

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 1/13

*Certains savoirs associés sont abordés également dans le référentiel de Prévention santé environnement, il conviendra de les prendre en compte dans la stratégie globale de formation, afin de ne pas traiter des contenus identiques plusieurs fois.

Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité				Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
Travail demandé	Indicateurs de performance	Thèmes de savoirs associés		Limites de connaissances (On se limitera à ...)		
Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage Conformité : <ul style="list-style-type: none"> qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux Repérage et signalement des anomalies 	1- Les grandes familles de produits alimentaires	1.1 Les principaux produits par famille	Identification des grandes familles de produits alimentaires. Caractérisation des principaux produits qui les composent : classification, commercialisation	X	
			1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation	Présentation des types de classification des produits alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> nutritionnelles (caractéristiques des groupes d'aliments) ; techniques (différentes gammes de produits). Repérage des groupes d'aliments présents et de leurs principaux apports nutritionnels à partir d'un menu ou d'une fiche technique (Cf. référentiel de PSE*)	X	X X X
			1.3 La saisonnalité et les zones de production	Caractérisation des principaux produits : étiquetage et réglementation, critères de fraîcheur et de qualité, produits semi-élaborés, utilisations culinaires,	X	
			1.4 La qualité : le principe de la labellisation	Caractérisation des principaux produits : valorisation, labels européens, nationaux et régionaux À partir d'étiquetage de produits alimentaires, différenciation des principaux outils de valorisation de la qualité alimentaire (labels, AOC, IGP, certification, assurance qualité). Description du principe de la labellisation (Cf. référentiel de PSE)	X	X
Stocker les marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur Alerte sur les risques de rupture de produit Conformité du tri des emballages 	2.1 Les circuits courts et circuits longs d'approvisionnement	Identification et caractérisation des différents circuits d'approvisionnements : avantages/inconvénients	X		X
Mettre en place les marchandises nécessaires à la production	<ul style="list-style-type: none"> Conformité des produits mis en place Exactitude des quantités 	2.2 Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur)	Identification des étapes de l'approvisionnement et des documents commerciaux correspondants : prise en compte de l'état des stocks, conformité des informations indiquées sur les documents commerciaux, repérage et signalement des anomalies Consultation des outils de gestion appropriés.			X

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 2/13

Thèmes de savoirs associés		Limites de connaissances (On se limitera à ...)	Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
3- 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.)	<p>A partir d'exemples de locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - justification de l'intérêt du plan d'évacuation ; - identification du rôle et de l'importance des différentes signalisations. <p><u>Prévention du risque électrique</u> A partir de la lecture de plaques signalétiques ou de notices techniques, repérage des grandeurs caractérisant le courant électrique (tension, intensité, puissance). A partir des équipements à disposition dans la cuisine, énoncé du rôle des dispositifs de sécurité électrique (disjoncteur, fusible, prise de terre, et système d'arrêt d'urgence). Repérage de ces dispositifs dans les locaux. Justification de l'importance d'une installation aux normes.</p> <p><u>Prévention du risque incendie, explosion, asphyxie</u> Indication des risques liés au non-respect des règles de sécurité lors de l'utilisation des combustibles (asphyxie, explosion, incendie) et indication de la conduite à tenir. Indication des signes d'une combustion incomplète et des risques. Justifier de l'importance d'une ventilation adaptée et de la maintenance du matériel (brûleurs).</p> <p><u>Prévention du risque chimique</u> Décodage des principaux pictogrammes présents sur les produits utilisés en cuisine. Indication des précautions à prendre lors de l'utilisation et du stockage.</p> <p><u>Prévention de la toxicologie alimentaire</u> Repérage des principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour les : – appareils, équipements, – revêtements de surface, – emballages, conditionnements.</p> <p>A partir des propriétés d'un matériau, justification de son utilisation dans le milieu professionnel. <i>(Cf. référentiel de PSE)</i></p>	X	X	
	3.2 La classification des produits d'entretien	<p>Classification des produits présents en cuisine en fonction de leur mode d'action. À partir d'une situation professionnelle donnée, Justification du choix des produits en fonction des souillures et du support.</p>	X	X	
	3.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité	<p><u>Hygiène</u> Indication du principe de la méthode HACCP, indication et justification des différents contrôles. Indication de la réglementation en vigueur concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les conditions de stockage des différents types de produits (équipements, températures), - les liaisons froides (plat témoin...) et chaudes... <p>Rôle de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP). <u>Sécurité</u> Indication de la réglementation en vigueur concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la sécurité électrique (normes électriques), - la prévention des incendies (extincteurs), - la présence d'allergènes dans les préparations culinaires... <p style="text-align: right;"><i>(Cf. référentiel de PSE)</i></p>	X	X	
	3.4 La prévention des risques liée à l'activité physique	<p>Indication des conséquences sur la santé des mauvaises postures. Proposition de mesures de prévention individuelles et collectives dans une situation de travail donnée. <i>(Cf. référentiel de PSE)</i></p>	X	X	

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 3/13

Thèmes de savoirs associés		Limites de connaissances (On se limitera à ...)	Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
4 - Les stocks et les approvisionnements	4.1 La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures)	Caractérisation des principaux produits : stockage et procédés de conservation	X		
		Énoncé et justification des contrôles à effectuer à réception des denrées (DLC, DDM, températures, intégrité des emballages...).			
		A partie d'étiquettes de produits alimentaires, indication des mentions obligatoires. Justification des lieux et des températures de stockage des différents produits alimentaires. Indication des opérations de traçabilité à réception des denrées. Énoncé du risque lors de la rupture de la chaîne du froid.		X	
		En relation avec le point 2, conformité des informations figurant sur le bon de livraison, le bon de réception			X
	4.2 Le tri sélectif et le traitement des emballages consignés	Dans une situation professionnelle donnée : - identification des déchets devant être triés ou des emballages consignés, - énoncé des règles de tri et d'entreposage des déchets recyclés ou consignés. Justification de l'intérêt du tri sélectif et traitement des emballages consignés. (Cf. référentiel de PSE)	X	X	
	4.3 Les principaux outils liés aux approvisionnements (lecteur code barre, logiciels spécialisés, etc.)	Identification et rôle alloué aux différents outils liés aux approvisionnements, Repérage des fonctionnalités de base d'un logiciel de gestion des approvisionnements (établissement de formation et/ou entreprise) Caractérisation des étiquettes intelligentes.			X
4.4 La gestion des approvisionnements et des stocks : le rôle de l'inventaire, la limitation des pertes, la rotation des stocks, le choix des conditionnements, etc.	Définition et calcul des différents niveaux de stock : minimum, sécurité, maximum Calcul du rythme de consommation Détermination des besoins et de la quantité à commander (feuille de marché) Valorisation des stocks en quantité et selon la méthode premier entré-premier sorti Définition et rôle de l'inventaire physique			X	
4.5 Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation	Identification du matériel et des procédures de conditionnement en lien avec la réglementation Identification de la durée de conservation d'une denrée après conditionnement et reconditionnement (produits entamés, excédents de production) Identification et caractérisation des procédés de conservation	X			
	Justification des protocoles de conditionnement des préparations culinaires. Indication et justification des procédures de conservation et des conditions de stockage des différents types de produits alimentaires et des PCEA (respect de la réglementation en vigueur)		X		

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 4/13

Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti

Travail demandé	Indicateurs de performance
Collecter les informations nécessaires à sa production	<ul style="list-style-type: none"> <i>Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.)</i>
Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production	<ul style="list-style-type: none"> <i>Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.)</i>
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production	<ul style="list-style-type: none"> <i>Pertinence des matériels sélectionnés</i>
Planifier son travail	<ul style="list-style-type: none"> <i>Choix pertinent des techniques de fabrication</i> <i>Cohérence de l'ordonnement des tâches</i> <i>Identification des points critiques</i>

Thèmes de savoirs associés		Limites de connaissances (On se limitera à ...)	Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
5 - Le client	5.1 Les habitudes alimentaires	Identification des principaux personnages et événements qui ont contribué à l'évolution culinaire Caractérisation des différents concepts de restauration A partir d'articles divers, de statistiques, de cartes de menu : <ul style="list-style-type: none"> - identification de l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire ; - repérage des évolutions de la demande sociale relative aux repas : durée consacrée, structure des repas, recherche d'aliments/santé, végétarisme, végétaliste... (Cf. référentiel de PSE) 	X		
	5.2 Les allergies et les régimes	Indication du principe des régimes hyposodé, hypoénergétique, hypolipidique, hypoglycémique. Proposition d'adaptation d'une production alimentaire en fonction du régime du client. Indication des principales allergies alimentaires (lactose dans le lait, gluten dans la farine, protéines de l'œuf, arachide...) en vue de renseigner le client.	X	X	
6 - L'approche économique	6.1 La notion de prix d'achat	Repérage des mentions obligatoires de la facture fournisseur Définition et le calcul des réductions commerciales (rabais, remise, ristourne) et financière (escompte) Calcul du prix d'achat			X
	6.2 La notion de coût de revient (rendement des produits)	Identification des rendements des matières premières lors des : <ul style="list-style-type: none"> - préparations préliminaires, - cuissons Identification des éléments constitutifs du coût de revient Calcul du coût matière Calcul du coût de revient	X		X

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 5/13

Thèmes de savoirs associés		Limites de connaissances (On se limitera à ...)	Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
7 - Les locaux	7.1 Les zones de production et de stockage	Caractérisation des principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation : énumération, utilisation, différents circuits, réglementation relative à l'installation	X		
	7.2 Le principe de la marche en avant	A partir de différents plans des locaux, identification du principe de la marche en avant. Justification de l'intérêt de la marche en avant. Différentiation du principe de la marche en avant dans le temps et dans l'espace		X	
8 - Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage	8.1 Les équipements	Avantages d'une ventilation efficace, Choix des équipements en fonction des opérations culinaires à réaliser :	X		
		Pour les différents types d'équipements (et/ou matériels) présents en cuisine : <ul style="list-style-type: none"> - indication de la fonction d'usage, - identification des dispositifs de sécurité, - indication des règles d'utilisation - indication des opérations d'entretien, - décodage du tableau de commande. 	X	X	
	8.2 Les matériels et les ustensiles	Caractérisation des matériels de cuisson, de conservation et de stockage Classification des matériels : électromécanique, remise en température Répartition du matériel dans la cuisine Identification des principaux couteaux et ustensiles Identification et sélection des matériels nécessaires à sa production : couteaux, petits matériels	X		
9 - La prévention des risques liés à l'activité de cuisine	9.1 Les points de vigilance et les mesures préventives	Identification des principaux dangers en cuisine (méthode des 5M...). Proposition des mesures de prévention individuelles et collectives.	X	X	
	9.2 L'utilisation de matériels : consignes d'utilisation	Respect des procédures	X		
	9.3 Les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l'hygiène corporelle, etc.)	Règles de comportement spécifiques en cuisine Règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire	X		
		À partir d'un protocole donné, justification des étapes du lavage des mains et de son importance. Justification des éléments de la tenue professionnelle. Indication des mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel manipulant des denrées alimentaires.		X	
9.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication	Enoncé des familles de microorganismes (bactéries, champignons microscopiques, virus) et illustration avec quelques exemples du milieu professionnel. Indications des principaux microorganismes pathogènes rencontrés dans la flore alimentaire (<i>staphylocoque doré, listeria, salmonelles,...</i>). Distinction entre les micro-organismes pathogènes, les micro-organismes d'altération et les micro-organismes utiles à la fabrication de produits alimentaires (bactéries lactiques, levures) Indication des conditions favorables ou non à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel.		X		

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 6/13

Thèmes de savoirs associés		Limites de connaissances (On se limitera à ...)	Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
9 - La prévention des risques liés à l'activité de cuisine	9.5 Les risques de bio-contaminations	A partir d'exemples, identification des principales bio contaminations d'origine alimentaire, des micro-organismes responsables, des modes de contamination et de leurs origines. Différentiation entre une contamination initiale et une contamination au cours de la fabrication. Définition d'un porteur sain et indication des conséquences sur la qualité sanitaire des préparations. Définition des TIAC et indication des principaux symptômes		X	
10 - Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine	10.1 L'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans son organisation	En fonction du contexte professionnel et de la nature de la prestation : - Avantages et inconvénients de l'utilisation des différentes gammes de produits	X		
	10.2 Les productions directe et différée	Identification et caractérisation des systèmes de production directe et différée Règles de stockage et de distribution des préparations culinaires préparées à l'avance (PCEA)	X		
	10.3 Les couples temps/températures	Identification des températures cibles et des temps de référence tout au long du processus de fabrication des préparations culinaires Repérage des températures critiques et leur justification	X	X	
11 - Les supports et les documents de production	11.1 La fiche technique : matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc.	Rôle de la fiche technique Identification des rubriques de la fiche technique Rédaction d'une fiche technique en utilisant le vocabulaire professionnel approprié	X		
		Valorisation de la fiche technique Calcul du coût matière Détermination du prix de vente d'un plat (coefficient multiplicateur, taux de TVA)			X
	11.2 Le tableau simplifié d'ordonnement des tâches	Identification et classification des différentes phases de préparations des différents plats Classement chronologique des différentes phases Identification des temps de cuisson et des températures	X		

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 7/13

Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur

				Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
Travail demandé	Indicateurs de performance	Thèmes de savoirs associés	Limites de connaissances (On se limitera à ...)			
Contrôler ses denrées	<ul style="list-style-type: none"> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées Anomalies repérées et signalées Réalisation et précision des pesées, des mesures Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité 	12 - L'organisation du poste de travail	12.1 La mise en place du poste de travail (matériels, ergonomie, optimisation, etc.) En fonction des préparations culinaires et/ou de l'activité (préparations préliminaires notamment) : <ul style="list-style-type: none"> Choix des matériels, des denrées, Règles d'organisation du poste de travail Repérage des erreurs à ne pas commettre Importance de l'ergonomie des postes de travail	X		
		13 - Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé	13.1 Les contrôles et les autocontrôles	Identification des autocontrôles ou contrôles à mettre en œuvre dans différentes situations : <ul style="list-style-type: none"> production culinaire, entretien des locaux 	X	X
13.2 Les procédures de nettoyage et les protocoles d'entretien (locaux, matériels, etc.)	Identification des procédures de nettoyage à partir d'un plan de nettoyage : <ul style="list-style-type: none"> étapes, fréquences, autocontrôles, respect du dosage, du temps d'action, de l'action mécanique et de la température, mesures de sécurité liées à l'utilisation et au stockage des produits. Justification de la nécessité de rinçage.			X		
13.3 L'hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.)	Justification des éléments de la tenue professionnelle. Indication des mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel manipulant des denrées alimentaires. Justification de l'importance des règles d'hygiène corporelle.		X	X		
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	<ul style="list-style-type: none"> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité Propreté de l'espace de travail 					
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	<ul style="list-style-type: none"> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé 					
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable	<ul style="list-style-type: none"> Application de principes du développement durable dans sa pratique 					

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 8/13

Thèmes de savoirs associés		Limites de connaissances (On se limitera à ...)	Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
14 - Les règles et les pratiques en matière de développement durable	14.1 Le tri sélectif	Dans une situation professionnelle donnée : <ul style="list-style-type: none"> - identification des déchets produits en vue de leur devenir, - énoncé des règles de tri, de conditionnement et d'entreposage des déchets - identification des valorisations possibles Justification de l'intérêt du tri sélectif. <i>(Cf. référentiel de PSE)</i>	X	X	
	14.2 L'utilisation rationnelle des fluides	Dans une situation professionnelle donnée, indication des gestes permettant d'économiser les fluides (eau, gaz, électricité), identification des points de vigilance.	X	X	
	14.3 L'utilisation rationnelle des denrées	Identification des mesures permettant une utilisation rationnelle des denrées (tableaux de grammages, fiches techniques, valorisation des invendus) Incidence sur la maîtrise du coût matière	X		X
	14.4 Le gaspillage alimentaire	Identification de mesures de prévention du gaspillage alimentaire Valorisation des invendus	X		
	14.5 La veille en matière de réglementation	Repérage des textes réglementaires en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire : exemple loi du 11 février 2016 <ul style="list-style-type: none"> - identification des mesures de prévention, - identification des conséquences sur l'organisation des entreprises 	X		X

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 9/13

Compétence 4 : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect consignes et des règles d'hygiène et de sécurité

				Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
Travail demandé	Indicateurs de performance	Thèmes de savoirs associés	Limites de connaissances (On se limitera à ...)			
Réaliser les techniques préliminaires	<ul style="list-style-type: none"> Dextérité des gestes Qualité du résultat Rapidité d'exécution Application des procédures de désinfection et de décontamination 	15 - Des éléments de culture culinaire contemporaine	15.1 L'évolution récente des pratiques de cuisine	Caractérisation des concepts de restauration et leur évolution au cours du XXème siècle Influence des technologies et de l'évolution des matériels	X	
			15.2 Les personnages influents de l'histoire contemporaine de la restauration	Portraits de chefs ayant marqué la gastronomie depuis le début du XXème siècle Connaissance de quelques grands chefs étoilés d'aujourd'hui	X	
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 garnitures d'accompagnement • Préparer des desserts	<ul style="list-style-type: none"> Prise en compte des consignes et contraintes de production Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens Respect des techniques culinaires Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) Conformité du résultat attendu Adaptabilité aux différents aléas Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients Adaptabilité au contexte de l'entreprise 	16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires	16.1 Le vocabulaire culinaire	Pour une situation professionnelle donnée : - Utilisation appropriée des termes culinaires	X	
			16.2 Les techniques de cuisson et leurs utilisations	Enoncé et différenciation des procédés de cuisson Maîtrise des règles de base dans la conduite des différents procédés de cuisson Choix approprié d'un procédé de cuisson en fonction des aliments traités Selon le procédé de cuisson : - Identification des matériels nécessaires, - Identification des principales utilisations culinaires - Identification des principales modifications physico-chimiques (voir 18.1)	X	X
			16.3 Les préparations culinaires de base (fonds, sauces, appareils, liaisons, gelées, beurres composés, courts-bouillons, marinades, farces et duxelles, potages, hors d'œuvre, chauds et froids, préparations à base de céréales)	Pour chacune des préparations culinaires de base : - Définition, - Classification, - Composition, - Phases principales et leurs préparations - Utilisations culinaires, - Principales règles d'hygiène et de législation - Dérivés des préparations culinaires - Règles de présentation Avantages et inconvénients des produits alimentaires intermédiaires (PAI)	X	
			16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc.)	En fonction des préparations culinaires : - Composition et utilisation des produits, - Précautions à prendre et les règles à observer pour réussir leur fabrication, - Applications culinaires ; - Dérivés de préparations culinaires - Règles de présentation - Principales règles d'hygiène et de législation	X	
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités 					

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 10/13

Thèmes de savoirs associés		Limites de connaissances (On se limitera à ...)	Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
17 - La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation	17.1 Les produits marqueurs	Identification et caractérisation des principaux produits marqueurs de la région concernée Identification des produits labellisés	X		
	17.2 Les spécialités régionales	Identification des principales spécialités de la région concernée Propositions de menus avec des spécialités régionales	X		
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	À partir d'étiquetages, identifier les différents constituants d'un produit alimentaire (glucides, lipides, protides, vitamines, minéraux, eau). Pour une opération donnée (stockage, lavage, cuisson...) ou des applications culinaires précises : <ul style="list-style-type: none"> - indication et justification des modifications physico-chimiques souhaitées, attendues ou à éviter ; - justification succincte des modes opératoires, des précautions prises en fonction des propriétés exploitées (dissolution, fusion, coagulation, émulsion...). Indications des altérations courantes des produits d'origine animale et végétale. Indication des facteurs qui modifient la valeur vitaminique des aliments au cours du stockage, de la préparation et de la distribution.	X	X	

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 11/13

Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel

Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
---------	---------------------	-------------------

Travail demandé	Indicateurs de performance
Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Respect des consignes de dressage et d'envoi</i> • <i>Choix pertinent du matériel de dressage</i> • <i>Mise en valeur des mets</i> • <i>Soin apporté au dressage</i> • <i>Respect des températures</i> • <i>Respect des temps impartis</i> • <i>Produit commercialisable</i> • <i>Qualité de l'autocontrôle de la production</i> • <i>Pertinence du vocabulaire professionnel</i> • <i>Pertinence de l'analyse de son travail</i>
Dresser ses préparations culinaires	
Envoyer ses préparations culinaires	
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires	

Thèmes de savoirs associés		Limites de connaissances (On se limitera à ...)	Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
19 - Le dressage et l'envoi	19.1 Les supports de dressage et leur utilisation	Identification des supports de dressage Utilisation du vocabulaire approprié Choix du support de dressage en fonction de la préparation réalisée et du concept de restauration	X		
	19.2 Les techniques et les tendances de dressage (volume, couleurs, matériaux, etc.)	En fonction du contexte professionnel et n lien avec l'enseignement d'arts appliqués ; - Identification des techniques et dernières tendances de dressage - Identification des règles à respecter en matière de volume, de couleurs, de disposition,...)	X		
	19.3 Les annonces au passe	Identification des relations cuisine/restaurant : - Lecture du bon de commande, - Gestion des différentes annonces, - Prise en compte des informations complémentaires : régime, allergies, intolérances, évènements familiaux	X		
20 - L'approche sensorielle	20.1 Les éléments d'analyse d'une production	Perceptions gustatives, sensorielles, olfactives, visuelles et rétro-olfaction : utilisation du vocabulaire approprié Sensibilisation à la dégustation, à l'importance de l'assaisonnement	X		
		Définition de la notion de qualité organoleptique d'un produit. Mise en relation des sens et organes des sens. Indication des éléments, liés à l'individu, susceptibles de perturber une perception sensorielle de qualité.		X	
	20.2 Les principales actions correctives	Présentation de quelques actions correctives à mener en situation professionnelle en présence de défauts de saveurs, de consistance...	X	X	

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 12/13

Compétence 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Cuisine

Sciences appliquées

Gestion appliquée

Travail demandé	Indicateurs de performance
Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : - au sein de son entreprise - avec les clients - avec des tiers	<ul style="list-style-type: none"> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production Comportements et attitudes professionnels adaptés Travail en équipe Qualité de l'écoute Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis
Rendre compte de son activité	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité
Se situer dans son environnement professionnel	<ul style="list-style-type: none"> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel

Thèmes de savoirs associés		Limites de connaissances (On se limitera à ...)	Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
21 - Le contexte professionnel	21.1 Le secteur professionnel de la restauration	Place du secteur de la restauration dans l'économie française			X
	21.2 Les différents types de restauration	Caractérisation des différentes formes de restauration hors-domicile Distinction indépendants et chaînes de restauration			X
	21.3 Les labels d'entreprise de restauration	Caractérisation des trois principaux labels de qualité : Maître-restaurateur, Restaurant de qualité, Fait maison.			X
	21.4 Les obligations du restaurateur (liste des principales obligations : permis d'exploitation, licence, accessibilité des établissements recevant du public, affichages professionnels, etc.)	Recensement et caractérisation des obligations du restaurateur en matière : - D'ouverture d'un établissement de restauration, - D'affichages obligatoires, - D'accessibilité , -			X
22 - L'entreprise	22.1 Les principaux statuts et formes juridiques	Caractérisation des différents statuts et formes juridiques des entreprises de restauration : entreprises individuelles, auto-entrepreneur, EURL, SARL, SA			X
	22.2 Les liens hiérarchiques et fonctionnels	Identification des liens hiérarchiques et fonctionnels d'une cuisine : organigramme hiérarchique	X		X
	22.3 Les relations professionnelles (notion de fiche de poste, brigade ou équipe en cuisine, relations entre les services, etc.)	Caractérisation des postes d'une brigade de cuisine ; nature, profil, rôle, compétences, qualifications, ... Différentes formes d'organisation du travail : planning de production, Compréhension des différents tableaux de service affichés en entreprise	X		X

CAP Cuisine – Compétences/Activités/Savoirs associés/Limite de connaissances (cuisine, sciences appliquées, gestion) 13/13

Thèmes de savoirs associés		Limites de connaissances (On se limitera à ...)	Cuisine	Sciences appliquées	Gestion appliquée
22 - L'entreprise (suite)	22.4 La notion d'image de l'entreprise	Eléments qui définissent l'identité de l'entreprise : le logotype (identifiant visuel), la charte graphique Définition de l'image de l'entreprise : reflet extérieur de l'identité de l'entreprise Moyens de communication de l'image de l'entreprise			X
	22.5 Les documents, outils de communication internes et externes (supports de vente, etc.)	Différenciation des outils de communication internes (logos, cartes, menus, ardoise, tablette tactile,...) et externes (enseigné, stores d'extérieurs, site internet, application smartphone,...). Communication média et hors média Identification des différents supports de vente Principes de conception d'une carte			X
23 - 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.)	Caractérisation des organismes de mises en relation offres d'emplois/demandes d'emploi Recensement des médias proposant des offres d'emploi dans le secteur de la restauration			X
	23.2 Les démarches de recherche d'emploi (sélection d'offres d'emploi adaptées, curriculum vitae, lettre de motivation, entretien d'embauche, etc.)	Collecte des informations nécessaires : formation, expériences, compétences,... Confrontation informations collectées et offres d'emplois sélectionnées Règles à respecter lors de la rédaction de la lettre de motivation et du CV Attitudes et comportements lors de l'entretien d'embauche			X
	23.3 Les principales informations juridiques et économiques relatives : au contrat de travail (principaux contrats et clauses, rupture du contrat de travail) à la convention collective nationale HCR des hôtels, cafés, restaurants (durée du travail, rémunération, etc.)	Les conditions légales du travail : durée du travail, heures supplémentaires, repos hebdomadaire, repos compensateurs, congés payés, jours fériés, Définition et rôle de la convention collective dans le secteur de la restauration Définition du contrat de travail, droits et obligations de l'employeur et du salarié, rôle de la période d'essai Caractérisation des différents contrats de travail : CDI, CDD, contrats en alternance, contrat de travail temporaire, contrat à temps partiel Caractérisation des différents cas de rupture : démission, licenciement, rupture conventionnelle (procédures et conséquences) Lecture d'un bulletin de salaire : identification des principales rubriques			X
	23.4 La gestion de son parcours professionnel (veille technologique et professionnelle, formation continue, validation des acquis de l'expérience, etc.)	Définition et rôle du compte personnel d'activité (CPA) Définition et caractérisation de la formation continue tout au long de la vie Identification des principaux dispositifs qui permettent aux salariés de se former sur le temps de travail Modalités d'obtention d'un diplôme par l'intermédiaire de la validation des acquis de l'expérience (VAE).			X