



RÉGION ACADÉMIQUE
GRAND EST

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION



Service Académique de l'Apprentissage

N°
Nomenclature : **NORMEN**

Date de l'arrêté
de création : **Arrêté du 17-3-2016**

Date de Mise à
jour du document
de liaison : **Décembre 2017**

Référent du
diplôme –
rédaction du
document et mise
à jour : **Ginette Kirchmeyer
IEN**

Version par Fonctions

CAP CUISINE

DOCUMENT DE LIAISON CFA – ENTREPRISE

*Articulation et répartition de la formation
entre le CFA et l'Entreprise*



RÉGION ACADÉMIQUE
GRAND EST

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION



La Rectrice de l'académie
Chancelière des universités d'Alsace

Sophie Béjean



Le Président

Jean-Luc HEIMBURGER



Le Président,

Roger SENDEL

CFA	<i>Dénomination du CFA :</i>					
	<i>Téléphone :</i>					
	<i>Adresse courriel :</i>					
	<i>Professeur chargé du suivi :</i>	20		20		M
		20		20		M
Apprenti	<i>Nom :</i>					
	<i>Prénom :</i>					
	<i>Adresse :</i>					
	<i>Courriel :</i>					
	<i>Téléphone :</i>					
Entreprise	<i>Dénomination :</i>					
	<i>Adresse :</i>					
	<i>Téléphone :</i>					
	<i>Courriel :</i>					
	<i>Chef d'entreprise :</i>					
	<i>Maître d'apprentissage (si différent) :</i>					
Diplôme préparé en :	<i>Ponctuel</i>	<input type="radio"/>		<i>CCF</i>	<input type="radio"/>	
Informations diverses :						

LE DOCUMENT DE LIAISON CFA - ENTREPRISE

Fiche d'identité	page 2
Sommaire	page 3
Observations générales	page 4
L'apprenti cuisinier et son contexte professionnel	page 5
Les diplômes en cuisine	page 6
Le règlement d'examen	page 7
Les différentes épreuves	pages 8 – 10
Le calendrier des épreuves d'examen	page 11
Les grilles d'évaluation	pages 12 à 16
Mes notes	page 17
La formation	pages 18 à 25
La liste des techniques professionnelles à maîtriser	pages 26 à 28
La liste des participants	page 29

Document élaboré en janvier 2017 - MAJ Décembre 2017

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Outil incontournable de la formation professionnelle par la voie de l'apprentissage, le document de liaison liste, réparti et articule les tâches et responsabilités de formation entre l'entreprise et le CFA de façon chronologique selon la notion d'apparition logique en entreprise.

Fruit d'un travail d'équipe de professionnels, de responsables pédagogiques et d'enseignants au niveau académique, le présent document est élaboré à partir des tâches qui sont les supports d'apprentissage des compétences et des savoirs technologiques associés mentionnés dans le référentiel du CAP cuisine

Les contenus pourront être adaptés par CFA en fonction des spécificités de leurs partenaires mais aussi des équipements disponibles au centre de formation, le « suivi pédagogique » avec les entreprises permettra d'identifier ces particularités. Les contenus de ce document ne peuvent demeurer figés et il appartient aux utilisateurs, au CFA ou à l'entreprise, de proposer les modifications en fonction des problèmes qui apparaissent lors de l'utilisation de cet outil.

Il pourra également servir d'outil de référence en amont de la signature d'un contrat d'apprentissage, permettant de déterminer si les activités de l'entreprise sont en adéquation avec le diplôme.

Ce document permettra un suivi individualisé et un positionnement de l'apprenti (et non évaluation) lors des multiples et divers contacts avec les responsables de la formation en entreprise.

Ce document de liaison s'appuie sur le référentiel du CAP « Cuisine ».

MISE EN ŒUVRE

Le document de liaison est présenté aux futurs maîtres d'apprentissage dans le cadre de leur formation, aux maîtres d'apprentissage confirmés en réunion de secteur, individuellement en entreprise par l'inspecteur de l'apprentissage ou par un formateur de CFA dans le cadre de la liaison CFA - Entreprise.

Le document de liaison permet d'organiser la progression des enseignements professionnels.

Cahier des charges de la formation par apprentissage, le document de liaison permet

1. au maître d'apprentissage :

- de choisir et confier à l'apprenti des tâches appropriées en lien avec la formation,
- d'appréhender le contenu de la formation professionnelle,
- de suivre le degré d'autonomie atteint par l'apprenti et le positionner selon les critères : « non maîtrisé » ou « en cours d'acquisition » ou « maîtrisé ».

