الجمهـورية الجزائـرية الديمقـراطيـة الشعبيـة
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التكـويـن والتعليـم المهنيـين
Ministère de la formation et de l'enseignement professionnels
المعهـد الوطـني للتكـويـن والتعليـم المهنيـين
قـاسـي الطـاهـر
Institut National de la Formation et de l'Enseignement Professionnels
KACI TAHAR

Référentiel des Activités Professionnelles

Hôtellerie restauration

Art culinaire

Code N: HRT1806

Comité technique d'homologation

Visa N° HRT 23/18/18

BTS

V

2019

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,……..7.

III : Tableau des tâches et des opérations ; ……8.

IV : Description des tâches ; ……9.

V : Analyse des risques professionnels ; ……..15.

VI : Equipement et matériaux utilisés ; ……16.

VII : Connaissances complémentaires ; ……17.

VIII: Suggestions quant à la formation ; ……..18.

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 « hôtellerie-restauration: art culinaire. »,
- 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** : HRT
- **Famille de métiers** :
- **Dénomination de la profession** : hôtellerie-restauration: art culinaire

- **Définition de la profession** :

Le titulaire du BTS en hôtellerie-restauration: art culinaire est chargé de regrouper sous forme artistique les principes de cuisine spécifiquement lors de la production et de la distribution culinaire. Il s'occupe de la gestion de cuisine (personnel, locaux et matériel); il élabore les menus et cartes et organise différents événements gastronomiques.
Il veille à l'application des règles d'hygiène et de l'hygiène alimentaire.

Tâches principales :

Il est chargé de :

- Identifier les techniques culinaires
- Assurer l'application des règles d'hygiène, sécurité et environnement
- Appliquer les règles alimentaires
- Organiser le travail en cuisine
- Etudier et composer des menus
- Confectionner les mets
- Développer des relations professionnelles interservices
- Elaborer des plats diététiques
- Appliquer les règles de dressage
- Assurer le service de restaurant

1. 2 : Conditions de travail

- **Lieu de travail :** Le titulaire du diplôme exerce son métier dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Il peut également travailler à son propre compte. Il peut remplir des fonctions en Grand hôtel ou petit restaurant, gastronomie ou centre de loisirs (villages de vacances), résidence, établissement de restauration mobile (bateau de croisière, train ...), Grande Surface Alimentaire ou traiteur, restauration commerciale, ou industries agro-alimentaires de plats cuisinés.
- **Eclairage :** Un bon éclairage naturel et artificiel (500lux) est nécessaire pour la cuisine
- **Température :** Environnement à fortes variations de température
    - Magasin réfrigéré
    - Magasin à température normale
    - En zone à température élevée (Atelier : 25° c à 30° c) et implique la manipulation de plats chauds
- **Bruits et vibrations :** Exposition aux nuisances sonores du matériel électroménager

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **Poussière:** L'aération est très importante
- **Risques professionnels :**

- Allergie à la poussière.
- Risque de maladies causées par le froid (grippe, rhume, asthme …etc.)
- Accidents lors du rangement des marchandises.
- Accidents dus à la manipulation du matériel et outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) telles les coupures, blessures, plaies, hépatites...etc.
- Risque de maladies psychiques dues au contact continuel avec le sang.
- Piétinement et position debout de longues heures: problèmes de dos ou circulatoires importants.
- Maladies liées au stress

- **Contacts sociaux-professionnels :** Sens du contact

–Internes: Avec l'équipe, la hiérarchie et les services de l'entreprise et relations fonctionnelles avec le cuisinier, aide cuisinier et le magasinier.

– Externes : Avec les clients, les fournisseurs, les entreprises et les organismes de contrôle.

- **Travail seul ou en équipe :** autonomie et travaille en brigade

1.3 : **Exigences de la profession**

- **Physique :**
    - Santé physique et mentale
    - Taille et robustesse
    - Résistance à la fatigue, la chaleur et le stress
    - 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
    - Créativité: présentation des plats, renouveler la carte et nouvelles recettes
- **Contre-indications :** handicap physique

1.4 : **Responsabilités de l'opérateur**

- **Matérielle :**
    - Veiller soigneusement à la préparation des repas ;
    - Veiller au bon entretien des équipements et des lieux ;
    - Veiller à l'application de l'hygiène et sécurité.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **Décisionnelle :** perfectionnement du service placé sous sa responsabilité
- **Morale :**
    - Veiller à la gestion correcte de la cuisine
    - Respect du service rendu
    - Respect du contrat moral avec le consommateur
- **Sécuritaire :**
    - Magasin :

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

1.5 : <u>Possibilités de promotion</u>

- **Accès aux postes supérieurs:** Selon développement de carrière (à responsabilités dans la restauration

1.6 : <u>Formation</u>

- **Conditions d'accès :** 3ème Année Secondaire
- **Niveau de qualification : 5**
- **Diplôme :** BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR (BTS)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

II : Identification des Tâches

N°	Tâches
T : 1	Identifier les techniques culinaires
T : 2	Assurer l'application des règles d'hygiène, sécurité et environnement
T : 3	Appliquer les règles alimentaires
T : 4	Organiser le travail en cuisine
T : 5	Etudier et composer des menus
T : 6	Confectionner les mets
T : 7	Développer des relations professionnelles interservices
T : 8	Elaborer des plats diététiques
T : 9	Appliquer les règles de dressage
T :10	Assurer le service de restaurant

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

III : Tableau des tâches et des opérations

N°	Tâches	Opérations
T :1	Identifier les techniques culinaires	Op1 Appliquer les techniques professionnelles Op2 Identifier l'implantation du matériel de cuisine Op3 Effectuer les cuissons Op4 Mettre en place le poste Op5 Identifier la cuisine Op6 Mettre en place les denrées Op7 Communiquer sur les origines de la cuisine
T :2	Assurer l'application des règles d'hygiène, sécurité et environnement	Op1 Assurer l'application des consignes d'hygiène professionnelle Op2 Identifier les locaux Op3 Assurer l'application des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire
T :3	Appliquer les règles alimentaires	Op1 Etudier les aliments Op2 Classifier les aliments
T :4	Organiser le travail en cuisine	Op1 Organiser l'encadrement des nouveaux Op2 Gérer le personnel Op3 Suivre les approvisionnements Op4 Appliquer les notions de calcul
T :5	Etudier et composer des menus	Op1 Elaborer un menu Op2 Mettre en œuvre les menus et cartes
T :6	Confectionner les mets	Op1 Préparer les entrées froides Op2 Préparer les entrées chaudes Op3Préparer les plats principaux Op4 Préparer des garnitures et accompagnement Op5 Identifier la pâtisserie Op6 Préparer les pates Op7 Préparer les crèmes Op8Réaliser des entremets
T :7	Développer des relations professionnelles interservices	Op1 Communiquer dans une équipe de travail Op2 Traiter les informations des divers départements
T :8	Elaborer des plats diététiques	Op1 Elaborer les menus diététiques Op2 Appliquer les techniques de cuisine diététique
T :9	Appliquer les règles de dressage	Op1 Valoriser le visuel des plats Op2 Utiliser les techniques de décoration
T :10	Assurer le service de restaurant	Op1 Réaliser une mise en place de la salle en fonction du type de prestation Op2 Servir le repas en salle

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

IV : Description des tâches

Tâche N°01: Identifier les techniques culinaires

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Op1 Appliquer les techniques professionnelles Op2 Identifier l'implantation du matériel de cuisine Op3 Effectuer les cuissons Op4 Mettre en place le poste Op5 Identifier la cuisine Op6 Mettre en place les denrées Op7 Communiquer sur les origines de la cuisine	**A partir** : -Matériel spécifique de conservation et conditionnement. -Commandes. -Ingrédients nécessaires. -Fiche techniques. -Équipements de protection **A l'aide:** -Matériel spécifique de transport et de remise en température adapté. -Éléments de décoration et d'ambiance. -Produits d'accueil. -Tenue vestimentaire. -Linge. -Equipement de préparation, cuisson, dressage et lavage. -Divers ustensiles de cuisson et outils de cuisine. -Couteaux et instruments de mesures	-Respect des règles d'hygiène et sécurité -Exactitude du choix d'ingrédients -Gestes et postures adaptés. -Rangement approprié -Respect du temps imparti -Espace carré et moyen -Respect du degré de cuisson -Précautions anti-incendie -Vérification précise des instruments -Reconnaissance et utilisation adéquate -Respect des normes professionnelles

Tâche N°02: Assurer l'application des règles d'hygiène, sécurité et environnement

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Op1 Assurer l'application des consignes d'hygiène professionnelle Op2 Identifier les locaux Op3 Assurer l'application des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire	**A partir :** -Directives -Vêtements de travail -Réglementation **À l'aide :** -Equipements -Ustensiles -Couteaux et instrument de mesures -Mode d'emploi pour équipement -Fiche technique -Locaux	-Locaux propres et sécurisés -Suivi de la chaîne de production -Respect des règles d'hygiène personnelle -Traçabilité et gestion des produits non conformes -Respect des procédures -Accidents réduits -Modes de production respectueux de l'environnement -Respect de la marche en avant -Gestion des déchets et sous-produits alimentaires

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche N°03: Appliquer les règles alimentaires

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Op1 Etudier les aliments Op2 Classifier les aliments	**A partir de** : -Ingrédients nécessaires -Produits alimentaires -Fiche technique -Équipements de protection **A l'aide de** : -Mises en situations -Simulations -Equipement frigorifique	-Ingrédients de choix -Composants recherchés -Circuits de distribution courts -Qualité gustative -Choix approprié des techniques

Tâche N°04: Organiser le travail en cuisine

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Op1 Organiser l'encadrement des nouveaux Op2 Gérer le personnel Op3 Suivre les approvisionnements Op4 Appliquer les notions de calcul	**A partir** : -Mises en situation simulées et réelles -Informations écrites -Meubles de rangement -Placards -Equipement frigorifique **A l'aide:** -Outils de communication -Escabeau -Supports techniques (calculatrice, équipement informatique « réseaux et multimédia ») -Logiciels de gestion -Documentation fournisseurs, registres, plannings et fiches	-Respect des produits de saison -Exactitude des informations recueillies et communication de qualité -Respect des critères de qualité -Résultats atteints -Equipe organisée -Accueil professionnel -Relations gérées

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche N°05: Etudier et composer des menus

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Op1 Elaborer un menu Op2 Mettre en œuvre les menus et cartes	**A partir :** -Mises en situation simulées et réelles. -Avec recettes et listes de denrées disponibles à la cuisine et sur le marché. -Ustensiles **A l'aide de** : -Documentation pertinente. -Supports techniques: Micro-ordinateur, calculatrice, logiciel de gestion,….	-Respect d'une alimentation saine -Menu satisfaisant la clientèle saisonnière -Présentation soignée et créative -Respect des règles de rédaction des menus -Ingrédients de qualité -Composants recherchés et originaux -Carte enrichie et renouvelée -Respect des appellations -Combinaison adéquate des plats -Bel affichage des menus -Utilisation maximale et habile des denrées -Recettes gourmandes et appétissantes -Présentation soignée et créative -Menu équilibré et aux textures adaptées aux régimes -Menus variés

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche N°06: Confectionner les mets

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Op1 Préparer les entrées froides Op2 Préparer les entrées chaudes Op3 Préparer les plats principaux Op4 Préparer des garnitures d`accompagnement Op5 Identifier la pâtisserie Op6 Préparer les pates Op7 Préparer les crèmes Op8 Réaliser des entremets	**A partir :** -Ingrédients nécessaires -Menu -Manuels techniques -Ouvrages professionnels -Fiches techniques -Recettes et directives -Notices d'utilisation des produits **A l'aide de** : -Matériels et documents nécessaires aux prélèvements de plats témoins -Nécessaire de préparation	-Ingrédients de qualité -Composants recherchés -Circuits de distribution courts -Préparations conservées -Interprétation juste des recettes et directives -Qualités des préparations culinaires -Production conforme aux fiches -Harmonie des saveurs, couleurs, et décors d'assiette -Hygiène et sécurité -Entrées créatives et variées -Choix approprié des outils et produits -Finition minutieuse -Respect des fiches techniques et ordonnancement dans l'exécution des taches -Respect de la chaine du froid -Marchandise de saison irréprochable -Présentation dans les normes -Plats assortis, aux saveurs variés et raffinés -Respect des normes de fraicheur des produits -Respect des températures et des gouts -Choix approprié des techniques de préparation -Coupes adéquates

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche N°07: Développer des relations professionnelles interservices

