



Référentiel du

Certificat de spécialisation “Restauration collective”



Photo couverture : Restauration collective
Source : <http://photo.agriculture.gouv.fr> - ©Pascal Xicluna/Min.Agri.fr

Référentiel du Certificat de spécialisation “Restauration collective” (niveau V)



Sommaire

Référentiel professionnel	1
Le contexte de l'emploi visé	3
Fiche descriptive d'activités.....	9
Situations professionnelles significatives.....	11
Référentiel de certification.....	13
Liste des capacités attestées par le certificat de spécialisation	15
Modalités d'évaluation	17
Siglier	19

Référentiel du
Certificat de spécialisation
“Restauration collective”
(niveau V)

Référentiel professionnel

Le référentiel professionnel du certificat de spécialisation (CS) “Restauration collective” décrit les emplois de niveau V dans le secteur de la restauration collective.

Le référentiel professionnel est composé de trois parties : la première partie fournit un ensemble d'informations relatives au contexte des emplois visés, la deuxième partie est constituée de la fiche descriptive d'activités (FDA) et la troisième présente les situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences.

1- Éléments de contexte socio-économique du secteur professionnel

1.1- Descriptif du secteur professionnel

1.1.1- Restauration hors domicile

Ce secteur représentait, en 2010, un chiffre d'affaires¹ de 68 milliards d'euros et se répartissait comme suit :

- Restauration collective :
43% des repas pour seulement 25% de l'activité en valeur¹ ;
- Restauration commerciale :
46% des repas pour 65% de l'activité¹ ;
- Circuits alimentaires alternatifs :
10% des repas pour 10% de l'activité¹.

1.1.2- Restauration collective

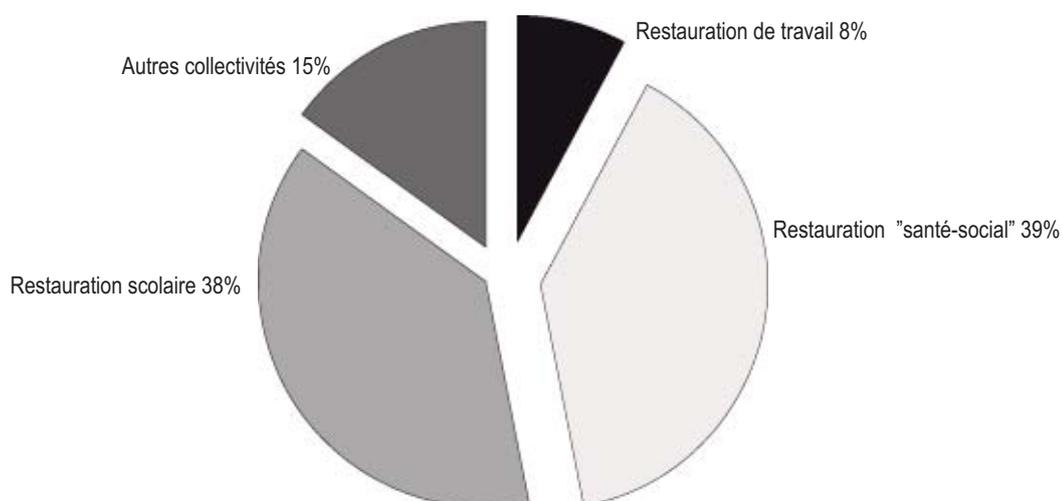
Elle représente près de 3 milliards de repas par an distribués par 72 700 restaurants et un chiffre d'affaire de plus de 17 milliards d'euros hors taxe¹ .

Il s'agit donc d'un secteur important qui concerne tout individu dans une ou plusieurs étapes de sa vie : du secteur scolaire au secteur hospitalier, de la restauration d'entreprise ou encore celle de l'armée, du milieu carcéral ou autre type de restauration collective.

Aujourd'hui 15% des personnes interrogées disent déjeuner au moins une fois par semaine à la "cantine"¹.

La figure ci-dessous indique la répartition du nombre de repas servis annuellement au sein des différents secteurs concernés par la restauration collective² :

La restauration collective par secteur en nombre de repas par an



1.1.3- Structures de la restauration collective

La restauration collective se caractérise par **deux modes de gestion** :

- **La gestion concédée** à une société de restauration représente 38,7%² du marché, elle est particulièrement présente en restauration d'entreprise.

- **La gestion directe** est majoritaire avec 61,3 % du secteur² . Elle s'est imposée en restauration scolaire (62% des repas²) et hospitalière (70% des repas²). La caractéristique de ce secteur est qu'il est composé de structures de tailles très variables (de 50 à 20 000 couverts/jour).

● **40%³ de la restauration collective en gestion directe**

concerne le secteur public, sous la compétence des mairies, intercommunalités, Conseils généraux, Conseils régionaux ou de l'État. Dans le secteur privé, les restaurants sont gérés par des Comités d'entreprises, des associations ou des sociétés privées.

Le tableau ci-dessous⁴ fournit des données relatives aux nombres respectifs de structures et de repas en fonction des différents secteurs de la restauration collective.

Tableau 1 : Le secteur de la restauration collective en 2009

Type de collectivité	Nombre de structures (unités)			Nombre de repas servis (milliers)		
	Gestion directe	Concession	Total	Gestion directe	Concession	Total
Restauration travail	2 500	9 200	11 700	106 300	340 000	446.300
Restauration scolaire	20 100	14 000	34 100	705 400	434 500	1.139.900
Restauration santé social	12 300	6 300	18 600	809 000	339 500	1.148.500
Autres collectivités	6 800	1 500	8 300	210 400	40 500	250.900
Ensemble des collectivités	41 700	31 000	72 700	1 831 100	1 154 500	2.985.600

1.2- Évolutions du secteur

A l'instar de la restauration "classique", le secteur de la restauration collective a connu des évolutions marquantes au cours des dernières années. On peut les résumer comme suit :

● **En matière de réglementation, d'hygiène et sécurité et de démarche qualité**

- Une montée en puissance des démarches "qualité" en vue de répondre aux exigences des références internationales en la matière : "Paquet hygiène", HACCP, ISO 9000, auto-contrôles... ;
- Un renforcement des demandes en termes d'enregistrements en vue de garantir la traçabilité.

● **Concernant les évolutions techniques**

- L'utilisation de matières premières diversifiées ;
- L'utilisation de produits diversifiés (frais, appertisés, surgelés, 4ème et 5ème gammes...) et élaborés de l'agroalimentaire ;
- La mise en œuvre de techniques sophistiquées ;
- L'existence sur le marché, de matériels performants de nouvelle génération qui requièrent de nouvelles compétences techniques.

● **En matière de nutrition**

- L'obligation de connaître les règles de nutrition et d'équilibre alimentaire (recommandations du Programme de Nutrition et Santé) et de travailler plus étroitement avec les diététiciens ;
- L'invitation à utiliser des produits frais ;
- La nécessité de savoir adapter et décliner des recettes "de base" à des convives particuliers : présentant des allergies, devant suivre un régime particulier, en cours de traitement médical, de cultures différentes, très jeunes... ou très âgés...

● **Sur le plan de la gestion**

- Une meilleure définition des cahiers des charges (Cahier des Clauses Techniques Particulières) ;
- La contrainte de maintenir un travail de qualité dans un contexte de volonté de réduction des coûts ;
- La prise en compte progressive des initiatives inscrites dans le cadre du "développement durable" : utilisation de produits de proximité, "circuits courts", signes officiels de qualité, agriculture biologique..., et prise en compte de la réduction des déchets, de l'économie d'énergie, de l'utilisation rationnelle de l'eau, du choix de matériaux « propres », de la notion de « Haute Qualité Environnementale » (HQE)...