2. à l'équipe pédagogique du CFA :

- de préparer la liaison pédagogique en entreprise,
- d'organiser le parcours de formation de l'apprenti (progression) en intégrant son vécu en entreprise,
- de créer des outils pédagogiques dans le cadre du suivi de l'évolution de la formation de l'apprenti
 - outils d'accompagnement ou d'individualisation (fiches navettes CFA/Entreprises, grilles d'évaluation formatives, fiches bilans...).

Les fiches navettes CFA/Entreprise constituent une aide pour l'apprenti et permettent à l'enseignant de suivre l'évolution de la formation et d'exploiter le vécu en entreprise, répondant ainsi à la pédagogie de l'alternance.

Les grilles d'évaluation formatives et/ou fiches bilans permettent de positionner l'apprenti de façon régulière en fonction des compétences à acquérir. L'apprenti doit être informé des progrès réalisés.

3. à l'apprenti :

- d'avoir un aperçu détaillé de sa formation professionnelle.
- de participer activement à sa mise en œuvre.
- de comprendre **la complémentarité des deux pôles de formation (entreprise et CFA).**
- d'évaluer ses progrès.

Le CAP Cuisine



Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Contexte professionnel (Emplois concernés à terme) :

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé et du développement durable ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une prise en compte de la santé et du bien-être de la clientèle dans le respect de l'environnement

Environnement technique de l'emploi

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.

Pôles et activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

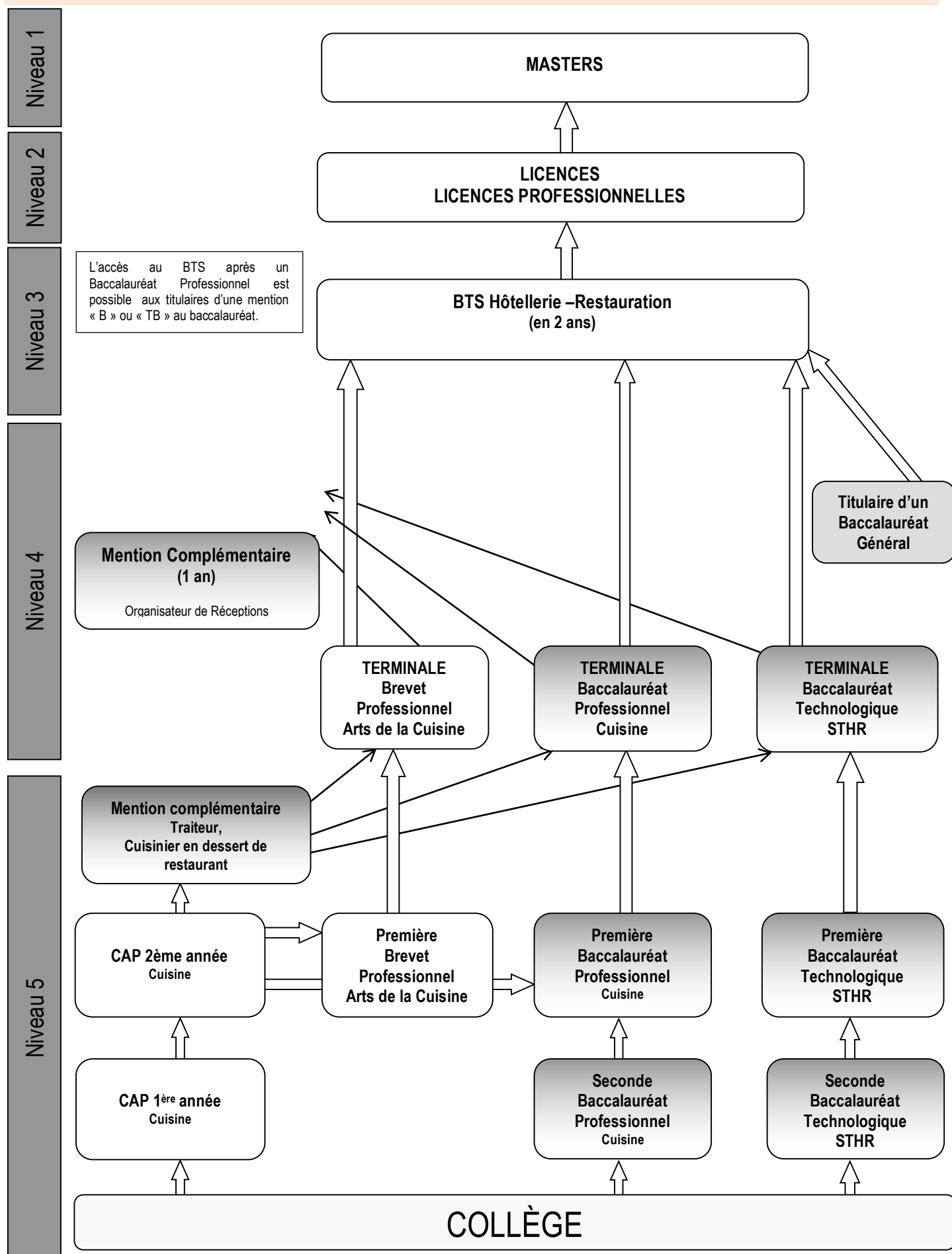
- Pôle 1 : « Organisation de la production de cuisine »
- Pôle 2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine »

Evolutions des pratiques professionnelles, techniques et scientifiques liées aux apprentissages

La formation est axée sur la notion de transversalité entre les 2 pôles. L'approche par les compétences professionnelles prend appui sur les tâches à réaliser, les indicateurs de performance et les savoirs associés (de technologie, de sciences, de gestion et d'arts appliqués). Cette démarche nécessite un travail d'équipe entre les enseignants et les établissements de restauration

Ces évolutions entraînent une approche différente en termes de contenus de formation. Ceux-ci doivent être axés sur le cœur de métier et intégrés une dimension transversale. Une pédagogie de l'alternance associée à un travail d'équipe permettra d'atteindre les objectifs visés.

DIPLOMES DE LA FILIERE



LE RÈGLEMENT D'EXAMEN


Règlement d'examen selon arrêté de création du 17 mars 2016

Spécialité Cuisine de certificat d'aptitude professionnelle			Scolaires (établissements publics et privés sous contrats) 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	Unité	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP 1 Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF (1)		Ponctuel écrit	2 h
EP 2 Réalisation de la production de cuisine	UP2	14 (2)	CCF		Ponctuel pratique et oral	6 h (3)
UNITÉS GÉNÉRALES						
EG1 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3 Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
EG4 Langue vivante (4)	UG4	1	CCF		Ponctuel oral	20 mn
Épreuve facultative de langue (5)	UF		Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn

- (1) Contrôle en cours de formation
(2) Dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement
(3) Dont 1h pour la Prévention Santé Environnement
(4) Ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur
(5) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent.
Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

LES DIFFERENTES EPREUVES :

• Épreuve EP1 : organisation de la production de cuisine

	Épreuve ponctuelle	
Objectif	Organiser sa production culinaire	
Durée	Coefficient 4	Durée 2 h
Compétences	<p>❖ Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.</p> <p>❖ Compétence 2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.</p>	
Critères d'évaluation	Prendre appui sur les indicateurs de performance du RC	
Déroulement	<p>CONTENU DE L'ÉPREUVE</p> <p>Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine.</p> <p>À partir de situations professionnelles pluridisciplinaires (cuisine, gestion et sciences appliquées), intégrant les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité, de santé et de développement durable, le candidat peut être amené à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons. - Stocker les marchandises. - Mettre en place les marchandises nécessaires à sa production. - Participer aux opérations d'inventaire. - Collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production. - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production. - Planifier son travail. <p>Les indicateurs d'évaluation, correspondant aux compétences évaluées, figurent dans la colonne « indicateurs de performance » du référentiel de certification.</p> <p>ÉVALUATION PAR ÉPREUVE PONCTUELLE Écrite – Durée 2 heures.</p> <p>L'évaluation prend la forme d'une étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées).</p>	
	<p>Étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées).</p> <p>Elle est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités et objectifs, contenu).</p>	

Les évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d'enseignement par les formateurs de gestion appliquée, de sciences appliquées et de cuisine de la classe. Elles sont élaborées à partir de **situations professionnelles contextualisées** (contextes rédigés en équipe pluridisciplinaire et figurant dans le tableau de stratégie globale).

Le formateur :



- évalue (sous différentes formes) tout au long du cycle de formation ;
- propose périodiquement des situations professionnelles dites « significatives ». Elles sont inspirées des contextes rédigés en équipe et portent sur les compétences 1 et 2 du pôle 1. Il en informe les jeunes au préalable.

• Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine

Objectif	Réaliser une production de cuisine
Forme	Pratique et orale
Compétences	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur. ❖ Compétence 4 : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité. ❖ Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel. ❖ Compétence 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.
Critères d'évaluation	Voir grille d'évaluation
Commission d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 1 professeur ou 1 formateur de la spécialité ❖ 1 professionnel de cuisine.
Ressources à disposition des candidats	<p>Le candidat dispose :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ De son carnet personnel de techniques professionnelles <p>Ce carnet, mis à jour par le candidat tout au long de sa formation permet de compiler les informations nécessaires à son parcours de formation telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • fiches techniques, • commentaires personnels concernant des techniques professionnelles, • observations liées à des gestes professionnels, des matériels, • etc.

