|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence globale 1 : réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la règlementation et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liées à l’activité | | | | | | | | **Technologie** | **Sciences appliquées** | **Gestion appliquée** |
|  |  | |  |  | |  |  |
| **Compétences opérationnelles** | | **Thèmes de savoirs associés** | | | **Délimitation du champ de culture professionnelle,**  **limites de connaissances (On se limitera à …)** | | |
| C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | | Thème 1 - Les grandes familles de produits alimentaires | | | – Identifier et citer les principaux produits classés par familles de produits alimentaires ;  – Identifier les principaux critères d’aspect, de fraicheur et de qualité ;  – Identifier et citer des grands produits emblématiques sous signe de qualité et les produits emblématiques de sa région;  – Citer les préconisations essentielles pour une alimentation durable (approvisionnement, gestion durable des ressources, lutte contre le gaspillage alimentaire, diversification des sources de protéines) ;  – Connaitre la saisonnalité et les zones de production des principaux produits alimentaires. | | | **X**  **X**  **X**  **X**  **X** | **X** |  |
| Thème 2 - Les fournisseurs | | | – Définir les notions de circuits d’approvisionnement : circuits courts, longs et de proximité (valorisant son territoire) ;  – Identifier les principaux documents commerciaux liés aux approvisionnements (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur). | | | **X**  **X** |  | **X** |
| Thème 3 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels | | | – Identifier et appliquer les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d’évacuation, signalétique, matériaux) ***(cf. programme PSE)*** ;  – Lister la classification des produits d’entretien (y compris produits écologiques) ;  – Identifier la règlementation concernant l’hygiène et la sécurité ;  – Différencier la réglementation concernant l’hygiène et la sécurité entre la restauration commerciale et collective ;  – Connaitre la prévention des risques liée à l’activité physique. ***(cf. programme PSE)*** | | | **X**  **X** | **X**  **X**  **X**  **X** |  |
| C1.2 - Stocker les marchandises | | Thème 4 - Les stocks et les approvisionnements | | | – Citer les principaux signes d’identification de la qualité et de l’origine et connaitre leurs principales caractéristiques ***(cf. programme de PSE)*** ;  – Appliquer les principes en usage pour la réception, le contrôle (conformité, étiquetage, traçabilité, températures) ;  – Appliquer les règles de précaution liées au tri sélectif et au traitement des emballages consignés ;  – Utiliser à bon escient les principaux outils liés aux approvisionnements (lecteur code barre, logiciels spécialisés) ;  – Participer à la gestion des approvisionnements et des stocks (le rôle de l’inventaire, limitation des pertes, rotation des stocks, choix des conditionnements) dans une démarche de lutte contre le gaspillage ;  – Identifier les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation ;  – Pratiquer la méthode du « premier entré - premier sorti » pour optimiser les coûts et prévenir le gaspillage alimentaire. | | | **X**  **X**  **X**  **X**  **X**  **X**  **X** | **X**  **X**  **X**  **X** | **X**  **X** |
| C1.3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | |
| C1.4 - Participer aux approvisionnements et opérations d’inventaire | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence globale 2 : collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire** dans le respect de la règlementation, des consignes et du temps imparti | | | | | | | | **Technologie** | **Sciences appliquées** | **Gestion appliquée** |
|  |  | |  |  | |  |  |
| **Compétences opérationnelles** | | **Thèmes de savoirs associés** | | | **Délimitation du champ de culture professionnelle,**  **limites de connaissances (On se limitera à …)** | | |
| C2.1 - Collecter les informations nécessaires à sa production | | Thème 5 - Le client | | | – Définir la notion (simplifiée) de client, identifier les nouvelles attentes du consommateur (en termes d’expérience client, d’alimentation durable…) ;  – Connaitre les tendances de consommation (végétarien etc.) ;  – Identifier les principales problématiques en matière d’allergie et de régimes alimentaires et les moyens et démarches professionnelles de cuisinier pour répondre à ces problématiques. ***(cf. programme de PSE)*** | | | **X**  **X** | **X**  **X** |  |
| Thème 6 - L’approche économique | | | – Définir la notion de prix d’achat et les facteurs influant ;  – Définir la notion de coût de revient et les facteurs influant sur le plan économique ;  – Identifier l’influence de la notion de rendement des produits et de juste portion, notamment en abordant les règles induites par le respect d’une alimentation durable. | | | **X** |  | **X**  **X**  **X** |
| C2.2 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | | Thème 7 - Les supports et les documents de production | | | – Rédiger une fiche technique simple : matières d’œuvre (grammages et volumes), mode opératoire et progression ;  – Concevoir un tableau simplifié d’ordonnancement des tâches. | | | **X**  **X** |  |  |
| Thème 8 - Les locaux et équipements de cuisine | | | – Distinguer les zones de production et de stockage ;  – Identifier les principaux matériels et ustensiles de cuisine, leurs principales fonctions, en distinguant les matériels spécifiques notamment ceux dédiés à la restauration collective ;  – Citer des critères de sécurité et d’entretien propres à certains matériels ;  – Définir et appliquer la règle de marche en avant. | | | **X**  **X**  **X** | **X**  **X**  **X** |  |
