

ANNEXE I

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

DEFINITION

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 et de sécurité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

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

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du C.A.P. *CUISINE* peut occuper un poste de commis dans le secteur :

- 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 C.A.P. *CUISINE* pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Le titulaire du C.A.P. *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 C.A.P. *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.

1) FONCTION : APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

- 1-1 Prévoir la liste des produits nécessaires aux réalisations.
Réceptionner et stocker les denrées.

2) FONCTION : ORGANISATION

- 2-1 Organiser son travail en tenant compte des impératifs de production.

3) FONCTION : PRODUCTION CULINAIRE :

- 3-1 Réaliser les préparations préliminaires des denrées.
- 3-2 Réaliser des cuissons simples et des cuissons complexes.
- 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.

4) FONCTION : DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION

- 4-1 Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution.

FONCTION 1 : APPROVISIONNEMENT - STOCKAGE

SOUS FONCTION 1-1 : - Prévoir la liste des produits nécessaires aux réalisations
 - Réceptionner et stocker les denrées

<p>TACHES</p>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Identifier les documents d'approvisionnement Tâche 2 : Remplir les documents professionnels Tâche 3 : Compléter un bon d'économat d'après les informations données Tâche 4 : Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations Tâche 5 : Identifier les produits et les classer par famille Tâche 6 : Réceptionner et vérifier les denrées livrées (valeur quantitative et qualitative) Tâche 7 : Ranger les denrées à l'endroit approprié Tâche 8 : Effectuer un inventaire simple</p>
<p>CONDITIONS D'EXERCICES</p>	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique de fabrication - Consignes - Bons d'économat - Documents commerciaux - Répertoire culinaire - Documents pédagogiques - Documentation de fournisseurs - Matériels de stockage conformes à la réglementation - Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...) - Documents de contrôle (bons de commandes - bons de livraisons - bons internes) - Documents de gestion (fiches de stock). - Documents de traçabilité. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans le cadre des instructions et des consignes données - Evolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
<p>RESULTATS ATTENDUS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les bons d'approvisionnements pour les préparations culinaires - Réaliser des contrôles quantitatifs et qualitatifs et le stockage des produits conformes aux consignes de l'entreprise et de la réglementation en vigueur.

FONCTION 2 : ORGANISATION

SOUS FONCTION 2-1 : - Organiser son travail en tenant compte des impératifs de production

<p>TACHES</p>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Rédiger un plan d'organisation de ses tâches par rapport à sa production Tâche 2 : Ordonnancer son travail et les différentes phases techniques dans le temps Tâche 3 : Déterminer les besoins en matériel Tâche 4 : Organiser et gérer son poste de travail Tâche 5 : S'adapter à une situation non prévue</p>
<p>CONDITIONS D'EXERCICES</p>	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Planning de production, de travail - Fiches techniques - Fiches d'organisation - Fiches de poste - Temps imparti - Locaux - Poste de travail - Consignes - modes opératoires - Matériels. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans le cadre des instructions et des consignes données - Evolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
<p>RESULTATS ATTENDUS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser l'organisation et la gestion de son travail en respectant une progression logique.

FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE

SOUS FONCTION 3-1 : - Réaliser les préparations préliminaires des denrées

<p>TACHES</p>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Effectuer les traitements préliminaires des denrées (légumes - poissons - viandes...) en respectant les techniques gestuelles</p> <p>Tâche 2 : Tailler, émincer, trancher, couper les denrées en vue de leurs utilisations culinaires</p> <p>Tâche 3 : Désosser, lever, découper à cru des produits en vue de leurs utilisations culinaires</p> <p>Tâche 4 : Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel, des locaux</p>
<p>CONDITIONS D'EXERCICES</p>	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle - Produits bruts - Produits semi-élaborés - Locaux de production conformes à la réglementation en vigueur - Machines et matériels de préparation et de transformation - Protocole de lavage des végétaux - Produits de décontamination pour aliments (vinaigre...) - Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...) - Plans de nettoyage - Produits d'entretiens. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie - Dans le cadre des instructions et des consignes données - Evolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
<p>RESULTATS ATTENDUS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des prestations conformes à la demande, aux consignes et instructions reçues.

FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE

SOUS FONCTION 3-2 : - Réaliser des cuissons simples et des cuissons complexes

<p>TACHES</p>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Assurer la mise en place de son poste de travail (à la grillade – à la friture)</p> <p>Tâche 2 : Réaliser des techniques de cuisson simples et complexes (potages -œufs - poissons - viandes - légumes)</p> <p>Tâche 3 : Réaliser des préparations froides, chaudes, spécifiques (glacer - clarifier une marmite...)</p> <p>Tâche 4 : Appliquer les cuissons les plus appropriées aux denrées</p> <p>Tâche 5 : Vérifier la conformité des cuissons et en rectifier les erreurs</p> <p>Tâche 6 : Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel et des locaux</p>
<p>CONDITIONS D'EXERCICES</p>	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle - Produits bruts - Produits semi-élaborés - Produits finis - Locaux de production culinaire équipés, conformes à la réglementation en vigueur - Matériels de cuissons - Matériels spécifiques - Fiches techniques de fabrication - Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...) - Matériels et produits nécessaires au nettoyage. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie - Dans le cadre des instructions et des consignes données - Evolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
<p>RESULTATS ATTENDUS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des cuissons conformes aux exigences techniques et aux instructions reçues.

FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE

SOUS FONCTION 3-3 : - Réaliser des appareils, les fonds et les sauces de base

<p>TACHES</p>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Préparer des appareils et des farces (duxelles - marinades - farces diverses)</p> <p>Tâche 2 : Confectionner les fonds de base (fonds bruns - fonds blancs)</p> <p>Tâche 3 : Réaliser les liaisons (fécule - farine - jaune d'œuf...)</p> <p>Tâche 4 : Réaliser les sauces de base et leurs dérivés</p> <p>Tâche 5 : Utiliser des produits semi-élaborés</p> <p>Tâche 6 : Vérifier la conformité des appareils, fonds et sauces et en rectifier les erreurs</p>
<p>CONDITIONS D'EXERCICES</p>	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle - Produits bruts - Produits semi-élaborés - Locaux de production culinaire équipés, conformes à la réglementation en vigueur - Matériels - Fiches techniques - Consignes d'assemblage - Notice d'utilisation des produits - Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...) - Matériels et produits nécessaires au nettoyage. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie - Dans le cadre des instructions et des consignes données - Evolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
<p>RESULTATS ATTENDUS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des appareils, des fonds et des sauces conformes aux exigences techniques et aux instructions reçues.

FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE

SOUS FONCTION 3-4 : - Réaliser des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte
 - Réaliser des pâtisseries et des desserts

<p>TACHES</p>	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Préparer des appareils sucrés et salés Tâche 2 : Réaliser les pâtes de bases Tâche 3 : Elaborer les crèmes de bases Tâche 4 : Elaborer des mets destinés à être consommés froids ou chauds Tâche 5 : Présenter et décorer les préparations selon les usages professionnels Tâche 6 : Utiliser des produits semi-élaborés Tâche 7 : Assurer les opérations de fin de service</p>
<p>CONDITIONS D'EXERCICES</p>	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle - Produits bruts - Produits semi-élaborés - Locaux de pâtisserie équipés conformes à la réglementation en vigueur - Matériel spécifique (balance) - Fiches techniques - Notice d'utilisation des produits - Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...) - Local réfrigéré pour les préparations froides - Matériels et produits nécessaires au nettoyage. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie - Dans le cadre des instructions et des consignes données - Evolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
<p>RESULTATS ATTENDUS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une production en pâtisserie conforme aux exigences techniques et aux instructions reçues.

FONCTION 4 : DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION

SOUS FONCTION 4-1 : - Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires
- Participer à la distribution

<p>TACHES</p>	<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 au passe 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</p>
<p>CONDITIONS D'EXERCICES</p>	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle - Matériel nécessaire au service - Petits matériels - Fiches techniques - Bons de commande - Outil informatique. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie - Dans le cadre des instructions et des consignes données - Evolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
<p>RESULTATS ATTENDUS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Dresser et envoyer des prestations conformes à la demande et aux normes professionnelles.