Épreuve ponctuelle		
Durée	Coefficient 14	Durée 5 h
Déroulement	1^{ère} partie (non évaluée) - 20 mn À partir de : <ul style="list-style-type: none"> deux fiches techniques de production d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié) ❖ Le candidat planifie son travail dans le temps imparti. <i>NB : Cette phase sert à préparer les autres phases. L'organisation de la prestation a été évaluée dans l'épreuve EP1</i>	
	2^{ème} partie - 10 mn À son poste, le candidat : <ul style="list-style-type: none"> ❖ contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques. ❖ vérifie et met en place son poste de travail, ❖ sélectionne les matériels nécessaires. <i>NB :</i> <ul style="list-style-type: none"> À l'issue de cette phase, le candidat démarre sa production 	
	3^{ème} partie - 4 h 30 mn ① 1^{ère} phase : production culinaire - 4 h 20 mn Le candidat : <ul style="list-style-type: none"> ❖ confectionne les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) : <ul style="list-style-type: none"> - un plat principal avec garniture - une entrée ou un dessert ❖ assure la distribution de sa production (dressage et envoi) ; ❖ réalise un bilan simplifié de sa production ; ❖ remet en état les locaux. <i>NB :</i> <ul style="list-style-type: none"> Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation. 	
	② 2^{ème} phase : compte-rendu d'activité - 10 mn max ❖ Le candidat réalise le bilan de son travail = entretien d'explicitation <ul style="list-style-type: none"> - il présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ; - il échange avec le jury sur sa production ; - il s'exprime sur son projet professionnel 	
	<i>NB</i> <ul style="list-style-type: none"> Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production. Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique. 	

Le calendrier des épreuves d'examen en mode ponctuel

-  Le professeur de spécialité complète le mode d'évaluation.
-  À réception des convocations, avant les épreuves d'examen, l'apprenti complète les dates et présente ce tableau au Maître d'Apprentissage pour signature.

Épreuves		Durée	Dates *
EP1			
EP2			
EG1			
EG2			
EG3			
EG4			
	Épreuve facultative : Langue vivante		

Le maître d'apprentissage

Signature

GRILLES D'EVALUATION NATIONALES

Mode d'évaluation : ponctuel

CAP CUISINE

Épreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine

Évaluation en ponctuel

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat	Numéro du candidat :
-------------------------	-------	----------------------	-------

Appréciation globale :	Total / 20
------------------------	------------

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel Signature

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Numéro de questions	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications
Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage						
Stocker les marchandises							
Mettre en place les marchandises nécessaires à la production	<input type="checkbox"/> Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande <input type="checkbox"/> Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux						
Participer aux opérations d'inventaire	<input type="checkbox"/> Repérage et signalement des anomalies <input type="checkbox"/> Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur <input type="checkbox"/> Alerte sur les risques de rupture de produit <input type="checkbox"/> Conformité du tri des emballages <input type="checkbox"/> Conformité des produits mis en place <input type="checkbox"/> Exactitude des quantités <input type="checkbox"/> Exactitude des informations relevées <input type="checkbox"/> Etc.						

Compétence 2- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Numéro de questions	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Collecter les informations nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) <input type="checkbox"/> Pertinence des matériels sélectionnés <input type="checkbox"/> Choix pertinent des techniques de fabrication <input type="checkbox"/> Cohérence de l'ordonnancement des tâches <input type="checkbox"/> Identification des points critiques <input type="checkbox"/> Etc.						
Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production							
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production							
Planifier son travail							

CAP CUISINE

Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine

Évaluation en ponctuel

Académie :
Centre :
d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat	Numéro du candidat :
-------------------------	-------	----------------------	-------

Appréciation globale :	Total / 20
------------------------	------------

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel Signature

Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications
Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées					
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	<input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées					
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	<input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures					
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable	<input type="checkbox"/> Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité					
	<input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité					
	<input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail					
	<input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé					
	<input type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique					
	<input type="checkbox"/> Etc.					

Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications
Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes					
Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces	<input type="checkbox"/> Qualité du résultat					
Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes	<input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution					
Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés	<input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination					
	<input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production					
	<input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens					
	<input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires					
	<input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.)					

Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs	<input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas <input type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Adaptabilité au contexte de l'entreprise <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités <input type="checkbox"/> Etc.					
Cuisiner des garnitures d'accompagnement						
Préparer des desserts						
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région						

Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications
Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Respect des consignes de dressage et d'envoi <input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage <input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets <input type="checkbox"/> Soin apporté au dressage <input type="checkbox"/> Respect des températures <input type="checkbox"/> Respect des temps impartis <input type="checkbox"/> Produit commercialisable <input type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production <input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel <input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail <input type="checkbox"/> Etc.					
Dresser ses préparations culinaires (<i>netteté, disposition, volume</i>)						
Envoyer ses préparations culinaires (<i>respect des horaires, des températures</i>)						
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements).						

Compétence 6 - Communiquer.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications
Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : - au sein de son entreprise - avec les clients - avec des tiers	<input type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production <input type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Qualité de l'écoute <input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise <input type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité <input type="checkbox"/> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Etc.					
Rendre compte de son activité						
Se situer dans son environnement professionnel						



Mes notes

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 1 : Organisation de la production de cuisine

Les activités sont menées pour anticiper et préparer la phase de production culinaire

l'apprenti devra être capable de :	En Entreprise		
Activité – 1 : Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
1. Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement			
2. Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage.			
3. Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement			
4. Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation			
5. Participer aux opérations d'inventaire			



Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti

FORMATION AU CFA

PÔLE 1 : Organisation de la production de cuisine

Les activités sont menées pour anticiper et préparer la phase de production culinaire

				Semestres*			
Activité 1 – Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage				1	2	3	4
CULTURE							
CUISEINE	SCIENCES	GESTION					
			Thème 1 - Les grandes familles de produits alimentaires				
			1.1. Les principaux produits par famille				
			1.2. Les critères de sélection en fonction de leur utilisation				
			1.3. La saisonnalité et les zones de production				
			1.4. 1.4 La qualité : le principe de la labellisation				
			Thème 2 - Les fournisseurs				
			2.1 Les circuits courts et circuits longs d'approvisionnement				
			2.2 Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur)				
			Thème 3 - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels				
			3.1 Les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d'évacuation, signalétique, matériaux, etc.)				
			3.2 La classification des produits d'entretien				
			3.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité				
			3.4 La prévention des risques liée à l'activité physique				
			Thème 4 - Les stocks et les approvisionnements				
			4.1 La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures)				
			4.2 Le tri sélectif et le traitement des emballages consignés				
			4.3 Les principaux outils liés aux approvisionnements (lecteur code barre, logiciels spécialisés, etc.)				
			4.4 La gestion des approvisionnements et des stocks : <ul style="list-style-type: none"> • le rôle de l'inventaire, • la limitation des pertes, • la rotation des stocks, • le choix des conditionnements, • etc. 				
			4.5 Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation				
			Thème 5 - Le client				
			5.1 Les habitudes alimentaires				
			5.2 Les allergies et les régimes				
			Thème 6 - L'approche économique				
			6.1 La notion de prix d'achat				
			6.2 La notion de coût de revient (rendement des produits)				

Les parties grisées matérialisent la transversalité des enseignements.

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 1 : Organisation de la production de cuisine

Les activités sont menées pour anticiper et préparer la phase de production culinaire

l'apprenti devra être capable de :	En Entreprise		
	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
Activité 2 - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire			
6. Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication.			
7. Identifier les besoins en matériels et en matières d'œuvre..			
8. Déterminer les techniques nécessaires à sa production.			
9. Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte.			

Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 1

<ul style="list-style-type: none"> - Fiches produits. Fiches techniques, photographies - Croquis de dressage - Fiches de stocks - Liste des matières premières à disposition, état des stocks - Documents d'approvisionnement et commerciaux - Mercuriales - Descriptifs produits - Catalogues fournisseurs - Documents de planification - Répertoire personnel de techniques professionnelles - Fiches de poste, planning de travail du personnel, planning des tâches - État des réservations, documents de prévisions d'activités 	<ul style="list-style-type: none"> - Revues professionnelles et culturelles, ouvrages professionnels - Documents réglementaires - Autres : procédures, consignes, protocoles - Dictionnaires - Logiciels de gestion professionnels
--	---



Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti

FORMATION AU CFA

PÔLE 1 : Organisation de la production de cuisine							
Les activités sont menées pour anticiper et préparer la phase de production culinaire							
				Semestres*			
				1	2	3	4
CULTURE							
CUISINE	SCIENCES	GESTION					
			Thème 7 - Les locaux				
			7.1 Les zones de production et de stockage				
			7.2 Le principe de la marche en avant				
			Thème 8 - Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage				
			8.1 Les équipements				
			8.2 Les matériels et les ustensiles				
			Thème 9 - La prévention des risques liés à l'activité de cuisine				
			9.1 Les points de vigilance et les mesures préventives				
			9.2 L'utilisation de matériels : consignes d'utilisation				
			9.3 Les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l'hygiène corporelle, etc.)				
			9.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication				
			9.5 Les risques de bio-contaminations				
			Thème 10 - Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine				
			10.1 L'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans son organisation				
			10.2 Les productions directe et différée				
			10.3 Les couples temps/températures				
			Thème 11 - Les supports et les documents de production				
			11.1 La fiche technique : matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc.				
			11.2 Le tableau simplifié d'ordonnancement des tâches				

Les parties grisées matérialisent la transversalité des enseignements.

