

Document provisoire

Document complémentaire au référentiel du certificat de spécialisation Restauration collective

juin 2011

Sommaire

Ce document complémentaire du référentiel de diplôme est destiné aux équipes pédagogiques.

1. Présentation du CS
2. Fiches compétences - SPS
3. Capacités attestées par le diplôme et modalités d'évaluation

Annexe : définitions fiche compétences

Ce document, qui réunit les fiches compétences relatives au cuisinier de restauration collective est complémentaire au référentiel du CS restauration collective. Il est indissociable de ce référentiel, qui est l'outil de référence des enseignants et doit être consulté dans sa globalité : référentiel professionnel, fiches compétences, les capacités attestées par le diplôme et modalités d'évaluation.

1. Présentation du CS Restauration collective

Le CS restauration collective du ministère chargé de l'agriculture relève du champ professionnel de la transformation alimentaire.

Ce titre du MAAPRAT atteste d'une qualification professionnelle. Il est enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) et classé au niveau V de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation. Il s'appuie sur le brevet professionnel agricole (BPA) option Transformations alimentaires.

Le référentiel du CS restauration collective comporte :

- un référentiel professionnel qui décrit les activités professionnelles du cuisinier de restauration collective,
- les fiches compétences
- les capacités attestées par le diplôme et modalités d'évaluation.

Ce document peut être téléchargé sur le site chlorofil.fr

<http://www.chlorofil.fr/certifications/textes-officiels/mise-en-oeuvre-des-diplomes-et-certifications.html>

Les documents réglementaires y sont également disponibles.

2. Les fiches compétences du CS Restauration collective

Présentation des fiches compétences

Les référentiels des diplômes et titres sont des documents réglementaires destinés à être consultés ou utilisés par différentes catégories d'usagers : les enseignants, les personnes chargées de la gestion du système, les professionnels du secteur, les apprenants, les parents d'élèves... C'est pourquoi ces documents ne présentent que les éléments indispensables à ces usagers.

D'autres informations, utiles au travail des équipes pédagogiques tant pour préparer la formation que l'évaluation ou encore pour organiser les phases d'alternance, sont réunies sous forme de fiches appelées « fiches compétences » dans ce document complémentaire. Ces informations proviennent de la phase d'ingénierie qui a permis d'élaborer le référentiel professionnel du diplôme.

Les fiches compétences sont issues de l'analyse du travail et s'appuient sur le repérage de situations professionnelles *significatives*, reconnues par les professionnels (employeurs et salariés titulaires des emplois) comme particulièrement révélatrices de la compétence¹.

Les situations et les ressources² décrites dans ces fiches ne constituent pas une liste exhaustive et certaines sont actualisables. Ont été retenues celles qu'il paraît indispensable de maîtriser pour exercer le métier dans une majorité de configurations observées. Une fiche est élaborée pour chaque champ de compétences suffisamment homogène pour être distingué. La liste des situations significatives et les champs de compétences correspondants figurent dans le référentiel professionnel du diplôme. Elle est reproduite dans ce document (page suivante).

Les fiches sont toutes structurées sur le même modèle³. Elles précisent pour chaque champ de compétences :

- des éléments de contexte : finalité du travail, responsabilité et autonomie du salarié, environnement de travail, indicateurs de réussite.
- les ressources à mobiliser pour mettre en œuvre efficacement les activités : savoir-faire, savoirs identifiés par les professionnels, savoir-faire consolidés par l'expérience, comportements professionnels.

Les fiches permettent d'appréhender la nature des emplois et des activités des futurs diplômés. Elles servent également de référence pour la validation des acquis de l'expérience.

Utilisation des fiches compétences pour la formation et l'évaluation

Les fiches compétences donnent des indications aux équipes pour l'élaboration de situations de formation et d'évaluation, en particulier pour les évaluations en situation professionnelle. Elles peuvent aussi être utilisées comme support de discussion avec les maîtres de stage ou d'apprentissage, au moment où se négocient avec ces derniers les objectifs des périodes en milieu professionnel.

¹ Parmi les critères utilisés pour leur détermination peuvent être cités : la fréquence, la complexité, la prise en compte d'aspects prospectifs ou répondant à des nécessités politiques, réglementaires, stratégiques, sociales, éducatives.

² Le terme « ressources » est entendu au sens de tout ce sur quoi s'appuie le professionnel pour exercer avec compétence ses activités : les ressources peuvent être des connaissances (savoirs), des savoir-faire, des comportements... dont la combinatoire permet la compétence. N'ont été retenues dans les fiches compétences que les « ressources » qui peuvent être acquises par la formation ou par l'expérience. C'est pourquoi n'y figure aucune mention d'aptitudes ou de qualités personnelles.

³ Les définitions des rubriques des fiches compétences sont en annexe de ce document.

Remarque : Les fiches compétences concernent la description de situations professionnelles maîtrisées par des professionnels confirmés. Les équipes tiendront compte dans la préparation des évaluations que les capacités attestées par le diplôme ne visent pas ce niveau de maîtrise mais celui nécessaire à l'insertion dans l'emploi.

Situations professionnelles significatives

L'analyse des emplois et l'analyse du travail effectuées pour élaborer le référentiel professionnel ont permis d'identifier un certain nombre de situations professionnelles significatives de la compétence (SPS). Ces situations ont été indiquées par les professionnels comme représentatives du cœur du métier. Elles sont peu nombreuses et elles mobilisent les compétences-clés nécessaires à l'exercice du métier.

Le tableau suivant, extrait du référentiel professionnel, présente les SPS des emplois visés CS restauration collective. Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon la nature des compétences qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Champs de compétences et SPS du CS restauration collective

Champs de compétences	Situations professionnelles significatives	Finalités
Organisation du travail	<ul style="list-style-type: none">▪ Planification et organisation du travail en tenant compte des impératifs de production▪ Préparation et rangement du poste de travail	Organiser de façon rationnelle son travail en appliquant les procédures prescrites par la réglementation en matière d'hygiène, les règles relatives à la sécurité au travail et les spécificités de la restauration collective
Production culinaire	<ul style="list-style-type: none">▪ Application des fiches techniques et recettes▪ Préparations préliminaires des denrées▪ Réalisation de préparations chaudes et froides (viandes, légumes, plats cuisinés, entrées froides, desserts)▪ Réalisation des opérations de portionnage et de dressage	Assurer la production des différents éléments constituant un repas en respectant la réglementation en vigueur, les règles de gestion et les attentes et besoins du convive
Hygiène, sécurité et traçabilité	<ul style="list-style-type: none">▪ Nettoyage des matériels et des surfaces▪ Mise en œuvre des contrôles et autocontrôles▪ Réalisation des enregistrements nécessaires à la traçabilité	Assurer la qualité sanitaire des denrées produites en respectant les procédures prescrites par la réglementation

Chaque champ de compétences fait l'objet d'une fiche descriptive, reproduite dans les pages suivantes.

Fiches compétences du CS Restauration collective

Gestion, organisation du travail	
Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none">• Planification et organisation du travail• Préparation et rangement du poste de travail
Finalité : Organiser de façon rationnelle son travail en appliquant les procédures prescrites par la réglementation en matière d'hygiène, les règles relatives à la sécurité au travail et les spécificités de la restauration collective.	
Responsabilité/autonomie : Le salarié applique les consignes qui lui sont fournies au travers de fiches techniques, de modes opératoires, de recettes, d'instructions, de notices d'utilisation des matériels... tout en faisant preuve d'initiative. Il est responsable de son travail dans le cadre du planning de production pré-établi et peut, à ce titre, proposer des solutions d'amélioration.	
Environnement de travail : Dans toutes les opérations situées en amont de la production culinaire (planification des tâches, préparation et rangement de son poste de travail), le salarié doit tenir compte : <ul style="list-style-type: none">- des règles de fonctionnement en vigueur dans la structure où il exerce ;- de la réglementation en matière d'hygiène (port de la tenue adéquate, respect de la traçabilité...) ;- des normes relatives à la sécurité au travail ;- de la maîtrise des coûts ;- des actions en faveur du développement durable : attention portée à la réduction des déchets, à l'économie d'énergie, à l'utilisation rationnelle de l'eau, au choix de matériaux « propres », application de la notion de « Haute Qualité Environnementale » (HQE)... Son travail s'inscrit dans une logique globale et impacte celui de certains de ses collaborateurs.	
Indicateurs de réussite : Enchaînement des activités et gestion du temps conformes aux contraintes et aux objectifs définis pour la période considérée (jour, semaine, mois...) ; Intégration dans l'équipe ; Gestion du temps consacré à la tâche ou l'activité ; Respect des délais ; Respect des règles d'hygiène ; Respect des procédures prédéfinies ; Adaptation à l'organisation du travail spécifique de l'entreprise ; Qualité de la liaison entre les différents opérateurs concernés par le travail à réaliser ...	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Prévoir les tâches à effectuer dans l'espace et dans le temps en respectant les instructions et conformément à la fiche de poste</p> <p>Choisir le matériel adapté à la conduite de l'opération</p> <p>S'assurer de la rotation des stocks</p> <p>Appliquer les principes d'hygiène</p> <p>Appliquer les consignes de sécurité</p> <p>Appliquer les consignes en termes de « gestes et postures »</p> <p>Ranger les différents matériels en fin d'opération</p> <p>Traduire une fiche technique en quantité requise pour chaque type de produit</p> <p>Travailler en s'inscrivant dans une logique de Développement Durable (économie d'eau, d'énergie, gestion des déchets, HQE...)</p>	<p>Principes généraux d'organisation du travail dans une cuisine de restauration collective</p> <p>Règles d'hygiène, HACCP, traçabilité, autocontrôles</p> <p>Principes généraux des démarches « Qualité »</p> <p>Notions de temps nécessaire à chaque activité</p> <p>Connaissance des principaux matériels et techniques</p> <p>Principaux risques professionnels relatifs au poste de travail</p> <p>Postures permettant une économie de l'effort</p> <p>Impact des activités sur l'environnement et conséquences sur l'organisation du travail</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Maîtriser son environnement professionnel et ses enjeux</p> <p>Estimer le temps global nécessaire pour chaque opération</p> <p>Optimiser les opérations (gain de temps)</p> <p>Détecter les éventuelles anomalies</p> <p>Faire des propositions d'amélioration (choix des matériels, produits, organisation du travail...)</p> <p>Identifier les risques encourus à son poste et en tenir compte dans la préparation de son travail</p>	<p>Anticiper sur le déroulement d'une opération afin d'optimiser son résultat</p> <p>Raisonner collectivement et non à titre personnel</p> <p>Faire preuve d'initiative</p> <p>Faire preuve de réactivité</p> <p>Faire preuve d'esprit d'équipe</p> <p>Faire preuve de motivation</p>

Production culinaire	
Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Application des fiches techniques et recettes ➤ Préparations préliminaires des denrées ➤ Réalisation de préparations chaudes et froides (viandes, légumes, plats cuisinés, entrées froides, desserts) ➤ Réalisation des opérations de portionnage et de dressage
Finalité :	
Assurer la production des différents éléments constituant un repas en respectant les réglementations en vigueur, les contraintes de gestion, les attentes et besoins du convive.	
Responsabilité /autonomie :	
<p>Le salarié applique les consignes qui lui sont fournies au travers de fiches techniques, de modes opératoires, de recettes, d'instructions, de notices d'utilisation des matériels... tout en faisant preuve d'initiative.</p> <p>Il est responsable des produits et des préparations culinaires qu'il élabore. Il doit en assurer la qualité sanitaire, organoleptique et nutritionnelle.</p> <p>Il doit rendre compte de son travail.</p>	
Environnement de travail :	
<p>Le salarié peut exercer son activité dans plusieurs types de structures différemment organisées selon :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le nombre de repas servis ; - le type de distribution : sur place, en liaison chaude ou froide, avec satellites... ; - le mode de gestion : directe ou concédée. <p>Cependant, quel que soit l'établissement, dans toutes les opérations liées à la production culinaire, le salarié doit tenir compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des règles de fonctionnement en vigueur dans la structure où il exerce ; - des fiches techniques, recettes et autres protocoles préétablis ; - de la réglementation en matière d'hygiène (port de la tenue adéquate, respect de la traçabilité...) ; - des normes relatives à la sécurité ; - des règles nutritionnelles; - de la maîtrise des coûts ; - des actions en faveur du développement durable : attention portée à la réduction des déchets, à l'économie d'énergie, à l'utilisation rationnelle de l'eau, au choix de matériaux « propres », à l'application de la notion de « Haute Qualité Environnementale » (HQE)... <p>Son travail s'inscrit dans une logique globale et impacte celui de ses collaborateurs, de cuisine voire de service. Par ailleurs, selon les structures, il peut être en lien direct avec le convive qu'il peut conseiller en termes de choix et d'équilibre alimentaire.</p>	
Indicateurs de réussite	
<p>Qualité sensorielle des plats préparés ;</p> <p>Qualité organoleptique des plats préparés ;</p> <p>Aspect visuel des plats préparés ;</p> <p>Texture des plats préparés ;</p> <p>Quantités consommées / Taux de rejet ;</p> <p>Satisfaction du convive (enquêtes)</p> <p>...</p>	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Appliquer les techniques de production culinaire à la restauration collective Les adapter le cas échéant Utiliser différents ustensiles de cuisine Utiliser des matériels et équipements spécifiques à la restauration collective Elaborer des plats conformes aux fiches techniques en respect des menus préétablis Effectuer le lavage et l'épluchage des légumes et des fruits Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires Préparer les différentes gammes de produits Maîtriser les différents process de production : préparation froide, préparation chaude, productions spécialisées, textures modifiées, desserts, sauces... Maîtriser les process de liaison froide, de liaison chaude et de remise en température Appliquer les diagrammes de fabrication Maîtriser les techniques de conditionnement et d'allotissement Dresser les plats pour le service (portionner, présenter, assembler, assurer la finition...) Adapter une fiche technique à un type de convive particulier (patient à pathologie particulière, convive présentant des allergies...) Dans toutes ces opérations : - appliquer les principes d'hygiène des locaux et des matériels ; - appliquer les consignes de sécurité ; - appliquer les « Gestes et postures ».</p>	<p>Connaissance de l'organisation des filières Connaissance des produits alimentaires (composition, fabrication, emballage, étiquetage, provenance, signes officiels de qualité...) Modes de cuisson des aliments spécifiques à la restauration collective Modes de conservation des produits alimentaires Modes de conditionnement des aliments Appréciation sensorielle Règles d'hygiène alimentaire, HACCP et « Paquet hygiène » Législation alimentaire Principaux risques professionnels relatifs au poste de travail Notions de diététique Types de régimes alimentaires Notions de recommandations nutritionnelles pour les différents types de convives (GEMRCN, PNNS, PNA...) Notions de sociologie de l'alimentation (évolution des comportements alimentaires) Notions de développement durable Notions de code des marchés public</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Améliorer les productions du point de vue qualitatif (texture, tenue...), visuel, gustatif... Optimiser les différentes opérations (gain de temps) Détecter les éventuelles anomalies Analyser son travail et faire des propositions d'amélioration des fiches techniques et/ou recettes Identifier les risques encourus à son poste Savoir travailler en équipe S'adapter aux aléas Savoir communiquer avec le convive sur la production et le mode de distribution Utiliser les modes de communication adaptés</p>	<p>Adopter les règles d'hygiène en vigueur Anticiper sur le déroulement d'une opération afin d'optimiser son résultat Raisonner collectivement et non à titre personnel Faire preuve de réactivité (ex : absence de personnel, incidents techniques...) Faire preuve d'esprit d'équipe Prêter attention aux attentes du convive Faire preuve d'initiative Etre force de proposition (recettes nouvelles, repas thématiques...) Avoir le sens de l'écoute Adopter la bonne posture face au convive</p>

Hygiène, sécurité et traçabilité

Situations professionnelles significatives

- Nettoyage des matériels et des surfaces
- Mise en œuvre des contrôles et autocontrôles
- Réalisation des enregistrements nécessaires à la traçabilité

Finalité :

Assurer la qualité sanitaire des préparations culinaires en respectant les procédures prescrites par la réglementation.

Responsabilité /autonomie :

Le salarié est responsable de l'application de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Il doit se conformer aux procédures en vigueur dans son entreprise. Il doit veiller à les respecter et à les faire respecter par ses collaborateurs. Il est responsable de la tenue des documents afférents.

Environnement de travail :

Le salarié peut exercer son activité dans plusieurs types de structures différemment organisées selon :

- le nombre de repas servis ;
- le type de distribution : sur place, en liaison chaude ou froide, sur satellites... ;
- le mode de gestion : directe ou concédée.

Cependant, quel que soit l'établissement où il exerce son activité, dans toutes les opérations situées en amont de la production culinaire ou liées à cette dernière, au cours des phases de distribution, de stockage, de transport..., le salarié doit scrupuleusement appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène :

- port de la tenue professionnelle ;
- mise en œuvre et suivi des contrôles et autocontrôles ;
- suivi médical (risques liés aux porteurs de germes pathogènes) ;
- respect de la traçabilité ;
- procédure en cas de Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC).

Par ailleurs, il doit inscrire son travail dans une logique de développement durable : attention portée à la réduction des déchets, à l'économie d'énergie, à l'utilisation rationnelle de l'eau, au choix de matériaux « propres », à l'application de la notion de « Haute Qualité Environnementale » (HQE)...

Indicateurs de réussite

Respect des procédures prédéfinies ;
Résultats des contrôles et autocontrôles ;
Tenue des documents d'enregistrements ;
Etat du matériel ;
Propreté des locaux ;
Tenue du personnel ;
Nombre et nature des incidents ;
Qualité de la liaison entre les différents opérateurs concernés.

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Appliquer les règles d'hygiène :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des denrées ; - des personnels ; - des locaux ; - des matériels. <p>Appliquer, en fonction des locaux, le principe de la « marche en avant dans le temps et dans l'espace »</p> <p>Respecter la chaîne du froid</p> <p>Respecter la chaîne du chaud</p> <p>Travailler en s'inscrivant dans une logique de Développement Durable (économie d'eau, d'énergie...)</p> <p>Pratiquer les contrôles réception</p> <p>Pratiquer les autocontrôles</p> <p>Vérifier la conformité des produits et ingrédients utilisés aux prescriptions en matière de sécurité sanitaire</p> <p>Assurer les enregistrements en vue de garantir la traçabilité</p>	<p>Notions de législation française et européenne en matière d'hygiène et/ou de sécurité sanitaire des denrées..</p> <p>Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective (« Paquet hygiène », « Marche en avant »...)</p> <p>Plan de nettoyage</p> <p>Méthode HACCP : analyse des risques, maîtrise des points critiques...</p> <p>Audit HACCP</p> <p>Diagramme de fabrication</p> <p>Planning de production</p> <p>Traçabilité</p> <p>Bureautique, utilisation de logiciels spécifiques</p> <p>Gestion des déchets en restauration collective</p> <p>Connaissance des produits alimentaires et additifs (composition, fabrication, emballage, étiquetage, provenance,...)</p> <p>Modes de conservation et de stockage</p> <p>Connaissance des produits de nettoyage</p> <p>Notions de microbiologie</p> <p>Mode de contamination des aliments, TIAC</p> <p>Démarches « Qualité » : ISO 9000 & 14000</p> <p>Agréments européens</p> <p>Plan de maîtrise sanitaire (PMS) et dossier d'agrément sanitaire</p> <p>Prévention des risques professionnels (liés à la maintenance, glissance des sols, travail de découpe...)</p> <p>Normes de sécurité des établissements accueillant du public</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Analyser son organisation et faire des propositions d'amélioration</p> <p>Identifier les risques encourus à chaque poste de travail</p> <p>Proposer et mettre en œuvre des actions correctives</p> <p>Réduire le temps de réalisation des contrôles et enregistrements</p> <p>Mettre en place des documents en vue de l'amélioration de la qualité, clairs et utilisables par tous</p>	<p>Faire preuve d'une hygiène personnelle irréprochable</p> <p>Travailler « proprement »</p> <p>Savoir s'organiser</p> <p>Respecter strictement les procédures</p> <p>Adopter les gestes et postures avec précision et rigueur</p> <p>Identifier les risques encourus à son poste de travail et minimiser leur probabilité d'apparition</p> <p>Appliquer les principes de prudence et de respect du matériel lors des différentes manipulations</p> <p>Faire preuve de rigueur</p> <p>Faire preuve d'autocritique</p>

3. Capacités attestées par le diplôme et modalités d'évaluation du CS Restauration collective

Liste des capacités attestées par le titre

C 1 : Organiser en sécurité sa production en fonction du planning de fabrication

C 11 : Préparer son poste de travail

111 : Situer son activité au sein de l'organisation globale

112 : Prendre en compte les mesures de prévention des risques professionnels

C 12 : Conduire les opérations préliminaires à la production

121 : Préparer le matériel nécessaire à la réalisation

122 : Préparer les denrées à l'aide du matériel spécifique aux gros volumes

C 13 : Ajuster son activité en fonction d'un aléa

C 2 : Conduire la production des préparations culinaires

C 21 : Préparer un repas pour un groupe de convives

211 : Elaborer les plats conformément aux fiches techniques

212 : Adapter l'élaboration des préparations à un public particulier

C 22 : Valoriser les productions réalisées

221 : Distribuer les portions

222 : Renseigner les convives

C23 : Ajuster son activité en fonction d'un aléa

C 3 : Réaliser les opérations garantissant la sécurité sanitaire des repas

C 31 : Réaliser les opérations d'entretien des équipements et des locaux

311 : Entretien des locaux, équipements, et matériels

312 : Ranger les matériels et les locaux après production

C 32 : Réaliser les contrôles et prélèvements garants de la qualité des préparations

321 : Réaliser les contrôles à réception

322 : Réaliser les opérations de contrôle en cours et en fin de production

C33 : Réagir en présence d'une anomalie

Modalités d'évaluation

Le CS Restauration collective est un titre organisé et délivré en unités capitalisables, spécifique à la formation professionnelle continue et à l'apprentissage. Les unités capitalisables peuvent être obtenues indépendamment et sont valables pendant une durée de 5 ans. Chaque unité capitalisable est définie par un objectif terminal. S'agissant d'un diplôme ou titre du MAAPRAT, les objectifs terminaux des unités capitalisables correspondent aux capacités du référentiel de certification.

Capacités	Objectifs terminaux des unités capitalisables	Prescriptions spécifiques
C 1	UC 1 : Organiser sa production en fonction du planning de fabrication	Evaluation en situation professionnelle
C 2	UC 2 : Conduire la production et la valorisation des préparations culinaires	Evaluation en situation professionnelle
C 3	UC 3 : Réaliser les opérations garantissant la qualité sanitaire des repas	Evaluation en situation professionnelle

Les règles communes de l'évaluation des diplômes en unités capitalisables du ministère chargé de l'agriculture sont définies dans la note de service DGER/POFEGTP/N2001-2118 du 4 décembre 2001.

Les objectifs d'évaluation des unités capitalisables sont issus d'une analyse pédagogique des résultats de l'analyse du travail, synthétisés dans la partie 1 de ce document (fiches compétences). Les capacités du référentiel de certification sont attestées quand les objectifs terminaux des UC ont été évalués et validés. Ces UC peuvent être obtenues indépendamment et sont capitalisables.

Chaque unité capitalisable est définie par un **objectif terminal** et comporte des objectifs intermédiaires sur lesquels l'évaluation certificative doit porter. Tous les objectifs du référentiel doivent être évalués pour obtenir l'unité capitalisable mais la validation porte sur l'objectif terminal. Ces évaluations doivent se dérouler **en situation professionnelle**.

Pour chaque UC et chaque objectif, sont précisés les « **points sur lesquels peut porter l'évaluation** » et les attendus correspondants.

- les **points sur lesquels peut porter l'évaluation** correspondent aux notions ou raisonnements ou aux actions concernés par l'évaluation.
- les **attendus** décrivent l'action et les raisonnements qui permettent de la réaliser.

Adaptation des UC par les équipes pédagogiques

Cette étape est réalisée en concertation avec les professionnels du secteur concerné lors de l'élaboration du dossier d'habilitation.

L'adaptation concerne principalement la contextualisation aux situations professionnelles rencontrées dans les entreprises de stage ou d'apprentissage.

Les **points et attendus** ont été déterminés pour couvrir le maximum de situations possibles, en conséquence le travail d'adaptation du référentiel d'évaluation devrait être minime. Comme dans toutes les certifications en UC renouvelées, les **objectifs** ne sont pas complétés d'un rang supplémentaire.

Evaluation

Cette partie du document complémentaire, combinée à l'utilisation des « fiches compétences » vise à apporter un appui au travail de préparation de l'évaluation qui doit être effectué par le formateur. L'évaluation tiendra compte du fait que les fiches compétences concernent des salariés en situation d'emploi, voire expérimentés, alors que le diplôme est délivré pour permettre l'accès à l'emploi.

Comme pour tout diplôme en unités capitalisables, l'équipe doit déterminer les contenus et le ruban de la formation qu'elle dispensera pour permettre aux apprenants d'atteindre les objectifs du référentiel. Des grilles, précisant les critères retenus pour les évaluations certificatives devront être élaborées.

Les UC du CS doivent être évaluées en situation professionnelle. Selon le contexte, il peut s'agir d'évaluations dans une entreprise de stage ou d'apprentissage, dans l'atelier de l'établissement, dans une entreprise de référence ou encore de situations reconstituées.

UC 1 : Organiser sa production en fonction du planning de fabrication

OI 11 : Préparer son poste de travail: OI 12 : Conduire les opérations préliminaires à la production OI 13 : Ajuster son activité en fonction d'un aléa
--

OI 11 : Préparer son poste de travail		
Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
111 : Situer son activité au sein de l'organisation globale de la cuisine	Prise de connaissance du planning de fabrication Estimation du temps de préparation Prise de connaissance des consignes	- détermination et justification des activités à réaliser en fonction des consignes
112 : Prendre en compte les mesures de prévention des risques professionnels	Principaux risques et principes de prévention Réglementation concernant l'utilisation de matériels et équipements	- identification des principaux risques professionnels en lien avec ces activités - application des mesures de préventions de ces risques

OI 12 : Conduire les opérations préliminaires à la production		
Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
121: Préparer le matériel nécessaire à la réalisation	Fiches techniques Diagramme de fabrication Choix du matériel Sécurité Hygiène	-choix des matériels conforme à la fiche technique et au planning de fabrication - détection des dysfonctionnements éventuels / vérification de la fonctionnalité
122 : Préparer les denrées à l'aide du matériel spécifique	Déstockage, Déconditionnement, tri, pesée, coupe, épluchage, parage, lavage Respect marche en avant temps et espace Règles de gestion des stocks (FEFO) Sécurité	- choix des denrées conforme à la fiche technique et aux règles de stockage/déstockage - maîtrise des techniques / règles de déstockage, déconditionnement et de préparation des denrées conformes aux règles d'hygiène et de sécurité

OI 13 : Ajuster son activité en fonction d'un aléa	
<i>L'équipe pédagogique définit la situation à partir d'exemples ci-dessous et adaptés si besoin les attendus</i>	
Exemples de situations	Attendus
Défaut de livraison de matière première, Panne de matériel Absence de personnel	Réaction en fonction de l'aléa rencontré : - détection de l'anomalie - information de la hiérarchie - application des mesures/procédures prévues en fonction du type d'aléa

UC 2 : Conduire la production et la valorisation des préparations culinaires

OI 21 : Préparer un repas pour un groupe de convives
OI 22 : Valoriser les productions réalisées

OI 21 : Préparer un repas pour un groupe de convives		
Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
211 : Elaborer les plats conformément aux fiches techniques	Mélange des ingrédients, modes de cuisson, process de production (en fonction du type de liaison) Sécurité Qualités organoleptiques (assaisonnement) Respect de la marche en avant temps et espace	Respect de la fiche technique Contrôle du résultat d'un point de vue organoleptique
212 : Adapter l'élaboration des préparations à un public particulier	Pathologies Allergies Catégorie convives Adaptation textures, recettes	Application des règles nutritionnelles liées aux pathologies, et aux catégories de convives Contrôle organoleptique

OI 22 : Valoriser les productions réalisées		
Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
221 : Distribuer les préparations aux convives	Dressage, Qualité présentation, Portionnage (suivi des recommandations nutritionnelles GEMRCN) Service à l'assiette. Maintien et remise en température	Application des règles de portionnage, contrôle pondéral Applications de consignes de dressage des préparations
222 : Informer les convives	Origine, techniques de fabrication, composition, qualités nutritionnelles	Recherche des informations nécessaires à l'information du convive Information des convives sur l'origine, la composition des préparations, et leurs qualités nutritionnelles

OI 23 : Ajuster son activité en fonction d'un aléa	
<i>L'équipe pédagogique définit la situation à partir d'exemples ci-dessous et adaptés si besoin les attendus</i>	
Exemples de situations	Attendus
-erreur de dosage -mauvaise application de la fiche technique -technique culinaire utilisée non adapté -matériel utilisé non adapté -réaction face à une insatisfaction client -arrivée d'un convive non prévu avec pathologie ou particularité de régime	Réaction en fonction de l'anomalie sanitaire rencontrée : - détection de l'anomalie - information de la hiérarchie - application des mesures/procédures prévues en fonction du type d'anomalie

UC 3 : Réaliser les opérations garantissant la qualité sanitaire des repas

OI 31 : Réaliser les opérations d'entretien et de maintenance des équipements et des locaux

OI 32 : Réaliser les contrôles sanitaires garants de la qualité des préparations

OI 31 : Réaliser les opérations d'entretien et de maintenance des équipements et des locaux

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
311 : Entretien des locaux, équipements, et matériels	Protocole d'utilisation des machines, choix des produits, techniques de nettoyage et procédures, utilisation raisonnée de l'eau et des produits chimiques, tri des ordures, évacuation des déchets Sécurité	Application des plans de nettoyage Utilisation raisonnée de l'eau et des produits détergents.
312 : Ranger les matériels et les locaux après production	Sécurité Hygiène Organisation des locaux Plan de stockage des matériels	Respect de l'organisation des locaux, et du sens de circulation dans les locaux (marche en avant)

OI 32 : Réaliser les contrôles sanitaires garants de la qualité des préparations

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
321 : Réaliser les contrôles à réception et le stockage	Contrôle à réception (conformité BC/BL, T° (produit + camion), date de péremption, conformité produit, quantité, intégrité emballage, hygiène du transport Traçabilité (bon de livraison...) Stockage selon les règles du FEFO, rangement en zones de stockage	Réaliser tous les contrôles quantitatif (conformité bon de livraison/commande), qualitatif (température, DLC/DLUO, aspect des emballages et des denrées) Réalisation du stockage en fonction de l'organisation des zones de stockage et des règles d'hygiène et de sécurité.
322 : Réaliser les opérations de contrôles en cours et en fin de production	Prélèvements plats témoins / échantillons Prélèvements de surface	Applications de procédures de prélèvements et de stockage des échantillons des préparations

OI 33 : Réagir en présence d'une anomalie

L'équipe pédagogique définit la situation à partir d'exemples ci-dessous et adaptés si besoin les attendus

Exemples de situations	Attendus
Les exemples de situations concerneront des anomalies de type sanitaire : - constat de non application d'une procédure sanitaire - détection d'une contamination physique, chimique ou bactériologique des denrées ou préparation - détection d'une contamination physique, chimique ou bactériologique de matériel	Réaction en fonction de l'anomalie sanitaire rencontrée : - détection de l'anomalie - information de la hiérarchie - application des mesures/procédures prévues en fonction du type d'anomalie

Annexe : Définition des rubriques d'une fiche de descripteurs de compétences d'un diplôme ou d'un titre

Les définitions suivantes sont celles des rubriques d'une fiche de descripteurs de compétences. Une fiche de compétences permet de décrire les ressources mobilisées par un professionnel⁴ expérimenté quand il maîtrise les situations professionnelles correspondant à un domaine d'activité ou à un ensemble d'activités ayant la même finalité, dont on considère qu'elles relèvent d'un champ de compétences particulier. Elle donne également un certain nombre d'informations sur les situations professionnelles et leurs conditions de réalisation.

Fiche relative à [un champ de compétences donné]	
Ex. : Commercialisation des produits de l'exploitation – Intervention sur le végétal – Soins aux animaux – Encadrement d'équipe – Organisation du travail – Gestion économique et administrative	
Situations professionnelles significatives	<p>Elles ont été identifiées par des investigations de terrain dans la phase amont d'analyse des emplois et d'analyse du travail</p> <p>Elles représentent les situations-clés qui rendent particulièrement compte de la compétence du titulaire de l'emploi. En conséquence elles sont peu nombreuses ; il ne s'agit pas d'une liste exhaustive des situations professionnelles relevant de ce champ.</p> <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réglage des paramètres avant démarrage - Ajustement des activités en cours de travaux
Finalité :	
Expression globale et synthétique de la finalité du travail pour le professionnel titulaire de l'emploi, c'est-à-dire une formulation qui précise les grands objectifs à atteindre ou à maîtriser par une mise en œuvre contextualisée des activités concernées par la fiche.	
Exemple : Rationaliser et optimiser ses interventions et celles de son équipe pour atteindre le résultat recherché en tenant compte des contraintes et des objectifs de l'entreprise ou de l'organisation	
Responsabilité / autonomie :	
Description synthétique du niveau de responsabilité du professionnel (nature de la responsabilité, personne à qui il rend compte de son activité, risques encourus...).	
Degré d'autonomie : latitude du professionnel pour décider et agir sur son travail et sur les activités de l'entreprise ou de l'organisation.	
Ces éléments doivent être ciblés sur les activités de la fiche, certains d'entre eux ayant déjà été traités globalement à l'échelle de l'emploi dans le référentiel professionnel.	
Environnement de travail :	
Description des principaux éléments du contexte dans lequel se déroulent les activités, pouvant avoir des conséquences sur l'organisation et la réalisation du travail, sur les conditions de travail	
Exemples : travail en extérieur soumis aux intempéries, travail en flux tendus, conditions d'ambiance particulières (froid, humidité, bruit...)	

⁴ Le terme « professionnel » est employé dans ce contexte pour désigner un titulaire de l'emploi visé par le diplôme.

Indicateurs de réussite :

Éléments observables ou mesurables permettant de considérer que le résultat du travail est conforme à ce que l'on peut attendre d'un professionnel titulaire de l'emploi.

Ces indicateurs permettent de situer la performance attendue du professionnel confirmé (niveau de maîtrise et de responsabilité dans l'atteinte du résultat). Les indicateurs soumis à beaucoup d'autres facteurs ou représentatifs à trop long terme du résultat du travail ne sont pas indiqués.

Exemples :

- respect du cahier des charges
- remise en état et rangement des locaux, du matériel et du chantier

Les indicateurs ne doivent pas être confondus avec les critères d'évaluation pour la certification, notamment parce qu'ils permettent de situer la performance d'un professionnel expérimenté - non d'un débutant - mais ils peuvent constituer des repères pour les formateurs dans la construction des grilles d'évaluation.

Les rubriques suivantes présentent les « ressources » : savoirs, savoir-faire et comportements mobilisés par le titulaire de l'emploi dans les situations professionnelles de référence.

Remarque : certaines de ces ressources peuvent également être mobilisées dans des situations qui relèvent d'autres champs de compétences. On les retrouvera alors également dans les fiches correspondantes car chacune de ces fiches doit pouvoir être lue indépendamment des autres.

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Ensemble des savoir-faire techniques et pratiques mis en œuvre dans le travail et indispensable à la maîtrise des situations professionnelles de la fiche. Leur liste n'est pas exhaustive, elle correspond aux savoir-faire identifiés par l'analyse du travail.</p> <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier les risques encourus à son poste de travail - assurer la maintenance et l'entretien du matériel - enregistrer les données liées à la conduite de la production - prendre en compte les conditions météorologiques - effectuer un traitement phytosanitaire - effectuer le réglage des machines... 	<p>La liste des savoirs qui figure dans cette rubrique est constituée à partir des données recueillies au cours des entretiens. Il s'agit des savoirs qui ont été cités par les titulaires des emplois et par leurs supérieurs hiérarchiques.</p> <p>Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive de tous les savoirs mobilisés dans l'activité professionnelle ni du résultat d'un travail de didactique.</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Ces savoir-faire, en général complexes, demandent du temps et de l'expérience pour être acquis en totalité. Leur maîtrise distingue souvent le professionnel expérimenté du débutant.</p> <p>Le plus souvent, seules les bases permettant de développer ces savoir-faire pourront être acquises en formation. Ces savoir-faire ne sont pas visés par l'évaluation en formation. Ils peuvent servir de repères pour la VAE.</p> <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> - élaborer de nouvelles recettes, faire évoluer la gamme de produits - anticiper les accidents de fabrication - détecter rapidement les animaux présentant un potentiel - adapter les prestations aux évolutions de la clientèle... 	<p>Ensemble d'attitudes, de savoir-être qui interviennent dans l'activité et participent de la compétence globale. Seuls les éléments essentiels pour la maîtrise des situations professionnelles sont indiqués dans cette rubrique.</p> <p>Attention : cette rubrique ne décrit pas des aptitudes ou des qualités personnelles, éléments qui ne sont pas retenus dans les diplômes du MAAP.</p> <p>Les comportements professionnels peuvent être développés par la formation ou par l'expérience.</p> <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> - veiller en permanence à la sécurité - être attentif aux souhaits des clients - faire preuve de rigueur à toutes les étapes du process - veiller au respect des délais...