● **Du point de vue sociologique**

- La prise en compte du rôle "social" que doit remplir le restaurant collectif (par exemple, en milieu scolaire : amélioration des conditions d'accueil : norme AFNOR NX 50-220, octobre 2005) ;
- La notion d'aliment "Plaisir" ;
- Le concept de convivialité et de partage (restaurant d'entreprise, salle à manger...) ;
- La prise en compte de l'alimentation comme facteur d'équilibre individuel, de construction identitaire et d'éducation à la santé et à la citoyenneté (restaurant scolaire) ;
- La considération que l'alimentation est une contribution très forte d'une thérapie réussie (restauration hospitalière).

1.3- État des lieux en termes de formation

1.3.1- Formation initiale

L'accès aux métiers de la restauration collective repose sur une offre de formation identique à celle qui prépare aux métiers de la restauration commerciale. Elle est résumée dans le tableau ci-dessous.

Niveau	Production culinaire	Service
V	CAP "Cuisine" CAP "Agent polyvalent de restauration"	BEP "Métiers de la restauration collective" CAP "Agent polyvalent de restauration" CAP "Restaurant"
IV	Bac pro "Restauration" Bac techno "Hôtellerie" BP "Cuisinier" Titre "Cuisinier gestionnaire de collectivité"	BP "Restaurant"
III	BTS "Hôtellerie restauration"	
II	Licences (ou licences professionnelles) ⁵ Masters professionnels	

Tableau 2 : État des lieux des formations initiales en restauration collective

Il convient de signaler que comme tous les diplômes du ministère chargé de l'agriculture, le certificat de spécialisation est accessible par la "Validation des Acquis de l'Expérience" (VAE).

1.3.2- Formation continue

La formation initiale de commis de cuisine (CAP à Bac pro) présente une orientation « Restauration traditionnelle » qui ne répond pas à l'ensemble des compétences demandées aux personnels cuisinant en restauration collective.

En effet, les évolutions en termes de matériel, de structure et les obligations réglementaires sur les plans de l'hygiène, la sécurité et la nutrition sont autant de spécificités qui différencient aujourd'hui ce secteur de la restauration traditionnelle.

Par ailleurs, outre les activités inhérentes au cœur du métier de cuisinier, on repère des spécificités de la restauration collective : organisation du travail avec des horaires décalés, adaptation éventuelle des fiches techniques aux différents convives (ex : patient à pathologie ou régime particulier), production de gros volumes, utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes, modalités de cuisson, conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace.

Pour cette raison, en addition de l'offre de formation initiale, des modules sont proposés en formation continue par de nombreux organismes. Toutefois, cette approche reste insuffisante et non coordonnée ce qui conduit à de grandes variantes dans l'exercice du métier... à fonction équivalente.

1.4- État des lieux en termes d'insertion professionnelle

Le secteur de la restauration collective est dynamique et créateur d'emplois ; il représente un chiffre d'affaires de 17 milliards d'€ et sert près de 3 milliards de repas chaque année.

La restauration collective a besoin de gestionnaires, ainsi que de cuisiniers expérimentés et qualifiés pour produire de la qualité en quantité. Le secteur embauche à des niveaux de qualification très divers, du CAP jusqu'à la Maîtrise, et offre des évolutions de carrière intéressantes.

L'étude interne menée par le CCC en 2010* a permis de recenser de manière transversale le nombre d'emplois existant au sein de ce secteur d'activité. Il est ainsi rapporté que la restauration collective fait travailler près de 300.000⁶ personnes, tous établissements confondus, dont 100.000 emplois évalués par l'INSEE pour les établissements privés.

A cette estimation, il convient d'ajouter que le secteur va devoir faire face à de nombreux départs en retraite dans les prochaines années.

Les prévisions d'emploi dans le secteur ont été évaluées à plus de 56 000 embauches en 2012⁶, dont plus de 16 000 cuisiniers.

