الجمهـورية الجزائـرية الديمقـراطيـة الشعبيـة
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التكــويــن والتعليــم المهنيــين
Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels
المعهــد الوطــني للتكويــن والتعليــم المهنيــين
قاسـي الطـاهـر
Institut National de la Formation et de l'Enseignement Professionnels
KACI TAHAR

Référentiel des Activités Professionnelles

Cuisine traditionnelle

Code N° HTO0705

Comité technique d'homologation

Visa N° HTO12/12/18

CAP

II

2018

9 شارع اوعمروش محندأولحاج طريق حيدرة سابقا الابيار الجزائر
09 rue OUAMROUCHE MOHAND OULHADJ ex chemin d'Hydra El-biar Alger tél ☎:(021)92.24.27.92.14.71 fax🖷 (021)-92.23.18

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

TABLE DES MATIERES

N° de page

Introduction ; …….3

I : Données générales sur la profession ; ……4

II : Identification des Tâches,……6

III : Tableau des tâches et des opérations ; ……...7

IV : Description des tâches ; ……8

V : Analyse des risques professionnels ; ……10

VI : Equipement et matériaux utilisés ; ……..10

VII : Connaissances complémentaires ; ……11

VIII: Suggestions quant à la formation ; …….....11

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Introduction ;

Ce programme de formation s'inscrit dans le cadre des orientations retenues par le secteur de la formation et de l'enseignement professionnels. Il est conçu suivant la méthodologie d'élaboration des programmes par A.P.C (Approche Par Compétences) qui exige notamment la participation du milieu professionnel.

Le programme est défini par compétences formulées par objectifs ; on énonce les compétences nécessaires que le stagiaire doit acquérir pour répondre aux exigences du milieu du travail. Pour répondre aux objectifs escomptés, le programme ainsi élaboré et diffusé dans sa totalité :

- Rend le stagiaire efficace dans l'exercice de sa profession en ;
  - Lui permettant d'effectuer correctement les tâches du métier,
  - Lui permettant d'évoluer dans le cadre du travail en favorisant l'acquisition des savoirs, savoirs être et savoir faire nécessaires pour la maitrise des techniques appropriés au métier « CUISINE TRADITIONNELLE »,
- Favoriser son évolution par l'approfondissement de ses savoirs professionnels en développant en lui le sens de la créativité et de l'initiative,
- Lui assure une mobilité professionnelle en ;
  - Lui donnant une formation de base relativement polyvalente,
  - Le préparant à la recherche d'emploi ou à la création de son propre emploi,
  - Lui permettant d'acquérir des attitudes positives par rapport aux évolutions technologiques éventuelles,

Dans ce contexte d'approche globale par compétences, trois documents essentiels constituent le programme de formation ;

- Le Référentiel des Activités Professionnelles (**RAP**),
- Le Référentiel de Compétences (**RC**),
- Le Programme d'Etudes (**PE**),

Le référentiel des activités professionnelles (**R.A.P**) constitue le premier de trois documents d'accompagnement du programme de formation. Il présente l'analyse de la spécialité (le métier) en milieu professionnel. Cette description succincte de l'exécution du métier permet de définir, dans le référentiel de certification, les compétences nécessaires à faire acquérir aux apprenants pour répondre aux besoins du milieu de travail.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

I : Données générales sur la profession

1.1: **Présentation de la profession ;**

- **Branche professionnelle** : **HOTELLERIE TOURISME**
- **Famille de métiers** :
- **Dénomination de la profession** : **CUISINE TRADITIONNELLE**

- **Définition de la profession** :

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle en Cuisine Traditionnelle est chargé de la préparation de plats algériens qui composent un menu de cuisine traditionnelle. Il doit respecter les appellations authentiques, les produits du terroir utilisés et les techniques de préparation et de dressage. Le cuisinier doit alors protéger cette identité culinaire contre toute déviation pouvant la dénaturer ou altérer le cachet authentique de cet héritage culturel, dans le cadre des normes actuelles.

Tâches principales :

- Appliquer les règles d'hygiène, sécurité et environnement
- Réaliser des préparations culinaires fondamentales
- Réaliser des mets traditionnels
- S'initier à la gestion de la cuisine.