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé. Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement

l'apprenti devra être capable de :		En Entreprise		
Activité 3 : Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine.		Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
10. Contrôler les denrées nécessaires à sa production.				
11. Mettre en place et maintenir en état le poste de travail.				
12. Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées.				
Activité 4 : Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner..		Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
13. Réaliser les techniques préliminaires.				
14. Cuisiner :				
- des appareils, des fonds et des sauces				
- des entrées froides et des entrées chaudes				
- des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés				
- des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs				
- des garnitures d'accompagnement				
- des desserts				
15. Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire.				
16. Contrôler la qualité gustative tout au long de la production.				



Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti

FORMATION AU CFA

PÔLE 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé. Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement

				Semestres*			
				1	2	3	4
CULTURE							
CUISINE	SCIENCES	GESTION					
			Thème 12 - L'organisation du poste de travail				
			12.1 La mise en place du poste de travail (matériels, ergonomie, optimisation, etc.)				
			Thème 13 - Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé				
			13.1 Les contrôles et les autocontrôles				
			13.2 Les procédures de nettoyage et les protocoles d'entretien (locaux, matériels, etc.)				
			13.3 L'hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.)				
			Thème 14 - Les règles et les pratiques en matière de développement durable				
			14.1 Le tri sélectif				
			14.2 L'utilisation rationnelle des fluides				
			14.3 L'utilisation rationnelle des denrées				
			14.4 Le gaspillage alimentaire				
			14.5 La veille en matière de réglementation				
			Thème 15 - Des éléments de culture culinaire contemporaine				
			15.1 L'évolution récente des pratiques de cuisine				
			15.2 Les personnages influents de l'histoire contemporaine de la restauration				
			Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires				
			16.1 Le vocabulaire culinaire				
			16.2 Les techniques de cuisson et leurs utilisations				
			16.3 Les préparations culinaires de base (fonds, sauces, appareils, liaisons, etc.)				
			16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc.)				
			Thème 17 - La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation				
			17.1 Les produits marqueurs				
			17.2 Les spécialités régionales				
			Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante				
			18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact :				
			<ul style="list-style-type: none"> • de l'eau • de l'air • du sel • du sucre • de l'alcool • de la température • des micro-organismes, etc. 				

Les parties grisées matérialisent la transversalité des enseignements.

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé. Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement

l'apprenti devra être capable de :		En Entreprise		
Activité 5 : Contrôler, dresser et envoyer la production.		Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
17. Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire..				
18. Dresser dans le respect des consignes..				
19. Envoyer les préparations culinaires.				
Activité 6 : Communiquer dans un contexte professionnel.		Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
20. Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise.				
21. Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel.				
22. Rendre compte de son activité à son responsable.				
23. Communiquer au sein de l'entreprise.				
24. Communiquer avec les clients, les tiers.				



Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti

FORMATION AU CFA

PÔLE 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé. Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement

				Semestres*			
				1	2	3	4
CULTURE							
CUISINE	SCIENCES	GESTION					
			Thème 19 - Le dressage et l'envoi				
			19.1 Les supports de dressage et leur utilisation				
			19.2 Les techniques et les tendances de dressage (volume, couleurs, matériaux, etc.)				
			19.3 Les annonces au passe				
			Thème 20 - L'approche sensorielle				
			20.1 Les éléments d'analyse d'une production				
			20.2 Les principales actions correctives				
			Thème 21 - Le contexte professionnel				
			21.1 Le secteur professionnel de la restauration				
			21.2 Les différents types de restauration				
			21.3 Les labels d'entreprise de restauration				
			21.4 Les obligations du restaurateur (liste des principales obligations : permis d'exploitation, licence, accessibilité des établissements recevant du public, affichages professionnels, etc.)				
			Thème 22 - L'entreprise				
			22.1 Les principaux statuts et formes juridiques				
			22.2 Les liens hiérarchiques et fonctionnels				
			22.3 Les relations professionnelles (notion de fiche de poste, brigade ou équipe en cuisine, relations entre les services, etc.)				
			22.4 La notion d'image de l'entreprise				
			22.5 Les documents, outils de communication internes et externes (supports de vente, etc.)				
			Thème 23 - Le parcours professionnel				
			23.1 Le repérage des différents organismes de mise en relation (service public de l'emploi, agences d'interim, associations, etc.), des médias spécialisés (presse professionnelle, sites internet, etc.)				
			23.2 Les démarches de recherche d'emploi (sélection d'offres d'emploi adaptées, curriculum vitae, lettre de motivation, entretien d'embauche, etc.)				
			23.3 Les principales informations juridiques et économiques relatives : le contrat de travail (principaux contrats et clauses, rupture du contrat de travail) à la convention collective nationale HCR des hôtels, cafés, restaurants (durée du travail, rémunération, etc.)				
			23.4 La gestion de son parcours professionnel (veille technologique et professionnelle, formation continue, validation des acquis de l'expérience, etc.)				

Les parties grisées matérialisent la transversalité des enseignements.

CAP TECHNIQUES PROFESSIONNELLES A MAITRISER			
	Maîtrisé	En cours d'acquisition	Non maîtrisé
Techniques de préparation de base			
Peser et mesurer			
Eplucher, laver, tailler des légumes			
Préparer des herbes aromatiques			
Canneler			
Historier			
Peler à vif			
Tourner des légumes			
Emincer des légumes			
Tailler en mirepoix			
tailler en brunoise			
Tailler en paysanne			
Tailler en julienne			
Tailler en bâtonnets			
Tailler en macédoine			
Ciseler			
Escaloper des légumes			
Monder et concasser			
Découper une volaille à cru			
Détailler de la viande			
Gratter, préparer, ébarber			
Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson rond			
Lustrer, napper			
Paner à l'anglaise			
Façonner à la cuiller			
Clarifier des œufs, du beurre			
Aplatir, batter			
Brider simplement, ficeler			
Cuissons			
Griller, snacker des pièces			
cuire des œufs (sauf frits)			
Sauter, sauter déglacer			
Blanchir			
Rôtir			
Pocher			
Frire			
Cuire en ragoût			
Cuire à la vapeur			
Etuver, glacer			
Cuire à blanc			
Cuire des féculents			

Cuissons	Maîtrisé	En cours d'acquisition	Non maîtrisé
Lier à base de matière grasse			
Lier par réduction			
Lier à la purée de légumes			
Lier aux protéines			
Réaliser un fumet			
Réaliser un fond de volaille			
Réaliser et améliorer un fond PAI			
Réaliser une sauce type vin blanc			
Réaliser une sauce blanche, un velouté			
Réaliser une sauce brune			
Réaliser une sauce émulsionnée			
Réaliser un beurre composé			
Réaliser un coulis			
Réaliser une fondue de tomate			
Réaliser un jus de rôti			
Réaliser une marinade instantanée			
Réaliser une duxelles			
Pâtisserie : Appareil, crèmes, sauces et coulis			
Réaliser une sauce chocolat, une ganache			
Réaliser un coulis de fruits			
Réaliser une crème anglaise			
Réaliser un sirop			
Réaliser un caramel			
Réaliser un appareil à crème prise			
Réaliser une crème pâtissière			
Réaliser une crème d'amande			
Réaliser une marmelade, une compote			
Foisonner de la crème, des œufs			
Réaliser une meringue française			
Pâtisserie : Pâtes			
Réaliser un biscuit, une génoise			
Réaliser une pâte à crêpes			
Réaliser une pâte brisée			
Réaliser une pâte feuilletée			
Réaliser une pâte sablée			
Réaliser une pâte à choux			

