الجمهـوريـة الجـزائـريـة الديمقـراطيـة الشعبيـة

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكـويـن والتعليـم المهنيـين

Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels

Institut National de la Formation Professionnelle

المعهد الوطني للتكوين المهني

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Cuisine de collectivités

Code N° : **HTO**0704

Comité d'homologation
Visa N° : **HTO 04/07/08**

CAP

NIVEAU II

2008

9. Chemin d'Hydra EL-BIAR -Alger - ☎ (Tèl) : 92.24.27/36 💻 (Fax) : 92.23.18

9، طريق حيدرة –الأبيار – الجزائر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

PRESENTATION DE LA SPECIALITE

Branche professionnelle : Hôtellerie – Tourisme

Dénomination de la spécialité : Cuisine de collectivités

Description de la spécialité :

Le cuisinier de collectivité prépare et cuit les mets de cuisines de grandes capacités, compatibles avec le budget, le matériel et le temps nécessaire et cela en fonction du nombre de rationnaires à servir.

Cette personne devra être méthodique, organisée et dotée de l'esprit d'initiative et de créativité.

Secteur d'activité :

Le cuisinier de collectivité exerce dans les cantines (d'entreprise, écoles, administration, hôpitaux, crèches, universités ……) des restaurants, des hôtels, et même dans les fêtes traditionnelles des particuliers.

Activités professionnelles :

- Prépare des aliments en fonction des menus.
- Prépare des repas en respectant le proportionnel
- Contrôle des plats servis.
- Contrôle et assure l'entretien des équipements
- Applique rigoureusement les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité.

Condition de travail :

Eclairage : Eclairage naturel et éclairage artificiel par tubes fluorescent (néons)

Température et humidité : température et degré hygrométrique doivent être conformes aux normes.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Bruits et vibrations : la conformité des matériels et des locaux aux normes de sécurité de travail atténue les nuisances dues aux bruits de certains appareils.

Poussières : La conformité des locaux aux normes d'hygiène réduit l'apparition de poussières.

Risques professionnels :

Maladies professionnelles

Les affections corporelles peuvent être de plusieurs sortes :
Pulmonaires, dues aux différences de températures fréquentes (chaud et froid)
Troubles provoqués par des sensibilités diverses (eczéma, allergies ……..)
Troubles du métabolisme dus à une alimentation excessive.

Risques d'accidents

Les accidents peuvent être causés de plusieurs manières :
Brûlures (contact avec des matériels, des liquides…….)
Comportement général en situation de travail (maniement des couteaux et objets coupants ou somnolence, chute……..).
Utilisation d'appareils électriques (électrocutions diverses)
Utilisation d'appareils mécaniques.

Contacts sociaux :

Relations internes

Le comportement de chaque personne faisant partie de la brigade ou du personnel est déterminant pour les bonnes relations de travail.

En effet, le rapport direct entre les individus doit s'établir dés le début de manière franche et amicale de façon à ce que les contraintes professionnelles soient atténuées, favorisant ainsi la bonne marche de l'entreprise.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Responsabilité de l'opérateur :

Matérielle (équipement – outillage)

L'opérateur est responsable de l'ensemble du matériel professionnel qui lui est confié.

L'opérateur doit respecter les consignes d'utilisation et d'entretien imposées par la direction.

Décisionnelle (prise de décision)

Cette responsabilité s'exerce de manière autonome en fonction des circonstances ou des difficultés techniques pouvant être rencontrées, sans pour autant dépasser les limites hiérarchiques.

L'opérateur est donc responsable des productions qui lui sont confiées.

Morales (qualité du produit ou du service)

La qualité du produit de l'opérateur doit être irréprochable et doit présenter les garanties hygiéniques et gustatives pour les consommateurs.

Ceci doit se concrétiser par la combinaison d'un contrat moral et technique de réalisation ; cet engagement de qualité passe également par l'utilisation de matières premières saines et leur conservation ou stockage dans les meilleures conditions.

Sécurité (sur soi, sur les autres, sur le matériel)

L'opérateur doit respecter toutes les consignes de sécurité émanant de la direction (sécurité du poste de travail, sécurité de l'ensemble de l'établissement).