Pour autant, la restauration collective rencontre depuis plusieurs années des difficultés de recrutement, expliquées par un double phénomène :

- La non-adéquation entre les formations dispensées au regard des besoins de la profession ;
- Une image dévalorisante du secteur, par manque de communication, alors que le métier présente de nombreux atouts, notamment en termes de progression de carrière avec formation professionnelle et d'amélioration de la qualité de vie, avec l'évolution de l'organisation du travail.

1.5. Conséquences du diagnostic sur les connaissances, compétences et aptitudes attendues

Quel que soit le secteur concerné (entreprise, scolaire, hospitalier), on note une demande croissante de connaissances et de compétences. Toutefois, actuellement, l'offre de formation professionnelle initiale et continue ne semble pas couvrir complètement ces besoins.

* CCC est devenu Restau'Co en 2014

Les compétences nécessaires à ce niveau de formation, sont :

● Sur le plan professionnel

- Une bonne connaissance des filières de production et des produits (lien avec les inter-professions) ;
- L'importance de maintenir, voire de conforter un bon niveau théorique et pratique dans le domaine de l'art culinaire avec la volonté, d'une part, de mieux valoriser les produits élaborés et, d'autre part de développer et maîtriser la préparation de produits bruts ;
- La nécessaire maîtrise des différentes techniques spécifiques au secteur de la restauration collective qui seront mises en œuvre selon les structures (liaison chaude, liaison froide réfrigérée, satellite) ainsi qu'une formation solide aux matériels utilisés, de plus en plus performants ;
- La nécessité de renforcer les apports dans le domaine de l'hygiène alimentaire et de la sécurité vis à vis du convive (secteur hospitalier notamment), de l'HACCP, de la traçabilité... et d'intégrer, dans la formation, les particularités de la restauration collective (quantités, transports éventuels...);
- La nécessité d'introduire dans la formation des connaissances de base dans le domaine de la nutrition ainsi qu'en matière de sociologie de l'alimentation (évolution des comportements alimentaires...);
- Des connaissances en matière de gestion :
 - ♦ Approche économique (adaptation de la cuisine "classique" aux "gros" volumes traités en restauration collective, maîtrise des coûts) ;
 - ♦ Pratiques respectueuses de l'environnement et/ou actions en faveur du "Développement Durable" : limitation et traitement des déchets, utilisation de produits propres, économie d'eau et d'énergie...

● Sur le plan personnel

Pendant la formation, il sera important que l'apprenant puisse avoir des situations pédagogiques qui le prépareront à :

- Être l'ambassadeur du « Bien manger » ;
- Organiser, avec méthode, les tâches qui lui sont confiées ;
- Faire preuve de rigueur, de fiabilité et responsabilité dans son travail, notamment dans l'application des recettes et divers modes opératoires et dans le respect des procédures d'hygiène ;
- Travailler en équipe en respectant le rôle de chacun ;
- Savoir s'adapter et s'intégrer ;
- Développer un esprit de curiosité et d'initiative ;
- Être force de proposition ;
- S'adapter au changement ;
- Faire preuve de polyvalence en cas de besoin ;
- Se montrer apte à transmettre son savoir et ses compétences.

2- Emplois visés par le diplôme

2.1- Différentes appellations institutionnelles (ROME, NSF...) ou d'usage dans les entreprises

2.1.1- Nomenclatures officielles

Pour les deux secteurs de la restauration, collective ou traditionnelle, les appellations sont identiques :

- Code ROME G1602 : "Personnel de cuisine"
 - ♦ Adapté à la fonction de "cuisinier en restauration collective"
- Code ROME G1603 : "Personnel polyvalent en restauration"
 - ♦ S'applique aux agents assurant des fonctions connexes à la production culinaire : préparation de plats simples, service, nettoyage...

2.1.2- Autres appellations en usage

- En lien avec le code ROME G1602, on trouve les appellations suivantes :
 - Cuisinier (ère)
 - Commis (e) de cuisine
 - Commis (e) de cuisine de collectivité
 - Commis (e) pâtissier
- En lien avec le code ROME G1603, on trouve les appellations suivantes :
 - Agent de restauration
 - Agent de service
 - Commis (e) de cuisine
 - Commis (e) de cuisine de collectivité
 - Employé(e) polyvalent(e)
 - Equipier(e) polyvalent (e)

2.2- Situation fonctionnelle

2.2.1- Finalités des emplois ou des postes occupés

Le cuisinier qui exerce en restaurant de collectivité doit assurer la production des différents éléments constituant un repas en respectant les réglementations en vigueur, les contraintes de gestion et les exigences du convive tout en veillant à sa satisfaction.

Il doit adapter son savoir-faire de cuisinier « classique » aux spécificités de la restauration collective : organisation (liaison directe, satellite...), production de gros volumes, utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes, modalités de cuisson, conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace.

Eu égard à la destination des produits qu'il élabore (milieu hospitalier notamment), il doit assurer la qualité sanitaire des denrées produites en respectant les procédures prescrites par la réglementation.

2.2.2- Conditions d'exercice

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants d'entreprises ou de collectivités (établissements scolaires, structures hospitalières ou à caractère social...), en relation avec différents intervenants (chef cuisinier, fournisseurs, services d'hygiène...), en contact régulier avec les clients ou autres donneurs d'ordre.

Elle varie selon le mode d'organisation (restauration directe/différée, liaison chaude/liaison froide...) et le type et la taille d'établissement.

L'activité peut s'avérer physique et engendrer certains risques professionnels : travail en zone à température élevée et/ou basse, manipulation de plats chauds et d'outils tranchants (couteaux, hachoirs), ..., port répétitif et cumulé d'objets (piles d'assiettes...).

Le port d'une tenue professionnelle réglementaire est exigé dans le cadre des normes d'hygiène et de sécurité imposées au secteur.

Le cuisinier en restauration collective travaille en équipe dont la taille varie en fonction de la structure au sein de laquelle il exerce son activité. Il opère sous les ordres du responsable de production.

Les horaires de travail, les congés annuels et les récupérations du temps de travail dépendent du secteur et de l'entreprise où l'activité est exercée.

2.3- Comportement professionnel

Pour mener à bien les tâches qui lui sont confiées, le cuisinier de restauration collective doit faire preuve de :

- Méthode et organisation en respect des procédures en vigueur ;
- Rigueur, précision et fiabilité dans son travail, notamment dans la transmission des résultats et/ou de ses observations ;
- Capacité à travailler en équipe ;
- Esprit de curiosité et d'initiative ;
- Disponibilité ;
- Adaptabilité au changement et souplesse.

2.4- Degré de responsabilité et d'autonomie

A ce niveau de qualification le salarié dispose d'une autonomie variable, suivant les structures au sein desquelles il exerce son activité. Il agit constamment sur ordre et doit référer des actions auprès de son supérieur hiérarchique. Il travaille dans le cadre de consignes strictes mais possède, souvent, de la latitude pour organiser son travail.

L'ensemble des activités fait l'objet d'une évaluation régulière avec le supérieur hiérarchique et l'équipe. Le salarié peut proposer des solutions d'amélioration.

2.5- Évolutions possibles des diplômés dans et hors de l'emploi

Un cuisinier de restauration collective peut progressivement devenir responsable de production au sein de sa structure. Il peut également envisager de travailler dans une unité de taille plus importante.

Un cuisinier peut, par exemple, en quelques années, se voir confier la gestion d'un restaurant collectif, un poste particulièrement polyvalent et à responsabilités.

Par ailleurs, il peut participer en tant que formateur, à une activité de formation.

1- Source : *Étude FranceAgrimer Crédoc 2010*

2- Source : *Institut d'études GIRA 2009*

3- *Chiffres INSEE*

4- Source : *GIRA 2009*

5- Consulter le site www.sup.adc.education.fr

6- *Rapport CCC, septembre 2010*

Résumé du métier

- Extrait de la Fiche métier Pôle emploi - **Code ROME G1602** : "Personnel de cuisine"
 - Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement ;
 - Peut cuisiner un type de plats particuliers (desserts, poissons, viandes...);
 - Peut élaborer des plats, des menus.
- Extrait de la fiche métier Pôle emploi - **Code ROME G1603** : "Personnel polyvalent en restauration"
 - Prépare et assemble des produits (pain, viennoiseries)
 - Prépare et assemble des plats simples chauds ou froids (salades...)
 - En effectue la distribution selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement

La fiche descriptive d'activités (FDA) qui suit s'attache à décrire spécifiquement le métier de personnel de restauration collective en correspondance avec le code ROME G1602.

Outre les activités inhérentes au cœur du métier de cuisinier, on repère des spécificités de la restauration collective :

- Organisation du travail : liaison directe ou différée, satellite, gestion directe ou concédée, horaires parfois décalés... ;
- Préparation, commandes...
- Elaboration des fiches techniques et adaptation éventuelle aux différents convives (ex : patient à pathologie ou régime particulier, de cultures différentes...);
- Production de gros volumes ;
- Utilisation d'outils et matériels adaptés à ces volumes ;
- Utilisation de logiciels spécifiques
- Process de cuisson ;
- Conditionnement et conservation adaptée à une consommation différée dans le temps et dans l'espace ;
- Transport et livraison

Liste des fonctions et des activités exercées

Les fonctions et activités exercées, par le salarié au niveau 5 de qualification, dans le domaine de la cuisine en restauration collective sont listées dans la fiche descriptive d'activités (FDA) qui suit.

La fiche descriptive d'activités (FDA) dresse la liste quasiment exhaustive, de l'ensemble des activités de l'employé titulaire de l'emploi/métier. Elles sont écrites, par convention, sans pronom personnel, les activités pouvant être conduites par une femme, ou par un homme.

La FDA ne décrit pas les activités exercées par un titulaire de l'emploi en particulier, mais correspond au cumul de toutes les configurations d'emploi des personnes occupant les emplois/métiers visés par le diplôme. Ces activités sont regroupées en grandes fonctions selon leur finalité. Des variantes peuvent être constatées selon le domaine (scolaire, entreprise, hospitalier) ainsi qu'en fonction de la taille de la structure. Certaines activités sont par ailleurs acquises avec l'expérience et la prise de responsabilités. A cet égard, il convient de distinguer le chef de production des autres cuisiniers.

Il convient de préciser que les activités mentionnées dans la FDA sont réalisées en appliquant en permanence les règles et les consignes en matière de sécurité sanitaire des aliments, de prévention des risques professionnels et de préservation de l'environnement.

Fiche descriptive d'activités (FDA)

1- Gestion des approvisionnements

- 1.1- Participe aux approvisionnements
- 1.2- Réceptionne les livraisons
- 1.3- Vérifie les quantités et contenus des livraisons
- 1.4- Assure les différents enregistrements informatiques
- 1.5- Décartonne, déconditionne
- 1.6- Range les produits selon leur famille

2- Production, réalisation

- 2.1- Prend connaissance du planning de production et des fiches techniques
- 2.2- Prépare et approvisionne son poste de travail
- 2.3- Réalise les préparations préliminaires des denrées
- 2.4- Effectue les contrôles et les autocontrôles
- 2.5- Réalise les préparations chaudes
- 2.6- Réalise les préparations froides
- 2.7- Vérifie les qualités organoleptiques (aspect, texture, goût...)
- 2.8- Rectifie les écarts par rapport aux résultats attendus
- 2.9- Assure les refroidissements
- 2.10- Réalise les productions spécifiques aux différents profils et régimes alimentaires
- 2.11- Tient à jour tous les enregistrements obligatoires

3- Distribution

- 3.1- Allotit les préparations en vue des livraisons
- 3.2- Assure la remise en température de plats conservés à froid
- 3.3- Assure le maintien en température
- 3.4- Effectue le portionnage et le dressage selon les usages
- 3.5- Réalise des conditionnements spécifiques
- 3.6- Assure le service des plats chauds
- 3.7- Assure l'approvisionnement des espaces de distribution et de consommation en mets et boissons et en matériel de service
- 3.8- Peut réaliser les cuissons « minute » devant le convive
- 3.9- Répond aux demandes d'information des convives

4- Nettoyage et entretien du matériel et des locaux

- 4.1- Nettoie le poste de travail et l'environnement de ce dernier
- 4.2- Réalise le nettoyage manuel et mécanisé des matériels et ustensiles
- 4.3- Réalise le nettoyage manuel et mécanisé des locaux
- 4.4- Réalise l'entretien de son matériel
- 4.5- Réalise le tri sélectif des déchets
- 4.6- Assure l'évacuation des déchets dans les locaux dédiés

Situations professionnelles significatives

Les situations professionnelles significatives de la compétence (SPS) représentent les situations-clés, qui, si elles sont maîtrisées par les titulaires des emplois visés par le diplôme, suffisent à rendre compte de l'ensemble des compétences mobilisées dans le travail.

Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon la nature des ressources qu'elles mobilisent et la finalité visée. Elles sont par nature limitées.

Situations professionnelles significatives (SPS)

Champs de compétences	SPS	Finalités
Productions culinaires	<ul style="list-style-type: none">• Contrôles et autocontrôles• Préparations des denrées et du poste de travail• Préparations chaudes et froides (viandes, légumes, plats cuisinés, entrées froides, desserts)	Assurer la production des mets en respectant la traçabilité, les procédures, prescriptions et réglementations hygiène sécurité en vigueur
Distribution de produits culinaires	<ul style="list-style-type: none">• Gestion des flux• Portionnage et dressage• Communication avec le convive	Assurer la distribution des mets en respectant les procédures et prescriptions hygiène et sécurité pour satisfaire au mieux les attentes du convive
Entretien des matériels et locaux	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyage des matériels et des surfaces	Assurer la qualité sanitaire des denrées produites en respectant les procédures hygiène et sécurité prescrites

Référentiel du
Certificat de spécialisation
“Restauration collective”
(niveau V)

Référentiel de certification

Le référentiel de certification est constitué de deux parties :

- la liste des capacités attestées
- les modalités d'évaluation permettant la délivrance du certificat de spécialisation.

C 1- Conduire la production des préparations culinaires

C 11- Conduire les opérations préliminaires à la production

C 12- Réaliser des préparations chaudes et froides pour un groupe de convives

C 2- Distribuer les préparations culinaires

C 21- Dresser des assiettes

C 22- Gérer les flux

C 3- Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

C 31- Nettoyer les locaux

C 32- Nettoyer des matériels à l'aide de machines

Le Certificat de spécialisation "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 une capacité. S'agissant d'un diplôme ou d'un titre du MAAF, les unités capitalisables correspondent aux capacités du référentiel de certification.

Capacités		Indications pour l'évaluation / Savoirs mobilisés	Prescriptions spécifiques
C 1	UC 1 : Conduire la production des réparations culinaires		Évaluation en situation professionnelle
	11- Conduire les opérations préliminaires à la production	<p align="center">Indications pour l'évaluation</p> <p>Prise de connaissance des consignes et des procédures, en particulier des fiches techniques. Choix des denrées et des matériels cohérents avec la fiche technique. Déstockage et déconditionnement dans le respect des règles de gestion des stocks. Prise en compte des autres productions en cours et de l'organisation globale de la cuisine dans l'utilisation du matériel et la gestion du temps. Enregistrement et archivage des documents nécessaires à la traçabilité des produits. Application des règles d'hygiène et de sécurité dans toutes les actions conduites. Gestes et postures adaptés</p> <p align="center">Les savoirs mobilisés dans l'action</p> <p>Modes de conservation des aliments. Normes de température des différentes zones de stockage. Microbiologie (lien entre température et développement des microorganismes). Notions concernant les anomalies de conservation, causes et effets. Calculs de base (règle de 3). Connaissance des règles d'enregistrement nécessaires à la traçabilité des produits. Notions d'ergonomie au travail</p>	
	12- Réaliser des préparations chaudes et froides pour un groupe de convives	<p align="center">Indications pour l'évaluation</p> <p>Mélange des ingrédients et choix des modes de cuisson adaptés à la fiche technique et au type de liaison utilisé dans l'unité de production. Utilisation des matériels de préparation et de cuisson adaptés à la production en gros volume. Contrôle de la qualité organoleptique des productions (assaisonnement). Respect de la marche en avant dans le temps et dans l'espace. Enregistrement et archivage des documents nécessaires à la traçabilité des produits et en particulier le prélèvement plats témoins / échantillons. Application des règles d'hygiène et de sécurité dans toutes les actions conduites. Gestes et postures adaptés</p> <p align="center">Les savoirs mobilisés dans l'action</p> <p>Rôle et principes généraux de fonctionnement des matériels de préparation et de cuisson couramment utilisés dans la restauration collective. Techniques culinaires. Microbiologie, hygiène, contamination des aliments et des surfaces.</p>	

Capacités		Indications pour l'évaluation / Savoirs mobilisés	Prescriptions spécifiques
C 2	UC 2 : Distribuer les préparations culinaires		Évaluation en situation professionnelle
	21- Dresser des assiettes	<p>Indications pour l'évaluation</p> <p>Portionnage et dressage des productions dans le respect des recommandations en vigueur. Maintien et remise en température selon les normes en vigueur. Application des règles d'hygiène et de sécurité dans toutes les actions conduites. Gestes et postures adaptés</p> <p>Les savoirs mobilisés dans l'action</p> <p>Règles de portionnage et nutritionnelles en vigueur (GEMRCN). Microbiologie (contamination des aliments et des surfaces).</p>	
	22- Gérer les flux	<p>Indications pour l'évaluation</p> <p>Approvisionnement régulier des espaces de distribution en cohérence avec le flux de convives. Information des convives sur l'origine, la composition, les qualités nutritionnelles et les techniques de fabrication des préparations.</p> <p>Les savoirs mobilisés dans l'action</p> <p>Notions de nutrition. Techniques culinaires. Bases en techniques de communication.</p>	
C 3	UC 3 : Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels		Évaluation en situation professionnelle
	31- Nettoyer les locaux	<p>Indications pour l'évaluation</p> <p>Choix des produits, techniques de nettoyage et procédures, utilisation raisonnée de l'eau et des produits chimiques, tri des ordures, évacuation des déchets. Application des règles d'utilisation et de dosage des produits de nettoyage. Application des règles de sécurité.</p> <p>Les savoirs mobilisés dans l'action</p> <p>Objectifs visés par la méthode HACCP, et les autres référentiels en lien avec la qualité et la sécurité alimentaire. Principe de nettoyage et de désinfection. Nature, fonction et dosage de principaux produits de nettoyage et de désinfection. Gestes et postures adaptés.</p>	
	32- Nettoyer des matériels à l'aide de machines	<p>Indications pour l'évaluation</p> <p>Application protocole d'utilisation des machines. Application du plan de nettoyage. Application des règles d'utilisation et de dosage des produits de nettoyage. Application des règles de sécurité. Gestes et postures adaptés.</p> <p>Les savoirs mobilisés dans l'action</p> <p>Notion de durabilité minimale. Rôles et principes généraux de fonctionnement des machines utilisées. Notions d'ergonomie au travail.</p>	

Les règles communes de l'évaluation des diplômes en unités capitalisables du ministère chargé de l'agriculture sont définies par note de service.

CS	Certificat de spécialisation
FDA	Fiche descriptive d'activités
SPS	Situation professionnelle significative

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche
Sous-direction des politiques de formation et d'éducation
Bureau des partenariats professionnels
Bureau des diplômes de l'enseignement technique
1 ter avenue de Lowendal - 75700 Paris 07SP

Juin 2015