1. 2 : **Conditions de travail**

- **Lieu de travail :** Le titulaire du diplôme exerce son métier dans le secteur de l'hôtellerie et dans la restauration. Il peut également travailler à son propre compte dans le cadre du développement de carrière.
- **Eclairage :** Un bon éclairage naturel et artificiel est nécessaire pour la cuisine
- **Température :**
  - Magasin réfrigéré
  - Magasin à température normale
  - Atelier : 25° c à 30° c

- **Bruits et vibrations** : Bruits du matériel électroménager
- **Poussière:** Aération très importante
- **Risques professionnels :**

- Allergie à la poussière
- Risque de maladie causée par le froid (grippe, rhume, asthme …etc.)
- Accidents lors du rangement des marchandises
- Accidents dus à la manipulation du matériel (coupures, blessures, plaies, hépatites...etc.)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- Risque de maladies psychiques dues au contact continuel avec le sang
- Risque de la position debout prolongée: douleurs dorsales et varices

- **Contacts sociaux-professionnels :** Sens du contact
- **Travail seul ou en équipe :** Travaille en brigade

1.3 : **<u>Exigences de la profession</u>**

- **Physique :**

  - Santé physique et mentale
  - Taille et robustesse
  - Résistance à la fatigue et à la chaleur
  - Dextérité
  - Capacité oculaire
  - Sens de l'ouïe, de l'odorat et du goût

- **Intellectuelles :**

  - Mémoire
  - Sens de responsabilité
  - Esprit d'initiative, discipline et enthousiasme
  - Sens de la communication
  - Organisation
  - Esprit d'analyse
  - Sens du commerce
  - Sens de l'hygiène

- **Contre-indications :** handicap physique

1.4 : **<u>Responsabilités de l'opérateur</u>**

- **Matérielle :**

  -Veiller soigneusement au rangement
  -Veiller au bon entretien (aiguisement)
  -Bien nettoyer (javelliser, stériliser…..etc.)

- **Décisionnelle :** néant (personnel d'exécution)
- **Morale :**

  -Responsable des taches qui lui sont confié
  -Respect du service rendu
  -Respect du contrat moral avec le consommateur

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **Sécuritaire :**

  - Magasin :

-Responsabilité sur les articles tenus en stock et étiqueté
-Respect des conditions de stockage, de rangement et de la chaine de froid
-Veiller à la propreté des lieux et de la marchandise

1.5 : Possibilités de promotion

- **Accès aux postes supérieurs :**

  - Cuisinier
  - Chef de partie
  - Sous-chef de cuisine
  - Chef de cuisine

1.6 : Formation

- **Conditions d'accès :** Niveau scolaire inférieur à la 4ème Année Moyenne
- **Niveau de qualification :** 2
- **Diplôme :** CAP

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

II : Identification des Tâches

N°	Tâches
T : 1	Appliquer les règles d'hygiène, sécurité et environnement
T : 2	Réaliser des préparations culinaires fondamentales
T : 3	Réaliser des mets traditionnels
T : 4	S'initier à la gestion de la cuisine

III : Tableau des tâches et des opérations

N°	Tâches	Opérations
T :1	Appliquer les règles d'hygiène, sécurité et environnement	Op1 Identifier les équipements et le matériel. Op2 Assurer l'entretien des équipements, des locaux et des stocks. Op3 Appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.
T :2	Réaliser des préparations culinaires fondamentales	Op1 Appliquer la fiche technique. Op2 Elaborer des préparations préliminaires. Op3 Effectuer les cuissons.
T :3	Réaliser des mets traditionnels	Op1 Préparer les sauces et les hors d'œuvres. Op2 Préparer les entrées froides. Op3 Préparer les entrées chaudes. Op4 Préparer les plats principaux. Op5 Préparer les pains Op6 Préparer les pates de desserts traditionnels (gâteaux). Op7 Préparer les crèmes de desserts traditionnels.
T :4	S'initier à la gestion de la cuisine	Op1 Ranger les produits selon leur catégorie. Op2 Appliquer les normes de stockage et de conservation.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

IV : Description des tâches

Tâche N°01 : Appliquer les règles d'hygiène, sécurité et environnement

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
-Identifier les équipements et le matériel -Assurer l'entretien des équipements, des locaux et des stocks -Appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire	**A partir de** : -Tenue de travail -Réglementation **A l'aide de** : -Locaux et équipements -Simulations	-Respect de la marche en avant -Gestion des déchets et sous-produits alimentaires -Respect des procédures d'hygiène -Respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail -Respect des règles de santé -Respect des règles d'hygiène personnelle

Tâche N°02 : Réaliser des préparations culinaires fondamentales

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
-Identifier les matières premières -Identifier les procédés de conservation -Appliquer la fiche technique -Elaborer des préparations préliminaires -Effectuer les cuissons -Préparer les sauces, les hors d'œuvres	**A partir de** : -Commandes -Produits alimentaires -Fiche technique -Équipements de protection. -Ustensiles **A l'aide de** : -Mises en situations -Simulations -Equipement frigorifique -Fours traditionnels -Matériel de cuisine complet	-Perception visuelle, olfactive, gustative et tactile habiles -Terminologie appropriée -Différenciation des produits alimentaires -Connaissances actualisées -Respects des règles d'hygiène et de sécurité -Ingrédients de qualité -Composants recherchés -Circuits de distribution courts -Conservation adéquate des préparations selon la norme -Besoins planifiés -Choix des produits adéquat -Equilibre du dressage -Harmonie du dressage -Aliments gouteux -Précision du découpage -Choix des outils

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche N°03 : Réaliser des mets traditionnels

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
-Préparer les entrées froides -Préparer les entrées chaudes -Préparer les plats principaux -Préparer les pains -Préparer les pates de desserts traditionnels (gâteaux) -Préparer les crèmes de desserts traditionnels	**A partir de** : -Assiettes -Ingrédients -Mise en place selon recettes **A l'aide de** : -Equipement frigorifique -Boites hermétiques -Présentoirs	-Respect de la chaine du froid -Récipients hermétiques -Entrées variés -Enrichissement des préparations selon la région -Assiette de résistance décorée avec rigueur et précision -Ustensiles traditionnels bien dressés -Harmonie de couleurs -Desserts assortis -Gestion du temps -Respect de la fraicheur des mets -Portions suffisantes. -Respect des préférences du client -Choix adéquat des produits -Respect des traditions -Originalité des plats -Combinaison appropriée des plats -Respect des références culinaires algériennes

Tâche N°04: S'initier à la gestion de la cuisine

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
-Ranger les produits selon leur catégorie -Appliquer les normes de stockage et de conservation	**A partir de** : -Meubles de rangement -Placards -Présentoirs -Equipement frigorifique **A l'aide de** : -Escabeau -Etiquetage -Batterie de cuisine -Chariot	-Stockage convenable -Respect des produits de saison -Respect des règles de conservation -Coopération adéquate avec le personnel -Hygiène des aliments -Stock organisé

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

V : Analyse des risques professionnels

Sources des risques	Effets sur la santé	Moyens de prévention
-Poudres alimentaires -Froid -Sources de chaleur -Mauvais rangement des marchandises -Manipulation inadéquate du matériel -Contact continuel avec le sang des viandes	-Allergies: grippe, rhume, asthme …etc. - Incendies -Problèmes dorsaux: lombalgie, contusion -Coupures, brulures, plaie...etc. -Maladies psychiques	-Tenue: bavette, toque, gants jetables, chaussures…. -Ventilation -Utilisation de chariots -Application des règles d'hygiènes -Respect des gestes sécurisés -Travail d'équipe -Utilisation de détergents -Espace suffisant en atelier

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

VI : Equipements et matériaux utilisés

1-Machines, Appareils et Accessoires :
Batterie de cuisine
Equipement de conservation : frigorifique, 2 chambres froides, meubles de rangement ….
Equipement de cuisson : fours traditionnels, plaques chauffantes….
Equipement d'entretien
Outillage servant aux mesures
Equipement de préparation : hachoirs, pétrin

2-Outils et Instruments :
Ustensiles de cuisson : plaques, moules
Présentoirs
Couteaux
Outils divers : cuillère à légume, douilles à décorer, fouets, râpe, rouleau à pâtisserie, spatules en acier, thermomètre, chinois ….
Couscoussier
Mortier

3-Matériel de sécurité :
Récipients
Boites hermétiques
Extincteur
Boite à pharmacie

4-Matériel didactique :
Atelier ou laboratoire de cuisine dans les normes de sécurité

5-Matière d'œuvre :
Selon recettes à préparer
6-Documentation :
Recettes de référence

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

VII : Connaissances complémentaires

Discipline / Domaine	Limite des connaissances
Histoire culinaire	Origines de la Cuisine algérienne Les spécialités régionales Origines des plats
Techniques d'expression	Communication autour du patrimoine culinaire algérien Termes techniques Noms des plats
Calcul professionnel	Opérations Mesures
Législation hôtelière	Législation Activités touristiques
Langue anglaise	Vocabulaire professionnel: produits et matériel
Informatique	Logiciels et internet

VIII : Suggestions quant à la formation

- Un niveau plus avancé peut aider dans le développement de carrière
- Revêtement de sol : (carrelage anti dérapant)
- Insister sur les exigences d'un métier sous pression aux longues heures de travail.
- Passer par les bases avant d'entamer la cuisine élaborée du terroir.
- Se référer aux premières tentatives de codification en matière d'ingrédients et recettes d'Algérie : Zineb SEKELLI et Fatima-Zohra BOUAYAD.
- Allonger le stage pratique dans la nouvelle nomenclature.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر