



RÉGION ACADÉMIQUE  
GRAND EST

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION



Service Académique de l'Apprentissage

# Brevet Professionnel

## Arts de la cuisine

### DOCUMENT DE LIAISON CFA – ENTREPRISE

Articulation et répartition de la formation  
entre le CFA et l'Entreprise

N° Nomenclature : **NORMEN 1115135 A**

Date de l'arrêté de  
création : **7 janvier 2015**

Date de Mise à  
jour du document  
de liaison : **Août 2017**

Référent du  
diplôme –  
rédaction du  
document et mise  
à jour : **Ginette Kirchmeyer  
IEN**

Version par Fonctions



RÉGION ACADÉMIQUE  
GRAND EST  
MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION



La Rectrice de l'académie  
Chancelière des universités d'Alsace

  
**Sophie Béjean**

Le Président

  
**Jean-Luc HEIMBURGER**

Le Président,

  
**Roger SENDEL**



# FICHE D'IDENTITE

Nom :		Prénom :	
Adresse :			
Tél. :			
Représentant légal :			
Adresse :			
Tél.:			

## **Mon Entreprise**

Désignation :			
Adresse :			
Tél. :		Fax :	
Courriel :			
Nom et Prénom du Chef d'entreprise :			
Nom et Prénom du Maître d'Apprentissage :			

## **Mon Centre de Formation d'Apprentis**

Désignation :			
Adresse :			
Directeur :			
Directeur Adjoint :			
Formateur assurant le suivi – année	_ /	_ :	
Formateur assurant le suivi – année	_ /	_ :	

## **Mon Contrat**

①	Date de début :		Date de fin :		N° Contrat	
②	Date de début :		Date de fin :		N° Contrat	

Adresse des 3 Chambres de Commerce et de d'Industrie	N° de Téléphone
CCI de COLMAR – 1 place de la gare –CS 40007 – 68001 COLMAR Cedex	03 89 20 20 12
CCI de MULHOUSE - 8 rue du 17 novembre – BP 1088 – 68051 MULHOUSE Cedex 1	03 89 66 71 20
CCI de STRASBOURG – 10 place Gutenberg – BP 70012 -67081 STRASBOURG Cedex	03 90 20 67 68

# LE DOCUMENT DE LIAISON CFA - ENTREPRISE

<b>Fiche d'identité</b>	<b>page 2</b>
<b>Sommaire</b>	<b>page 3</b>
<b>Observations générales</b>	<b>page 4</b>
<b>L'apprenti cuisinier et son contexte professionnel</b>	<b>page 5</b>
<b>Les diplômes de la filière</b>	<b>page 6</b>
<b>Le règlement d'examen</b>	<b>page 7</b>
<b>L'organisation des épreuves</b>	<b>pages 8 - 10</b>
<b>Le calendrier des épreuves d'examen</b>	<b>page 11</b>
<b>Les grilles d'évaluation</b>	<b>pages 12 à 16</b>
<b>Mes notes</b>	<b>Page 17</b>
<b>La formation</b>	<b>pages 18 à 32</b>
<b>La liste des techniques professionnelles à maîtriser</b>	<b>pages 33 à 44</b>
<b>La liste des participants</b>	<b>page 44</b>

*Document élaboré en fév.2017- MAJ Août 2017*  
(Référentiel du diplôme 07-01-2015)

## OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Outil incontournable de la formation professionnelle par la voie de l'apprentissage, le document de liaison **liste, réparti et articule** les tâches et responsabilités de formation entre l'entreprise et le CFA. Rédigé au départ par un enseignant du domaine professionnel, prenant appui sur le référentiel des activités professionnelles extrait du référentiel national du diplôme, il sera présenté aux professionnels partenaires de la formation qui amenderont ou valideront sans réserves les tâches définies dans ce document. Les contenus pourront être adaptés par CFA en fonction des spécificités de leurs partenaires mais aussi des équipements disponibles au centre de formation, les visites en entreprises permettront d'identifier ces particularités. Après une première année d'expérimentation il sera revu, corrigé en fonction des constats relevés lors du suivi en entreprise, puis sera validé officiellement par les instances académiques, consulaires et corporatives. Il sera également l'outil de référence en amont de la signature d'un contrat d'apprentissage, permettant de déterminer si les activités de l'entreprise sont en adéquation avec le diplôme.

Ce document permettra un suivi individualisé et un positionnement (et non une évaluation) lors du suivi pédagogique avec l'entreprise. Pour les diplômes en Contrôle en Cours de Formation, il faudra se référer aux grilles nationales mises à disposition par le corps d'inspection.

Ce document de liaison s'appuie sur le référentiel du brevet professionnel « Arts de la Cuisine ».

## MISE EN ŒUVRE

Le document de liaison est présenté aux futurs maîtres d'apprentissage dans le cadre de leur formation, aux maîtres d'apprentissage confirmés en réunion de secteur, individuellement en entreprise par l'inspecteur de l'apprentissage ou par un formateur de CFA dans le cadre de la liaison CFA - Entreprise. Le document de liaison permet d'organiser la progression des enseignements professionnels.

**Cahier des charges de la formation par apprentissage, le document de liaison permet**

### 1. Au maître d'apprentissage :

- de choisir et confier à l'apprenti des tâches appropriées en lien avec la formation,
- d'appréhender le contenu de la formation professionnelle,
- de suivre le degré d'autonomie atteint par l'apprenti et le positionner selon les critères : « non maîtrisé » ou « en cours d'acquisition » ou « maîtrisé ».

### 2. À l'équipe pédagogique du CFA :

- de préparer la liaison pédagogique en entreprise,
- d'organiser le parcours de formation de l'apprenti (progression) en intégrant son vécu en entreprise,
- de créer des outils pédagogiques dans le cadre du suivi de l'évolution de la formation de l'apprenti
  - outils d'accompagnement ou d'individualisation (fiches navettes CFA/Entreprises, grilles d'évaluation formatives, fiches bilans...).

Les fiches navettes CFA/Entreprise constituent une aide pour l'apprenti et permettent à l'enseignant de suivre l'évolution de la formation et d'exploiter le vécu en entreprise. Les grilles d'évaluation formatives ou fiches bilans permettent de positionner l'apprenti de façon régulière en fonction des objectifs à atteindre. L'apprenti doit être informé des progrès réalisés.

### 3. À l'apprenti :

- d'avoir un aperçu détaillé de sa formation professionnelle.
- de participer activement à sa mise en œuvre.
- de comprendre **la complémentarité des deux pôles de formation (CFA et entreprise)**.
- d'évaluer ses progrès.

## L'APPRENTI CUISINIER ET SON CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « **un cuisinier hautement qualifié** » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

Il exerce son activité dans **le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.**

Il peut diriger un ou plusieurs commis.

## CONTEXTES PROFESSIONNELS

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance approfondie des produits, des mets et des boissons, nécessitant un renouvellement des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation plus personnalisée avec le personnel de cuisine ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et du développement durable ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme 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

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des **cuisines à vocation gastronomique.**

Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration.

Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

## DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

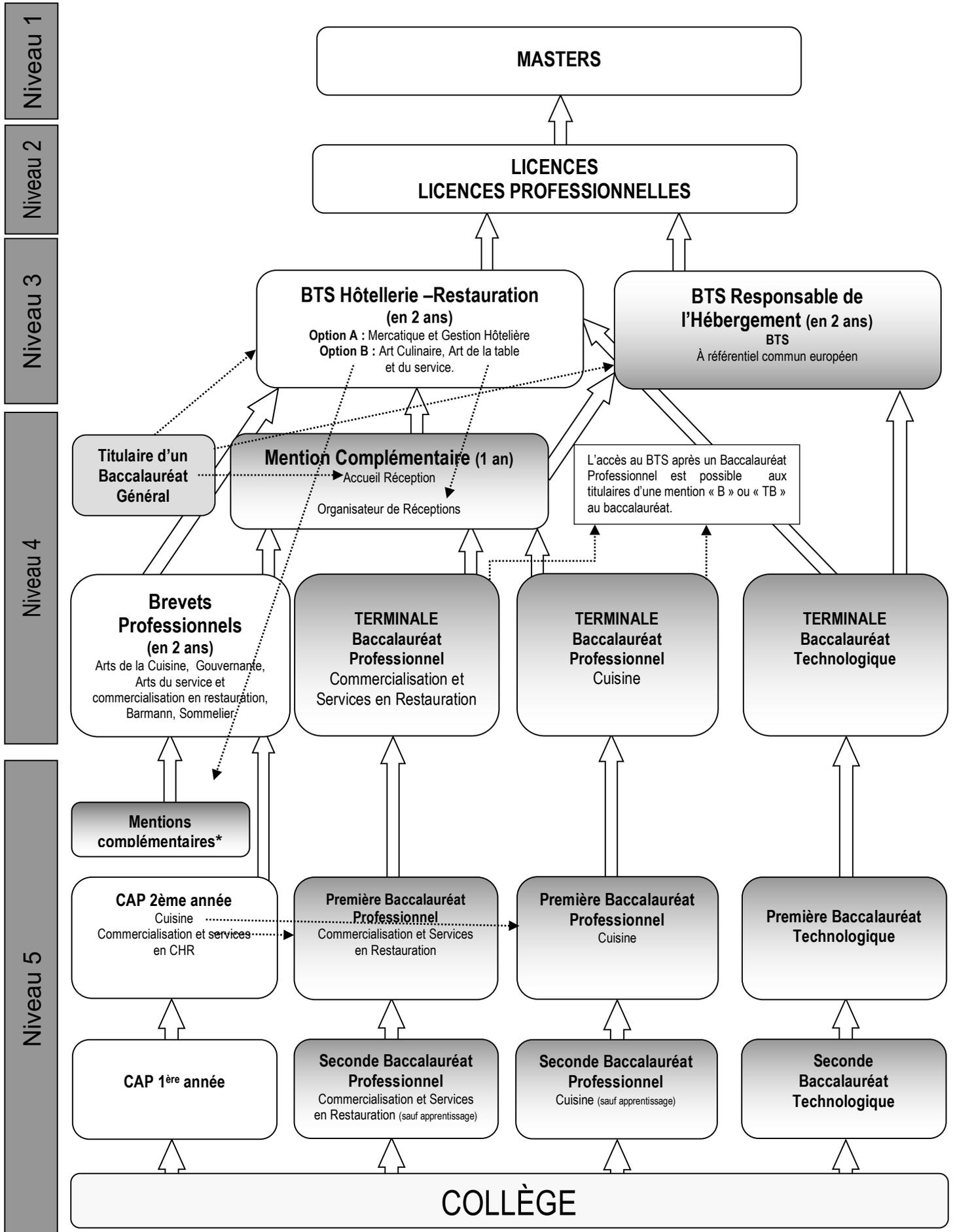
Quels que soient le type de restauration et l'importance de l'établissement, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- Pôle 1 : « Conception et organisation de prestations de restauration »
- Pôle 2 : « Préparations et productions de cuisine »
- Pôle 3 : « Gestion de l'activité de restauration »

## APTITUDES REQUISES

L'environnement professionnel, dans lequel le titulaire du brevet professionnel Arts de la cuisine exerce son activité, exige un comportement et une tenue adaptée ainsi qu'une bonne résistance physique. De plus, il doit constamment respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

# LES DIPLÔMES DE LA FILIERE



\* Les mentions complémentaires de niveau 5 sont : Sommelier, Employé Barman, Art de la cuisine allégée, Traiteur, Cuisinier en desserts de restaurant

## LE RÈGLEMENT D'EXAMEN

BREVET PROFESSIONNEL		CFA ou section d'apprentissage habilitée			Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité		CFA ou section d'apprentissage non habilitée	
Arts de la cuisine		Formation professionnelle continue dans un établissement public					Enseignement à distance	
		Formation professionnelle continue en établissement privé						
Épreuves	Unités	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
<b>E.1</b> – Conception et organisation de prestations de restauration	<b>U. 10</b>	<b>4</b>	Ponctuelle écrite	2h30	CCF		Ponctuelle écrite	2h30
<b>E.2</b> – Préparations et productions de cuisine	<b>U. 20</b>	<b>12</b>	CCF pratique		CCF		Ponctuelle pratique	5h
<b>E.3</b> – Gestion de l'activité de restauration	<b>U. 30</b>	<b>5</b>	Ponctuelle orale	30mn	CCF		Ponctuelle orale	30mn
<b>E.4</b> – Langue vivante étrangère (*)	<b>U. 40</b>	<b>3</b>	CCF orale		CCF		Ponctuelle orale	15mn + 5mn préparation
<b>E.5</b> – Arts appliqués à la profession	<b>U. 50</b>	<b>1</b>	Ponctuelle écrite	1h	CCF		Ponctuelle écrite	1h
<b>E.6</b> – Expression française et ouverture sur le monde	<b>U. 60</b>	<b>3</b>	Ponctuelle écrite	3h	CCF		Ponctuelle écrite	3h
<b>Épreuve facultative (**)</b> Langue vivante étrangère	UF	-	Ponctuelle orale	15mn + 5mn préparation	Ponctuelle orale	15mn + 5mn préparation	Ponctuelle orale	15mn + 5mn préparation

(\*) : Le candidat choisit sa langue vivante parmi la liste suivante : anglais, allemand, italien et espagnol.

(\*\*) : La langue choisie au titre de cette épreuve doit être différentes de celle choisie au titre de l'épreuve E4.

# Épreuve E1 : Conception et Organisation de prestations de restauration

Pour tous les candidats : Coefficient 4

Durée 2 h 30

Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel donné et d'un ensemble de documents (techniques, commerciaux, schématiques, etc.) mis à sa disposition, concevoir et organiser une prestation de cuisine. Il complète ou élabore un ensemble de supports destinés à préciser sa proposition de prestation.

Compétences abordées dans le contenu de l'épreuve	Critères d'évaluation	Quand ? Où ? Qui ?
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CO1</b> : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné</li> <li>• <b>CO2</b> : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition</li> <li>• <b>CO3</b> : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La prise en compte du contexte donné (événements festifs, respect des saisons, thématiques, attentes du client, etc....) pour concevoir la prestation ;</li> <li>➤ Rechercher l'optimisation des moyens, et en particulier du temps, des ressources humaines, du matériel et des équipements ;</li> <li>➤ Contrôles et gestion rigoureux en respectant les procédures et la réglementation ainsi que les besoins à venir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A la fin de la 2<sup>ème</sup> année de formation (Terminale),</li> <li>▪ Formateur de la spécialité et un professionnel (si possible).</li> </ul>

# Épreuve E2 : Préparations et Productions de cuisine

Pour les candidats en ponctuel : Coefficient 12

Durée 5 heures

Le candidat réalise la prestation de cuisine qu'il a planifiée et organisée en fonction des consignes du cahier des charges. Le candidat est aidé d'un commis de niveau de terminale CAP. Il a à sa disposition son carnet personnel de techniques professionnelles.