Exigences de la profession

Physique :

La pratique de ce métier requiert :

Une résistance physique : à la température ambiante, à la station debout prolongée.

Une force physique : pour le maniement des charges lourdes.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intellectuelles :

Les prés requis permettant la maîtrise et l'utilisation des unités de mesure et de poids, ainsi que toute expérience professionnelle déjà acquise dans le domaine de l'alimentation ou de la restauration ne font que favoriser l'assimilation des connaissances technologique et pratiques de ce métier.

Contre indication (allergies, handicap)

Troubles de la motricité des doigts et de la coordination des mouvements.
Impotence fonctionnelle des membres supérieurs ou inférieurs.
Scoliose importante.
Acuité visuelle faible.
Dermatose et allergies permanentes.

Formation :

Condition d'admission :
Age minimum : 16 ans dans l'année
Niveau : 9°AF

Mode de recrutement :

Examen de dossier scolaire
Durée de formation : 18 mois
Niveau de qualification : II
Diplôme : CAP en cuisine de (collectivité)

Possibilité de promotion

Cadre réglementaire : selon statut en vigueur.
Accès aux postes supérieurs :
Par expérience professionnelle
Par formation spécifique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Spécialité : Cuisine de collectivité

Poste	Tâches
P1- Réalisation et cuisson des productions culinaires.	**T1** – Réaliser de façon rationnelle et logique des préparations culinaires. **T2** – Effectuer les cuissons **T3** – Réaliser les fonds et sauces de base **T4** – Réaliser les hors d'œuvre et potages. **T5** – Réaliser les desserts
P2- Gestion et organisation en cuisine de collectivité.	**T1** – Etablir un planning alimentaire **T2** – Etablir une commande en produits nécessaires aux réalisations . **T3** – Réceptionner, contrôler et stocker les denrées. **T4** – Planifier son travail (organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production).

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Spécialité : Cuisine de collectivité

Poste 1 : Réalisation et cuisson de production culinaire

Tâche	Opérations
T1- Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations culinaires.	**OP1-** Nettoyer les légumes frais : peler éplucher, monder, écosser, évider, gratter. **OP2-** Couper les légumes frais. **OP3**- Trier, laver et tremper les légumes secs. **OP4**- Habiller et couper le poisson. **OP5**- Flamber, vider, ficeler, laver et couper le poulet. **OP6**- Laver et vérifier la fraîcheur des œufs **OP7-** Désosser, couper et détailler, parer la viande.
T2- Effectuer les cuissons.	**OP1** – Réaliser la mise en place du poste de travail. **OP2** – Réaliser les cuissons selon la technique adéquate. **OP3** – Vérifier la conformité de la cuisson et évaluer le résultat (goût, aspect, rendement……) avec l'aide du supérieur hiérarchique. **OP4** – Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du poste de travail.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Spécialité : Cuisine de collectivité

Poste 1 : Réalisation et cuisson de production culinaire

Tâche	Opérations
T3- Réaliser les fonds et sauces de base.	**OP1**- Réaliser un fond blanc et un fond brun, un fumet de poisson. **OP3** - Réaliser une sauce tomate. **OP4** - Réaliser une sauce béchamel (et dérivées). **OP5** - Réaliser une sauce émulsionnées froide (vinaigrette et dérivées) (mayonnaise et dérivées) **OP6** - Réaliser une sauce émulsionnée chaude (sauce hollandaise et dérivée). **OP7** - Vérifier la conformité des fonds et des sauces et évaluer les résultats (goût, couleur, rendement…..) avec l'aide du supérieur hiérarchique).
T4- Réaliser les hors d'œuvre et potages.	**OP1**- Préparer les légumes pour réaliser les hors d'œuvre (nettoyer, couper, cuire selon le cas) **OP2** – Préparer la sauce adéquate. **OP3** – Préparer les légumes pour réaliser les potages ainsi que les légumes aromatiques. **OP4** – Réaliser un potage selon la technique adéquate. **OP5** – Vérifier la conformité des potages et évaluer les résultats (goût, aspect, rendement……) avec l'aide du supérieur hiérarchique.
T5- Réaliser les desserts	**OP1**- Réaliser le flan caramel **OP2**- Réaliser les crêpes **OP3**- Réaliser une salade de fruits **OP4**- Réaliser des tartes sucrées à base de pâte feuilletée ou à base de pâte friable

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Spécialité : Cuisine de collectivité

Poste 2 : Gestion et organisation en cuisine

Tâche	Opérations
T1- Etablir un planning alimentaire	**OP1** – Participer à la détermination des besoins des consommateurs. **OP2** – Participer à la détermination de la valeur alimentaire et énergétique de la ration à servir. **OP3** – Participer à la détermination du prix de revient du menu (de la ration). **OP4** – Participer à l'établissement du menu.
T2- Etablir une commande en produits nécessaires aux réalisations .	**OP1** – Dresser une liste prévisionnelle de produis nécessaires aux réalisations. **OP2** – Classer ces produits par familles. **OP3** – Identifier et sélectionner les fournisseurs. **OP4** – Réaliser la commande en utilisant les documents d'approvisionnement.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Spécialité : Cuisine de collectivité

Poste 2 : Gestion et organisation en cuisine

Tâche	Opérations
T3- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées	**OP1** – Réceptionner les denrées livrées et vérifier leur valeur qualitative et quantitative et leur conformité aux normes d'hygiène. **OP2** – Stocker les denrées dans un endroit approprié en respectant les normes d'hygiène. **OP3** – Effectuer un inventaire permanent.
T4- Planifier son travail	**OP2** – Ordonnancer son travail et les différentes phases techniques dans le temps. **OP3** – Déterminer les besoins en matériel. **OP3** – Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de réalisation. **OP4** – S'adapter à une situation imprévue. **OP5** – Prévoir le service en fonction du type de distribution (au passe, au comptoir, buffet……..) **OP6** – Communiquer avec ses collègues, ses supérieurs hiérarchiques.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Poste 1 : Réalisation et cuisson de production culinaire

<u>Tâche</u> 1 : Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performance
- Nettoyer les légumes frais : peler, éplucher, monder, écosser, évider, gratter. - Couper les légumes frais. - Trier, laver et tremper les légumes secs. - Habiller et couper le poisson. - Flamber, vider, ficeler, laver et couper le poulet. - Laver et vérifier la fraîcheur des œufs. - Désosser, couper et détailler la viande.	- Matériel de préparation. - Appareil de préparation. - Matière première. - Fiches techniques.	- Légumes, viande, poisson et poulet parfaitement nettoyés et correctement coupés selon la technique adéquate. - Techniques préliminaires conformes aux normes professionnelles. - Utilisation de matériel approprié. - Températures de travail et de stockage respectées en fonction des produits.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche 2 : Effectuer les cuissons

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performance
- Réaliser la mise en place du poste de travail. - Réaliser les cuissons selon la technique adéquate. - Vérifier la conformité de la cuisson et évaluer le résultat (goût, aspect, rendement…….) avec l'aide de son supérieur hiérarchique. - Réaliser les opérations de nettoyage de rangement du poste de travail.	- Matériel de cuisson. - Appareil de cuisson. - Matière première. - Fonds et sauce de base. - Fiches techniques. - Documents professionnels. - Matériel et produits de nettoyage.	- Le matériel utilisé est approprié à la cuisson et l'aliment. - Cuissons réalisées correctement selon la technique adéquate. - Respect de l'enchaînement logique des étapes pour la cuisson. - Durées et températures de cuisson respectées. - Respect des points de cuisson. - Les préparations sont conformes aux standards professionnels. - Respect des températures de mise en attente. - Remise en état et rangement correct du poste de travail. - Locaux et matériels nettoyés et exempts d'impuretés. - Utilisation rationnelle des produits d'entretien adaptés selon les directives. - Respect des consignes de sécurité.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche 3 : Réaliser les fonds et sauces de base

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performance
- Réaliser un fond blanc, un fond brun et un fumet de poisson. - Réaliser une sauce tomate. - Réaliser une sauce émulsionnée froide (vinaigrette et dérivés) (mayonnaise et dérivés) - Réaliser une béchamel - Réaliser une sauce émulsionnée chaude (sauce hollandaise et dérivée) - Vérifier la conformité des fonds et des sauces et évaluer le résultat (goût, aspect, rendement….) avec l'aide du supérieur hiérarchique.	- Matériel de préparation. - Appareils de préparation. - Matériel de cuisson. - Appareils de cuisson. - Matière première. - Fiches techniques.	- La réalisation des fonds et sauces et leur utilisation ainsi que leur stockage se font dans le respect de la législation en vigueur. - Fonds limpides, sans trace de gras surnageant - Sauce vinaigrette bien émulsifiée et assaisonnée. - Les sauces à base de jaunes d'œufs sont lisses, onctueuses et exemptes de grumeaux et correctement assaisonnées.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche 4 : Réaliser les hors d'œuvre et potages

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performance
- Préparer les légumes pour réaliser les hors d'œuvre (nettoyer, couper, cuire selon le cas) **-** Préparer la sauce adéquate . **-** Préparer les légumes pour réaliser les potages ainsi que les légumes aromatiques. **-** Réaliser un potage selon la technique adéquate. **-** Vérifier la conformité des potages et évaluer les résultats obtenus (goût, aspect, rendement……) avec l'aide de son supérieur hiérarchique.	- Matériel de préparation. - Appareils de préparation. - Matériel de cuisson. - Matière première. - Fiches techniques.	- Le respect de l'enchaînement logique des étapes de réalisation. - Maîtrise de toutes les techniques de réalisation des potages clairs et des potages liés et des hors d'œuvre. - Les potages réalisés sont bien limpides. - Hors d'œuvres uniformément assaisonnés et saucés.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche 5 : Réaliser les desserts

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performance
- Réaliser le flan caramel - Réaliser les crêpes - Réaliser salade de fruits -.Réaliser des tartes sucrées à base de pâte feuilletée ou de pâte friable	- Appareils de cuisson -Appareils de préparation - Matériel de préparation.. - Matériel de cuisson. - Matière première. - Fiches techniques.	-Cuisson selon la technique adéquate -Respect de la durée et de la température de cuisson -Crêpes régulières d'épaisseur correcte -Cuisson correcte des crêpes -Fruits nettoyés et coupés correctement -Pâte friable ferme, lisse Sans trop de corps -Pâte feuilletée réalisée avec régularité dans les pliages

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Poste 2 : Gestion et organisation en cuisine de collectivité

Tâche1 : - Etablir un planning alimentaire

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performance
- Participation à la détermination des besoins des consommateurs. - Participer à la détermination de la valeur énergétique et alimentaire de la ration à servir. - Participer à la détermination du prix de revient du menu (de la ration). - Participer à l'établissement du menu.	- Documents techniques professionnels. - Techniques de calcul professionnel.	- Détermination exacte et précise des besoins des consommateurs en fonction de l'âge et de la catégorie. - Calcul précis de la valeur énergétique et alimentaire de la ration alimentaire. - Calcul précis du prix de revient de la ration alimentaire. - Etablissement de menus tenant compte des besoins alimentaires et du budget avec le respect des règles de rédaction.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche 2: Etablir une commande en produits nécessaires aux réalisations

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performance
- Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations. - Classer ces produis par familles. - Identifier et sélectionner les fournisseurs. - Réaliser la commande en utilisant les documents d'approvisionnement.	- Fiches techniques. - Bons d'économat. -Documents d'approvisionnement. - Bon de commande.	- Choix judicieux du fournisseur. -Identification correcte et définition des produits nécessaires aux réalisations. - Rédaction correcte des bons de commande.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche 3: Réceptionner, contrôler et stocker les denrées

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performance
- Réceptionner les denrées livrées et vérifier leur valeur qualitative et quantitative et leur conformité aux normes d'hygiène. - Stocker les denrées dans un endroit approprié en respectant les normes d'hygiène. - Effectuer un inventaire permanent.	- Fiches de production. - Bon de commande. -Document d'approvisionnement. - Fiches de contrôle. - Documents : (d'inventaire, fiches de stocks, bon d'entrée, bons de sortie……..)	- Les quantités sont vérifiées avec précision et enregistrées. - La qualité est contrôlée (emballage, aspect, LDC,…….) - Le stockage est effectué selon les normes. - Température et durée de conservation sont respectées. - Les documents sont contrôlés correctement. - Les stocks existants sont vérifiés et enregistrés avec précision. - Les bons sont rédigés correctement. - Le réajustement des stocks est opéré automatiquement et régulièrement.

Tâche 4: Planifier son travail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Opérations	Condition de réalisation	Critères de performance
- Ordonnancer son travail et les différentes phases techniques dans le temps. - Déterminer les besoins en matériel. - Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de réalisation. - Prévoir le service en fonction du type de distribution. - Communiquer avec les membres de son équipe et avec ses supérieurs hiérarchiques.	- Fiches techniques. - Fiches de poste - Fiche d'organisation. - Organigramme. - Planning. - Planning de travail. - Matière première. - Matériel de préparation et de cuisson	- Décomposition correcte des préparations culinaires en phases techniques. - Respect de l'enchaînement logique des étapes et du temps imparti **-** Matériel de dressage, propre et net et adapté aux préparations. - Une communication tout à fait professionnelle et courtoise. - L'information est transmise aux personnes concernées de façon exacte, compréhensible claire et vérifiée. - Attitude correcte et professionnelle.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Matériel utilisé :

Equipements et ustensiles de cuisine

- Eplucheuse « parmentière »
- Cutter
- Hachoir électrique
-Présentoir
- Mélangeur
- Trancheur électrique
-Broyeuse
-Girafe
-Scie électrique
-Balance électrique
-Etal de boucherie
-Table chaude

Appareil de cuisson :

- Fourneau -
- Cuiseur vapeur
- Four
- Friteuse
- Rôtissoire
- Marmite
- Sauteuse
- Chambre froide avec compartiments (pour laitages et pour légumes)
-Salamandre
-Poste de grillade
Bain Marie

- Matériel divers : Ustensiles

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Matière première utilisée

- Viande de boucherie
- Viande de volaille
- Poissons
- Œufs
- Légumes frais
- Légumes secs
- Fruits frais de saison
- Céréales
- Farine
- Lait
- Herbes aromatiques
- Epices
- Vinaigre
- Chocolat
- Gelée
- Condiments gras :

  Huile, beurre, margarine

- Condiments sucrés :

  Sucre

- Condiment salin :

  Sel

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CONNAISSANCES COMPLEMENTAIRES

Domaines/discipline	Limites des connaissances
Technologie générale	- Technologie des matières premières. - Manipulation du matériel.
Technologie professionnelle	- Techniques et procédés de réalisation.
Hygiène et sécurité	- Accident du travail. - Notion de secourisme en cas d'accident. - Les principes d'hygiène et de sécurité propres à la profession.
Calcul professionnel	- Opérations élémentaires. - Le système métrique.
Communication	-Adaptation du niveau de langage à la situation professionnelle -Attitude professionnelle
Alimentation	-Identifier les groupes d'aliments d'un repas -Calcul de la valeur énergétique d'un repas
Gestion en cuisine	- Méthodes de réalisation d'une commande -Technique de contrôle qualitatif et quantitatif de la marchandise réceptionnée - Technique de planification du travail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ANALYSE DES RISQUES PROFESSIONNELS

Source de danger	Effet sur la santé	Moyen de protection
- Feu - Four chaud - Matériel chaud - Liquides bouillants	- Brûlures	- Port de gants. - Manipulation avec prudence, adresse et vigilance.
- Electricité	- Electrocution	- Formation en « sécurité et prévention des problèmes de l'électrocution. - Manipulation avec des mains sèches. - Signaler et faire réparer toute installation défectueuse.
- Couteaux - Lames de divers appareils.	- Coupures	- Manipulation avec précaution. - Etre ordonné, prudent, adroit et vigilant.
- Sol glissant	- Chutes	- Maintenir le sol toujours propre et sec. - Port de chaussures de sécurité.
- Fuite de gaz	- asphyxie	- Aération du local. - Réparation de la fuite. - Vérification quotidienne et rigoureuse des conduites.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر