

ANNEXE I a

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Définition

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Contexte professionnel de l'emploi

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé et du développement durable ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une prise en compte de la santé et du bien-être de la clientèle dans le respect de l'environnement.

Emplois concernés

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Les activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

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

PÔLE 1 – « Organisation de la production de cuisine »

Les activités sont menées pour anticiper et préparer la phase de production culinaire

Activité 1 – Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Tâches	1. Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement
	2. Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
	3. Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement
	4. Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
	5. Participer aux opérations d'inventaire
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Prise en compte du contexte professionnel (informations et consignes liées à la production, à l'état des réservations, etc.)- Prise en compte de l'état des stocks- Respect des procédures d'approvisionnement, de stockage, de tri sélectif et de consignation- Exactitude des documents d'approvisionnement et de stockage- Identification des non conformités à la livraison- Exactitude des informations transmises au supérieur hiérarchique
Activité 2 – Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	
Tâches	6. Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
	7. Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre
	8. Déterminer les techniques nécessaires à sa production
	9. Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Exactitude et opportunité des informations collectées pour préparer la prestation- Conformité des fiches techniques- Respect des quantités de base selon les standards de l'entreprise- Pertinence de l'identification des points critiques- Respect de la réglementation en vigueur et des consignes- Cohérence de la planification avec le travail à effectuer selon les consignes reçues- Choix pertinent des matériels et des denrées nécessaires à sa production

PÔLE 2 – « Préparation et distribution de la production de cuisine »

Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé. Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement

Activité 3 – Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Tâches	10. Contrôler les denrées nécessaires à sa production
	11. Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
	12. Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Conformité quantitative et qualitative de la matière d'œuvre disponible- Utilisation rationnelle du matériel- Respect des consignes de travail et des documents techniques- Gestion optimale des matières premières et des ressources- Respect d'une progression logique dans le temps et dans l'espace- Respect des procédures de conditionnement et de conservation- Respect de la réglementation en vigueur- Propreté de son poste de travail
Activité 4 – Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	
Tâches	13. Réaliser les techniques préliminaires
	14. Cuisiner : <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 Préparer des desserts
	15. Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
	16. Contrôler la qualité gustative tout au long de la production
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Respect des consignes de travail- Respect des techniques mises en œuvre- Respect des réglementations en vigueur- Respect des fiches techniques- Dextérité et conformité des gestes professionnels- Attitudes et comportements professionnels- Utilisation d'un vocabulaire professionnel- Respect des cuissons et des assaisonnements- Conformité sanitaire des productions- Respect du temps imparti- Adaptation aux aléas- Optimisation de la production

Activité 5 – Contrôler, dresser et envoyer la production	
Tâches	17. Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
	18. Dresser dans le respect des consignes
	19. Envoyer les préparations culinaires
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Efficacité de l'autocontrôle - Respect des consignes de travail - Respect des usages, des protocoles et de la réglementation en vigueur - Respect de la qualité gustative et marchande de la production - Conformité et qualité du dressage - Respect des délais d'envoi et des températures pour la satisfaction de la clientèle - Adaptation de la distribution au contexte du service
Activité 6 – Communiquer dans un contexte professionnel	
Tâches	20. Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
	21. Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel
	22. Rendre compte de son activité à son responsable
	23. Communiquer au sein de l'entreprise
	24. Communiquer avec les clients, les tiers
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue, comportements et attitudes en adéquation avec l'entreprise et les codes de la profession - Adaptabilité aux situations et aux contextes professionnels - Qualité de la communication écrite et orale - Utilisation d'un vocabulaire professionnel et commercial adapté - Exactitude et pertinence des informations transmises - Prise en compte du contexte économique, social et juridique lié à son environnement professionnel - Identification des aléas éventuels - Pertinence du compte rendu de l'activité - Transmission de l'information au moment opportun - Qualité de l'ambiance de travail et des échanges avec l'équipe

Moyens et ressources pour l'ensemble des pôles

- tenue professionnelle
- locaux et zones
- matériels courants et spécifiques, équipements, appareils numériques
- matières premières, fournitures et consommables alimentaires et non alimentaires
- documents d'approvisionnement et commerciaux
- fiche de poste, planning de travail du personnel, planning de production
- notices d'utilisation des équipements, matériels, fournitures
- fiches produits, notices d'utilisation des matières premières et produits d'entretien
- fiches techniques, photographies, croquis de dressage
- supports de vente
- résultats des questionnaires de satisfaction de la clientèle
- états des réservations
- fiches d'autocontrôle
- procédures, consignes, protocoles
- répertoire personnel de techniques professionnelles
- technologies de l'information et de la communication
- documentation professionnelle

Autonomie et responsabilité

Dans le respect des procédures imposées et des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :

- autonome dans la bonne exécution des tâches,
- responsable de l'autocontrôle de son travail.