés</li> <li>• du mode de contamination</li> </ul> </li> <li>– À partir de situation décrivant une intoxication alimentaire.</li> <li>– L'énoncé des principaux parasites et des exemples de mesures d'hygiène adaptées</li> <li>– L'énoncé des obligations d'une entreprise lors d'une intoxication alimentaire</li> <li>– La justification des plats témoins et de la mise en œuvre des autocontrôles</li> </ul>
<p><b>2.6 – maîtrise des risques selon la démarche HACCP</b></p> <p>2.6.1 – hygiène du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Lavage des mains</li> <li>– Tenue professionnelle</li> <li>– Hygiène des manipulations</li> <li>– État de santé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– La définition de porteur sain et la conséquence sur la qualité des préparations culinaires.</li> <li>– La justification : <ul style="list-style-type: none"> <li>• du port d'une tenue professionnelle</li> <li>• du lavage des mains</li> <li>• des étapes d'une procédure de lavage des mains (procédure donnée)</li> </ul> </li> <li>– Les mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel manipulant des denrées alimentaires</li> </ul>

Connaissances	Limites de connaissances (on se limitera à :)
<p><b>2.6.2 – hygiène des locaux et des matériels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Produits de nettoyage, produits de désinfection</li> <li>– Plans de nettoyage et de désinfection</li> <li>– Alimentation en eau destinée à la consommation humaine.</li> </ul> <p><b>2.6.3 – réception et stockage des denrées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Altération des denrées et des préparations culinaires</li> <li>Conservation des denrées et des préparations culinaires</li> </ul> <p><b>2.6.4 – maîtrise du froid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Applications aux appareils : <ul style="list-style-type: none"> <li>• en froid positif</li> <li>• en froid négatif (cellules de refroidissement rapide)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– La classification des produits en fonction de leur mode d'action</li> <li>– La définition du pouvoir bactéricide, fongicide, virucide d'un désinfectant</li> <li>– L'identification de procédures de nettoyage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les étapes, fréquence, autocontrôles</li> <li>• le respect du dosage, du temps d'action, de l'action mécanique et de la température</li> <li>• les mesures de sécurité liée à l'utilisation et au stockage des produits</li> <li>• la justification de la nécessité de rinçage</li> </ul> </li> <li>– L'énoncé : <ul style="list-style-type: none"> <li>• du danger de l'utilisation d'une eau non potable</li> <li>• des caractéristiques d'une eau dure et les conséquences en milieu professionnel</li> </ul> </li> <li>– L'énoncé des conséquences de l'action microbienne sur les aliments lors du stockage et le repérage des dates de consommation (DLUO, DLC)</li> <li>– L'action du froid, de la chaleur, de l'absence d'air sur les micro-organismes</li> <li>– L'énoncé du risque lors de la rupture de la chaîne du froid et la chaîne du chaud</li> <li>– La production de froid mécanique : <ul style="list-style-type: none"> <li>• appareils utilisés</li> <li>• principe physique de production de froid</li> <li>• justification des relevés de température</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>2.7 – production de chaleur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Production et propagation de la chaleur nécessaire aux cuissons : <ul style="list-style-type: none"> <li>• effet Joule</li> <li>• combustion</li> <li>• induction</li> <li>• ondes électromagnétiques</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– L'énoncé : <ul style="list-style-type: none"> <li>• des principes de production d'énergie thermique</li> <li>• des modes de propagation de la chaleur et conséquences sur la production culinaire (inertie, facilité de régulation, sécurité)</li> </ul> </li> </ul>

Connaissances	Limites de connaissances (on se limitera à :)
<p><b>2.8 – sécurité des locaux et des équipements professionnels</b></p> <p><b>2.8.1 – énergie électrique</b> – Rappels des principales grandeurs utilisées en électricité</p> <p>– Sécurité : réglementation et contrôle</p> <p><b>2.8.2 – risques liés aux combustibles</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Le repérage des grandeurs caractérisant le courant électrique (tension, intensité, puissance) à partir de la lecture de plaque signalétique ou de notices techniques</li> <li>– L'identification des risques liés au courant électrique : électrocution, court-circuit, incendie</li> <li>– L'énoncé du rôle des dispositifs de sécurité électrique : disjoncteur, fusible, prise de terre, ligne équipotentielle et système d'arrêt d'urgence</li> <li>– Le repérage de ces dispositifs sur un plan ou dans les locaux</li> <li>– L'indication du principe de fonctionnement</li> <li>– Les signes d'une bonne combustion</li> <li>– Les signes d'une combustion incomplète et les risques</li> <li>À partir du fonctionnement d'un brûleur (schéma fourni)</li> <li>– La justification du respect des règles de sécurité pour le personnel (détresse respiratoire) et pour le matériel (incendie)</li> <li>– L'identification des risques liés à la production et à la propagation de la chaleur (contact, vapeur...)</li> </ul>
<p><b>2.9 – prévention des risques professionnels</b></p> <p>– Risques liés à l'activité professionnelle</p> <p>– Ergonomie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Les mesures de prévention individuelles et collectives</li> <li>– Les gestes et postures adaptés</li> <li>– La conduite à tenir en cas d'accident* (alerte et protection)</li> </ul>

\*Une formation aux gestes de premiers secours en milieu professionnel est souhaitable.

## S3 – communication

Connaissances	Limites de connaissances (on se limitera à :)
<p><b>3.1 – la communication professionnelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Le schéma élémentaire du processus de communication et les éléments de la communication</li> <li>– Les niveaux de communication : relations entre signes verbaux et non verbaux</li> <li>– Les attitudes et techniques facteurs d’une bonne communication avec autrui</li> <li>– Les facteurs d’échecs ou d’obstacles à la communication</li> <li>– La communication « orale » et « écrite » :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• la prise de messages</li> <li>• la communication téléphonique...</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Les mécanismes de base de la communication</li> <li>– Les éléments de la communication (émetteur, récepteur, canal, code...)</li> <li>– Les signes de reconnaissance</li> <li>– L’écoute active, l’attention, la reformulation, la disponibilité, la présentation, l’attitude, le regard, le sourire, les gestes et postures, le langage</li> <li>– Le comportement verbal et le comportement non verbal</li> <li>– Les parasites au niveau de l’émetteur et du récepteur</li> <li>– Le malentendu</li> <li>– Les techniques de prise de commandes et de réservations téléphoniques</li> <li>– Les techniques de rédaction de messages, de notes, de réservations... (à l’aide de l’outil informatique)</li> </ul>
<p><b>3.2 – les relations professionnelles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– La présentation, l’attitude et le comportement professionnel</li> <li>– Les relations professionnelles avec la direction, le personnel</li> <li>– Les relations professionnelles avec les fournisseurs, les clients</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Les attitudes et la présentation adaptées aux exigences de l’entreprise</li> <li>– Les caractéristiques des relations professionnelles, l’adaptation du langage et des attitudes</li> <li>– Les qualités et aptitudes nécessaires à un bon vendeur</li> </ul>

## S4 – connaissance de l’entreprise et de son environnement

Connaissances	Limites de connaissances (on se limitera à :)
<p><b>4.1 – environnement économique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– L’entreprise</li> <li>– L’entreprise et ses partenaires</li> <li>– Les ménages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Son rôle</li> <li>– L’identification des partenaires et le rôle de chacun à partir d’un schéma simplifié</li> <li>– Le rôle des ménages</li> <li>– Les besoins de consommation d’une famille de quatre personnes à partir d’un cas concret</li> </ul>

<b>Connaissances</b>	<b>Limites de connaissances (on se limitera à :)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le budget des ménages</li> <li>- La protection des consommateurs. Les associations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les composantes du budget : recettes et dépenses</li> <li>- La notion d'épargne</li> <li>- Le rôle et l'utilité des associations de défense des consommateurs</li> </ul>
<p><b>4.2 – environnement juridique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le statut juridique de l'entreprise</li> <li>- Le commerçant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La différenciation entre l'entreprise individuelle et sociétaire (SARL, EURL, SA)</li> <li>- La définition simple du statut de commerçant</li> </ul>
<p><b>4.3 – environnement commercial</b></p>	
<p><b>4.3.1 – approvisionnement et stockage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les documents commerciaux : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bon de commande</li> <li>• Le bon de livraison</li> <li>• La facture fournisseur</li> </ul> </li> <li>- La fiche technique</li> <li>- La gestion des stocks. La fiche de stocks</li> </ul> <p><b>4.3.2 – facturation et règlement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les documents commerciaux : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la facture client</li> <li>• la note</li> </ul> </li> <li>- Les règlements : <ul style="list-style-type: none"> <li>• cartes bancaires</li> <li>• chèque bancaire et postal</li> <li>• titres de restaurant</li> <li>• espèces</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le rôle du bon de commande</li> <li>- La rédaction du bon de commande</li> <li>- Le rôle du bon de livraison</li> <li>- Le contrôle à partir du bon de commande</li> <li>- L'analyse d'une facture courante</li> <li>- La valorisation de la fiche technique Le calcul du coût matière</li> <li>- La fiche de stocks en quantité</li> <li>- La valorisation de la fiche de stocks selon la méthode : <ul style="list-style-type: none"> <li>• premier entré/premier sorti</li> <li>• coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée</li> </ul> </li> <li>- La rédaction de la facture client</li> <li>- La rédaction de la note</li> <li>- La différenciation entre la facture et la note</li> <li>- Le contrôle entre la commande du client et la facture où la note est effectuée</li> <li>- Les différents modes et leur utilisation</li> <li>- La rédaction du chèque bancaire et du chèque postal</li> </ul>

<b>Connaissances</b>	<b>Limites de connaissances (on se limitera à :)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analyse des ventes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lire, compléter et interpréter une main courante de restaurant</li> <li>- Établir la concordance entre le relevé des ventes et le relevé des recettes</li> </ul>
<p><b>4.4 – environnement social</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La convention collective</li> <li>- Le contrat de travail : <ul style="list-style-type: none"> <li>• CDD</li> <li>• CDI</li> <li>• saisonnier</li> <li>• les extras</li> </ul> </li> <li>- Les documents de fin de contrat</li> <li>- La durée du travail <ul style="list-style-type: none"> <li>• le repos hebdomadaire</li> <li>• le repos compensateur</li> </ul> </li> <li>- Les congés payés</li> <li>- La rémunération du travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le rôle de la convention à partir de l'étude d'extraits</li> <li>- Le rôle du contrat de travail</li> <li>- Les principaux éléments du contrat</li>   <li>- L'analyse des documents de fin de contrat</li>   <li>- Le calcul des heures normales et supplémentaires</li> <li>- Le calcul des heures de repos</li>   <li>- Le calcul du nombre de jours de congés payés</li>   <li>- L'identification des éléments d'un bulletin de paie</li> </ul>