Compétences abordées dans le contenu de l'épreuve	Déroulement	Quand ? Où ? Qui ?
<p>L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences <b>P1</b> à <b>P3</b> du pôle 2 « préparations et production de cuisine »</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>P1</b> : Organiser &amp; gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine</li> <li>• <b>P2</b> : Maîtriser les techniques culinaires</li> <li>• <b>P3</b> : Organiser &amp; contrôler le dressage et l'envoi des productions</li> </ul>	<p>L'épreuve porte sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'organisation et le maintien en état du poste de travail tout au long de la prestation de cuisine, en veillant au respect des procédures d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ;</li> <li>• la réalisation de la production de cuisine avec l'aide d'un commis en maîtrisant les techniques culinaires, dans le respect de la commande, des pratiques professionnelles et de l'environnement ;</li> <li>• le dressage de manière esthétique, soignée et personnalisée des préparations et des productions de cuisine ainsi que l'envoi dans les temps impartis et selon une grande régularité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lors de la 2<sup>ème</sup> année de formation (Terminale)</li> <li>▪ Dans un centre d'examen désigné par l'inspecteur</li> <li>▪ Formateurs : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ de la spécialité,</li> <li>○ de sciences appliquées,</li> <li>○ d'un professionnel.</li> </ul> </li> </ul>
<p>L'épreuve comporte 3 parties :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ une partie organisation de la production ;</li> <li>☞ une partie de transmission des consignes au commis ;</li> <li>☞ une partie de production.</li> </ul> <p>1<sup>ère</sup> partie d'organisation de la production (1 heure) Le commis n'est pas présent pendant cette phase. Un cahier des charges d'une prestation de cuisine est remis au candidat. Elle comprend la réalisation de trois recettes dont l'une est une création personnelle. Cette phase écrite n'est pas évaluée.</p> <p>Le cahier des charges peut comprendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ le concept de restauration ;</li> <li>☞ le temps disponible ;</li> <li>☞ le type de prestation, les caractéristiques de la clientèle et leurs attentes particulières ;</li> <li>☞ les spécificités du service de restaurant ; une liste de matières premières disponibles dont trois produits à valoriser caractéristiques d'une région ou d'un territoire : un légume et/ou un fruit, un produit carné et/ou un produit de la mer et/ou un produit laitier, un autre produit spécifique ;</li> <li>☞ des techniques et/ou des préparations imposées ;</li> <li>☞ une liste de matières premières disponibles ; etc.</li> </ul> <p>À partir du cahier des charges, le candidat doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ rédiger la fiche technique de fabrication du plat libre à partir d'un modèle de fiche technique simplifiée vierge ;</li> <li>☞ planifier et organiser la production à partir d'un planigramme vierge ;</li> <li>☞ compléter la fiche des consignes et points de vigilance à expliquer au commis ;</li> </ul> <p><b>Deuxième partie de transmission des consignes au commis (15 minutes)</b></p> <p>Le candidat dispose d'un temps de prise de contact avec le commis pour transmettre les points de vigilance nécessaires au démarrage de la production.</p> <p>Le jury évalue cette communication au commis à son poste de travail.</p> <p>Le candidat démarre sa production à l'issue de l'entretien avec le commis.</p> <p><b>Troisième partie de production (3 h 45)</b></p> <p>Le candidat doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ réaliser la prestation de cuisine dans son ensemble, y compris le dressage et l'envoi</li> <li>☞ présenté au jury pour dégustation (3 heures 30) ;</li> <li>☞ en fin de service, à partir d'une grille mise à sa disposition, procéder à l'évaluation de sa production, de son travail et celui de son commis (5 minutes). Il remet cette grille au jury ;</li> <li>☞ remettre en état de propreté les locaux et le poste de travail (10 minutes).</li> <li>☞ gérer et diriger l'activité du commis tout au long de l'épreuve</li> </ul> <p>L'épreuve donne lieu à une note sur 20 points, transmise au jury accompagnée des grilles d'évaluation.</p>		

# Épreuve E3 : Gestion de l'activité de restauration

Pour tous les candidats :

Coefficient 5

Durée 30 minutes

L'épreuve porte sur :

- le respect de la réglementation et de la démarche qualité mis en oeuvre par le candidat dans le cadre de son activité professionnelle
- l'implication du candidat au sein de l'équipe et sa capacité à motiver et valoriser le personnel
- la présentation argumentée, par le candidat de son projet d'insertion professionnelle de création ou de reprise d'entreprise

Compétences abordées dans le contenu de l'épreuve	Critères d'évaluation	Évaluation	Quand ? Où ? Qui ?
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>G1</b> : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle</li> <li>• <b>G2</b> : Participer à l'animation du personnel(s) au sein d'une équipe</li> <li>• <b>G3</b> : Gérer son parcours professionnel</li> <li>• <b>G4</b> : Reprendre ou créer une entreprise.</li> </ul>	<p>Au cours de sa formation, le candidat prépare un dossier (*) présentant son projet professionnel.</p>	5 mn	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A la fin de la 2<sup>ème</sup> année de formation (Terminale),</li> <li>▪ Formateurs :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ de la spécialité,</li> <li>○ d'économie-gestion,</li> <li>○ de sciences appliquées,</li> <li>○ d'un professionnel (si possible).</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Présentation du projet professionnel par le candidat,</li> </ul>	10 mn	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Questionnement sur le projet professionnel et la compétence abordée <b>G3</b> ou <b>G4</b> ;</li> </ul>	15 mn	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Questionnement sur les situations professionnelles rencontrées en lien avec               <ul style="list-style-type: none"> <li>- les compétences correspondantes <b>G1</b> &amp; <b>G2</b> ;</li> <li>- la compétence non évaluée lors de la 1<sup>ère</sup> partie de l'épreuve <b>G3</b> ou <b>G4</b>.</li> </ul> </li> </ul>		

(\*) Le dossier comporte :

- 4 à 8 pages (hors annexes),
- est élaboré à l'aide de l'outil informatique,
- doit être réalisé en 2 exemplaires.

Un dossier est non-conforme lorsqu'il :

- n'est pas personnel,
- n'est pas réalisé à l'aide de l'outil informatique,
- ne comprend pas le nombre de pages requises.



Si le dossier est incomplet ou non-conforme, le jury le fera constater au candidat ; il ne procédera pas à l'interrogation et attribuera la note zéro

## Le calendrier des épreuves d'examen

 Le professeur de spécialité complète le mode d'évaluation.

 À réception des convocations, avant les épreuves d'examen, **l'apprenti complète les dates et présente ce tableau au Maître d'Apprentissage pour signature.**

Épreuves		Durée	 Mode	Dates *
E1			Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
E2			Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
E3			Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
E4			Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
E5			Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
E6			Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
	Épreuve facultative : Langue vivante		Ponctuel oral	
* À préciser, selon les modalités du Centre de Formation				

**Le maître d'apprentissage**

Signature

# Mode d'évaluation : ponctuel

## GRILLES D'ÉVALUATION NATIONALES

CEFPPA Adrien ZELLER



**BREVET PROFESSIONNEL  
ARTS DE LA CUISINE**

**Épreuve E1 – Conception et organisation de prestations de restauration**  
Évaluation en ponctuel ET en contrôle en cours de formation

<b>Académie</b> :	<b>Session 20..</b>
<b>Centre d'interrogation</b> :	

<b>Nom/N° de candidat</b>	.....
---------------------------	-------

**GRILLE D'ÉVALUATION**

**Total / 20 :**

--

<b>Appréciation :</b>
-----------------------

<b>Date de l'épreuve</b>	<b>Nom du formateur de spécialité</b> Signature	<b>Nom du professionnel et de l'entreprise</b> Signature

**Compétence CO 1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné**

Travail demandé	Indicateurs de performance :	Annexes	MI	MF	MS	TB
			--	-	+	M
Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte	<input type="checkbox"/> Repérage des éléments clés pour une exploitation appropriée des ressources <input type="checkbox"/> ...					
Élaborer des recettes, des menus, des cartes	<input type="checkbox"/> Élaboration des recettes, des menus, des cartes : - Choix adapté à la saisonnalité, au concept de restauration, au budget disponible, etc. - Utilisation optimale des produits - Conception et valorisation d'un support commercial (choix du support, utilisation du numérique, etc.) <input type="checkbox"/> ...					
Représenter graphiquement l'assiette, le plat	<input type="checkbox"/> Représentation exploitable et cohérente de l'assiette, du plat <input type="checkbox"/> ...					
Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements	<input type="checkbox"/> Évaluation des rendements, des grammages de base <input type="checkbox"/> Évaluation des coûts <input type="checkbox"/> ...					
Élaborer les fiches techniques de fabrication	<input type="checkbox"/> Conception de fiches techniques <input type="checkbox"/> ...					
Proposer, chiffrer une prestation (y compris une prestation spécifique)	<input type="checkbox"/> Proposition d'un prix de vente <input type="checkbox"/> Cohérence des propositions de prestations par rapport à la demande et au contexte <input type="checkbox"/> ...					

