

**REFERENTIEL  
DE CERTIFICATION**

SAVOIR – FAIRE
----------------

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

CAPACITES
-----------

<i>SAVOIR - FAIRE</i>
-----------------------

<i>C1 - ORGANISER</i>
-----------------------

- |   |
|---|
| 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.           |

<i>C2 - REALISER</i>
----------------------

- |   |
|---|
| 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. |

<i>C3 - CONTROLER</i>
-----------------------

- |  |
|--|
| 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.    |

<i>C4 - COMMUNIQUER</i>
-------------------------

- |   |
|---|
| 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.
<p><i>C 1. 1</i></p> <p><b>Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bons d'économat,</li> <li>• Fiches techniques,</li> <li>• Documents d'approvisionnements,</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>
<p><i>C 1. 2</i></p> <p><b>Planifier son travail.</b></p>	<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>
<p><i>C 1. 3</i></p> <p><b>Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production.</b></p>	<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 REALISER**

<b>Savoir-faire</b>	<b>Conditions de réalisation ( on donne )</b>	<b>Critères et indicateurs de performances ( on exige )</b>
	En situation réelle (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels adaptés...).	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité.
<p><i>C 2. 1</i></p> <p><b>Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires.</b></p>	<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 ordonnancé 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>
<p><i>C 2. 2</i></p> <p><b>Effectuer les cuissons.</b></p>	<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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les types et les modes de cuisson 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>
<p><i>C 2. 3</i></p> <p><b>Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base.</b></p>	<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>
<p><i>C 2. 4</i></p> <p><b>Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts.</b></p>	<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>* de l'utilisation rationnelle des moyens et des matériels,</li> <li>* des techniques culinaires,</li> <li>* du temps imparti,</li> <li>* de l'enchaînement logique des tâches.</li> </ul> </li> </ul>

**C2 REALISER**

<b>Savoir-faire</b>	<b>Conditions de réalisation ( on donne )</b>	<b>Critères et indicateurs de performances ( on exige )</b>
	<b>En situation réelle (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels adaptés...).</b>	<b>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité.</b>
<p>C 2. 5</p> <p><b>Dresser les préparations culinaires.</b></p>	<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 (simples ou complexes, chaudes ou froides) sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées, en respectant le temps imparti.</li> </ul>
<p>C 2. 6</p> <p><b>Participer à la distribution.</b></p>	<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>
<p>C 2. 7</p> <p><b>Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux.</b></p>	<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 CONTROLER**

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><i>C 3. 1</i></p> <p><b>Effectuer un état des stocks.</b> * Dans les locaux (enceinte réfrigérée, économat du jour, armoire produits d'entretien...).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documents (inventaire, fiches de stock permanent, bons d'entrée et bons de sortie, denrées, produits, ...).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le stock existant est vérifié et enregistré.</li> <li>• Les bons de sortie sont rédigés.</li> <li>• Le réajustement est opéré en fonction des stocks définis.</li> </ul>
<p><i>C 3. 2</i></p> <p><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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiches de produits,</li> <li>• Bons de commande interne,</li> <li>• Documents d'approvisionnement,</li> <li>• Mercuriale (manuelle ou informatique),</li> <li>• Fiches de contrôle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les quantités sont vérifiées.</li> <li>• La qualité est contrôlée (emballage, DLC, aspect).</li> <li>• L'origine des produits et les documents de traçabilité sont constatés.</li> <li>• Le matériel est réceptionné selon les consignes.</li> <li>• Le stockage est effectué selon la nature des produits et normes professionnelles.</li> <li>• La température et la durée de conservation sont respectées.</li> </ul>

**C3 CONTROLER**

<b>Savoir-faire</b>	<b>Conditions de réalisation</b> ( on donne )	<b>Critères et indicateurs de performances</b> ( 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><i>C 3. 3</i></p> <p><b>Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiches techniques,</li> <li>• Matériels,</li> <li>• Matières d'œuvre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les préparations sont conformes aux standards professionnels.</li> <li>• L'appréciation gustative est juste.</li> <li>• Les rectifications éventuelles sont apportées.</li> <li>• La température de mise en attente des préparations est respectée.</li> </ul>
<p><i>C 3. 4</i></p> <p><b>Assurer les opérations de fin de service (denrées).</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiches de suivi des denrées</li> <li>• Fiches de suivi des stocks</li> <li>• Matériels.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les denrées sont triées selon leur nature.</li> <li>• Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect de la réglementation en vigueur et des consignes données.</li> <li>• Les fiches de suivi sont établies.</li> </ul>
<p><i>C 3. 5</i></p> <p><b>Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels,</li> <li>• Poste de travail,</li> <li>• Plan de rangement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les matériels et les locaux sont rangés selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</li> </ul>

**C4 COMMUNIQUER**

<b>Savoir-faire</b>	<b>Conditions de réalisation</b> ( on donne )	<b>Critères et indicateurs de performances</b> ( 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><b>C 4.1</b></p> <p><b>Communiquer au sein de l'entreprise .</b></p>	<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>
<p><b>C 4.2</b></p> <p><b>Communiquer avec la clientèle</b></p>	<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>