|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 |