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Op1 Communiquer dans une équipe de travail Op2 Traiter les informations des divers départements	**A partir :** Mise en situation **À l'aide :** -Fiches techniques -Outil informatique et logiciel -Outils de communication	-Utilisation d'un langage approprié -Respect des règles d'une communication claire et polie -Utilisation pertinente des outils de communication adaptés entre les divers départements -Informations exhaustives, pertinentes et exactes -Qualité de la communication et des relations avec les personnes -Satisfaction des personnes -Respect des usages

Tâche N°08 : Elaborer des plats diététiques

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Op1 Elaborer les menus diététiques Op2 Appliquer les techniques de cuisine diététique	**A partir** : -Outils numériques -Étiquettes -Fiches techniques et documents **A l'aide:** -Tableaux -Solution d'amidon, bain marie, eau, bandelettes de glucose et eau iodée -Matériels	-Alimentation variée, équilibrée et saine -Valeur nutritionnelle élevée -Apports suffisants -Respect des règles de santé -Respect des règles de conservation des produits (matières premières et plats cuisinés) -Fibres suffisantes -Respect des températures -Respect des grammages

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche N°09 : Appliquer les règles de dressage

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Op1 Valoriser le visuel des plats Op2 Utiliser les techniques de décoration	**A partir** : -Plats de service originaux -Paillettes **A l'aide:** Dressage	-Couleurs contrastées et stimulantes. -Textures appétissantes. -Choix de beaux contenants. -Positionnement esthétique des tables et sièges. -Présentation soignée de l'assiette. -Formes culinaires abouties. -Salle décorée. -Dextérité des gestes. -Rapidité d'exécution. -Conformité du résultat. -Dressage soigné

Tâche N°10 : Assurer le service de restaurant

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Op1 Réaliser une mise en place de la salle en fonction du type de prestation Op2 Servir le repas en salle	**A partir** : Matériel spécifique de conservation et de conditionnement **A l'aide:** -Matériel spécifique de transport et de remise à température adaptés -Éléments de décoration et d'ambiance -Produits d'accueil -Tenue vestimentaire -Linge -Mobilier spécifique	-Accueil attentionné et courtois - Accueil chaleureux -Respect du thème -Commande enregistrée avec exactitude -Client installé -Rapidité des réponses -Respect du temps imparti -Gestes et postures adaptés

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 manuelle inadéquate du matériel -Contact continuel avec le sang des viandes -Accidents de plein pied -Outils individuels à la main -Chutes	-Allergies: grippe, rhume, asthme …etc. -Incendies -Problèmes dorsaux: lombalgie, contusion -Troubles musculosquelettiques des membres: coupure, brulure, plaie.... -Maladies psychiques	- Port d'une tenue professionnelle (veste de cuisine, bavette, toque, tablier, gants jetables, chaussures de sécurité, ...) obligatoire -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, plaques chauffantes…
Equipement d'entretien
Outillage servant aux mesures : balance
Equipement de préparation: hachoirs, pétrin, batteur mélangeur, broyeuse, chambre de fermentation, hotte de cuisine…
Matériel spécifique de transformation, de conditionnement, de transport et de remise à température

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 ….

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
1 Législation hôtelière	-Cadre juridique : droit du consommateur en hôtellerie restauration -Contrats
2 Langue anglaise	-Use communication -International dishes
3 Techniques d'expression	-Communication commerciale culinaire -Terminologie des métiers de bouche
4 Marketing hôtelier	-Environnement économique et social de l'entreprise hôtelière - Activités touristiques (hôtellerie restauration)
5 Informatique	-Logiciels de gestion -Blogs culinaires
6 Géographie touristique	-Circuits gastronomiques -Paysages naturels -Espaces touristiques : valeur -Organismes de tourisme -Acteurs industriels du tourisme -Développement du tourisme -Objets touristiques
7 Hygiène alimentaire	Sélection d'ingrédient
8 Boucherie	- Abatage -Utilisations
9 Méthodologie	Préparation d'un mémoire de fin de stage
10 Langue (espagnol/allemand)	-Initiation -Documents authentiques: menus, cartes, sites et équipement

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

VIII : Suggestions quant à la formation

- Revêtement de sol: (carrelage anti dérapant)

- Insister sur les exigences d'un métier sous pression et aux longues heures de travail qui requiert de la discipline. C'est un métier où il n'y a pas de place pour l'improvisation, surtout au moment du coup de feu où chacun doit être à sa place.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر