

**COMPETENCES & SAVOIRS ASSOCIES**

**COMPETENCE 1**  
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

- T1-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 - La qualité : le principe de la labellisation
- T2-Les fournisseurs
  - 2.1 - Les circuits courts et circuits longs d'approvisionnement
  - 2.2 - Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, facture fournisseur)
- T3-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
- T4-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 (fiche de stock, bons de commande, bons de réception, etc.)
  - 4.4 - La gestion des approvisionnements
  - 4.5 - Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation

**COMPETENCE 2**  
Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

- T5-Le client
  - 5.1 - Les habitudes alimentaires
  - 5.2 - Les allergies et les régimes
- T6-L'approche économique
  - 6.1 - La notion de prix d'achat
  - 6.2 - La notion de coût de revient (rendement des produits)
- T7-Les locaux
  - 7.1 - Les zones de production et de stockage
  - 7.2 - Le principe de la marche en avant
- T8-Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage
  - 8.1 - Les équipements
  - 8.2 - Les matériels et les ustensiles
- T9-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
- T10-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
- T11-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
- T12-L'organisation du poste de travail
  - 12.1 - La mise en place du poste de travail (matériels, ergonomie, optimisation, etc.)

**COMPETENCE 3**  
Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail

- T13-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, matériel, etc.)
  - 13.3 - L'hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.)
- T14-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

**COMPETENCE 4**  
Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production

- T15 - 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
- T16-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.)
  - La liste des techniques associées aux recettes (annexe VI)
- T17-La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation
  - 17.1 - Les produits marqueurs
  - 17.2 - Les spécialités régionales
- T18-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.

**COMPETENCE 5**  
Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution

- T19-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
- T20-L'approche sensorielle
  - 20.1 - Les éléments d'analyse d'une production
  - 20.2 - Les principales actions correctives

**COMPETENCE 6**  
Communiquer en fonction d'un contexte professionnel

- T21-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.)
- T22-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.)
- T23-Le parcours professionnel
  - 23.1 - Le repérage des différents organismes de mise en relation (service public de l'emploi, agences d'intérim, 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 :
    - au contrat de travail
    - à la convention collective nationale HCR (la durée du travail, la rémunération, etc.)
  - 23.4 - La gestion de son parcours professionnel (veille technologique et professionnelle, formation continue, validation des acquis de l'expérience, etc.)