

RÉNOVATION DU CAP CUISINE

1

Réunion de travail nouveau CAP Cuisine
24 mai 2016, Lycée de Gascogne Talence

Lien outil
TSG



Lien carte
mentale



Lien vers
référentiel



CAP CUISINE

PLAN DE LA PRÉSENTATION

- Éléments du contexte
- Référentiel de certification : champ d'activité et emplois concernés
- Architecture générale du référentiel
- CAP Cuisine : une logique de construction entre RAP – RC et épreuves
- Extrait du référentiel de certification
- Règlement d'examen
- Annexe 6 : les techniques professionnelles

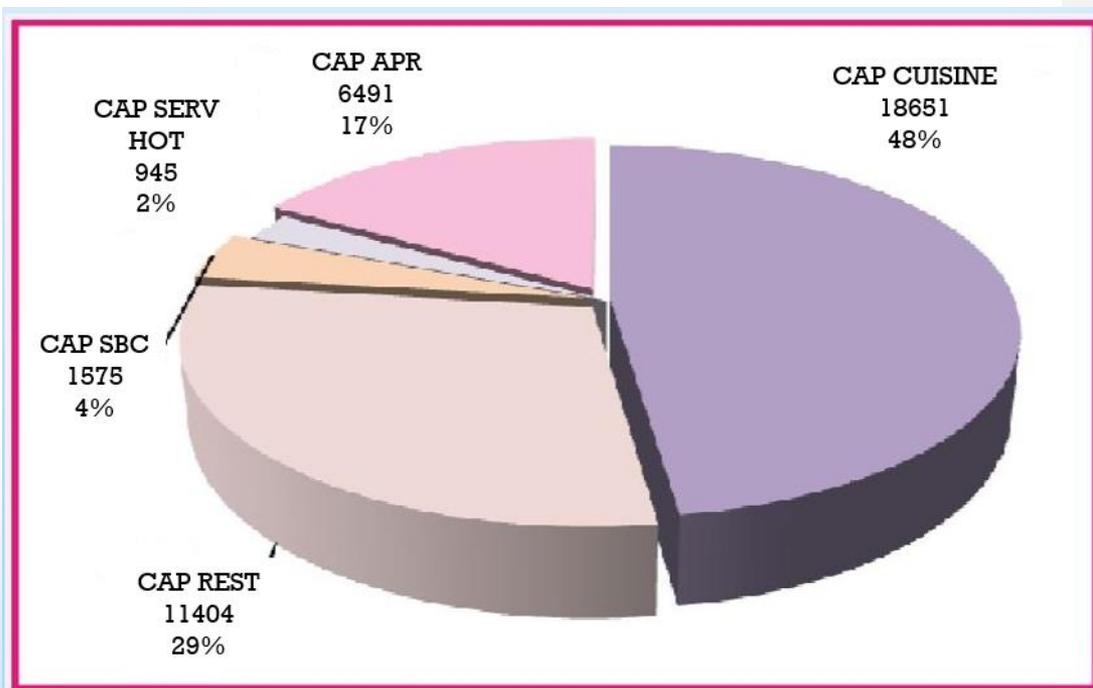
CAP CUISINE

ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

Effectifs nationaux

	CAP Cuisine	CAP Restaurant	CAP SBC	CAP SH	CAP APR	Total CAP
LP Publics	3 760	2 647	484	679	5 324	12 894
LP Privés	745	292	43	95	445	1 620
CFA Public	1 892	1 147	105	30	126	3 300
CFA Privés	12 254	7 318	943	141	596	21 252
	18 651	11 404	1 575	945	6 491	39 066

Les effectifs et leur répartition :



CAP CUISINE

ACADEMIE DE BORDEAUX	2015			
	Présents	Admis	Taux de réussite	
PUBLIC	113	93	82,3	0,19 %
PRIVE SOUS CONTRAT	10	10	100	0,02 %
PRIVE HORS CONTRAT	-	-	-	
CNED	1	1	100	0,00 %
INDIVIDUEL	37	34	91,9	0,06 %
FORMATION CONTINUE	139	128	92,1	0,23 %
APPRENTISSAGE	303	255	84,2	0,50 %
Ensemble des candidats	603	521	86,4	

Extrait « Filière HR – Etat des lieux 2013-2014 »

CAP CUISINE

ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

Des taux
d'attractivité
élevés

Taux d'attractivité			
	+ bas	+ haut	moyenne
CAP Cuisine	0,42	8,58	2,34
CAP Restaurant	0,08	2,83	1,09
CAP Serv Bras Café	0,48	2,00	0,99
CAP Serv Hôteliers	0,13	2,42	0,95
CAP APR	0,25	3,75	1,32
Bac Pro Cuisine	0,67	5,25	2,18
Bac Pro CSR	0,25	2,70	1,09
Bac Techno	0,33	2,42	1,10
BTS Hot Restauration	0,50	7,17	1,65
BTS Resp héberg	0,92	2,71	1,71
MAN	1,08	15,41	3,97

Extrait « Filière HR – État des lieux 2013-2014 » IGEN

CAP CUISINE

ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

Quelques points soulevés par l'étude d'opportunité présentée par l'UMIH en CPC le 29/03/2013 :

- Diplôme préparé sous statut scolaire en en apprentissage
- Perception globale du diplôme favorable
- Évolution du public accueilli en CAP
- Diplôme phare pour l'insertion professionnelle :
 - 75% des jeunes s'insèrent en entreprise (commis de cuisine ou cuisiniers polyvalents) ,
 - 25% poursuivent leurs études (articulation CAP / BP et Bac pro à travailler)
- Nécessité de former aux techniques culinaires de base

=>**diplôme centenaire**

CAP CUISINE

ELÉMENTS DE CONTEXTE

Les objectifs de la rénovation :

- Rénovation en cohérence avec les BP rénovés
- Recentrage sur le cœur de métier
- Approche par compétences
- Transversalité des enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion et sciences appliquées)
- Lecture facilitée du référentiel

LE REFERENTIEL D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES CHAMP D'ACTIVITÉ ET EMPLOIS CONCERNÉS

- Le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans **tous types de cuisines.**
- Les emplois concernés :
 - dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale,
 - puis éventuellement des postes à responsabilités.

CAP Cuisine - Architecture générale



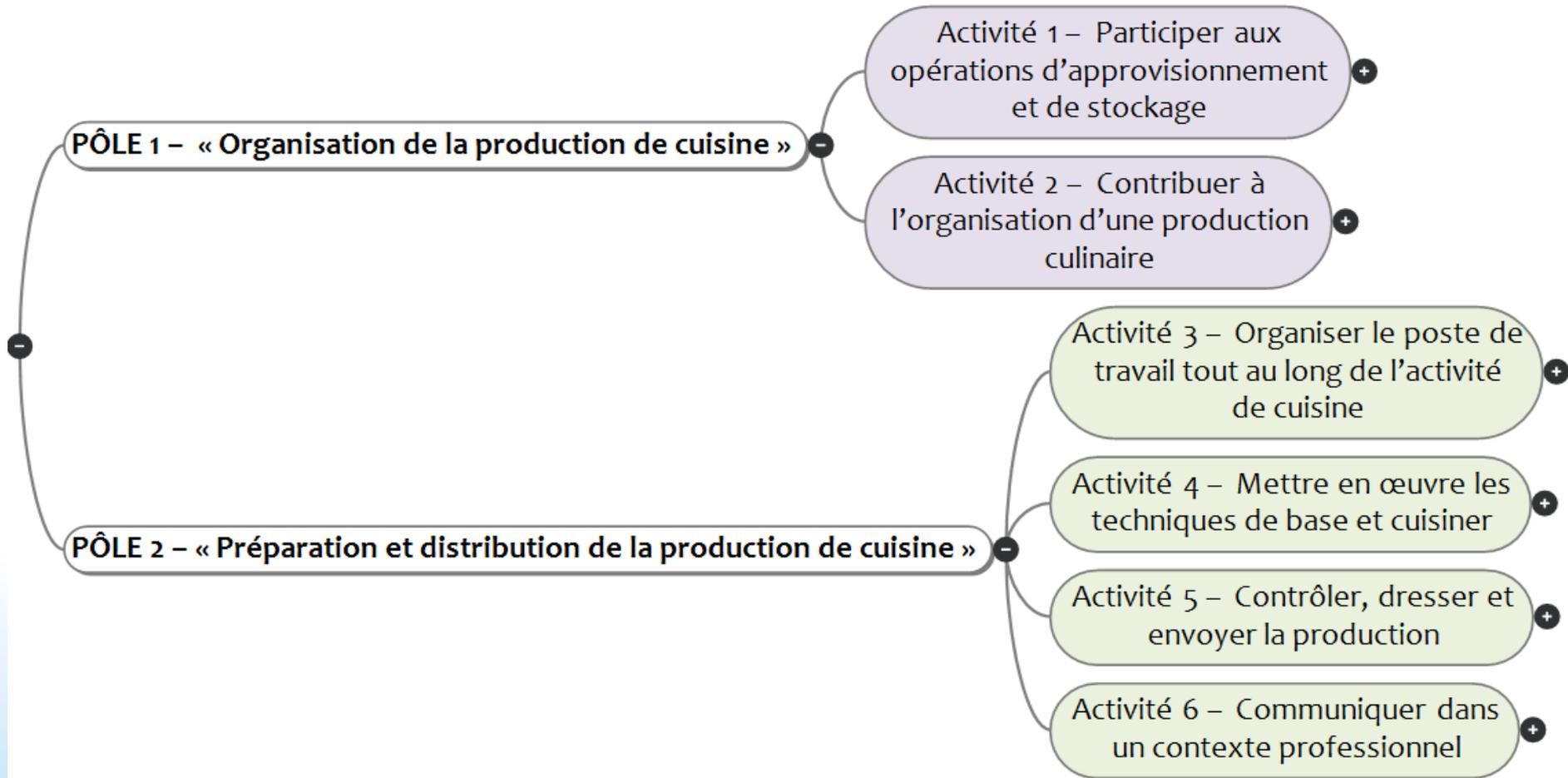
LE REFERENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Deux pôles directeurs :

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

et un recentrage sur **les fondamentaux et les activités emblématiques du métier**

LE REFERENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

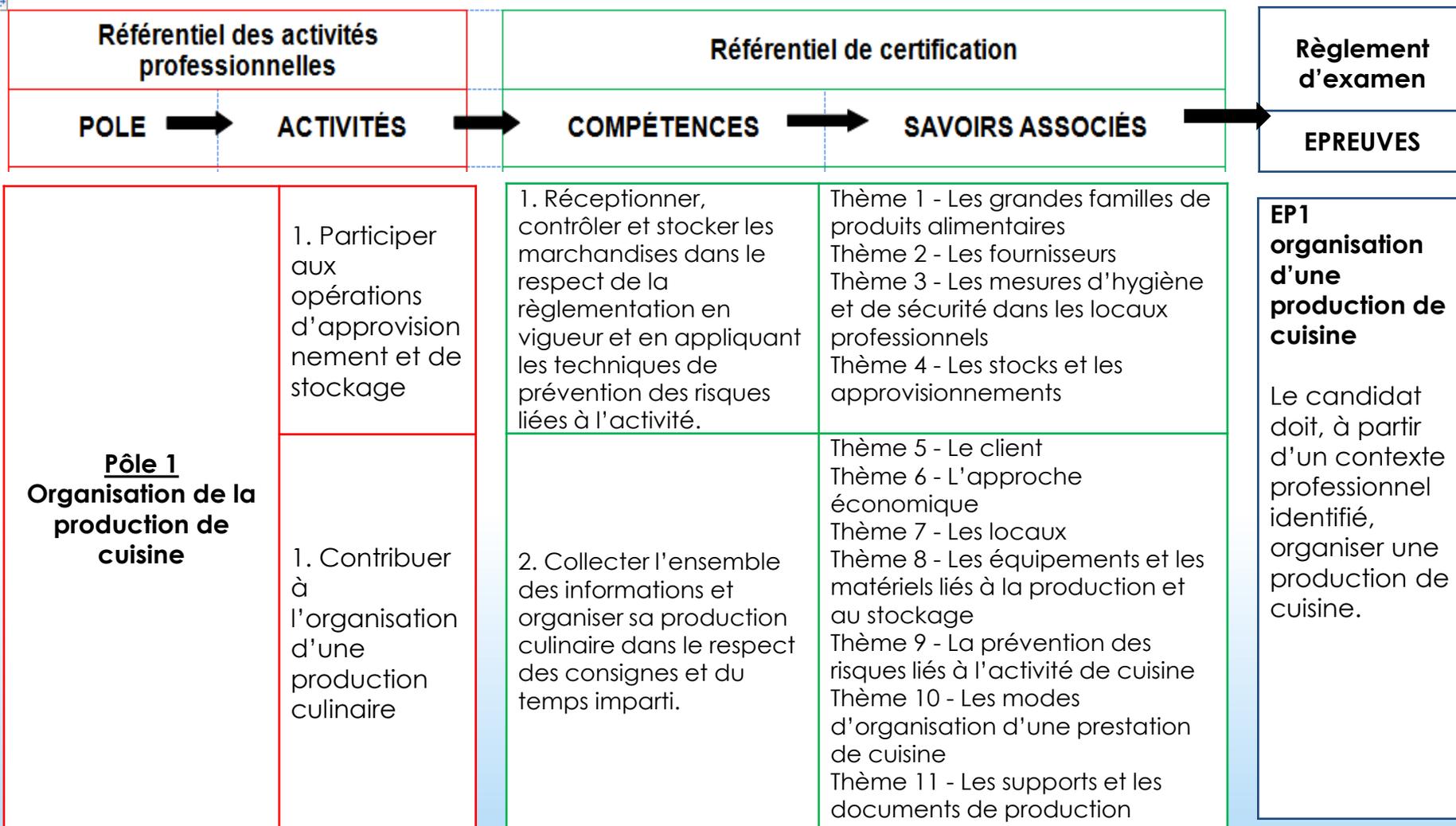


Lien carte
mentale



CAP Cuisine

Linéarité RAP – RC - Epreuves



EXTRAIT DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

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.

<u>Travail demandé</u>	<u>Indicateurs de performance</u>
Réaliser les techniques préliminaires	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Dextérité des gestes</i> • <i>Qualité du résultat</i> • <i>Rapidité d'exécution</i> • <i>Application des procédures de désinfection et de décontamination</i>
<p>Cuisiner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prise en compte des consignes et contraintes de production</i> • <i>Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens</i> • <i>Respect des techniques culinaires</i> • <i>Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.)</i> • <i>Conformité du résultat attendu</i> • <i>Adaptabilité aux différents aléas</i> • <i>Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients</i> • <i>Adaptabilité au contexte de l'entreprise</i>
Préparer des desserts	
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités</i>

Savoirs associés

Culture professionnelle : cuisine, gestion, sciences appliquées

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 :

- de l'eau
- de l'air
- du sel
- du sucre
- de l'alcool
- de la température
- des micro-organismes, etc.

Voir la liste des techniques professionnelles à maîtriser (annexe VI)

LE RÈGLEMENT D'EXAMEN

Spécialité Cuisine de certificat d'aptitude professionnelle		Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) 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	
Epreuves	Unité	Coef	Modalités	Durée	Modalités	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

Un pôle du RC
= une épreuve

Généralisation
du CCF

Coefficients : 18/ 25
pour les épreuves
professionnelles

- (1) Contrôle en cours de formation
- (2) Dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement
- (3) Dont 1 h pour la Prévention Santé Environnement
- (4) Ne sont autorisés 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.

ANNEXE VI

LISTE DES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES A MAITRISER

- 1. Techniques de préparation de base
 - 2. Cuissons
 - 3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons
 - 4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis
 - 5. Pâtisseries : Pâtes
- => [Liste des techniques](#)

CAP CUISINE

GROUPE DE TRAVAIL

Nom Prénom	Académie/Organisme	Nom Prénom	Académie/Organisme
LUGNIER Michel	IGEN Economie et gestion	NADIRAS Laurent	Formateur - Académie Versailles
VIARD Karine	IEN Economie et gestion – Académie Orléans-Tours	MANGIN Jean-Marc	Président de la 17 ^{ème} CPC
TEULADE Valérie	IEN Economie et gestion – Académie Clermont- Ferrand	NAVET Christian	UMIH
MUZARD Jérôme	IEN Economie et gestion – Académie Bordeaux	BEDU Michel	UMIH
DUCHESNE Irène	IEN SBSSA – Académie de Créteil	GESTIN Dominique	UMIH
CAGNASSO Isabelle	DGESCO	CROISSET Bruno	GNC
COCHONNEAU Christian	Responsable de formation au CFA de Blagnac – Académie Toulouse	PORCHERON Dominique	SNRTC
BEUCHE Serge	DDFPT - Académie Orléans-Tours	DUBOIS Yves	SGEN - CFDT
EPP Christophe	Formateur - Académie Metz-Nancy		

17ème CPC – 19 janvier 2016

Lien outil
TSG 

Lien carte
mentale 

Lien vers
référentiel 

LE TRAVAIL D'INGENIERIE DE FORMATION

Le travail d'ingénierie de formation – CAP CUISINE 2016

1

Constituer une équipe pluridisciplinaire



chacun présente ses programmes à l'équipe, cela permet d'identifier les contraintes et les points de convergence

2

Établir un calendrier de formation



Poser toutes les dates clés, les périodes d'évaluation CCF, les parrainages et les projets, les activités extérieures...

3

Répartir les thèmes de savoirs-associés



En fonction des compétences de chacun, prévoir les coanimations, les enseignements expérimentaux, envisager une stratégie de formation/certification pour l'épreuve EPI

4

Construire la stratégie globale



Écrire les contextes professionnels, modulariser les compétences, cadencer les apprentissages, les thèmes de savoirs associés, déterminer les objectifs de formation, les activités

5

Tracer le parcours de compétence



Vérifier à postériori que le parcours de formation prévu propose bien toutes les compétences dans différents contextes de formation

