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
للتكويـن المهـني

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

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 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.

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.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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

Tableau des tâches et des compétences professionnelles

Tâches	Compétences professionnelles
T1- Réaliser de façon rationnelle et logique des préparations culinaires	**CP1-**Réaliser de façon rationnelle et logique des préparations culinaires
T2- Réaliser les cuissons	**CP2-**Effectuer les cuissons
T3- Réaliser les fonds et sauces de base	**CP3-** Réaliser les fonds et sauces de base
T4- Réaliser les hors d'œuvre et potages.	**CP4-** Réaliser les hors d'œuvre et potages.
T5- Réaliser les desserts	**CP5-** Réalisation de desserts
T6- Etablir un planning alimentaire	**CP6-** Etablir un planning alimentaire
T7- Etablir une commande en produits nécessaires aux réalisations	**CP7-**Etablir une commande en produits nécessaires aux réalisations
T8-Réception, contrôler et stockage les denrées.	**CP8-**Réceptionner, contrôler et stocker les denrées.
T9- Planification de son travail (organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production).	**CP9-**Planifier de son travail (organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production).

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tableau des Compétences complémentaires

Discipline, domaine	Compétences complémentaires
Technologie générale	**CC1-** Utiliser des notions de technologie générale
Hygiène et sécurité	**CC2-**Appliquer les règles de base d'hygiène et sécurité
Calcul professionnel	**CC3-**Utiliser des notions de base de calcul professionnel
Techniques d'expression	**CC4-**Utiliser des notions de base de techniques d'expression
Gestion en cuisine	**CC5-** Identification et utilisation des documents commerciaux - Utilisation des principes et méthodes de base de la gestion des stocks
Alimentation	**CC6-** Appliquer les règles de base de l'alimentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence :

CP1- Réaliser de façon rationnelle et logique des préparations culinaires

Elément de la compétence :

- 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, laver et couper le poulet.

- Laver et vérifier la fraîcheur des œufs

- Désosser, couper et détailler la viande.

Condition de réalisation

A partir de **:**

- Matériel de préparation.

- Appareil de préparation.

- Matière première.

A l'aide de :

-Mode opératoire

- Fiches techniques

Critères de performance :

- 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

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence :

CP2 - Effectuer les cuissons

Elément de la compétence :

-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 du supérieur hiérarchique.

– Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du poste de travail.

Condition de réalisation :

A partir de :

Matériel et appareil de cuisson.

- Matière première.
- Fonds et sauces de base.
- Matériel et produits de nettoyage

A l'aide de :

- Fiches techniques et documents professionnels

Critères de performance :

- 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

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence :
CP3 - Réaliser les fonds et sauces de base

Elément de la compétence :
- Réaliser un fond blanc, un fond brun et un fumet de poisson.
- Réaliser une sauce tomate.
- Réaliser une sauce béchamel (et dérivés).
- Réaliser une sauce émulsionnée froide (vinaigrette et dérivées) (mayonnaise et dérivées)
- Réaliser une sauce émulsionnée chaude
(Sauce hollandaise et dérivées).
- Vérifier la conformité des fonds et des sauces et évaluer les résultats (goût, couleur, rendement…..) avec l'aide du supérieur hiérarchique).

Condition de réalisation :
A l'aide de :
- Matériel de préparation et appareils de préparation.
- Matériel de cuisson et appareils de cuisson.
- Matière première.

A partir de :
- Fiches techniques et documents professionnels

Critères généraux de performances :

- 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

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence :

CP4-- Réaliser les hors d'œuvre et potages.

Elément de la compétence :

- Préparer les légumes pour réaliser les hors d'œuvre (nettoyer, couper, cuire les légumes 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 (goût, aspect, rendement……) avec l'aide du supérieur hiérarchique.

Condition de réalisation :

A l'aide de:

- Matériel de préparation et appareils de préparation.
- Matériel de cuisson.
- Matière première.

A partir de :

- Fiches techniques

Critères de performance :

- 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

Fiche de présentation des compétences professionnelle

Enoncé de la compétence :
CP5 : Réaliser les desserts

Elément de la compétence :
-Réaliser le flan caramel
-Réaliser les crêpes
-Réaliser une salade de fruits
-Réaliser des tartes sucrées à base de pâte feuilletée ou à base de pâte friable

Condition de réalisation :
A l'aide de :
- Matériel de préparation et appareils de préparation.
- Matériel de cuisson.
- Matière première.

A partir de :
- Fiches techniques

Critères de performance :
-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

Fiche de présentation des compétences professionnelle

Enoncé de la compétence :
CP6- Etablir un planning alimentaire

Elément de la compétence :
– Participer à la détermination des besoins des consommateurs.
- Participer à la détermination de la valeur alimentaire et énergétique de la ration à servir.
- Participer à la détermination du prix de revient du menu (de la ration).

– Participer à l'établissement du menu.

Condition de réalisation :
A l'aide de :
-Tableau, marqueurs

A partir de :
- Documents techniques professionnels.
- Techniques de calcul professionnel

Critères de performance :
-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

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence :
CP7 - Etablir une commande en produits nécessaires aux réalisations.

Elément de la compétence :
– Dresser une liste prévisionnelle de produis nécessaires aux réalisations.
– Classer ces produits par familles.
– Identifier et sélectionner les fournisseurs.
– Réaliser la commande en utilisant les documents d'approvisionnement

Condition de réalisation :

A l'aide de :
- Documents d'approvisionnement.
- Bon de commande
-Tableau et marqueurs

A partir de :
- Fiches techniques.
- Bons d'économat.

Critères de performance :
- Choix judicieux du fournisseur.
-Identification correcte et définition des produits nécessaires aux réalisations.
- Rédaction correcte des bons de commande

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence :
CP8 Réceptionner, contrôler et stocker les denrées.

Elément de la compétence :
– 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.

Condition de réalisation :
A l'aide de :
- Fiches de production.
- Bon de commande.
- Document d'approvisionnement.
- Fiches de contrôle.
- Documents :(Inventaire, fiches de stocks, bon d'entrée, bons de sortie...)

A partir de :
Documents traitant les techniques de gestion

Critères de performance :
- 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.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence :
CP9 - Planifier son travail (organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production).

Elément de la compétence :
– 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.

– S'adapter à une situation imprévue.

– Prévoir le service en fonction du type de distribution (au passe, au comptoir, buffet……..)

– Communiquer avec ses collègues, ses supérieurs hiérarchiques

Condition de réalisation :
A l'aide de :
- Matière première.

- Matériel de préparation et de cuisson

A partir de :
- Fiches techniques.
- Fiches de poste

- Fiche d'organisation.

- Organigramme.

- Planning de travail

Critères de performance :
- 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

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence :
CC1 Utiliser des notions de technologie générale

Elément de la compétence :
Utiliser des notions de technologie des matières premières
Manipuler le matériel

Condition de réalisation :

A l'aide de :
- Observation, toucher, test
-Matériel

A partir de :
-Critères et de normes pré- définis
-Guide et mode d'emploi

Critères de performance :

-Maîtrise de la manipulation du matériel
-Maîtrise de la technologie des matières premières

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence :
CC3 Appliquer les règles de base d'hygiène et sécurité

Elément de la compétence :
Utiliser les principes d'hygiène
Utiliser les principes de sécurité

Condition de réalisation

A l'aide de :
-L'extincteur
-Vêtements et matériel de sécurité
-Produits et matériel de nettoyage
-Planning de nettoyage
- Démonstrations

A partir de :
-consignes de sécurité
-normes d'hygiène

Critères de performance :

Application rigoureuse des règles de base d'hygiène et de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence :

CC4 Utiliser des notions de base de calcul professionnel

Elément de la compétence :

Utiliser les opérations élémentaires d'arithmétique
Utiliser le système métrique
Calcul du prix de revient

Condition de réalisation :

A l'aide de :

-Calculatrice
-Matériel de mesure de poids, de volume, de capacités

A partir de :

Exercices
-recette de base
-Documents professionnels

Critères de performance :

Maîtrise des notions de base de calcul professionnel

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence :
CC5 Utiliser des notions de base de techniques d'expression

Elément de la compétence :
-Adopter un langage et une attitude professionnels
-Utiliser les techniques de base de la communication

Condition de réalisation :

A l'aide de :
-Démonstrations et simulations

A partir de :
-Documents techniques

Critères de performance :

Maîtrise des techniques d'expression

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence :
CC6 Utiliser des notions de gestion en cuisine

Elément de la compétence :
-Identifier et utiliser les documents commerciaux
-Utiliser les principes de base pour l'approvisionnement et le stockage
-Maîtriser les techniques de mise en place
.

Condition de réalisation :

A l'aide de :
- Documents d'approvisionnement.
- Bon de commande
-Tableau et marqueurs
- Documents :(Inventaire, fiches de stocks, bon d'entrée, bons de sortie...)

A partir de :
Documents traitant les techniques de gestion

Critères de performance :

Maîtrise des notions de base de gestion en cuisine

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence :
CC6 : Appliquer les règles de base de l'alimentation

Elément de la compétence :
-Identifier les groupes d'aliments d'un repas
-Calcul de la valeur énergétique d'un repas
.

Condition de réalisation :

A l'aide de :
Formules
A partir de :
Documents techniques

Critères de performance
Application rigoureuse de règles de base de diététique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de croisement des compétences

	CC1	CC2	CC3	CC4	CC5	CC6
CP1	X	X	X	0	0	0
CP2	X	X	X	0	0	0
CP3	X	X	X	0	0	0
CP4	X	X	X	0	0	0
CP5	X	X	X	0	X	X
CP6	0	0	0	X	0	X
CP7	0	0	X	X	X	0
CP8	0	0	0	X	X	0
CP9	0	0	0	X	X	0

X : lien direct 0 : lien indirect

CP1 : Réalisation de façon rationnelle et logique des préparations culinaires
CP2 : Réalisation les cuissons
CP3 : Réalisation les fonds et sauces de base
CP4 : Réalisation les hors d'œuvre et potages.
CP5: Réalisation des desserts
CP6 : Etablissement un planning alimentaire
CP7 : Etablissement une commande en produits nécessaires aux réalisations.
CP8 : Réception, contrôle et stockage les denrées.
CP9 : Planification de son travail (organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production).

CC1 : Utiliser des notions de technologie générale
CC2 : Appliquer les règles de base d'hygiène et sécurité
CC3 : Utiliser des notions de base de calcul professionnel
CC4 : Utiliser des notions de base de techniques d'expression
CC5 : Utiliser des notions de base de la gestion en cuisine
CC6 : Appliquer les règles de base de l'alimentation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر