



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

N°  
Nomenclature : **NORMEN**

Date de l'arrêté  
de création : **Arrêté du 17-3-2016**

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

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

Version par Fonctions

# CAP CUISINE

## DOCUMENT DE LIAISON CFA – ENTREPRISE

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

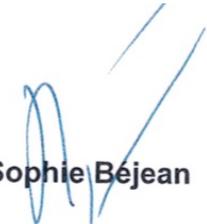


RÉGION ACADÉMIQUE  
GRAND EST

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**

<b>CFA</b>	<i>Dénomination du CFA :</i>					
	<i>Téléphone :</i>					
	<i>Adresse courriel :</i>					
	<i>Professeur chargé du suivi :</i>	20		20		M
		20		20		M
<b>Apprenti</b>	<i>Nom :</i>					
	<i>Prénom :</i>					
	<i>Adresse :</i>					
	<i>Courriel :</i>					
	<i>Téléphone :</i>					
<b>Entreprise</b>	<i>Dénomination :</i>					
	<i>Adresse :</i>					
	<i>Téléphone :</i>					
	<i>Courriel :</i>					
	<i>Chef d'entreprise :</i>					
	<i>Maître d'apprentissage (si différent) :</i>					
<b>Diplôme préparé en :</b>	<i>Ponctuel</i>	<input type="radio"/>		<i>CCF</i>	<input type="radio"/>	
<b>Informations diverses :</b>						

# 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 en cuisine</b>	<b>page 6</b>
<b>Le règlement d'examen</b>	<b>page 7</b>
<b>Les différentes 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 25</b>
<b>La liste des techniques professionnelles à maîtriser</b>	<b>pages 26 à 28</b>
<b>La liste des participants</b>	<b>page 29</b>

*Document élaboré en janvier 2017 - MAJ Décembre 2017*

## 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 de façon chronologique selon la notion d'apparition logique en entreprise.

Fruit d'un travail d'équipe de professionnels, de responsables pédagogiques et d'enseignants au niveau académique, le présent document est élaboré à partir des tâches, qui sont les supports d'apprentissage des compétences et des savoirs technologiques associés mentionnés dans le référentiel du CAP cuisine

Les contenus pourront être adaptés par CFA en fonction des spécificités de leurs partenaires mais aussi des équipements disponibles au centre de formation, le « suivi pédagogique » avec les entreprises permettra d'identifier ces particularités. Les contenus de ce document ne peuvent demeurer figés et il appartient aux utilisateurs, au CFA ou à l'entreprise, de proposer les modifications en fonction des problèmes qui apparaissent lors de l'utilisation de cet outil.

Il pourra également servir d'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 de l'apprenti (et non évaluation) lors des multiples et divers contacts avec les responsables de la formation en entreprise.

**Ce document de liaison s'appuie sur le référentiel du CAP « 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, répondant ainsi à la pédagogie de l'alternance.

Les grilles d'évaluation formatives et/ou fiches bilans permettent de positionner l'apprenti de façon régulière en fonction des compétences à acquérir. 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 (entreprise et CFA).**
- d'évaluer ses progrès.

## Le CAP Cuisine



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

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

### Contexte professionnel (Emplois concernés à terme) :

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

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

Le contexte professionnel se caractérise par :

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

### Environnement technique de l'emploi

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

### Pôles et activités professionnelles

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

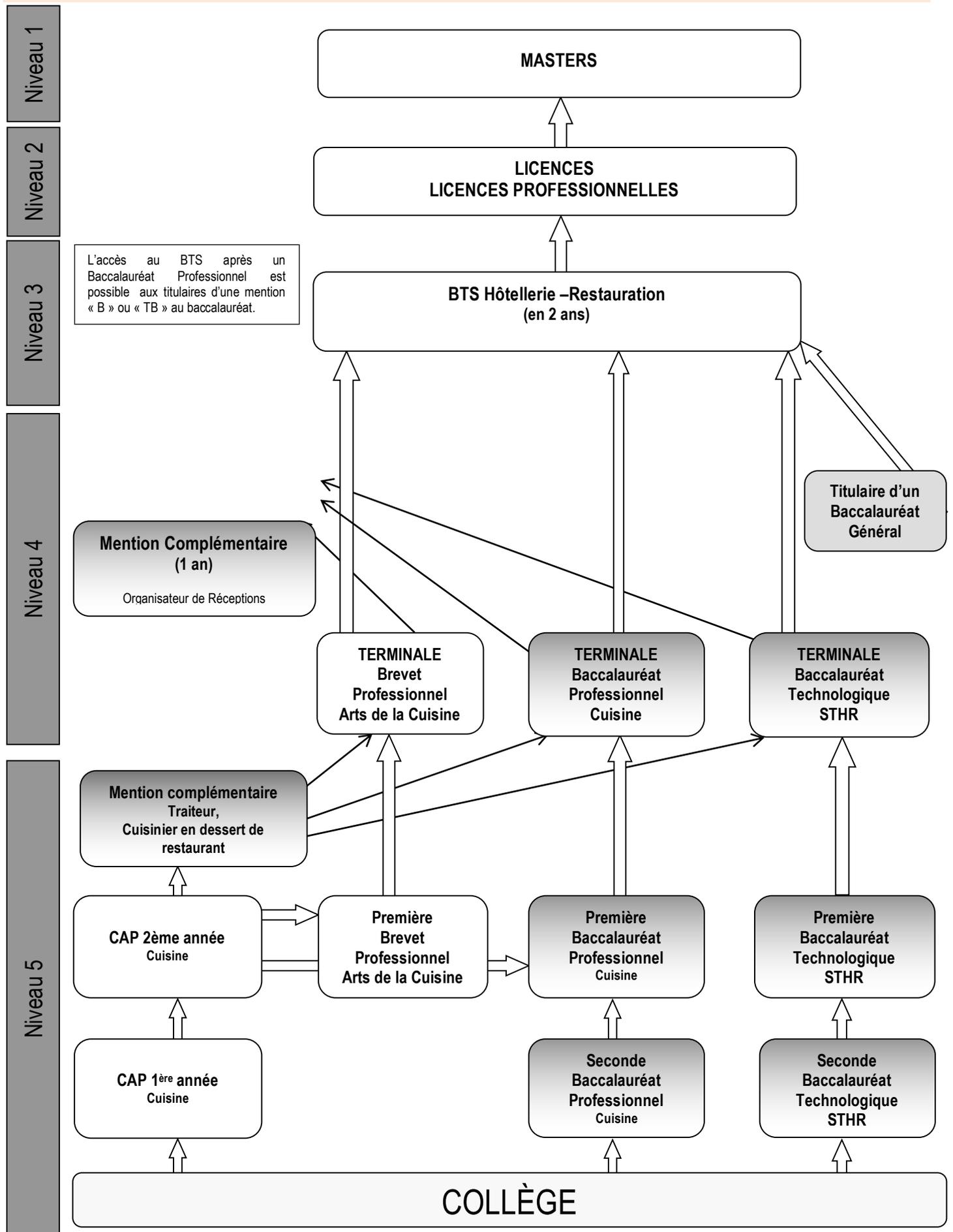
- Pôle 1 : « Organisation de la production de cuisine »
- Pôle 2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine »

### Evolutions des pratiques professionnelles, techniques et scientifiques liées aux apprentissages

La formation est axée sur la notion de transversalité entre les 2 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

Ces évolutions entraînent une approche différente en termes de contenus de formation. Ceux-ci doivent être axés sur le cœur de métier et intégrés une dimension transversale. Une pédagogie de l'alternance associée à un travail d'équipe permettra d'atteindre les objectifs visés.

## DIPLOMES DE LA FILIERE



## LE RÈGLEMENT D'EXAMEN

Règlement d'examen selon arrêté de création du 17 mars 2016

<b>Spécialité Cuisine</b> de certificat d'aptitude professionnelle			<b>Scolaires</b> (établissements publics et privés sous contrats) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics)		<b>Scolaires</b> (établissements privés hors contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage non habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements privés) <b>Enseignement à distance - candidats individuels</b>	
Épreuves	Unité	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
<b>UNITÉS PROFESSIONNELLES</b>						
<b>EP 1</b> Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF (1)		Ponctuel écrit	2 h
<b>EP 2</b> Réalisation de la production de cuisine	UP2	14 (2)	CCF		Ponctuel pratique et oral	6 h (3)
<b>UNITÉS GÉNÉRALES</b>						
<b>EG1</b> Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
<b>EG2</b> Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
<b>EG3</b> Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
<b>EG4</b> Langue vivante (4)	UG4	1	CCF		Ponctuel oral	20 mn
Épreuve facultative de langue (5)	UF		Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn

- (1) Contrôle en cours de formation
  - (2) Dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement
  - (3) Dont 1h pour la Prévention Santé Environnement
  - (4) Ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur
  - (5) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent.
- Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

LES DIFFERENTES EPREUVES :

- **Épreuve EP1 : organisation de la production de cuisine**



**Épreuve ponctuelle**

<b>Objectif</b>	<b>Organiser sa production culinaire</b>	
<b>Durée</b>	Coefficient 4	Durée 2 h
<b>Compétences</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises</b> dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.</li> <li>❖ <b>Compétence 2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire</b> dans le respect des consignes et du temps imparti.</li> </ul>	
<b>Critères d'évaluation</b>	Prendre appui sur les indicateurs de performance du RC	
<b>Déroulement</b>	<p style="text-align: center;"><b>CONTENU DE L'ÉPREUVE</b></p> <p>Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine.</p> <p>À partir de situations professionnelles pluridisciplinaires (cuisine, gestion et sciences appliquées), intégrant les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité, de santé et de développement durable, le candidat peut être amené à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons.</li> <li>- Stocker les marchandises.</li> <li>- Mettre en place les marchandises nécessaires à sa production.</li> <li>- Participer aux opérations d'inventaire.</li> <li>- Collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production.</li> <li>- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production.</li> <li>- Planifier son travail.</li> </ul> <p>Les indicateurs d'évaluation, correspondant aux compétences évaluées, figurent dans la colonne « indicateurs de performance » du référentiel de certification.</p> <p style="text-align: center;"><b>ÉVALUATION PAR ÉPREUVE PONCTUELLE Écrite – Durée 2 heures.</b></p> <p>L'évaluation prend la forme d'une étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées).</p>	

**Étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle** (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées).

Elle est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités et objectifs, contenu).

Les évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d'enseignement par les formateurs de gestion appliquée, de sciences appliquées et de cuisine de la classe. Elles sont élaborées à partir de **situations professionnelles contextualisées** (contextes rédigés en équipe pluridisciplinaire et figurant dans le tableau de stratégie globale).

Le formateur :

- évalue (sous différentes formes) tout au long du cycle de formation ;
- propose périodiquement des situations professionnelles dites « significatives ». Elles sont inspirées des contextes rédigés en équipe et portent sur les compétences 1 et 2 du pôle 1. Il en informe les jeunes au préalable.

• **Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine**

<b>Objectif</b>	Réaliser une production de cuisine
<b>Forme</b>	Pratique et orale
<b>Compétences</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail</b> tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.</li> <li>❖ <b>Compétence 4 : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production</b> dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.</li> <li>❖ <b>Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution</b> selon le contexte professionnel.</li> <li>❖ <b>Compétence 6 : Communiquer</b> en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.</li> </ul>
<b>Critères d'évaluation</b>	Voir grille d'évaluation
<b>Commission d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ 1 professeur ou 1 formateur de la spécialité</li> <li>❖ 1 professionnel de cuisine.</li> </ul>
<b>Ressources à disposition des candidats</b>	<p>Le candidat dispose :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ De son carnet personnel de techniques professionnelles</li> </ul> <p>Ce carnet, mis à jour par le candidat tout au long de sa formation permet de compiler les informations nécessaires à son parcours de formation telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fiches techniques,</li> <li>• commentaires personnels concernant des techniques professionnelles,</li> <li>• observations liées à des gestes professionnels, des matériels,</li> <li>• etc.</li> </ul>

Épreuve ponctuelle		
Durée	Coefficient 14	Durée 5 h
Dérroulement	<p><b>1<sup>ère</sup> partie (non évaluée) - 20 mn</b></p> <p>À partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deux fiches techniques de production</li> <li>• d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié)</li> </ul> <p>❖ <b>Le candidat</b> planifie son travail dans le temps imparti.</p> <p>NB : <i>Cette phase sert à préparer les autres phases.</i>  <i>L'organisation de la prestation a été évaluée dans l'épreuve EP1</i></p> <p><b>2<sup>ème</sup> partie - 10 mn</b></p> <p>À son poste, le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques.</li> <li>❖ vérifie et met en place son poste de travail,</li> <li>❖ sélectionne les matériels nécessaires.</li> </ul> <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• À l'issue de cette phase, le candidat démarre sa production</li> </ul> <p><b>3<sup>ème</sup> partie - 4 h 30 mn</b></p> <p>① <b>1<sup>ère</sup> phase : production culinaire - 4 h 20 mn</b></p> <p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ confectionne les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) : <ul style="list-style-type: none"> <li>- un plat principal avec garniture</li> <li>- une entrée ou un dessert</li> </ul> </li> <li>❖ assure la distribution de sa production (dressage et envoi) ;</li> <li>❖ réalise un bilan simplifié de sa production ;</li> <li>❖ remet en état les locaux.</li> </ul> <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base</li> <li>• Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.</li> </ul> <p>② <b>2<sup>ème</sup> phase : compte-rendu d'activité - 10 mn max</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Le candidat réalise le bilan de son travail = entretien d'explicitation <ul style="list-style-type: none"> <li>- il présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;</li> <li>- il échange avec le jury sur sa production ;</li> <li>- il s'exprime sur son projet professionnel</li> </ul> </li> </ul> <p>NB</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production.</li> <li>• Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.</li> </ul>	

## Le calendrier des épreuves d'examen en mode ponctuel

- ✍ 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	Dates *
EP1			
EP2			
EG1			
EG2			
EG3			
EG4			
	Épreuve facultative : Langue vivante		

**Le maître d'apprentissage**

Signature

# **GRILLES D'ÉVALUATION NATIONALES**

Mode d'évaluation : ponctuel

# CAP CUISINE

## Épreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine

Évaluation en ponctuel

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

<b>Nom, prénom du candidat</b>		<b>Numéro du candidat :</b>	
--------------------------------	--	-----------------------------	--

<b>Appréciation globale :</b>	<b>Total /</b>	<b>20</b>
-------------------------------	----------------	-----------

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

### Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Numéro de questions	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage <input type="checkbox"/> Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande <input type="checkbox"/> Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux <input type="checkbox"/> Repérage et signalement des anomalies <input type="checkbox"/> Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur <input type="checkbox"/> Alerte sur les risques de rupture de produit <input type="checkbox"/> Conformité du tri des emballages <input type="checkbox"/> Conformité des produits mis en place <input type="checkbox"/> Exactitude des quantités <input type="checkbox"/> Exactitude des informations relevées <input type="checkbox"/> Etc.						
Stocker les marchandises							
Mettre en place les marchandises nécessaires à la production							
Participer aux opérations d'inventaire							

## Compétence 2- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Numéro de questions	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Collecter les informations nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) <input type="checkbox"/> Pertinence des matériels sélectionnés <input type="checkbox"/> Choix pertinent des techniques de fabrication <input type="checkbox"/> Cohérence de l'ordonnancement des tâches <input type="checkbox"/> Identification des points critiques <input type="checkbox"/> Etc.						
Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production							
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production							
Planifier son travail							

# CAP CUISINE

## Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine

Évaluation en ponctuel

Académie :		<b>Session 20..</b>
Centre d'interrogation :		
Nom, prénom du candidat	..... ...	Numéro du candidat : .....

Appréciation globale :	<b>Total / 20</b>
------------------------	-------------------

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel Signature

### Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures <input type="checkbox"/> Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail <input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé <input type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique <input type="checkbox"/> Etc.					
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail						
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé						
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable						

### Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes <input type="checkbox"/> Qualité du résultat <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination <input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens <input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.)					
Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces						
Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes						
Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés						

Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs	<input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas <input type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Adaptabilité au contexte de l'entreprise <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités <input type="checkbox"/> Etc.					
Cuisiner des garnitures d'accompagnement						
Préparer des desserts						
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région						

**Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.**

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications
Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Respect des consignes de dressage et d'envoi <input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage <input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets <input type="checkbox"/> Soins apportés au dressage <input type="checkbox"/> Respect des températures <input type="checkbox"/> Respect des temps impartis <input type="checkbox"/> Produit commercialisable <input type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production <input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel <input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail <input type="checkbox"/> Etc.					
Dresser ses préparations culinaires ( <i>netteté, disposition, volume</i> )						
Envoyer ses préparations culinaires ( <i>respect des horaires, des températures</i> )						
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements).						

**Compétence 6 - Communiquer.**

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications
Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : - au sein de son entreprise - avec les clients - avec des tiers	<input type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production <input type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Qualité de l'écoute <input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise <input type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité <input type="checkbox"/> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Etc.					
Rendre compte de son activité						
Se situer dans son environnement professionnel						



Mes notes

## FORMATION EN ENTREPRISE

### PÔLE 1 : Organisation de la production de cuisine

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

l'apprenti devra être capable de :	En Entreprise		
Activité – 1 : Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
1. Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement			
2. Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage.			
3. Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement			
4. Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation			
5. Participer aux opérations d'inventaire			



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



# FORMATION EN ENTREPRISE

## PÔLE 1 : Organisation de la production de cuisine

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

l'apprenti devra être capable de :	En Entreprise		
	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
<b>Activité 2 - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire</b>			
6. Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication.			
7. Identifier les besoins en matériels et en matières d'œuvre..			
8. Déterminer les techniques nécessaires à sa production.			
9. Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte.			

### 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> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>
--	---



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

# FORMATION AU CFA

<b>PÔLE 1 : Organisation de la production de cuisine</b>				Les activités sont menées pour anticiper et préparer la phase de production culinaire			
				<b>Semestres*</b>			
				1	2	3	4
<b>CULTURE</b>							
CUISINE	SCIENCES	GESTION					
			<b>Thème 7 - Les locaux</b>				
			7.1 Les zones de production et de stockage				
			7.2 Le principe de la marche en avant				
			<b>Thème 8 - Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage</b>				
			8.1 Les équipements				
			8.2 Les matériels et les ustensiles				
			<b>Thème 9 - La prévention des risques liés à l'activité de cuisine</b>				
			9.1 Les points de vigilance et les mesures préventives				
			9.2 L'utilisation de matériels : consignes d'utilisation				
			9.3 Les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l'hygiène corporelle, etc.)				
			9.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication				
			9.5 Les risques de bio-contaminations				
			<b>Thème 10 - Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine</b>				
			10.1 L'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans son organisation				
			10.2 Les productions directe et différée				
			10.3 Les couples temps/températures				
			<b>Thème 11 - Les supports et les documents de production</b>				
			11.1 La fiche technique : matières d'œuvre (grammages et volumes), progression, etc.				
			11.2 Le tableau simplifié d'ordonnancement des tâches				

*Les parties grisées matérialisent la transversalité des enseignements.*

## FORMATION EN ENTREPRISE

### PÔLE 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

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

l'apprenti devra être capable de :	En Entreprise		
	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
<b>Activité 3 : Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine.</b>			
10. Contrôler les denrées nécessaires à sa production.			
11. Mettre en place et maintenir en état le poste de travail.			
12. Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées.			
<b>Activité 4 : Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner..</b>	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
13. Réaliser les techniques préliminaires.			
14. 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			
- des desserts			
15. Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire.			
16. Contrôler la qualité gustative tout au long de la production.			



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

# FORMATION AU CFA

## PÔLE 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

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

			Semestres*			
			1	2	3	4
<b>CULTURE</b>						
<b>CUISINE</b>	<b>SCIENCES</b>	<b>GESTION</b>				
			<b>Thème 12 - L'organisation du poste de travail</b>			
			12.1 La mise en place du poste de travail (matériels, ergonomie, optimisation, etc.)			
			<b>Thème 13 - Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé</b>			
			13.1 Les contrôles et les autocontrôles			
			13.2 Les procédures de nettoyage et les protocoles d'entretien (locaux, matériels, etc.)			
			13.3 L'hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.)			
			<b>Thème 14 - Les règles et les pratiques en matière de développement durable</b>			
			14.1 Le tri sélectif			
			14.2 L'utilisation rationnelle des fluides			
			14.3 L'utilisation rationnelle des denrées			
			14.4 Le gaspillage alimentaire			
			14.5 La veille en matière de réglementation			
			<b>Thème 15 - Des éléments de culture culinaire contemporaine</b>			
			15.1 L'évolution récente des pratiques de cuisine			
			15.2 Les personnages influents de l'histoire contemporaine de la restauration			
			<b>Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires</b>			
			16.1 Le vocabulaire culinaire			
			16.2 Les techniques de cuisson et leurs utilisations			
			16.3 Les préparations culinaires de base (fonds, sauces, appareils, liaisons, etc.)			
			16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc.)			
			<b>Thème 17 - La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation</b>			
			17.1 Les produits marqueurs			
			17.2 Les spécialités régionales			
			<b>Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante</b>			
			18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact :			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• de l'eau</li> <li>• de l'air</li> <li>• du sel</li> <li>• du sucre</li> <li>• de l'alcool</li> <li>• de la température</li> <li>• des micro-organismes, etc.</li> </ul>			

Les parties grisées matérialisent la transversalité des enseignements.

## FORMATION EN ENTREPRISE

### PÔLE 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

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

l'apprenti devra être capable de :	En Entreprise		
	Non maîtrisé	En cours d'acquisition	Maîtrisé
<b>Activité 5 : Contrôler, dresser et envoyer la production.</b>			
17. Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire..			
18. Dresser dans le respect des consignes..			
19. Envoyer les préparations culinaires.			
<b>Activité 6 : Communiquer dans un contexte professionnel.</b>			
20. Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise.			
21. Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel.			
22. Rendre compte de son activité à son responsable.			
23. Communiquer au sein de l'entreprise.			
24. Communiquer avec les clients, les tiers.			



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



CAP TECHNIQUES PROFESSIONNELLES A MAITRISER			
	Maîtrisé	En cours d'acquisition	Non maîtrisé
<b>Techniques de préparation de base</b>			
Peser et mesurer			
Eplucher, laver, tailler des légumes			
Préparer des herbes aromatiques			
Canneler			
Historier			
Peler à vif			
Tourner des légumes			
Emincer des légumes			
Tailler en mirepoix			
tailler en brunoise			
Tailler en paysanne			
Tailler en julienne			
Tailler en bâtonnets			
Tailler en macédoine			
Ciseler			
Escaloper des légumes			
Monder et concasser			
Découper une volaille à cru			
Détailler de la viande			
Gratter, préparer, ébarber			
Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson rond			
Lustrer, napper			
Paner à l'anglaise			
Façonner à la cuiller			
Clarifier des œufs, du beurre			
Aplatir, batter			
Brider simplement, ficeler			
<b>Cuissons</b>			
Griller, snacker des pièces			
cuire des œufs (sauf frits)			
Sauter, sauter déglacer			
Blanchir			
Rôtir			
Pocher			
Frيره			
Cuire en ragoût			
Cuire à la vapeur			
Etuver, glacer			
Cuire à blanc			
Cuire des féculents			

