

CAP CUISINE

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

SAVOIR - FAIRE

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

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

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

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

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.
C 2. 5 Dresser les préparations culinaires.	<ul style="list-style-type: none"> • Préparations culinaires, • Fiches techniques, • Petit matériel, • Matériel de service. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de dressage est adapté aux préparations. • La propreté du matériel doit être irréprochable. • Les préparations chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées, en respectant le temps imparti.
C 2. 6 Participer à la distribution.	<ul style="list-style-type: none"> • Bons de commande et / ou outil informatique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les annonces sont bien interprétées. • Les envois sont conformes aux commandes. • Le temps imparti à l'envoi est respecté. • Les températures réglementaires sont respectées.
C 2. 7 Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux.	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de nettoyage, • Procédures ou protocoles, • Matériels et produits d'entretien, • Fiches d'autocontrôle visuel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les locaux et matériels sont nettoyés, désinfectés et rangés conformément aux procédures (usages professionnels et standards définis). • Les produits d'entretien adaptés sont utilisés rationnellement selon des directives données. • La remise en état et le rangement des postes de travail et des locaux sont correctement effectués en fin de séance. • Les autocontrôles visuels sont réalisés et enregistrés. • Les consignes de sécurité adaptées sont appliquées aux matériels spécifiques.

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.
<p>C 3. 1</p> <p>Effectuer un état des stocks. * Dans les locaux (enceinte réfrigérée, économat du jour, armoire produits d'entretien...).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Documents (inventaire, fiches de stock permanent, bons d'entrée et bons de sortie, denrées, produits, ...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Le stock existant est vérifié et enregistré. • Les bons de sortie sont rédigés. • Le réajustement est opéré en fonction des stocks définis.
<p>C 3. 2</p> <p>Réceptionner les marchandises et les contrôler. * 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiches de produits, • Bons de commande interne, • Documents d'approvisionnement, • Mercuriale (manuelle ou informatique), • Fiches de contrôle. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 normes professionnelles. • La température et la durée de conservation sont respectées.
<p>C 3. 3</p> <p>Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiches techniques, • Matériels, • Matières d'œuvre. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>C 3. 4</p> <p>Assurer les opérations de fin de service (denrées).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiches de suivi des denrées • Fiches de suivi des stocks • Matériels. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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.
<p>C 3.5</p> <p>Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Matériels, • Poste de travail, • Plan de rangement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les matériels et les locaux sont rangés selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
<p>C 3 6</p> <p>Évaluer le travail effectué</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiches d'évaluation 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
C 4.1 Communiquer au sein de l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> • Cartes et menus, • Organigramme, • Plan des locaux, • Fonctions, • Plan de salle, • Planning de réservation. 	<ul style="list-style-type: none"> • La liaison et les échanges entre le service de production et le service de commercialisation sont adaptés au contexte : la production culinaire est commentée. • La communication interne entre les services est professionnelle et courtoise. • L'information est transmise aux personnes concernées, elle est exacte et sa compréhension est vérifiée.
C 4.2 Communiquer avec la clientèle	<ul style="list-style-type: none"> • Cartes et menus, supports de vente, (dans le cadre de cuisine ouverte, buffet, self-service...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Le client est renseigné avec attention, disponibilité et courtoisie, • Les règles de tenue sont respectées, • Les supports de vente ou d'accueil sont présentés aux clients et commentés, • Les caractéristiques des produits et des prestations sont maîtrisées. Le client est conseillé.