**Justifications**

--

*MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise*

## BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

### Épreuve E1 – Conception et organisation de prestations de restauration Évaluation en ponctuel ET en contrôle en cours de formation

<b>Compétence CO 2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition</b>						
Travail demandé	Indicateurs de performance :	Annexes	MI --	MF -	MS +	TB M ++
Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition	<input type="checkbox"/> Optimisation des moyens mis à disposition en tenant compte du développement durable <input type="checkbox"/> Respect des consignes, des contraintes et des opportunités <input type="checkbox"/> Cohérence de la planification par rapport à la prestation <input type="checkbox"/> ...					
Répartir les tâches de l'équipe cuisine	<input type="checkbox"/> Répartition adaptée des tâches au sein de l'équipe tout au long de la production <input type="checkbox"/> ...					
Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes	<input type="checkbox"/> Concision, précision des consignes <input type="checkbox"/> Points de vigilance identifiés <input type="checkbox"/> ...					
<b>Justifications</b>						

*MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise*

<b>Compétence CO 3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée</b>						
Travail demandé	Indicateurs de performance :	Annexes	MI --	MF -	MS +	TB M ++
Recenser et quantifier l'ensemble des besoins	<input type="checkbox"/> Identification précise et quantifiée des produits consommables et non consommables nécessaires <input type="checkbox"/> ...					
Sélectionner les fournisseurs	<input type="checkbox"/> Choix adapté et argumenté des fournisseurs <input type="checkbox"/> ...					
Calculer le coût d'approvisionnement	<input type="checkbox"/> Prise en compte du stock disponible <input type="checkbox"/> Cohérence des calculs d'approvisionnement <input type="checkbox"/> ...					
Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur	<input type="checkbox"/> Exactitude des données consignées dans le bon de commande <input type="checkbox"/> ...					
Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks	<input type="checkbox"/> Conformité des procédures de réception, de stockage et de mise à jour des stocks <input type="checkbox"/> ...					
<b>Justifications</b>						

*MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise*

**Épreuve E1 en ponctuel et en CCF - page 2/2**

**BREVET PROFESSIONNEL  
ARTS DE LA CUISINE**  
**Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine**  
Évaluation en ponctuel

**Académie** :  
**Centre** :  
**d'interrogation** :

**Session 20..**

<b>N° de candidat</b>		<b>N° de poste</b>	
-----------------------	--	--------------------	--

**GRILLE D'ÉVALUATION**

**Total / 20 :**

**Appréciation :**

<b>Date de l'épreuve</b>	<b>Nom du formateur de spécialité</b> <b>Signature</b>	<b>Nom du professionnel et de l'entreprise</b> <b>Signature</b>

**Compétence P 1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine.**

Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Transmettre les informations clefs aux équipes de cuisine et de restaurant	<input type="checkbox"/> Concision et précision des informations communiquées aux équipes <input type="checkbox"/> ..				
Contrôler les denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, anomalies repérées et signalées, remédiations effectuées <input type="checkbox"/> ...				
Mettre en place et maintenir en état le poste de travail	<input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail en fonction des tâches tout au long de la production jusqu'au moment du dressage <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures <input type="checkbox"/> ...				
Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine	<input type="checkbox"/> Suivi et contrôle effectifs du travail de l'équipe <input type="checkbox"/> ...				
Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	<input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie <input type="checkbox"/> ...				

**Justifications**

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*

**Épreuve E2 en ponctuel –page 1/2**

## BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

### Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine

#### Évaluation en ponctuel

#### Compétence P 2 : Maîtriser les techniques culinaires

Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Gérer les matières premières et les ressources	<input type="checkbox"/> Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources disponibles <input type="checkbox"/> ...				
Réaliser des préparations préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité et rapidité tout au long de l'activité de production <input type="checkbox"/> Respect des procédures de décontamination <input type="checkbox"/> ...				
Réaliser les éléments constitutifs de la production, d'une mise en place	<input type="checkbox"/> Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes <input type="checkbox"/> ...				
Cuisiner des potages	<input type="checkbox"/> Respect de la planification des tâches <input type="checkbox"/> Adaptation aux aléas				
Cuisiner des entrées	<input type="checkbox"/> Respect des consignes et documents techniques <input type="checkbox"/> Suivi strict des cuissons				
Cuisiner des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques	<input type="checkbox"/> Maîtrise des techniques professionnelles - Préparations préliminaires - Gestuelle de base				
Cuisiner des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs	- Marinades, saumures, fonds, fumets, etc. - Sauces, sirops, gelées, jus et coulis (version salée et sucrée)				
Cuisiner des garnitures d'accompagnement	- Appareils et crèmes salés - Appareils et crèmes sucrés - Pâtes - Cuissons				
Cuisiner des desserts de restaurant	- Décorations et finitions				
Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire	<input type="checkbox"/> Mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits <input type="checkbox"/> ...				
Contrôler la qualité organoleptique de la production	<input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse organoleptique (avec une attention particulière à l'assaisonnement et à l'équilibre des saveurs), rectifications adaptées et rapides <input type="checkbox"/> ...				
<b>Justifications</b>					

*MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise*

#### Compétence P 3 : Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions.

Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Pertinence du choix des matériels de dressage <input type="checkbox"/> Contrôle des matériels de dressage (propreté, qualité globale), <input type="checkbox"/> ...				
Dresser et mettre en valeur les plats ou les assiettes	<input type="checkbox"/> Respect des standards (règles d'usages, régularité des portions, harmonie, esthétique globale, etc.) <input type="checkbox"/> ...				
Envoyer	<input type="checkbox"/> Respect des temps et des températures, des annonces. <input type="checkbox"/> Coordination avec l'équipe de salle <input type="checkbox"/> ...				
Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées	<input type="checkbox"/> Conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes <input type="checkbox"/> ...				
Analyser son travail et celui de son équipe	<input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail et de celui de son équipe <input type="checkbox"/> ...				
<b>Justifications</b>					

*MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise*

**Épreuve E2 en ponctuel –page 2/2**



**Mes notes :**

## LA FORMATION

**La formation alternée entre le CFA et l'entreprise, s'articule autour de 3 pôles :**

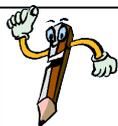
- **Pôle 1 : la conception et l'organisation de prestations de restauration**
- **Pôle 2 : les préparations et productions de cuisine**
- **Pôle 3 : la gestion de l'activité de restauration**

La formation est axée sur la notion de transversalité entre les 3 pôles. L'approche par les compétences professionnelles prend appui sur les tâches à réaliser, les indicateurs de performance et les savoirs associés (de technologie, de sciences, de gestion et d'arts appliqués). Cette démarche nécessite un travail d'équipe entre les enseignants et les établissements de restauration.

# FORMATION EN ENTREPRISE

<b>PÔLE 1 : Conception et Organisation de prestations de restauration</b>			
<b>L'apprenti(e) devra être capable de :</b>	<b>En Entreprise*</b>		
<b>CO 1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné</b>	<b>Non maîtrisé</b>	<b>En cours d'acquisition</b>	<b>Maîtrisé</b>
Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte.			
Élaborer des recettes, des menus, des cartes.			
Représenter graphiquement l'assiette, le plat.			
Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements.			
Élaborer les fiches techniques de fabrication.			
Proposer, chiffrer une prestation, (y compris une prestation spécifique).			

(\*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.



**Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)**

**Attention :** *Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.*

# FORMATION AU CFA

<b>PÔLE 1 : Conception et Organisation de prestations de restauration</b>							
<b>Savoirs associés</b>				<b>Semestres*</b>			
<b>CO 1 Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Technologie	Sciences	Gestion	Arts appliqués	<b>Les produits :</b>			
				Les critères de sélection par grandes familles de produits			
				Les produits caractéristiques de chaque saison			
				Les principaux produits labellisés et leur localisation géographique			
				Les standards d'usage (grammages et volumes par personne)			
				Les rendements des produits (fiche technique)			
				Les rendements des produits (réalisation FT, ratios)			
				<b>La fixation du prix de vente :</b>			
				Le calcul des coûts intermédiaires : coût d'approvisionnement, coût de production, coût de distribution.			
				Le mode de calcul du coût matière			
				Les pratiques de fixation du prix de vente à partir : du coût matière des plats, du coefficient multiplicateur, du ticket moyen, des concurrents, du positionnement marketing, du prix psychologique client, de la stratégie de l'entreprise, etc.			
				<b>La conception des prestations :</b>			
				Les pratiques culinaires prenant en compte : * la valorisation des produits y compris pour les accords mets-boissons * la connaissance des grands classiques de la gastronomie française et des spécialités régionales * les influences culinaires actuelles			
				Les modalités d'élaboration des propositions de menus, de cartes : * le cadre réglementaire * les obligations en matière d'informations et de communications à la clientèle, (risques allergènes, origine des produits, etc.). * l'équilibre alimentaire et la cohérence des propositions. * les approches commerciales et tarifaires (plats du jour, suppléments, etc...)			
L'exploitation de logiciels d'aide à l'élaboration des prestations							
La conception de fiches techniques de fabrication.							
La représentation graphique d'un met dans une assiette, d'un plat							

(\*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

# FORMATION EN ENTREPRISE

## PÔLE 1 : Conception et Organisation de prestations de restauration

L'apprenti(e) devra être capable de :	En Entreprise*		
	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
<b>CO 2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition</b>			
Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition.			
Répartir les tâches de l'équipe cuisine.			
Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes.			

(\*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

### Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 1

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches produits. Fiches techniques, photographies</li> <li>- Croquis de dressage</li> <li>- Fiches de stocks</li> <li>- Liste des matières premières à disposition, état des stocks</li> <li>- Documents d'approvisionnement et commerciaux</li> <li>- Mercuriales</li> <li>- Descriptifs produits</li> <li>- Catalogues fournisseurs</li> <li>- Documents de planification</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Répertoire personnel de techniques professionnelles</li> <li>- Fiches de poste, planning de travail du personnel, planning des tâches</li> <li>- État des réservations, documents de prévisions d'activités</li> <li>- Revues professionnelles et culturelles, ouvrages professionnels</li> <li>- Documents réglementaires</li> <li>- Autres : procédures, consignes, protocoles</li> <li>- Dictionnaires</li> <li>- Logiciels de gestion professionnels</li> </ul>
---	--

<b>CO 3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée</b>	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
Recenser et quantifier l'ensemble des besoins.			
Sélectionner les fournisseurs.			
Calculer le coût d'approvisionnement.			
Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur.			
Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks.			

(\*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.



### Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)

**Attention :** Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.

# FORMATION AU CFA

<b>PÔLE 1 : Conception et Organisation de prestations de restauration</b>							
<b>Savoirs associés</b>				<b>Semestres*</b>			
<b>CO 2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<i>Technologie</i>	<i>Sciences</i>	<i>Gestion</i>	<i>Arts appliqués</i>				
				<b>Les modes d'organisation dans le cadre d'une prestation de cuisine :</b>			
				Les productions directes et différées : exemples de pratiques de liaison froide et chaude en restauration privilégiant les savoir-faire culinaires. Les éléments de justification d'un type de production par rapport à un contexte donné.			
				Les risques de bio contaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge, etc. Les aspects réglementaires : * l'organisation dans le temps et l'espace. * les principaux points de vigilance en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. * les actions préventives et correctives en lien avec la réglementation.			
				<b>L'optimisation de la planification :</b>			
				Les éléments d'optimisation : * le facteur temps, * les ressources humaines, * les moyens mis en œuvre (matériels, matériaux, etc.)			
				<b>La conception des supports d'organisation :</b>			
				La conception d'un document type de planification			

(\*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

<b>CO 3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée</b>					<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<i>Technologie</i>	<i>Sciences</i>	<i>Gestion</i>	<i>Arts appliqués</i>					
				<b>Les fournisseurs :</b>				
				Les circuits d'approvisionnement Le choix d'une stratégie d'approvisionnement Les documents commerciaux				
				<b>La gestion des stocks et des approvisionnements :</b>				
				Les procédures : * de gestion des stocks * de sélection des fournisseurs * de passation de commandes Les actions de remédiation face aux principaux aléas L'inventaire, outil de gestion				
				La réception et le stockage des produits : protocoles et aspects réglementaires				
				Le déstockage et la distribution aux services : protocoles et aspects réglementaires				

(\*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

# FORMATION EN ENTREPRISE

## PÔLE 2 : Préparations et productions de cuisine

L'apprenti(e) devra être capable de :	En Entreprise*		
	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
<b>P1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité cuisine</b>			
Transmettre les informations clefs aux équipes de cuisine et de restaurant			
Contrôler les denrées			
Mettre en place et maintenir en état le poste de travail			
Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine			
Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie			

(\*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

<b>P2 : Maîtriser les techniques culinaires</b>	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
Gérer les matières premières et les ressources			
Réaliser des préparations préliminaires			
Réaliser les éléments constitutifs de la production, d'une mise en place			
Cuisiner : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Des potages</li> <li>- Des entrées</li> <li>- Des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques</li> <li>- Des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs</li> <li>- Des garnitures d'accompagnement</li> <li>- Des desserts de restaurant</li> </ul>			
Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire			
Contrôler la qualité organoleptique de la production			

(\*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.



### Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)

**Attention :** Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.



# FORMATION EN ENTREPRISE

## PÔLE 2 : Préparations et productions de cuisine

L'apprenti(e) devra être capable de :	En Entreprise*		
	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
<b>P3 : Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions</b>			
Mettre en place les matériels de dressage			
Dresser et mettre en valeur les plats ou les assiettes			
Envoyer			
Contrôler la conservation et les conditionnements des denrées			

(\*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

### Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 2

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches produits</li> <li>- Fiches techniques, photographie, croquis de dressage</li> <li>- Fiches de poste, planning de travail personnel, planning de production</li> <li>- Fiches et outils d'autocontrôles</li> <li>- Documents de traçabilité</li> <li>- Fiches de contrôle à réception</li> <li>- Bons de restaurant</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches de consignes aux équipes</li> <li>- Répertoire personnel de techniques professionnelles</li> <li>- Procédures, consignes, protocoles</li> <li>- Notices d'utilisation des équipements, matériels, fournitures</li> <li>- Plan de maitrise sanitaire ou équivalent, document unique</li> <li>- Ouvrages culinaires</li> </ul> |
|---|--|

Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)



# FORMATION AU CFA

## PÔLE 2 : Préparations et productions de cuisine

Savoirs associés					Semestres*						
P3 : Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions					1	2	3	4			
Technologie	Sciences	Gestion	Arts appliqués								
				<b>Les aspects réglementaires :</b>							
				Les contrôles et les autocontrôles au moment du dressage et en fin de production (plats témoins, étiquetages), et leurs justifications							
				Le conditionnement et la conservation :							
				* réglementation							
				* documents liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire							
				* pratiques professionnelles caractéristiques							
				<b>La mise en valeur par le dressage :</b>							
				Les enjeux du dressage							
				La diversité des matériels de dressage							
Les critères de choix du support de dressage											
Les standards et les tendances de dressage											
L'approche artistique											

(\*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

# FORMATION EN ENTREPRISE

## PÔLE 3 : Gestion de l'activité de restauration

L'apprenti(e) devra être capable de :	En Entreprise*		
	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
<b>G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle</b>			
Participer à la mise en œuvre et à l'amélioration des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie			
Émettre des propositions et s'engager dans une démarche de développement durable			
S'inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée			

(\*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

<b>G2 : Participer à l'animation de personnel(s) au sein de l'équipe</b>	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
	Communiquer en interne		
Travailler en équipe			

(\*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.



**Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)**

Attention : Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.

