

# Certificat d'Aptitude Professionnelle cuisine POLE 1

## POLE 1 Organisation de la production de cuisine



Grille positionnement - Épreuve de contrôle en cours de formation (y compris PFMP)

Élève		Classe / Groupe		Date	
Professeur				Professionnel	
Contexte de l'épreuve	Évaluation formative <input type="checkbox"/> (Dans le cadre des enseignements)	Évaluation <input type="checkbox"/> significative	N°	Autre Évaluation <input type="checkbox"/>	Signature(s)

→ Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive, il convient donc de mener un premier travail de sélection des compétences opérationnelles à évaluer, pour une situation donnée.

COMPÉTENCES	Bilan	Sélection (cocher)	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	①	②	③	④	Commentaires / Notes								
				- N M	- I M	+ M a	+ B M									
C1- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		<input checked="" type="checkbox"/>	c1.1 Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons					
		NM														
		IM														
		MA														
BM																
c1.2 Stocker les marchandises																
c1.3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production																
c1.4 Participer aux opérations d'inventaire																
C2- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM			c2.1 Collecter les informations nécessaires à sa production					
		NM														
		IM														
		MA														
BM																
c2.2 Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production																
c2.3 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production																
c2.4 Planifier son travail																

Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive –  
 Curseur évaluation ①- NM Non Maitrisée / ②- IM Insuffisamment Maitrisée / ③- Ma Maitrisée / ④- BM Bien Maitrisée

**Bilan sur le niveau de maîtrise des compétences du POLE 1** (éventuellement proposition d'une note s/20 correspondant au profil)

# Certificat d'Aptitude Professionnelle cuisine POLE 2

## POLE 2 Préparation et distribution de la production de cuisine



### Grille positionnement - Épreuve de contrôle en cours de formation (y compris PFMP)

Élève		Classe / Groupe		Date													
Professeur			Professionnel														
Contexte de l'épreuve	Évaluation formative (Dans le cadre des enseignements)	Évaluation en PFMP			Évaluation CCF en Centre		Signature(s)										
	<input type="checkbox"/>	①	②	③	④	S1		S2									
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>									
COMPÉTENCES	Bilan	Sélection (cocher)	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES				① - N M	② - I M	③ + M a	④ + B M	Commentaires / Notes						
C3- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		<input checked="" type="checkbox"/>	C3.1	Contrôler ses denrées					
		NM															
		IM															
		MA															
BM																	
C3.2	Mettre en place et maintenir en état son espace de travail																
C3.3	Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé																
C3.4	Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable																
C4- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM		<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; font-weight: bold;">C U I S I N E R</div>	C4.1	Réaliser les techniques préliminaires					
		NM															
		IM															
		MA															
		BM															
		C4.2-1 Cuisiner	- Des appareils, des fonds et des sauces														
		C4.2-2 Cuisiner	- Des entrées froides et des entrées chaudes														
C4.2-3 Cuisiner	- Des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés																
C4.2-4 Cuisiner	- Des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs																
C4.2-5 Cuisiner	- Des mets à base d'aliments d'origine végétale																
C4.2-6 Cuisiner	- Des garnitures d'accompagnement (y compris légumineuses complètes)																
C4.2-7 Cuisiner	- Des préparations de pâtisserie (sucrées et salées)																
C4.3	Utiliser et mettre en valeur des produits et des spécialités de sa région																
C5- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM			C5.1	Choisir et mettre en place les matériels de dressage					
		NM															
		IM															
		MA															
BM																	
C5.2	Dresser ses préparations culinaires																
C5.3	Distribuer ses préparations culinaires																
C5.4	Évaluer la qualité de ses préparations culinaires																
C6 Communiquer	<table border="1"> <tr><td>NM</td><td></td></tr> <tr><td>IM</td><td></td></tr> <tr><td>MA</td><td></td></tr> <tr><td>BM</td><td></td></tr> </table>	NM		IM		MA		BM			C6.1	Communiquer en situation professionnelle					
		NM															
		IM															
MA																	
BM																	
C6.2	Rendre compte de son activité																
C6.3	Se situer dans son environnement professionnel																

Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive –

Curseur évaluation ①- NM Non Maîtrisée / ②- IM Insuffisamment Maîtrisée / ③- Ma Maîtrisée / ④- BM Bien Maîtrisée

**Bilan sur le niveau de maîtrise des compétences du POLE 2** (éventuellement proposition d'une note s/20 correspondant au profil)

## Annexe - Correspondance entre les compétences opérationnelles et les résultats attendus (critères et indicateurs de performance)

<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Résultats attendus (non exhaustifs)</b> <i>(Critères et indicateurs de performance, critères de succès)</i>
<b>C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 110 - Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage</li> <li>• CIP 111 - Bonne identification des produits, de ces critères qualitatifs et de ces caractéristiques (saisonnalité, qualité...)</li> <li>• CIP 112 - Vérification qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande</li> <li>• CIP 113 - Bonne identification des documents administratifs et commerciaux</li> <li>• CIP 114 - Repérage et signalement des éventuelles anomalies</li> <li>• CIP 115 - Vérification conforme des critères d'hygiène liés à la sécurité alimentaires des produits réceptionnés</li> <li>• CIP 116 - Identification conforme des signes d'identification de l'origine et de la qualité</li> </ul>
<b>C1.2 - Stocker les marchandises</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 120 - Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur</li> <li>• CIP 121 - Alerte sur les risques de rupture de produit</li> <li>• CIP 122 - Conformité du tri des emballages et des consignations</li> </ul>
<b>C1.3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 130 - Conformité des produits mis en place</li> <li>• CIP 131 - Exactitude des quantités</li> </ul>
<b>C1.4 - Participer aux approvisionnements et opérations d'inventaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 140 - Exactitude des informations relevées</li> <li>• CIP 141 - Identification conforme des signes d'identification de l'origine et de la qualité</li> <li>• CIP 142 - Respect du tri sélectif et Limitation du gaspillage alimentaire</li> <li>• CIP 143 - Appliquer les bonnes méthodes de stockage</li> </ul>
<b>C2.1 - Collecter les informations nécessaires à sa production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 210 - Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, besoins spécifiques, etc.)</li> <li>• CIP 211 - Bonne identification des attentes des clients</li> <li>• CIP 212 - Connaissance et identification des allergènes présents dans la production</li> <li>• CIP 213 - Identification de la notion de prix d'achat et de coût de revient</li> </ul>
<b>C2.2 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 220 - Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.)</li> <li>• CIP 221 - Qualité et conformité de la fiche technique</li> <li>• CIP 222 - Attitude écoresponsable dans la prévision des besoins</li> <li>• CIP 223 - Identification correcte des allergènes</li> </ul>
<b>C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux matériels nécessaires à sa production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 230 - Pertinence des matériels sélectionnés</li> <li>• CIP 231 - Identifier correctement les locaux adaptés à une production donnée</li> <li>• CIP 232 - Attitude écoresponsable dans la prévision des matériels</li> </ul>
<b>C2.4 - Planifier son travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 240 - Choix pertinent des techniques de fabrication</li> <li>• CIP 241 - Cohérence de l'ordonnancement des tâches</li> <li>• CIP 242 - Identification correcte des points critiques</li> <li>• CIP 243 - Planification pertinente des cuissons pour réduire la dépense énergétique</li> <li>• CIP 244 - Bonne identification des points de vigilance en matière d'hygiène alimentaire</li> <li>• CIP 245 - Choix pertinent de la méthode d'organisation</li> </ul>
<b>C3.1 - Contrôler ses denrées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 310 - Rigueur du contrôle qualitatif des denrées</li> <li>• CIP 311 - Anomalies repérées et signalées</li> <li>• CIP 312 - Réalisation et précision des pesées, des mesures</li> <li>• CIP 313 - Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité</li> </ul>
<b>C3.2 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 320 - Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité</li> <li>• CIP 321 - Propreté de l'espace de travail</li> <li>• CIP 322 - Maintien en état de son espace de travail</li> <li>• CIP 323 - Adopter des gestes et postures conformes</li> </ul>
<b>C3.3- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 330 - Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé</li> <li>• CIP 331 - Respect de la tenue professionnelle</li> <li>• CIP 332 - Respect des règles essentielles en matière d'hygiène corporelle</li> </ul>
<b>C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 340 - Application de principes du développement durable dans sa pratique</li> <li>• CIP 341 - Respect du tri sélectif</li> <li>• CIP 342 - Utilisation rationnelle des fluides et sources d'énergie</li> <li>• CIP 343 - Limitation des déchets et du gaspillage alimentaire</li> </ul>
<b>C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 410 - Dextérité des gestes</li> <li>• CIP 411 - Qualité du résultat</li> <li>• CIP 412 - Rapidité d'exécution</li> </ul>

<b>C4.2 – Cuisiner :</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 413 - Application des procédures de désinfection et de décontamination</li> </ul>
Comp opérationnelle C4.2-1	<b>Cuisiner</b> - Des appareils, des fonds et des sauces	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 420 - Prise en compte des consignes et contraintes de production</li> <li>• CIP 421 - Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens</li> <li>• CIP 422 - Respect des modes de préparation</li> <li>• CIP 423 - Respect des techniques culinaires</li> <li>• CIP 424 - Respect des modes de cuisson</li> <li>• CIP 425 - Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité et rectifications</li> <li>• CIP 426 - Adaptabilité aux différents aléas, au contexte de l'entreprise et aux attentes du client</li> <li>• CIP 427 - Conformité du résultat attendu</li> <li>• CIP 428 - Respect de l'environnement (limitation des déchets, de l'utilisation des fluides, du gaspillage alimentaire)</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>
Comp opérationnelle C4.2-2	<b>Cuisiner</b> - Des entrées froides et des entrées chaudes	
Comp opérationnelle C4.2-3	<b>Cuisiner</b> - Des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés	
Comp opérationnelle C4.2-4	<b>Cuisiner</b> - Des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs	
Comp opérationnelle C4.2-5	<b>Cuisiner</b> - Des mets à base d'aliments d'origine végétale	
Comp opérationnelle C4.2-6	<b>Cuisiner</b> - Des garnitures d'accompagnement (y compris légumineuses complètes)	
Comp opérationnelle C4.2-7	<b>Cuisiner</b> - Des préparations de pâtisserie (sucrées et salées)	
<b>C4.3 - Utiliser et mettre en valeur des produits et des spécialités de sa région</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 430 - Bonne identification des produits marqueurs de sa région</li> <li>• CIP 431 - Connaissance de circuits d'approvisionnement dans sa région</li> <li>• CIP 432 - Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités</li> <li>• CIP 433 - Valorisation des circuits de proximité</li> </ul>
<b>C5.1 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 510 - Conformité de la mise en place des matériels de dressage</li> <li>• CIP 511 - Choix pertinent et créatif du matériel de dressage</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>
<b>C5.2 - Dresser ses préparations culinaires</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 520 - Respect des consignes de dressage et d'envoi</li> <li>• CIP 521 - Bonne mise en valeur des mets</li> <li>• CIP 522 - Soin apporté au dressage</li> <li>• CIP 523 - Respect des températures</li> </ul>
<b>C5.3 - Distribuer ses préparations culinaires</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 530 - Respect des temps impartis</li> <li>• CIP 531 - Conformité de la distribution</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>
<b>C5.4 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 540 - Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité et rectifications nécessaires</li> <li>• CIP 541 - Vérifier la qualité commerciale de la production</li> <li>• CIP 542 - Qualité de l'autocontrôle de la production</li> <li>• CIP 543 - Pertinence du vocabulaire professionnel</li> <li>• CIP 544 - Pertinence de l'analyse de son travail</li> </ul>
<b>C6.1 - Communiquer en situation professionnelle</b> au sein de son entreprise avec les clients avec des tiers au moyen d'outils et de médias numériques		<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 610 - Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production</li> <li>• CIP 611 - Comportements et attitudes professionnels adaptés, notamment avec le personnel ou la clientèle en situation de handicap</li> <li>• CIP 612 - Qualité de l'écoute</li> <li>• CIP 613 - Exhaustivité des informations transmises au personnel de restaurant (origine des produits, allergènes...)</li> <li>• CIP 614 - Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis</li> </ul>
<b>C6.2 - Rendre compte de son activité</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 620 - Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit</li> <li>• CIP 621 - Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité</li> <li>• CIP 622 - Valoriser son travail au moyen d'outils et de médias numériques</li> </ul>
<b>C6.3 - Se situer dans son environnement professionnel</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• CIP 630 - Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel</li> <li>• CIP 631 - Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>