# Techniques de production culinaire

Annexe I de l'arrêté du 22 avril 2008

Groupe A	Groupe B	Groupe C
<b>Préparations préliminaires</b>		
Peser et mesurer	Habiller des poissons plats, des poissons ronds	
Laver et éplucher les légumes	Détailler des poissons : darnes, tronçons, escalopes	
Préparer persil en branche, pluches de cerfeuil	Plaquer les poissons	Lever les filets de poissons (sole)
Concasser et hacher persil	Habiller et brider des volailles pour rôtir	Habiller un carré d'agneau, veau, porc
Clouter un oignon, préparer un bouquet garni		Découper à cru des volailles (4 portions)
Trier du cresson	Préparer des abatis de volaille	Découper une volaille pour griller
Brûler des demi-oignons	Détailler des lardons	Mouler des aspics, hacher de la gelée
Canneler des fruits ou des légumes	Lever les segments des agrumes	Ouvrir et nettoyer des coquilles Saint-Jacques
Peler à vif des agrumes	Chemiser un moule	Désarêter un poisson plat et rond
Historier des agrumes	Tourner différents légumes	Parer et détailler un filet et un contre-filet
Émincer les légumes	Lever à la cuillère à racine	
Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne		Découper à cru des lapins
Tailler en julienne, en bâtonnets	Ouvrir des moules	Découper une volaille pour griller
Utiliser une mandoline et/ou un robot	Décortiquer des crevettes	
Ciseler oignons, échalotes, laitue, fines herbes	Ficeler de la viande	Préparer des abats de boucherie (selon réglementation)
Escaloper des champignons	Détailler de la viande en morceaux	Façonner à la cuillère des sorbets
Monder des tomates, concasser		
Préparer de la mie de pain, de la chapelure	Peler et/ou monder un poivron	
Paner à l'anglaise	Désosser une épaule d'agneau	
Tailler des croûtons, des canapés		
Râper et tamiser du gruyère	Préparer une jambonnette de volaille	
Clarifier des œufs		
Plier, découper, graisser du papier sulfurisé		
Passer au chinois, passer à l'étamine		
Refroidir réglementairement une préparation		
Gratter et laver des moules		

Groupe A	Groupe B	Groupe C
Utiliser des produits semi-élaborés, des PAI		
Dégermer, écraser, hacher de l'ail		
Préparer des produits surgelés		

Cuissons		
Cuire dans un liquide	Cuire des légumes secs	Griller des poissons plats et ronds
Cuire des œufs à la coque, mollets, durs	Cuire des pâtes et du riz à grand mouillement	Griller des darnes et des tronçons
Cuire des légumes à l'anglaise	Cuire du riz à court mouillement	Griller des viandes rouges
Cuire des pommes de terre en robe des champs	Cuire des champignons à blanc	Poêler des viandes et des volailles
Cuire des pommes de terre à l'anglaise	Glacer des légumes à blanc et à brun	Sauter des œufs
Blanchir des légumes	Cuire des légumes à la vapeur	Cuire des œufs au plat
Blanchir des couennes, de la poitrine de porc	Étuver des légumes, de la tomate concassée	Cuire des omelettes plates et roulées
Pocher des poissons dans un court-bouillon simple	Griller des viandes blanches	Sauter avec déglacage (tournedos, noisettes)
Pocher des poissons dans un court-bouillon au lait	Griller des charcuteries	Sauter avec déglacage (volailles)
Pocher des viandes et des volailles départ à froid	Rôtir des viandes rouges, blanches et volailles	
Pocher des viandes et des volailles départ à chaud	Sauter des poissons meunière	Frir des aliments panés, enrobés de pâte
Mettre en place le poste de travail à la grillade	Sauter des poissons et des viandes panés	Cuire en ragoût à blanc, à brun
Mettre en place le poste de travail à la friture	Sauter des pommes de terre, des champignons	Braiser des légumes
Pocher des œufs	Sauter des croûtons	Braiser à court mouillement des poissons
Pocher des poissons au bleu	Frir des pommes de terre	Glacer à la salamandre
Pocher des poissons dans un court-bouillon, nage	Frir des aliments farinés	
Remettre en température des viandes	Cuire de la semoule au lait	Braiser à brun des viandes
Remettre en température des poissons	Cuire des légumes dans un blanc	Griller des abats (selon réglementation)
Remettre en température des légumes	Cuire à la grecque	Braiser des abats
Cuire des produits surgelés	Pocher de la pâte à choux	
	Cuire à la vapeur des poissons, des viandes	
	Rissoler des pommes de terre	
	Cuire des œufs brouillés	
	Griller des volailles	
	Griller des légumes	

Groupe A	Groupe B	Groupe C
<b>Appareils, fonds, sauces</b>		
Réaliser des beurres composés crus	Lier à la farine, au roux, au beurre manié	Lier à base de matière grasse (beurre, crème)
Réaliser des purées de légumes	Réaliser des fumets de poisson	Lier à base de jaunes d'œufs
Réaliser une sauce tomate	Réaliser un fond blanc de veau, volaille, marmite	Réaliser des duxelles (maigre et à farcir)
Réaliser une sauce béchamel	Réaliser un fond brun de veau, volaille, gibier	Réaliser des sauces brunes
Réaliser des sauces émulsionnées froides stables	Réaliser un fond de veau lié, une demi-glace	Réaliser des sauces brunes aux fruits
Réaliser des sauces émulsionnées froides instables	Réaliser des veloutés de veau, volaille, poisson	Réaliser des dérivés de sauces brunes
Réaliser des marinades instantanées	Lier à la fécule, à la maïzena	Réaliser des sauces vin blanc simple et à glacer
Utiliser des produits semi-élaborés et des PAI	Lier à base de purée de fruits, de légumes	Réaliser des sauces émulsionnées chaudes
Réaliser des marinades crues	Lier par réduction	Réaliser un beurre blanc, fondu
Réaliser des marinades cuites	Réaliser des glaces de poisson, de veau, de volaille	Réaliser des farces
Réaliser des beurres composés cuits		
Réaliser les dérivés de la sauce tomate		
Réaliser les dérivés de la sauce béchamel		

<b>Pâtisserie</b>		
Beurrer des moules, cirer des plaques	Monter des blancs en neige	Faire et utiliser un décor avec un cornet
Préparer et peser des sirops	Incorporer des blancs en neige	Fourrer et masquer un biscuit
Utiliser la poche à douille	Cuire du riz pour entremets	Glacer au fondant
Tamiser et fleurir	Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire	Cuire du caramel
Préparer des appareils à flans sucrés et salés	Réaliser la pâte feuilletée, débiter, cuire	Réaliser une crème au beurre
Cuire des crèmes prises	Réaliser la pâte à choux, coucher, cuire, garnir	Cuire du sucre (avec thermomètre)
Cuire des puddings	Réaliser la pâte à génoise, cuire	Réaliser une pâte levée, façonner, cuire
Réaliser la crème anglaise, pâtissière	Utiliser un nappage	Réaliser une pâte poussée, cuire
Réaliser la pâte à crêpes et sauter les crêpes	Réaliser de la crème fouettée, crème Chantilly	Réaliser des meringues
Réaliser la pâte à frire, enrober, frire, glacer	Cuire à blanc des fonds de tartes	Chemiser un cercle à entremets
Réaliser des sauces aux fruits et des coulis		
Réaliser une sauce chocolat	Réaliser des bavarois	Réaliser des petits fours secs
Utiliser des produits semi-élaborés et les PAI	Réaliser de la pâte à nouilles	Réaliser un appareil à soufflés chauds
Pocher des fruits		Monter un entremets en cercle
Glacer au sucre glace		Réaliser une ganache
Réaliser de la crème d'amandes		

## Mise en relation des capacités, des savoir-faire et des savoirs associés pour chaque unité

UP1 – approvisionnement et organisation de la production culinaire					
C1 organiser	C1.1 Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents				
	C1.2 Planifier son travail				
	C1.3 Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production				
UP2 – productions culinaires					
C2 réaliser	C2.1 Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires				
	C2.2 Effectuer les cuissons et remettre en température				
	C2.3 Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base				
	C2.4 Réaliser les hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts				
	C2.5 Dresser les préparations culinaires				
	C2.6 Participer à la distribution				
	C2.7 Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux				
C3 contrôler et évaluer	C3.2 Réceptionner les marchandises et les contrôler				
	C3.3 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire				
	C3.4 Assurer les opérations de fin de service				
	C3.5 Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux				
	C3.6 Évaluer le travail effectué				
	C4 communiquer	C4.1 Communiquer au sein de l'entreprise			
UP3 – commercialisation et distribution de la production culinaire					
C4 communiquer	C 4.1 Communiquer au sein de l'entreprise				
	C 4.2 Communiquer avec la clientèle				
		<b>S1</b>	<b>S2</b>	<b>S3</b>	<b>S4</b>
		<b>Savoirs associés</b>			

S1 – technologie culinaire
S2 – sciences appliquées
S3 – communication
S4 – connaissance de l'entreprise et de son environnement

	Relations fondamentales
	Relations secondaires

## **Unités générales**

### **UG1 – français et histoire-géographie**

L'unité comprend l'ensemble des objectifs et compétences établis par l'arrêté du 26 juin 2002 (BO hors - série n° 5 du 29 août 2002).

### **UG2 – mathématiques – sciences**

L'unité comprend l'ensemble des objectifs et compétences établis par l'arrêté du 26 juin 2002 (BO hors - série n° 5 du 29 août 2002).

### **UG3 – langue vivante**

L'unité comprend l'ensemble des objectifs, compétences et savoir-faire établis par l'arrêté du 8 juillet 2003 (BO hors - série n° 4 du 24 juillet 2003).

### **UG4 – éducation physique et sportive**

L'unité comprend l'ensemble des objectifs, connaissances et compétences établis par l'arrêté du 25 septembre 2002 (BO n° 39 du 24 octobre 2002).

**ANNEXE II**  
**Période de formation en entreprise**

# Période de formation en entreprise

## Objectifs

La formation en entreprise doit permettre au candidat de :

- découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur de la restauration ;
- acquérir des compétences professionnelles (savoir-faire et savoir-être), faisant l'objet de l'annexe pédagogique de la convention ;
- faciliter et développer des qualités professionnelles :
  - la présentation, conforme à l'image et à la culture d'entreprise ;
  - le sens de la relation, la disponibilité, l'honnêteté, la discrétion ;
  - le sens de l'observation, l'esprit d'équipe... ;
- assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et l'entreprise.

Les activités confiées aux stagiaires doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles.

## Forme – Durée – Modalités

### Candidats relevant de la voie scolaire

#### Durée

La durée totale obligatoire au sein d'une structure de restauration est de 14 semaines, réparties sur les deux années de formation :

- six semaines en première année de formation, dont quatre semaines sont évaluées ;
- huit semaines en dernière année de formation, fractionnées en deux périodes, dont au minimum quatre semaines en fin de formation. Ces quatre semaines donnent lieu à évaluation.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique pour tenir compte des conditions locales.

Si la période de formation en entreprise se situe après la fin de l'année scolaire, l'élève doit obligatoirement bénéficier de quatre semaines consécutives de congés au titre des vacances scolaires d'été définies par le calendrier officiel, sauf dérogation accordée par le recteur en fonction du contexte régional.

Conformément à la circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000 (BO n° 25 du 29 juin 2000), l'établissement doit trouver pour chaque élève un lieu d'accueil pour les périodes de formation en entreprise, en fonction des objectifs de formation.

Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'effectue qu'une partie de sa période de formation en entreprise, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.

#### Modalités

La formation en entreprise doit faire l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'élève et l'entreprise d'accueil. Cette convention est établie conformément aux dispositions en vigueur (note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 ; BOEN n° 38 du 24 octobre 1996), actualisées par le décret 2003-812 du 26 août 2003 publié au BO n° 34 du 18 septembre 2003 – annexe V).

Pendant la formation en entreprise, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié.

L'élève reste sous la responsabilité de l'équipe pédagogique des professeurs chargés de la section. Ceux-ci effectuent plusieurs visites au cours de la formation en entreprise.

## **Candidats relevant de la voie de l'apprentissage**

### **Durée**

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du Code de travail.

### **Modalités**

La période de formation en entreprise auprès du maître d'apprentissage et les activités effectuées respectent les objectifs définis ci-dessus. Afin d'assurer une formation méthodique et complète, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis informe le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en entreprise (document de liaison).

## **Candidats relevant de la voie de la formation continue**

La durée de la formation en entreprise est de 14 semaines. Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en entreprise s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur d'activités concerné.



# **ANNEXE III**

## **Règlement d'examen**

Annexe III de l'arrêté du 6 juillet 2004 modifiée par l'annexe II de l'arrêté du 22 avril 2008

# Règlement d'examen

<b>Certificat d'aptitude professionnelle Cuisine</b>			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance candidats individuels	
Épreuves	Unités	Coeff.	Mode	Mode	Durée
<b>Unités professionnelles</b>					
EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire	UP1	4	CCF*	Ponctuelle écrite	2 h 30
EP2 Productions culinaires	UP2	13 <sup>(1)</sup>	CCF	Ponctuelle pratique	5 h 30 <sup>(2)</sup>
EP3 Communication et commercialisation	UP3	1	CCF	Ponctuelle orale	10 min
<b>Unités d'enseignement général</b>					
EG1 Français et histoire- géographie	UG1	3	CCF	Ponctuelle écrite et orale	2 h 15
EG2 Mathématiques- sciences	UG2	2	CCF	Ponctuelle écrite	2 h
EG3 Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	Ponctuelle	
EG4 Langue vivante**	UG4	1	CCF	Ponctuelle orale	20 min

(1) dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle.

(2) dont une heure pour la vie sociale et professionnelle.

\* CCF : contrôle en cours de formation

\*\* : ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

# **ANNEXE IV**

## **Définition des épreuves**

Annexe IV de l'arrêté du 6 juillet 2004 modifiée par l'annexe III de l'arrêté du 22 avril 2008

# Définition des épreuves

## Épreuve EP1/UP1 – approvisionnement et organisation de la production culinaire

Coefficient 4

### Objectif et contenu de l'épreuve

L'épreuve a pour but de vérifier :

- d'une part, que le candidat est capable de procéder à une estimation quantitative et qualitative des produits nécessaires à des préparations culinaires et d'organiser son travail ;
- d'autre part, qu'il est capable de mobiliser ses connaissances dans les domaines de la technologie culinaire, des sciences appliquées, de la connaissance de l'entreprise et de son environnement.

L'épreuve prend appui sur les compétences : C1.1, C1.2, C1.3

et les savoirs associés : S1.2, S1.3, S1.4, S1.5, S1.6, S1.8, S1.9, S1.11, S1.12, S1.13, S1.14, S1.15, S2.6.2, S2.6.3, S4

### Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations culinaires à partir de documents ;
- planifier le travail ;
- organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production ;
- compléter les documents relatifs à cette phase préparatoire en respectant les proportions ou grammages et en utilisant un vocabulaire professionnel ;
- présenter des documents professionnels et précis quant aux techniques mises en œuvre ;
- restituer des savoirs associés relatifs à la technologie culinaire, aux sciences appliquées et à la connaissance de l'entreprise et de son environnement.

### Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite : durée 2 h 30

L'épreuve se décompose en deux parties.

- **Première partie** : approvisionnement et organisation de la production culinaire, sur 40 points (durée 1 h)

À partir de deux plats dont la production est envisagée pour huit personnes, le candidat doit :

- compléter les deux fiches techniques correspondantes en précisant éléments principaux ou denrées de toutes gammes, les quantités, les techniques, les matériels nécessaires à la production et au dressage (6 points).
- rédiger une fiche d'organisation des tâches (4 points).

- **Deuxième partie** : technologie culinaire, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise et de son environnement, sur 40 points (technologie 16, sciences appliquées 16, connaissance de l'entreprise 8) (durée 30 min par champ)

Dans un contexte professionnel donné, les questions indépendantes ou non à traiter, porteront sur chacun des domaines indiqués ; elles pourront être accompagnées de documents.

Pour les sciences appliquées, il y aura obligatoirement au moins une question portant sur l'hygiène et une sur la sécurité. Pour la connaissance de l'entreprise et de son environnement, au moins une question portera sur l'environnement social.

La commission de correction est composée d'un professeur de cuisine, d'un professeur de sciences appliquées, d'un professeur de gestion.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du responsable du centre d'examen.

### **Contrôle en cours de formation**

Les évaluations des élèves ou apprentis portent sur :

- **Première partie** : approvisionnement et organisation de la production culinaire, sur 40 points (durée préconisée 1 h)

À partir de deux plats dont la production est envisagée pour huit personnes, le candidat doit :

- compléter les deux fiches techniques correspondantes en précisant éléments principaux ou denrées de toutes gammes, les quantités, les techniques, les matériels nécessaires à la production et au dressage (24 points) ;
- rédiger une fiche d'organisation des tâches (16 points).

- **Deuxième partie** : technologie culinaire, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise et de son environnement, sur 40 points (technologie 16, sciences appliquées 16, connaissance de l'entreprise 8) (durée préconisée une demi-heure par champ)

Dans un contexte professionnel donné, les questions indépendantes ou non, porteront sur chacun des domaines indiqués, elles pourront être accompagnées de documents.

Pour les sciences appliquées, il y aura obligatoirement au moins une question portant sur l'hygiène et une sur la sécurité. Pour la connaissance de l'entreprise et de son environnement, au moins une question portera sur l'environnement social.

L'évaluation des acquis peut se dérouler à compter de la fin du deuxième trimestre de l'année scolaire dans le cadre des cours, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis et lorsque le professeur concerné estime le moment opportun. Chacun des domaines peut être organisé de façon dissociée. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les exigences sont semblables à celles de l'évaluation ponctuelle.

Le professeur des élèves ou apprentis enseignant les matières concernées propose une note.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

## **Épreuve EP2/U2 – productions culinaires**

Coefficient 13, dont coefficient 1 pour l'évaluation de la VSP

### **Objectif et contenu de l'épreuve**

Cette épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable, sur instructions, d'exécuter des gestes professionnels conduisant à une production culinaire, en organisant son poste de travail et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Peuvent être évalués en tout ou partie :

– les compétences :

- C2.1 Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires
- C2.2 Effectuer des cuissons
- C2.3 Réaliser les appareils, les préparations, les fonds, les sauces de base
- C2.4 Réaliser les hors-d'œuvre froids, chauds, à base de pâte, les pâtisseries, les desserts
- C2.5 Dresser les préparations culinaires
- C2.6 Participer à la distribution

- C2.7 Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux
- C3.2 Réceptionner les marchandises et les contrôler
- C3.3 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire
- C 3.4 Assurer les opérations de fin de service (denrées)
- C 3.5 Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux
- C 3.6 Évaluer le travail effectué
- C 4.1 Communiquer au sein de l'entreprise

– et les savoirs associés :

- S1.3 Les produits
- S1.4 Les produits semi-élaborés
- S1.5 Les préparations de base
- S1.6 les préparations culinaires
- S1.7 L'association des mets et des garnitures d'accompagnement
- S1.8 Les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- S1.9 Les cuissons
- S1.10 L'éducation du goût
- S1.11 Les locaux
- S1.12 Le matériel
- S1.13 Le personnel de cuisine
- S1.14 Les procédés de conservation
- S1.16 Les relations cuisine/restaurant
- S2.6 Maîtrise des risques selon la démarche HACCP
- S2.8 Sécurité des locaux et des équipements professionnels
- S2.9 Prévention des risques professionnels

### **Critères d'évaluation**

Ils portent sur :

– pour la production culinaire :

- la conformité des gestes professionnels ;
- le respect des techniques de base et la conformité des préparations ;
- le respect des méthodes de cuisson appropriées aux réalisations demandées ;
- l'utilisation rationnelle des moyens (denrées, énergies, matériel) ;
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité et l'ordre du poste de travail ;
- l'appréciation du produit fini (présentation, dégustation) ;
- l'organisation chronologique du travail ;
- les attitudes professionnelles ;

– pour la dégustation du produit fini :

- la présentation ;
- les cuissons ;
- le goût ;
- l'équilibre des assaisonnements ;
- la température des préparations.

## **Modes d'évaluation**

Épreuve ponctuelle pratique : durée 4 h 30

L'évaluation des candidats doit permettre de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités, les objectifs et le contenu de l'épreuve (techniques A, B et C).

Le candidat doit être capable, sur instructions, d'exécuter deux ou trois préparations culinaires en fonction des difficultés et du temps imparti. Chaque préparation est produite pour quatre ou huit personnes.

L'une des préparations est un plat principal chaud élaboré avec garniture(s), la ou les autres peuvent être un hors-d'œuvre, un potage, une entrée ou un dessert.

L'ensemble des produits mis à la disposition du candidat comportera des produits semi-élaborés ou élaborés.

Les préparations peuvent être dressées sur plat ou sur assiettes.

L'évaluation s'effectue en deux phases

- la phase de production d'une durée maximum de 4 heures 30 minutes est notée sur 180 points ;
- la phase de présentation et dégustation est évaluée en dehors de la présence du candidat sur 60 points.

Chaque phase est évaluée par une commission composée d'un professeur de techniques culinaires et d'un professionnel exerçant en cuisine. En l'absence de ce dernier, un autre professeur de la spécialité sera désigné. Les évaluateurs de la phase de production doivent être différents de ceux de la phase de présentation et de dégustation.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

### **Évaluation en contrôle en cours de formation**

L'évaluation se déroule en centre de formation et en entreprise.

#### **• Évaluation en centre de formation (180 points)**

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation dans le cadre des séances de travaux pratiques lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis, juge le moment opportun. L'évaluation donne lieu à deux notations.

La première situation d'évaluation permet de mettre en œuvre les techniques de production culinaire relevant des groupes A et B, elle est organisée au cours du premier trimestre de la dernière année de formation. L'évaluation porte sur la production et la distribution (40 points).

La deuxième situation d'évaluation est organisée au cours du troisième trimestre de la dernière année de formation, elle permet la mise en œuvre des techniques de production culinaire relevant des groupes A, B et C. L'évaluation porte sur la production (100 points) et sur la présentation et la dégustation (40 points).

Le candidat doit :

- exécuter en autonomie des tâches professionnelles correspondant aux techniques A, B, C citées en annexe (tableau des techniques de production culinaire), ce qui implique la réalisation de préparations culinaires commercialisables ;
- adapter les méthodes d'organisation et les techniques en respectant les consignes, les informations, les règles et les impératifs professionnels.

Le temps global de ces évaluations doit tendre vers la durée de l'épreuve ponctuelle. La durée et le poids de chaque évaluation sont différents et donnent lieu à une seule note finale proposée au jury.

#### **• Situation d'évaluation en milieu professionnel (60 points)**

Deux périodes donnent lieu à une évaluation certificative. Chacune des évaluations prend appui sur des situations professionnelles et sur des critères répondant aux exigences du référentiel. La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise et le professeur de la spécialité.

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être.

Elle permet d'évaluer des compétences professionnelles relatives à la production culinaire et à l'envoi, au travers des tâches inhérentes à la profession, et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.

Ces évaluations sont complémentaires aux évaluations des situations en centre de formation.

#### *Première situation d'évaluation (20 points)*

Au cours d'une période de formation d'une durée de quatre semaines pour ce qui concerne les scolaires, l'évaluation se situe à la fin de la première année de formation. Pour les apprentis, l'évaluation se situe à la même période. En ce qui concerne les candidats bénéficiant d'une durée de formation réduite, l'évaluation se situe en milieu de formation. Elle s'effectue en concertation avec le responsable de l'élève ou de l'apprenti en entreprise et un formateur de l'établissement d'enseignement dont dépend cet élève ou cet apprenti.

#### *Deuxième situation d'évaluation (40 points)*

La deuxième situation en milieu professionnel se situe à la fin de la dernière période de formation (de quatre semaines au minimum) pour les scolaires ou en fin de formation pour les autres candidats. Elle s'effectue en concertation avec le responsable de l'élève ou de l'apprenti en entreprise et un formateur de l'établissement d'enseignement dont dépend cet élève ou cet apprenti.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

## Évaluation de la vie sociale et professionnelle

Coefficient 1

L'évaluation de la vie sociale et professionnelle est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de vie sociale et professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

### **Contrôle en cours de formation**

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation.

Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note obtenue lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième situation d'évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

- **Une situation d'évaluation écrite**, notée sur 14 points

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties.

#### *Première partie : évaluation écrite ; durée 1 h, notée sur 7 points*

Les questions portent sur l'ensemble du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : « L'individu acteur des secours », seule la partie 4.1 « Incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie.

*Deuxième partie : travail personnel écrit ; noté sur 7 points*

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de deux pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

- **Une situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme**, notée sur 6 points

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste de travail [SST] ou attestation de formation aux premiers secours [AFPS]) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

### **Épreuve ponctuelle écrite : 1 h**

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des cinq parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

## **Épreuve EP3/UP3 – communication et commercialisation**

Coefficient 1

### **Objectif et contenu de l'épreuve**

L'épreuve a pour but de vérifier :

- d'une part, que le candidat est capable d'exploiter une fiche technique pour procéder à une estimation quantitative et qualitative des produits nécessaires à des préparations culinaires qu'il a réalisées ;
- d'autre part, qu'il est capable de communiquer à l'aide de ce document sur la production ainsi réalisée.

L'épreuve prend appui sur les compétences C4.2 et sur les savoirs associés S1.15, S3.1 et S4.3.1.

### **Critères d'évaluation**

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- communiquer avec la clientèle.

En l'absence des documents supports de cette unité, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le document est incomplet, le candidat est interrogé et une note lui est attribuée.

### **Modes d'évaluation**

**Épreuve ponctuelle orale** sur 20 points

(durée 10 min)

Le candidat sélectionne une production qu'il a réalisée. Il remet à la commission d'interrogation la fiche technique et la photographie en couleur de cette production. Ces documents sont attestés par le formateur responsable de l'élève ou de l'apprenti en entreprise et par le formateur du centre de formation.

L'épreuve comprend deux phases.

Le candidat présente la production en valorisant ses dimensions professionnelles et commerciales (au maximum 5 minutes) sur 8 points.

La commission composée d'un professeur de la spécialité et d'un professionnel de la cuisine, et éventuellement en l'absence de ce dernier, d'un autre professeur, s'entretient avec le candidat sur la production ainsi présentée sur 12 points.

### Évaluation en contrôle en cours de formation sur 20 points

(durée préconisée 10 min)

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation dans le cadre des séances de travaux pratiques lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis, juge le moment opportun. L'évaluation donne lieu à une notation. Cette situation d'évaluation est organisée au cours du troisième trimestre de la dernière année de formation.

L'élève ou l'apprenti présente oralement les dimensions professionnelles et commerciales d'une production qu'il vient de réaliser et qui prend appui sur une fiche technique.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

## **EG1/UG1 – français et histoire – géographie**

Coefficient 3

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement du français et de l'histoire-géographie pour les certificats d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

### **Objectifs**

L'épreuve de français et d'histoire – géographie permet d'apprécier :

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

### **Modes d'évaluation**

#### **Contrôle en cours de formation**

L'épreuve de français et d'histoire – géographie est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire – géographie.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note, sur 20, est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

### • Première situation d'évaluation

#### *Première partie* (français)

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d'un texte fictionnel une production qui, soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée...).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture... Cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

#### *Deuxième partie* (histoire – géographie)

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique relative à la situation historique ou géographique proposée.

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, à dominante histoire ou géographie. Si la dominante du dossier de la situation 1 est l'histoire, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

### • Deuxième situation d'évaluation

#### *Première partie* (français)

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension, puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ une heure trente minutes.

#### *Deuxième partie* (histoire – géographie)

Se référer à la deuxième partie de la situation n° 1. Seule la dominante change (histoire ou géographie).

**Épreuve ponctuelle** : durée 2 h + 15 min

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

#### *Première partie* (français)

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours :

- soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes) ;
- soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

### *Deuxième partie* (histoire – géographie)

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, l'un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En l'absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

## **EG2/UG2 – mathématiques – sciences**

Coefficient 2

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

L'épreuve de mathématiques - sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionné dans le programme de formation de mathématiques, physique - chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

### **Objectifs**

L'évaluation en mathématiques - sciences a pour objectifs :

- d'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- d'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- de vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

### **Modes d'évaluation**

#### **Contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

#### **• Première situation d'évaluation : notée sur 10**

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité. Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum), prend appui sur le travail effectué au cours de la formation professionnelle (en milieu professionnel ou en établissement) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatives.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

• **Deuxième situation d'évaluation** : notée sur 20

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

*Première partie*

Une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'une heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel. Certaines compétences peuvent être évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation de l'évaluation dans le temps.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

*Deuxième partie*

Une évaluation d'une durée d'une heure environ en physique - chimie, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques). Elle est notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Ces séquences d'évaluation sont conçues comme des sondages probants sur des compétences terminales. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation.

Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité établies ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et de leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux du candidat lors de ses manipulations.

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

## Épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique - chimie.

- **Mathématiques** : durée 1 h, notée sur 10 points

Le sujet se compose de plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le programme.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

- **Physique – chimie** : durée 1 h, notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties.

### *Première partie*

Un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- à montrer ses connaissances ;
- à relever des observations pertinentes ;
- à organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, plus généralement, à exploiter les résultats.

### *Deuxième partie*

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles.

Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre.

Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

### **Instructions complémentaires pour l'ensemble des évaluations écrites (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)**

Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti. L'utilisation des calculatrices électroniques pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur.

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;
- l'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

## **EG3/UG3 – éducation physique et sportive**

Coefficient 1

Arrêté du 25 septembre 2002 fixant le programme d'enseignement de l'éducation physique et sportive pour les certificats d'aptitude professionnelle, les brevets d'études professionnelles et les baccalauréats professionnels.

L'épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (BO n° 46 du 14 décembre 1995).

## **EG4/UG4 – épreuve obligatoire de langue vivante**

Coefficient 1

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Arrêté du 8 juillet 2003 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les certificats d'aptitude professionnelle.

### **Contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation est constitué de deux situations d'évaluation, d'une durée maximum de 20 minutes chacune, notées chacune sur 20 et choisies par l'enseignant évaluateur parmi les trois possibilités suivantes :

- A. Compréhension de l'écrit/expression écrite
- B. Compréhension de l'oral
- C. Compréhension de l'écrit/expression orale

Une proposition de note est établie, qui résulte de la moyenne des deux notes obtenues.

La note définitive est délivrée par le jury.

#### **A – Compréhension de l'écrit/expression écrite**

À partir d'un support en langue étrangère n'excédant pas dix lignes, le candidat devra faire la preuve de sa capacité à comprendre les informations essentielles d'un message écrit, par le biais de réponses en langue étrangère à des questions en langue étrangère portant sur le support.

#### **B – Compréhension de l'oral**

À partir d'un support audio-oral ou audio-visuel n'excédant pas quarante-cinq secondes, entendu et/ou visionné trois fois, l'aptitude à comprendre le message sera évaluée par le biais de :

- soit un QCM en français,
- soit des réponses en français à des questions en français,
- soit un compte rendu en français des informations essentielles du support.

#### **C – Compréhension de l'écrit/expression orale**

À partir d'un support en langue étrangère n'excédant pas dix lignes, le candidat devra faire la preuve de sa capacité à comprendre les informations essentielles d'un message écrit, par le biais d'un compte rendu oral en langue étrangère ou de réponses orales en langue étrangère à des questions écrites en langue étrangère portant sur le support.

### **Épreuve ponctuelle orale : durée 20 min, préparation 20 min**

L'épreuve comporte un entretien se rapportant :

- soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image) ;
- soit à un document lié à l'activité et/ou à l'expérience du candidat.



## **ANNEXE V**

# **Tableau de correspondance d'épreuves**

Annexe V de l'arrêté du 6 juillet 2004 modifiée par l'annexe IV de l'arrêté du 22 avril 2008

# Tableau de correspondance d'épreuves

<b>CAP cuisine Arrêté 1<sup>er</sup> octobre 2001</b>  Dernière session 2005	<b>CAP cuisine Arrêté 6 juillet 2004 version initiale</b>  Dernière session 2009	<b>CAP cuisine Arrêté 6 juillet 2004 modifié en 2008</b>  1 <sup>re</sup> session 2010
<b>Domaine professionnel <sup>(1)</sup></b>	<b>Ensemble des unités professionnelles</b>	<b>Ensemble des unités professionnelles</b>
EP1 approvisionnement et organisation de la production culinaire <sup>(2)</sup>	UP1 approvisionnement et organisation de la production culinaire  + UP3 commercialisation et distribution de la production culinaire	
EP2 production culinaire	UP2 productions culinaires	UP2 productions culinaires
EP3 technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
<b>Unités générales</b>	<b>Unités générales</b>	<b>Unités générales</b>
EG1 Français et histoire-géographie	EG1 Français et histoire-géographie	EG1 Français et histoire-géographie
EG2 Mathématiques-sciences	EG2 Mathématiques-sciences	EG2 Mathématiques -sciences
EG4 Éducation physique et sportive	EG3 Éducation physique et sportive	EG4 Éducation physique et sportive
EF Épreuve facultative de langue vivante étrangère	EF Épreuve facultative de langue vivante étrangère	EF Épreuve facultative de langue vivante étrangère

À la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes et unités :

- (1) la note égale ou supérieure à 10/20 obtenue au domaine professionnel peut être reportée sur l'ensemble des unités professionnelles ;
- (2) la note obtenue à EP1 « Approvisionnement et organisation de la production culinaire » (dernière session 2005) peut être reportée sur UP1 « Approvisionnement et organisation de la production culinaire » et UP3 « Commercialisation et distribution de la production culinaire » de l'arrêté du 6 juillet 2004 (dernière session 2009).