# FORMATION AU CFA

## PÔLE 3 : Gestion de l'activité de restauration

Savoirs associés					Semestres*			
G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle					1	2	3	4
Technologie	Sciences	Gestion	Arts appliqués					
				<p><b>La démarche qualité :</b></p> <p>Les enjeux                      Les objectifs</p> <p>Les modalités (normes, labels, etc.)</p> <p>Les organismes de certification et de contrôle</p>				
				<p><b>La qualité en matière d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de santé publique :</b></p> <p>La réglementation applicable en restauration</p> <p>L'analyse des risques et les mesures correctives</p> <p>Les organismes de contrôle</p> <p>Les principales recommandations de santé publique (équilibre alimentaire, addictions, allergies, etc.)</p> <p>Le diagnostic de pratiques en entreprise de restauration</p>				
				<p><b>La qualité en matière de développement durable : ouvertures aux préoccupations économiques, environnementales et sociales :</b></p> <p>La réglementation et les recommandations applicables en restauration</p> <p>Le diagnostic de pratiques en entreprise de restauration en faveur du développement durable</p> <p>La proposition d'actions en lien avec le contexte local</p>				
				<p><b>La qualité en matière de satisfaction clientèle :</b></p> <p>L'analyse des pratiques en entreprise de restauration en faveur de la clientèle.</p> <p>(Guides, questionnaires de satisfaction, forums, avis consommateurs, etc.)</p> <p>La synthèse des commentaires et les propositions d'améliorations</p>				
G2 : Participer à l'animation de personnel(s) au sein de l'équipe					1	2	3	4
				<p><b>La gestion d'un personnel, d'une équipe :</b></p> <p>La communication interne : * enjeux                      * facteurs d'efficacité</p> <p>L'accueil et l'intégration du personnel au sein de l'entreprise</p> <p>Les techniques d'animation de l'équipe</p> <p>Le suivi de l'activité du personnel :</p> <p>* enjeux                      * contrôles qualitatif et quantitatif                      * notion de productivité</p> <p>La motivation et la valorisation du personnel : * enjeux                      * moyens</p> <p>L'évaluation et le développement des compétences (la formation interne, le tutorat, la veille technologique, etc.)</p> <p>Le rôle des représentants du personnel</p> <p>Les principaux types de conflits individuels et collectifs et leurs modes de résolution</p>				
				<p><b>L'aménagement du temps de travail :</b></p> <p>La gestion des plannings</p> <p>La gestion de l'absentéisme</p> <p>* les conséquences pour l'entreprise</p> <p>* les mesures de préventions possibles</p>				

(\*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

# FORMATION EN ENTREPRISE

## PÔLE 3 : Gestion de l'activité de restauration

L'apprenti(e) devra être capable de :	En Entreprise*		
	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
<b>G3 : Gérer son parcours professionnel</b>			
Analyser son niveau d'employabilité			
Entreprendre une démarche de recherche d'emploi			
Préparer l'entretien d'embauche			
Identifier les spécificités de la réglementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires			
Envisager un dispositif de formation continu			

(\*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.



**Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)**

**Attention :** *Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.*

# FORMATION AU CFA

PÔLE 3 : Gestion de l'activité de restauration							
Savoirs associés				Semestres*			
G3 : Gérer son parcours professionnel				1	2	3	4
Technologie	Sciences	Gestion	Arts appliqués				
				<b>Les démarches de recherche d'emploi :</b>			
				Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi			
				L'analyse et la sélection des offres d'emploi			
				<b>La construction du parcours professionnel :</b>			
				Les éléments d'employabilité :			
				* auto analyse			
				* mise en valeur des compétences acquises			
				* mise en adéquation avec le marché du travail			
				Le curriculum vitae et la lettre de motivation : les éléments de valorisation			
				La négociation lors de l'entretien d'embauche, de l'entretien professionnel			
				<b>L'insertion dans l'entreprise :</b>			
				La mise à jour des dispositions en matière de législation des contrats de travail :			
				* les spécificités des contrats de travail en vigueur (CDD, CDI, saisonnier, extra, contrats aidés, etc.)			
				* La rupture du contrat de travail			
				Les spécificités des conventions collectives de la filière professionnelle			
				L'affichage obligatoire légal et conventionnel (règlement intérieur, horaires, etc.)			
				La mise à disposition des documents obligatoires (convention collective, document unique, etc.)			
				<b>La formation tout au long de la vie :</b>			
				Les enjeux			
				Les droits et obligations pour le salarié et l'employeur			
				Les dispositifs existants			

(\*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

# FORMATION EN ENTREPRISE

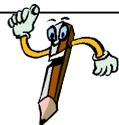
## PÔLE 3 : Gestion de l'activité de restauration

L'apprenti(e) devra être capable de :	En Entreprise*		
	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
<b>G4 : Reprendre ou créer une entreprise</b>			
Appréhender les démarches de création ou de reprise d'entreprise			
Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales			
Établir les points clés du projet			
Communiquer sur le démarrage de l'activité			

(\*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

### Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 3

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Documents comptables, administratifs et commerciaux</li> <li>- Livret d'accueil</li> <li>- Règlement intérieur</li> <li>- Indicateurs d'activité</li> <li>- Journaux, revues, offres d'emploi</li> <li>- Passeport professionnel ou livret de compétences</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chartes qualités d'entreprises</li> <li>- Enquêtes qualité (guides gastronomiques, questionnaires, forums, etc.)</li> <li>- Documents de gestion du personnel</li> <li>- Convention collective</li> <li>- Règlements et préconisations en vigueur</li> <li>- Technologie de l'information et de la communication (logiciels de gestion)</li> </ul>
---	---



**Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)**

**Attention :** *Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.*



# LISTE DES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES À MAÎTRISER

## 1. Préparations préliminaires

Techniques de transformation d'un produit brut en un produit propre.

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATIONS
<b>Habiller un poisson plat</b>	Turbot, barbue, Saint-Pierre, flétan	
<b>Habiller une volaille effilée</b> <b>Habiller un gibier à plumes</b>	Poulet, pintadeau, pigeon, canard, caille	
<b>Préparer des abats de boucherie</b>	Rognon, ris, cervelle, cœur, foie...	
<b>Préparer un céphalopode</b>	Calamar, seiche, poulpe	
<b>Préparer un crustacé</b>	Crabe, Écrevisse (châtrer), Homard, langouste	Laver, brosser
<b>Ouvrir à cru des coquillages, d'autres fruits de mer</b>	Coquilles Saint-Jacques, palourdes, des amandes...  Oursins, violets...	Préparer un plateau de fruits de mer

## 2. Gestuelles de base (tailles, découpes, liaisons, divers apprêts, etc.)

### 2.1 Famille des tailles, découpes et désossages...

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
<b>Hacher au couteau un tartare</b>	Viande, poisson, légumes	Préparations spécifiques : rillettes (de poisson, de viande)
<b>Tourner des artichauts</b> <b>Tourner une tête de champignon</b>	Légumes (artichaut, champignons de Paris)	
<b>Détailler des pièces entières de poisson</b> Détailler un tronçon, une darne, une tranche	Pièces entières de poisson rond et plat, tronçons de homard, queue de lotte	

<b>Détailler des pièces entières de viande</b> Détailler une côte	Pièce entière de viande avec os (bœuf, agneau, porc, veau, mutton-shop, baron, rouelles, selle)	
<b>Découper des pièces entières de gibiers et découpes spécifiques</b>	Pièces entières de volaille : lapin, volaille, lièvre, faisan	Ouvrir en portefeuilles, crapaudines, griller
<b>Désosser à cru une pièce de viande, de volaille</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manchonner une côte, un carré</li> <li>Désosser une cuisse de volaille</li> </ul>	* Pièce de viande (côte) : * Agneau, veau, porc * Pièce de volaille : volaille (cuisse), lapin (râble), aileron de volaille, caille, pigeon	
<b>Désosser des pièces entières</b>	* Agneau : carré, selle, épaule * Lapin : râble * Volaille entières (pour ballotine, galantine....) * Carré de bœuf, poitrine de veau	* Désosser (« couler ») un gigot d'agneau, * Fendre ½ agneau, ½ porc
<b>Détailler des pièces de viande :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>poitrine salée ou fumée</li> <li>morceaux des viandes</li> <li>découper des steaks, des pavés, des escalopes</li> <li>détailler des noisettes, des tournedos</li> </ul>	Viande : agneau, bœuf, veau, porc ... * Bœuf (steack, pavé, tournedos, chateaubriands) * Agneau (médaillons) * Veau (médaillons, escalopes, grenadins) carpaccio * Paupiettes	Tailler jambon à l'os, jambon à la griffe
<b>Détailler des pièces de poisson rond et plat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tailler des pavés, des dos, des escalopes, des goujonnettes</li> </ul>	* Poissons ronds, plats * Carpaccio * Paupiette	Tailler saumon fumé.
<b>Lever des filets de poissons ronds et plats</b>	* Rouget, saumon, loup * Barbue, turbot, daurade, Saint-Pierre, lotte	
<b>Désarêter un poisson plat entier</b>	Poisson plat (façon « Colbert », poisson farci, poisson soufflé)	