<b>Cuissons</b>	<b>Maîtrisé</b>	<b>En cours d'acquisition</b>	<b>Non maîtrisé</b>
Lier à base de matière grasse			
Lier par réduction			
Lier à la purée de légumes			
Lier aux protéines			
Réaliser un fumet			
Réaliser un fond de volaille			
Réaliser et améliorer un fond PAI			
Réaliser une sauce type vin blanc			
Réaliser une sauce blanche, un velouté			
Réaliser une sauce brune			
Réaliser une sauce émulsionnée			
Réaliser un beurre composé			
Réaliser un coulis			
Réaliser une fondue de tomate			
Réaliser un jus de rôti			
Réaliser une marinade instantanée			
Réaliser une duxelles			
<b>Pâtisserie : Appareil, crèmes, sauces et coulis</b>			
Réaliser une sauce chocolat, une ganache			
Réaliser un coulis de fruits			
Réaliser une crème anglaise			
Réaliser un sirop			
Réaliser un caramel			
Réaliser un appareil à crème prise			
Réaliser une crème pâtissière			
Réaliser une crème d'amande			
Réaliser une marmelade, une compote			
Foisonner de la crème, des œufs			
Réaliser une meringue française			
<b>Pâtisserie : Pâtes</b>			
Réaliser un biscuit, une génoise			
Réaliser une pâte à crêpes			
Réaliser une pâte brisée			
Réaliser une pâte feuilletée			
Réaliser une pâte sablée			
Réaliser une pâte à choux			

Fiches techniques à maîtriser	Techniques visées
1 <b>Quiche Lorraine</b>	Peser - Mesurer - Réaliser une pâte brisée - Réaliser un appareil à crème prise - Détailler et blanchir de la viande (lardons) - Lustrer
2 <b>Crème Dubarry</b>	Éplucher, laver, tailler des légumes - Réaliser un fond de volaille - Réaliser un velouté - Pocher (cuire à l'anglaise) - Emincer - Lier à base de matière grasse
3 <b>Julienne Darblay</b>	Emincer des légumes - Tailler en julienne - Préparer des herbes aromatiques - Étuver - Lier à base de purée de légumes
4 <b>Macédoine de légumes</b>	Tailler en macédoine - Réaliser une sauce émulsionnée de base - Clarifier des œufs - Monder des tomates - Cuire des œufs
5 <b>Crêpe farcie océane</b>	Réaliser une pâte à crêpes - Gratter, préparer, ébarber - Escaloper des légumes - Réaliser un fumet - Réaliser une sauce type vin blanc - Lier par réduction - Cuire à blanc.
6 <b>Omelette roulée</b>	Clarifier du beurre - Cuire des œufs - Sauter
7 <b>Œufs farcis Chimay</b>	Cuire des œufs - Ciseler, - Lier à base d'amidon - Réaliser une sauce blanche (béchamel) - Napper - Réaliser une duvelles.
8 <b>Filet de poisson meunière</b>	Habiller et fileter un poisson rond - Sauter - Historier
9 <b>Darne de poisson pochée, à la vapeur</b>	Habiller et détailler un poisson rond - Réaliser un fumet - Pocher - Cuire à la vapeur - Réaliser une marinade instantanée - Canneler, historier - Peler à vif - Ficeler - Réaliser un beurre composé ou Réaliser une sauce émulsionnée chaude
10 <b>Goujonnettes de poisson frit</b>	Habiller et détailler un poisson rond - Paner à l'anglaise - Frire - Ciseler - Concasser - Réaliser une sauce émulsionnée froide - Réaliser un coulis, une fondue de tomates
11 <b>Blanquette de veau</b>	Détailler de la viande - Tailler en mirepoix - Réaliser et améliorer un fond PAI - Réaliser un velouté - Pocher - Lier à base d'amidon et aux protéines.
12 <b>Pavé de bœuf sauté au poivre</b>	Détailler de la viande - Sauter déglacer - Réaliser et améliorer un fond PAI - Réaliser une sauce brune
13 <b>Escalope de volaille viennoise</b>	Aplatir (batter) - Paner à l'anglaise - Réaliser et améliorer un fond PAI - Cuire des œufs - Préparer des herbes aromatiques - Peler à vif
14 <b>Navarin</b>	Détailler de la viande - Lier à l'amidon - Cuire en ragout
15 <b>Fricassée de volaille à l'ancienne</b>	Découper une volaille à cru - Lier à base d'amidon et de matière grasse - Réaliser un fond blanc de volaille - Cuire en ragout
16 <b>Poulet rôti</b>	Brider simplement - Rôtir - Réaliser un jus de rôti
17 <b>Burger</b>	Réaliser une marinade, Griller, snacker des pièces - Réaliser un coulis - Réaliser une sauce émulsionnée - Réaliser un fond brun de volaille - Réaliser une sauce brune ou une sauce blanche
18 <b>Crème caramel</b>	Réaliser un appareil à crème prise - Pocher - Réaliser un caramel
19 <b>Œufs à la neige</b>	Réaliser une crème anglaise - Clarifier des œufs - Réaliser une meringue française - Façonner à la cuillère - Pocher - Foisonner des œufs
20 <b>Tarte aux fruits sur pâte feuilletée</b>	Réaliser une pâte feuilletée - Réaliser une crème pâtissière - Réaliser une crème d'amandes - Réaliser une compote, une marmelade - Lustrer
21 <b>Tarte aux pommes</b>	Réaliser une pâte brisée - Réaliser une compote, une marmelade - Réaliser une crème d'amande - Lustrer
22 <b>Choux patissier</b>	Réaliser une pâte à choux - Réaliser une crème pâtissière - Foisonner de la crème - Réaliser un caramel - Glacer
23 <b>Tiramisu</b>	Réaliser un biscuit, une génoise - Foisonner de la crème - Réaliser un sirop - Réaliser un coulis de fruits - Réaliser une sauce chocolat
24 <b>Crème brûlée</b>	Clarifier des œufs - Réaliser un appareil à crème prise - Glacer
25 <b>Tartelette chocolat sablée</b>	Réaliser une pâte sablée - Réaliser une ganache
<b>Exemples de garnitures associées aux diverses recettes</b>	Gnocchis : réaliser une pâte à choux, pocher - Légumes frits : réaliser une pâte à frire, enrober pour frire - Légumes à la vapeur : éplucher, laver, tailler des légumes, tourner des légumes, cuire à la vapeur - Purées de légumes : éplucher, laver, tailler, pocher, cuire à la vapeur - Flans : réaliser un appareil à crème prise, lier aux protéines - Mousse : foisonner de la crème - Féculents : cuire du riz (riz pilaf), cuire de la semoule, des céréales - Légumes grillés : griller, snacker - Jardinière de légumes : étuver, cuire à la vapeur, pocher, glacer etc...

Document rédigé par :

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

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

- Mme Ginette KIRCHMEYER, IEN Économie Gestion

### **Professionnels**

- M. Bernard SCHAHL, Conseiller de l'Enseignement
- M. François GOLLA,
- M. Jacky BLETZACKER.

### **Equipe de direction des CFA**

- M. Edmond SCHOULER, Directeur adjoint CFA Storck - Guebwiller
- 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

### **Liste des participants à l'élaboration :**

#### **Formateurs – CFA Storck - Guebwiller**

- M. Jean-Maurice GULLY, PLP OPC, CFA Storck - Guebwiller

#### **Formateurs - CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch**

- M. Laurent PRÉVOST, formateur en sciences appliquées,
- M. Fabrice CHRISTEN, formateur en sciences appliquées,
- M. Cosme QUIOT, formateur de gestion,
- 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,