| C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux et matériels nécessaires à sa production | |
| C2.4 - Planifier son travail | | Thème 9 - La prévention des risques liés à l’activité de cuisine | | | – Identifier les points de vigilance et les mesures préventives  – Connaitre la bonne utilisation des matériels (consignes d’utilisation)  – Décrire les principales mesures règlementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l’hygiène corporelle)  – Connaitre les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication et les risques de bio-contaminations en cuisine | | | **X** | **X**  **X**  **X**  **X** |  |
| Thème 10 - Les modes d’organisation d’une prestation de cuisine | | | – Mesurer l’incidence de l’utilisation des gammes de produits dans son organisation ;  – Découvrir les notions de productions directe et différée (notamment cuissons de nuit) ; – Identifier et mesurer l’influence des couples temps/températures. | | | **X**  **X**  **X** | **X** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence globale 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail** tout au long de l’activité dans le respect de la règlementation et des préconisations en matière de développement durable. | | | | | | | | **Technologie** | **Sciences appliquées** | **Gestion appliquée** |
|  |  | |  |  | |  |  |
| **Compétences opérationnelles** | | **Thèmes de savoirs associés** | | | **Délimitation du champ de culture professionnelle,**  **limites de connaissances (On se limitera à …)** | | |
| C3.1 - Contrôler ses denrées | | Thème 11 - L’organisation du poste de travail | | | – Préciser les règles essentielles de mise en place d’un poste de travail (choix des matériels, organisation du poste, règles de sécurité) ;  – Respecter les préconisations relatives à la prévention des troubles musculosquelettiques ***(cf. programme PSE)*** ;  – Identifier les démarches importantes pour le maintenir en état tout au long de l’activité (marche en avant dans le temps et l’espace, respect de règles d’hygiène et du développement durable). | | | **X** | **X**  **X** |  |
| 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 | | Thème 12 - Les règles applicables à l’hygiène, la sécurité et la santé | | | – Définir les notions de contrôles et d’autocontrôles ;  – Citer et appliquer les principales règles et procédures de nettoyage et les protocoles d’entretien (locaux et matériels) ;  – Connaitre et appliquer les règles essentielles d’hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.) ***(cf. programme de PSE).*** | | | **X**  **X** | **X**  **X**  **X** |  |
| C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | | Thème 13 - Les règles et les pratiques en matière de développement et d’alimentation durables | | | – Identifier les principales préconisations de la politique nationale de l’alimentation (qualité nutritionnelle, qualité et durabilité des approvisionnements, diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire…) ***(cf. programme de PSE)*** ;  – Identifier et appliquer le tri sélectif et l’utilisation rationnelle des fluides et des denrées ;  – Citer des enjeux et les principales démarches de limitation des déchets et du gaspillage alimentaire (diagnostic, gestion des stocks, réservations, portions…). | | | **X**  **X**  **X** | **X**  **X**  **X** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence globale 4 : Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production** dans le respect des consignes, des règles d’hygiène, de sécurité et des préconisations en matière d’alimentation et développement durables | | | | | | | | **Technologie** | **Sciences appliquées** | **Gestion appliquée** |
|  |  | |  |  | |  |  |
| **Compétences opérationnelles** | | **Thèmes de savoirs associés** | | | **Délimitation du champ de culture professionnelle,**  **limites de connaissances (On se limitera à …)** | | |
| C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires | | Thème 14 - Des éléments de culture culinaire contemporaine | | | – Décoder les principales notions sur l’évolution récente des pratiques de cuisine ;  – Identifier des éléments de contextes liés à l’alimentation durable : les enjeux sociétaux (notion de développement durable et d’alimentation durable), les modifications des comportements alimentaires et la nécessité d’une offre commerciale complémentaire végétarienne. | | | **X**  **X** |  |  |
| C4.2 – 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 mets à base d’aliments d’origine végétale  – des garnitures d’accompagnement (y compris légumineuses complètes)  – des préparations de pâtisserie (sucrées et salées) | | Thème 15 - Les constituants de base de la matière vivante | | | – Identifier le rôle et utiliser les caractéristiques des transformations physico-chimiques pour optimiser son travail de cuisinier : l’eau, l’air, le sel, le sucre, l’alcool, la température | | | **X** | **X** |  |
| Thème 16 - Les différentes préparations et cuissons | | | – Définir le vocabulaire professionnel ;  – Identifier les préparations et techniques culinaires de base ;  – Distinguer les différentes techniques de préparation, de cuisson et leurs utilisations respectives notamment celles dédiées à la restauration collective ;  – Identifier des spécificités liées à la cuisine végétarienne (diversification des apports en protéines, valorisation des aliments d’origine végétales : fruits, légumes, légumineuses, graines, céréales complètes, algues, pousses, herbes et fleurs comestibles…) ;  – Identifier les préparations de pâtisserie de base en restauration. | | | **X**  **X**  **X**  **X**  **X** | **X** |  |
| C4.3 - Utiliser et mettre en valeur des produits et des spécialités de sa région | | Thème 17 - La cuisine régionale du lieu de l’établissement de formation | | | – Lister les produits marqueurs et spécialités de sa région ;  – Identifier des fournisseurs et producteurs locaux (circuits de proximité, si possible proposant des produits sous signe d’identification de l’origine et de la qualité (SIQO). | | | **X**  **X** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence globale 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution** selon le contexte professionnel. | | | | | | | | **Technologie** | **Sciences appliquées** | **Gestion appliquée** |
|  |  | |  |  | |  |  |
| **Compétences opérationnelles** | | **Thèmes de savoirs associés** | | | **Délimitation du champ de culture professionnelle,**  **limites de connaissances (On se limitera à …)** | | |
| C5.1 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage | | Thème 18 - Le dressage et l’envoi au restaurant | | | – Identifier les principaux supports de dressage (y compris innovants) et citer des exemples d’utilisation pour chacun ;  – Choisir un support de dressage en fonction de contraintes professionnelles en exerçant sa créativité ;  – Respecter les usages professionnels en matière de dressage (volume, couleurs, matériaux) ;  – Utiliser des techniques de dressage moderne ;  – Représenter un dressage avec un support sous forme de croquis simple. | | | **X** |  |  |
| C5.2 - Dresser ses préparations culinaires | |
| Thème 19 - La distribution de la production pour la vente à emporter | | | – Utiliser des règles de vente à emporter respectant la législation (hygiène et étiquetage) et le développement durable ;  – Contribuer à la gestion des productions culinaires invendues selon la règlementation en vigueur. | | | **X**  **X** | **X** | **X** |
| C5.3 - Distribuer ses préparations culinaires | |
| C5.4 - Evaluer la qualité de ses préparations culinaires | | Thème 20 - L’approche sensorielle | | | – Identifier les éléments d’analyse sensorielle d’une production ;  – Appliquer une méthode pour mener une analyse sensorielle ;  – Exercer les principales actions correctives pour améliorer sa production. | | | **X**  **X**  **X** | **X** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence globale 6 : Communiquer** en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. | | | | | | | | **Technologie** | **Sciences appliquées** | **Gestion appliquée** |
|  |  | |  |  | |  |  |
| **Compétences opérationnelles** | | **Thèmes de savoirs associés** | | | **Délimitation du champ de culture professionnelle,**  **limites de connaissances (On se limitera à …)** | | |
| C6.1 - Communiquer en situation professionnelle au sein de son entreprise avec les clients avec des tiers au moyen d’outils et de médias numériques | | Thème 21 - Le contexte professionnel | | | – Définir le secteur professionnel de la restauration ;  – Enumérer les différents types de restauration ;  – Citer des labels d’entreprise de restauration ;  – Identifier les principales obligations règlementaires du restaurateur (permis d’exploitation, licence, accessibilité des établissements recevant du public, affichages professionnels, etc.) ;  – Donner des informations sur l’origine des produits et composition des préparations alimentaires. | | | **X**  **X**  **X** |  | **X**  **X**  **X**  **X** |
| Thème 22 - L’entreprise et le personnel de restauration | | | – Identifier les principaux statuts et formes juridiques courantes ;  – Appliquer les codes de l’entreprise dans le respect de la diversité du personnel ;  – Préciser les notions de liens hiérarchiques et fonctionnels ;  – Expliciter la notion de relations professionnelles (notion de fiche de poste, brigade ou équipe en cuisine, relations entre les services, etc.) ;  – Lire et respecter un planning (congés, horaires de travail, etc.) ;  – Identifier la notion d’image de l’entreprise (y compris sur les médias numériques) ;  – Compléter des documents, outils de communication internes et externes (supports de vente, outils et médias numériques etc.) ;  – Utiliser les réseaux sociaux et médias numériques pour optimiser l’activité commerciale du restaurant. | | | **X**  **X**  **X** |  | **X**  **X**  **X**  **X**  **X**  **X**  **X** |
| C6.2 - Rendre compte de son activité | | Thème 23 - Le parcours professionnel | | | – Repérer les principaux organismes de mise en relation avec l’emploi (service public de l’emploi, agences d’intérim, associations, etc.) ;  – Identifier les principaux médias spécialisés (presse professionnelle, médias numériques professionnels, etc.) ;  – Appliquer des démarches de recherche d’emploi (sélection d’offres d’emploi adaptées, *curriculum vitae*, lettre de motivation, entretien d’embauche, etc.) ;  – Identifier les principales informations juridiques et économiques relatives : au contrat de travail (principaux contrats et clauses, rupture du contrat de travail) et à la convention collective nationale HCR des hôtels, cafés, restaurants (durée du travail, rémunération, etc.) ;  – Utiliser les règles essentielles de gestion de son parcours professionnel (veille technologique et professionnelle, formation continue, bilans de compétences, validation des acquis de l’expérience, etc.). | | |  |  | **X** |
| C6.3 - Se situer dans son environnement professionnel | |