## 2.2 Famille des apprêts

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
<b>Décortiquer des crustacés crus/cuits</b>	Écrevisses, langoustines, langouste, homard	Trousser un crustacé
<b>Dénervé</b>	Pièce de viande, de volaille Filet de poisson, « foie gras »	
	Pattes de volaille ou gibier	
<b>Farcir</b>	Légumes, fruits	
	<u>Portion</u> : jambonnette de volaille, paupiette, crépinette filet de poisson	
	<u>Pièce entière</u> : poisson rond portion poisson plat (poisson farci, poisson soufflé, filet de poisson) mollusque : calamar volaille : galantine, ballotine râble carré selle poitrine de veau, lapin <u>Portion</u> : pâtes fraîches (ravioles, cannellonis...)	Farcir sous la peau Farcir un sushi, maki Contiser une volaille Embosser, operculer
<b>Ficeler</b>	Ficeler en melon (pièce d'agneau de volaille)	
<b>Monter une préparation spécifique</b>	Poissons, crustacés, coquillages (coquille Saint Jacques) Légumes Papillote Brochette	Monter un samossa Monter une pastilla Monter une chartreuse Pressé, marbré (légumes, foie gras...)
Monter une pièce en croûte (base pâte feuilletée) Pièce viande, volaille, gibier, poisson	Pâte à sel, d'argile, pâte à pain, Envelopper de feuille de brick, pâte à filo	Luter (une cocotte)
<b>Piquer, larder</b> Viande, volaille, gibier, poisson	Larder avec légumes, chorizo	Barder façon écailles, «tressage»
<b>Plier des filets de poisson</b> Plier en lavallière Plier en tresse	Tresse, lavallière, cylindre, tournedos	Plier en tubes (sous papier film)

## 2.3 Famille des liaisons

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
<p><b>Lier à l'amidon</b></p> <p>Lier à la farine Lier à la féculé de pommes de terre Lier à l'amidon de maïs</p>	<p>Farine torréfiée (sauce tomate, sauces de ragoûts et veloutés)</p> <p>Fécule de pommes de terre (sauces brunes)</p> <p>Maïzena (sauces blanches) Crème de riz (bisques, potages)</p> <p>Autres liaisons amidon (tapioca, poudre fruits secs, mie de pain)</p>	
<p><b>Lier aux purées de légumes ou de fruits</b></p>	<p>Fruits (amylacés) Pulpe fine de tomate, oignon, champignon...</p>	
<p><b>Lier aux protéines</b></p>	<p>Sang Corail (Saint-Jacques, oursin) Foie (foie gras, foie de rouget, foie de volaille...) Encre Œufs Pieds, couenne, arêtes</p>	<p>Lier à la sauce hollandaise, béarnaise, à la sauce aïoli</p> <p>Lier au fromage</p>
<p><b>Lier aux matières grasses (par émulsion)</b></p>	<p>Matière grasse : beurre, crème Huile Beurre de cacao</p>	
<p><b>Lier aux additifs (épaississants – gélifiants)</b></p>	<p>Gelée Bavarois, mousse</p>	<p>Espumas Gelée pour fonds de plat Sphérification Additifs pour gel non thermo-réversible : Gomme gellane, Agar-agar, Carraghénane, Alginate, Xanthane Pectine jaune</p>
<p><b>Foisonner</b></p>	<p>Blanc en neige Crème fouettée Bouillon, écume Espumas, cappuccino Milk Shake</p>	

### 3. Marinades, saumures, fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces

#### 3.1 Famille des marinades et saumures

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
<b>Marinade crue</b>	Viande, volaille, gibier (pour civet, estouffade, daube...) Poisson (pour pochouse, matelote...)	Marinade pour tandoori, curry Marinade à sec (aux épices, ...) Marinade à l'asiatique
<b>Marinade cuite</b>	Pièce de viande de boucherie, venaison Façon escabèche, légumes, autres poissons	
<b>Saumure, salage à sec</b>	Poisson (saumon pour gravlax) Saumure sèche viande, poisson, volaille, foie gras, charcuterie... Saumure liquide citron, chou, jambon à l'os	Macération dans le sucre des fruits (pour confiture), chutney Confire au sucre Confire à l'alcool Confiture à la graisse

#### 3.2 Famille des fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
<b>Fonds brun lié</b>	Veau, gibier (poivrade) Canard Agneau	Espagnole ou ½ glace, chaud-froid
<b>Fumets</b>	Poisson (base vin rouge, base vin blanc) Fumet crustacés, soupe, marmite	Chaud-froid
<b>Glace</b>	Viande, volaille, poisson, crustacé fruits, légumes	Essence, miroir
<b>Marmite Gelée</b>	Bœuf, volaille, poisson, crustacé, gibier	Consommé lié (type Germiny) Royale, chaud-froid
<b>Court-bouillon Nage</b> Éléments liquides, divers, épices, et aromates	Légumes, viandes, abats, poissons, volailles	Matelote traditionnelle
<b>Blancs de cuisson</b>	Légumes (artichauts, cardons, salsifis, blettes)	Cuire dans un blanc des abats

#### 4. Sauces, gelées, jus et coulis (version salée)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
<b>Sauces émulsionnées chaudes dérivées</b>	Montée à l'huile Sabayon Beurre montée Utilisation d'émulsifiants	Émulsion <i>siphonnée</i>
<b>Sauces brunes</b>	Viandes, volailles Sucrées, salées, collées	
<b>Sauces rouges</b> Sauce tomate	Sauces tomates dérivées (aromatisées) Coupées sauces brunes	
Sauce à base de crustacés	Américaine et dérivés	
<b>Gelées</b>	Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, ... Gels irréversibles (base agar-agar, pectine)	
<b>Jus</b>	Viande rouge et blanche Volaille (poulet, ...) Poisson, légume, émulsion.	
<b>Coulis de légumes</b>	Légumes : tomate, asperge, olives, avocats, pistou, raifort, herbes : menthe, basilic	
<b>Crème de ...</b>	Légumes : ail, fenouil, asperge, ciboulette... Mousseuse, siphonnée	Émulsion siphonnée

#### 5. Sirops, sauces, gelées, jus et coulis (version sucrée)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
<b>Sirop</b> Sirop léger pour tremper Sirop pour puncher Sirop pour pocher	Variantes de sucre Épices, aromates, condiments Parfums	Glaçage Gelée décor Sucres cuits Confitures Granités, sorbets
<b>Sauce gastrique</b>	Glaçage, dérivés, crémée, beurrée	
<b>Sauce / crème anglaise dérivées</b>	Bavaroise, mousse, mix à glace, crème au beurre, crémeux, ganache...	
<b>Gelées</b>	Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, gels irréversibles	
<b>Jus</b>	Fruits, légumes, herbes, émulsions	

## 6. Appareils et crèmes salés (farces, beures composés, appareils divers, mousses...)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
<b>Farces</b> Farce à gratin	Volaille Abattis (foie de volaille) corail	
Farce mousseline	Veau, volaille Crustacé, poisson	Farce pour terrine, pâté, galantine
Farce à la panade (quenelles, godiveau, ...)	Quenelles Godiveau Boudin blanc Mousse de foie, de jambon	
<b>Purées – dérivées</b> Appareil à pommes macaire Appareil à gnocchi de pommes de terre Appareil à pomme Dauphine	Macaire, dauphine, gnocchi, duchesse	
<b>Appareils à soufflés</b>	Appareil à soufflé salé sur base sauce Mornay, farce mousseline	
<b>Appareils liés à l'amidon</b>	Variantes de féculents : pommes de terre, riz, semoule, polenta, gnocchi Autres féculents Pois chiche, épeautre	
<b>Mousses</b>	Version salée (base légumes, foie gras, fromage, ...) Émulsifiants, agar agar	

## 7. Appareils et crèmes sucrés (appareils divers, mousses, crèmes...)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
<b>Appareils liés à l'amidon</b>	Version sucrée Variantes de liquide : lait, crème, jus, ... Variantes de féculents : riz, semoule, polenta, risotto	
<b>Appareils à soufflé</b>	Appareil à soufflé Sucre base crème pâtissière	Appareil à soufflé (sans farine)

<b>Mousses</b> Mousse froide base pâte à bombe légère Mousse froide base crème anglaise Mousse à base de meringue	Version salée (base légumes, foie gras, fromage, ...) Version sucrée Soufflé glacé Mousse chaude	
<b>Crèmes pâtisseries dérivées</b> (crème chiboust, ...)	Autres texturants : gélatine, beurre, beurre de cacao, chocolat, ... Allégeant : crème fouettée, meringue italienne, crème catalane, incorporation de gaz, ...	<u>Appareil à soufflé chaud</u> : appareil à gratin base crème pâtissière
<b>Crème fouettée et dérivés</b> (salés et sucrés) Crème Chantilly	Crème avec additifs	Crème Pana cotta pour entremets, Espuma, écumes Milk Shake
<b>Crèmes d'amande dérivées</b>	Frangipane, Petits fours Verrine	
<b>Sabayon et pâte à bombe</b>		
<b>Crème au beurre à ...</b>	Sirop Crème au beurre à base de crème anglaise, à base de meringue italienne	
<b>Crème ganache</b>	Variantes autres liquides	

## 8. Pâtes (versions salées et sucrées)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
<b>Appareils à fours secs : crémés, mélangés</b>	Pâte à cigarette Pâte à tuile Pâte à décor Version sucrée, salée Croustillants (crèmes, miel)	
<b>Nougatine ou croquante</b>	Fruits secs (amandes, noisettes, ....) Autres produits et produits (fondant, glucose)	
<b>Pâte molle Pâte à choux</b>	Version salée/version sucrée Parfumées, autres matières grasses	Pâte à choux pour friture (appareil à beignet soufflé : pets de nonne, beignet, pignatelli...) Panade Gaufres Gnocchi

<b>Pâtes levées (fermentées)</b> Pâte à savarin Pâte à brioche	Version salée, sucrée Pizza, pain, baba, brioche, Pain de mie, croissant	Base friture Kouign-amann
<b>Pâtes levées (non fermentées)</b> Pâte à cakes Pâte à madeleine	Version salée Version sucrée Pain d'épices Marbré 4/4	
<b>Pâtes à pâtes fraîches</b> Pâte à nouilles	Version salée, version sucrée, raviole, base semoule, Spätzle	
<b>Pâtes battues</b> Pâte à biscuit	Savoie, amandes, cuiller	
<b>Meringues</b> Meringue française italienne meringue cuite	Macarons	Autres appareils meringués : Russe, Succès, Progrès, dacquois
<b>Pâte à crêpes</b>	Blinis, pancake, cannelés	
<b>Pâte à frire</b>	Tempura, autre tendances	

## 9. Cuissons

<b>TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)</b>		<b>AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION</b>
<b>Cuire par contact</b> Sauter Griller, marquer au grill Sauter paner Sauter meunière <i>Brûler</i> des demi-oignons Sauter-déglacer Rissoler (pommes sautées à cru) Sauter des omelettes (plates, roulées) Cuire des œufs brouillés	Cuire au wok Cuire au maigre Plancha	

<b>Cuire en atmosphère</b> - sèche Rôtir	Robe des champs Duchesse Cuire à blanc	Rôtir un abat, un gibier Fumer à chaud / fumer à froid Cuire un gratin Bayaldi
- humide	Sous-vide Cuire à l'étouffée Cuire en croûte de sel Cuire sous pression	
<b>Cuire par immersion départ à chaud</b>	Pocher à froid à chaud Court bouillon, nage Cuire œuf poché Cuire à court mouillement Confire sirop Cuire dans un blanc	
<b>Cuire par immersion dans une matière grasse</b> Frire	Frire avec enrobage	
<b>Cuire par rayonnement</b>	Glacer, gratiner, cuire à la broche	
<b>Cuire par combinaison (double cuissons)</b> Par rayonnement + atmosphère sèche  Contact surface solide + immersion : braiser à brun braiser à blanc, ragoût de légumes		Lièvre à la royale Effilochée de paleron Matelote Salmis
Contact solide + atmosphère humide : poêler	Barigoule	
Cuire des pommes de terre spécifiques	Anna maxime paillasson soufflé	
<b>Cuire à « basse température »</b> Cuire sous-vide Braisier, ragoût à brun / à blanc, pocher, ... Confire un légume, une viande, une volaille... Confire au sucre Confire à l'alcool		Cuire à « juste température »
<b>Cocter</b> Mariner (acide, alcool) Macérer (sel, sucre)		

## 10. Décorations et finitions

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
<p><b>Décorer sur pièce entière</b></p> <p>Lustrer Napper Masquer Glacer</p>	<p>Laquer Chaud-froiter Bordures d'entremets Biscuit imprimé, rayé... Technique d'impression sur gelée (base transparent) Fonds d'assiette, de plat</p>	
<p><b>Décorer des supports</b></p> <p>Technique d'écriture au cornet Décorer des fonds d'assiette, de plat</p>		
<p>Façonner à la cuillère des petits décors à base de :</p> <p>- Pâtes</p> <p>- Légumes, herbes, fruits, fleurs, charcuterie (séchés, cristallisés, poudre)</p> <p>-Décors à base de sucre (sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé, pastillage, ...)</p> <p>Décors à base de sucre cuit (caramel, sucre filé, sucre bullé)</p> <p>-meringue -chocolat (couverture non précristallisée)</p>	<p>Pâte à nouille frite, pâte à choux frite, feuille de brick, pâte à filo, pain de mie</p> <p>duchesse... Herbes</p>	<p>Décor à base de pâte d'amande Décors à base de chocolat (couverture précristallisée) : boucles, tubes (grillagés ou non), vagues, nœuds rayés, copeaux Décor à la glace royale Décor à base de sucre</p>
<p><b>Sculpter</b></p> <p>Canneler Historier</p>	<p>Sculpter des fleurs de légumes</p>	

Document rédigé par :

- CFA de l'Hôtellerie Restauration de Colmar
- CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch

Contenu du document validé  
par l'inspecteur de  
l'Éducation Nationale  
responsable du diplôme :

- Madame Ginette KIRCHMEYER, IEN Économie Gestion

Liste des  
participants à  
l'élaboration :

- M. Luc EHRHART, Conseiller de l'Enseignement Technologique
- M. Bernard SCHAHL, Conseiller de l'Enseignement Technologique
- Mme Martine PARREND, Directrice pédagogique, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch
- M. Olivier YNARD, coordonnateur pédagogique, CFA de l'Hôtellerie Restauration de Colmar
- M. Christophe WEBER, Chef de travaux, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch
- M. Patrick COUTHERUT, Coordonnateur de l'enseignement Professionnel, CFA de l'Hôtellerie Restauration de Colmar
- **Formateurs - CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch**
- M. André BAMBERGER, formateur de gestion,
- M. Laurent PREVOST, formateur en Sciences Appliquées,
- M. Cosme QUIOT, formateur de droit,
- M Denis DURR, formateur de cuisine
- **Formateurs – CFA de l'Hôtellerie Restauration de Colmar**
- Mme Laurence HOUEL, formatrice de cuisine,
- Mme Valérie QUIQUEREZ, formatrice en Sciences Appliquées,
- M. Denis SCHMITT, formateur en Gestion,

Informations diverses