Fiches techniques à maîtriser		Techniques visées
1	Quiche Lorraine	Peser - Mesurer - Réaliser une pâte brisée - Réaliser un appareil à crème prise - Détailler et blanchir de la viande (lardons) - Lustrer
2	Crème Dubarry	Éplucher, laver, tailler des légumes - Réaliser un fond de volaille - Réaliser un velouté - Pocher (cuire à l'anglaise) - Emincer - Lier à base de matière grasse
3	Julienne Darblay	Emincer des légumes - Tailler en julienne - Préparer des herbes aromatiques - Étuver - Lier à base de purée de légumes
4	Macédoine de légumes	Tailler en macédoine - Réaliser une sauce émulsionnée de base - Clarifier des œufs - Monder des tomates - Cuire des œufs
5	Crêpe farcie océane	Réaliser une pâte à crêpes - Gratter, préparer, ébarber - Escaloper des légumes - Réaliser un fumet - Réaliser une sauce type vin blanc - Lier par réduction - Cuire à blanc.
6	Omelette roulée	Clarifier du beurre - Cuire des œufs - Sauter
7	Œufs farcis Chimay	Cuire des œufs - Ciseler, - Lier à base d'amidon - Réaliser une sauce blanche (béchamel) - Napper - Réaliser une duxelles.
8	Filet de poisson meunière	Habiller et fileter un poisson rond - Sauter - Historier
9	Darne de poisson pochée, à la vapeur	Habiller et détailler un poisson rond - Réaliser un fumet - Pocher - Cuire à la vapeur - Réaliser une marinade instantanée - Canneler, historier - Peler à vif - Ficeler - Réaliser un beurre composé ou Réaliser une sauce émulsionnée chaude
10	Goujonnettes de poisson frit	Habiller et détailler un poisson rond - Paner à l'anglaise - Frire - Ciseler - Concasser - Réaliser une sauce émulsionnée froide - Réaliser un coulis, une fondue de tomates
11	Blanquette de veau	Détailler de la viande - Tailler en mirepoix - Réaliser et améliorer un fond PAI - Réaliser un velouté - Pocher - Lier à base d'amidon et aux protéines.
12	Pavé de bœuf sauté au poivre	Détailler de la viande - Sauter déglacer - Réaliser et améliorer un fond PAI - Réaliser une sauce brune
13	Escalope de volaille viennoise	Aplatir (batter) - Paner à l'anglaise - Réaliser et améliorer un fond PAI - Cuire des œufs - Préparer des herbes aromatiques - Peler à vif
14	Navarin	Détailler de la viande - Lier à l'amidon - Cuire en ragout
15	Fricassée de volaille à l'ancienne	Découper une volaille à cru - Lier à base d'amidon et de matière grasse - Réaliser un fond blanc de volaille - Cuire en ragout
16	Poulet rôti	Brider simplement - Rôtir - Réaliser un jus de rôti
17	Burger	Réaliser une marinade, Griller, snacker des pièces - Réaliser un coulis - Réaliser une sauce émulsionnée - Réaliser un fond brun de volaille - Réaliser une sauce brune ou une sauce blanche
18	Crème caramel	Réaliser un appareil à crème prise - Pocher - Réaliser un caramel
19	Œufs à la neige	Réaliser une crème anglaise - Clarifier des œufs - Réaliser une meringue française - Façonner à la cuillère - Pocher - Foisonner des œufs
20	Tarte aux fruits sur pâte feuilletée	Réaliser une pâte feuilletée - Réaliser une crème pâtissière - Réaliser une crème d'amandes - Réaliser une compote, une marmelade - Lustrer
21	Tarte aux pommes	Réaliser une pâte brisée - Réaliser une compote, une marmelade - Réaliser une crème d'amande - Lustrer
22	Choux patissier	Réaliser une pâte à choux - Réaliser une crème pâtissière - Foisonner de la crème - Réaliser un caramel - Glacer
23	Tiramisu	Réaliser un bûche, une génoise - Foisonner de la crème - Réaliser un sirop - Réaliser un coulis de fruits - Réaliser une sauce chocolat
24	Crème brûlée	Clarifier des œufs - Réaliser un appareil à crème prise - Glacer
25	Tartelette chocolat sablée	Réaliser une pâte sablée - Réaliser une ganache
Exemples de garnitures associées aux diverses recettes		Gnocchis : réaliser une pâte à choux, pocher - Légumes frits : réaliser une pâte à frire, enrober pour frire - Légumes à la vapeur : éplucher, laver, tailler des légumes, tourner des légumes, cuire à la vapeur - Purées de légumes : éplucher, laver, tailler, pocher, cuire à la vapeur - Flans : réaliser un appareil à crème prise, lier aux protéines - Mousse : foisonner de la crème - Féculents : cuire du riz (riz pilaf), cuire de la semoule, des céréales - Légumes grillés : griller, snacker - Jardinière de légumes : étuver, cuire à la vapeur, pocher, glacer etc...

Document rédigé par :

- CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch
- CFA – Storck de Guebwiller
- CFA de l'Hôtellerie Restauration de Colmar

Contenu du document validé
par l'inspecteur de
l'Éducation Nationale
responsable du diplôme :

- Mme Ginette KIRCHMEYER, IEN Économie Gestion

Professionnels

- M. Bernard SCHAHN, Conseiller de l'Enseignement
- M. F. Golla,
- M. J. Bletzacker.

Equipe de direction des CFA

- M. Edmond SCHOUER, Directeur adjoint CFA Storck - Guebwiller
- Mme Martine PARREND, Directrice pédagogique, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch
- M. Olivier YNARD, coordonnateur pédagogique, CFA de l'Hôtellerie Restauration de Colmar
- M. Christophe WEBER, Chef de travaux, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch
- M. Patrick COUTHERUT, Coordonnateur de l'enseignement Professionnel, CFA de l'Hôtellerie Restauration de Colmar

Liste des participants à l'élaboration :

▪

Formateurs – CFA Storck - Guebwiller

- M. Jean-Maurice GULLY, PLP OPC, CFA Storck - Guebwiller

Formateurs - CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch

- M. Cosme QUOI, formateur de gestion,
- M. Laurent PREVOST, formateur en sciences appliquées,
- M. Fabrice CHRISTEN, formateur en sciences appliquées,
- M. Cosme QUIOT, formateur de droit,
- M. Denis DURR, formateur de cuisine

▪

Formateurs – CFA de l'Hôtellerie Restauration de Colmar

- Mme Laurence HOUEL, formatrice de cuisine,
- Mme Valérie QUIQUEREZ, formatrice en sciences appliquées,
- M. Denis SCHMITT, formateur en gestion,