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 de Certification

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 : Présentation de la profession ;……..4.

II : Présentation des compétences ;……..6.

- Compétences professionnelles,
- Compétences complémentaires,

III : Description des compétences ; ……9.

- Compétences professionnelles,
- Compétences complémentaires,

IV : Matrice de mise en relation des compétences professionnelles et complémentaires; ……31.

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 de compétences (**R.C**) constitue le deuxième de trois documents d'accompagnement du programme de formation. Il présente la traduction des tâches du métier décrites dans le référentiel des activités professionnelles en compétences. La description de ces compétences permet l'élaboration de programme d'étude dans ce métier.

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 :

- 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
- **Poussière:** Aération très importante

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **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.

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

- **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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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.

- **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 : Possibilités de promotion

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

1.6 : Formation

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

II : PRESENTATION DES COMPETENCES

II.1 : COMPETENCES PROFESSIONNELLES

TACHES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES
T1: Identifier les techniques culinaires	**CP1 :** Identifier les techniques culinaires
T2: Assurer l'application des règles d'hygiène, sécurité et environnement	**CP2 :** Assurer l'application des règles d'hygiène, sécurité et environnement
T3: Appliquer les règles alimentaires	**CP3 :** Appliquer les règles alimentaires
T4: Organiser le travail en cuisine	**CP4 :** Organiser le travail en cuisine
T5: Etudier et composer des menus	**CP5 :** Etudier et composer des menus
T6: Confectionner les mets	**CP6 :** Préparer des entrées **CP7 :** Préparer les plats de résistance **CP8 :** Préparer des entremets de pâtisserie
T7: Développer des relations professionnelles interservices	**CP9 :** Développer des relations professionnelles interservices
T8: Elaborer des plats diététiques	**CP10 :** Elaborer des plats diététiques
T9: Appliquer les règles de dressage	**CP11 :** Appliquer les règles de dressage
T10: Assurer le service de restaurant	**CP12 :** Assurer le service de restaurant

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

II.2 : COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

DISCIPLINES / DOMAINES	COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
1. Législation hôtelière	**CC1 :** Appliquer la réglementation
2. Langue anglaise	**CC2 :** Appliquer les règles de base de la langue anglaise
3. Techniques d'expression	**CC3 :** Utiliser des termes techniques
4. Marketing hôtelier	**CC4:** Cibler le consommateur
5. Informatique	**CC5 :** Utiliser l'outil informatique
6. Géographie touristique	**CC6 :** Présenter la prestation dans son contexte géographique
7. Hygiène alimentaire	**CC7 :** Sélectionner les produits culinaires
8. Boucherie	**CC8 :** Utiliser les viandes de boucherie
9. Méthodologie	**CC9 :** Rédiger le mémoire de fin de stage
10. Langue (espagnol/allemand)	**CC10 :** S`exprimer oralement et à l`écrit (espagnol/allemand)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

III : DESCRIPTION DES COMPETENCES

III.1 : DESCRIPTION DES COMPETENCES PROFESSIONNELLES

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

- **Enoncé de la compétence CP1:**
  Identifier les techniques culinaires.

- **Eléments de la compétence :**
- Appliquer les techniques professionnelles.
- Identifier l'implantation du matériel de cuisine.
- Effectuer les cuissons.
- Mettre en place le poste.
- Identifier la cuisine.
- Mettre en place les denrées.
- Communiquer sur les origines de la cuisine.
- Conditions de réalisation :

A partir de :

- Matériel spécifique de conservation et conditionnement.
-Commandes.
-Ingrédients nécessaires.
-Fiche techniques.
-Équipements de protection

A l'aide de :

-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

Critères généraux de performance :

- 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.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

- **Enoncé de la compétence CP2:**
  Assurer l'application des règles d'hygiène, sécurité et environnement.

- **Eléments de la compétence :**
- Assurer l'application des consignes d'hygiène professionnelle**.**
- Identifier les locaux**.**
- Assurer l'application des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire**.**

- Conditions de réalisation :

A partir de :

-Directives.

-Vêtements de travail.

-Réglementation.

A l'aide de :

-Equipements.

-Ustensiles.

-Couteaux et instruments de mesures.

-Mode d'emploi pour équipement.

-Fiche technique.

-Locaux.

Critères généraux de performance :

- Locaux propres et sécurisés.
- Suivi de la chaîne de production.
- Traçabilité et gestion des produits non conformes.
- Respect des procédures.
- Accidents réduits.
- Respect des règles d'hygiène personnelle.
- 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

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

- **Enoncé de la compétence CP3:**
  Appliquer les règles alimentaires.

- **Eléments de la compétence :**
- Etudier les aliments.
- Classifier les aliments.

- Conditions de réalisation :

A partir de :

-Ingrédients nécessaires.

-Produits alimentaires.

-Fiche techniques.

-Équipements de protection.

A l'aide de :

-Mises en situations

-Simulations

-Equipement frigorifique

Critères généraux de performance :

-Ingrédients de choix.

-Composants recherchés.

-Circuits de distribution courts.

-Choix approprié des techniques.

-Qualité gustative.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

- **Enoncé de la compétence CP4:**
  Organiser le travail de cuisine.

- **Eléments de la compétence :**
- Organiser l'encadrement des nouveaux.
- Gérer le personnel.
- Suivre les approvisionnements.
- Appliquer les notions de calcul.

- Conditions de réalisation :

A partir de :

-Mises en situation simulées et réelles.

-Informations écrites.

-Meubles de rangement.

-Placards.

-Equipement frigorifique.

A l'aide de :

-Fiches techniques.

-Logiciels de gestion.

-Outils de communication.

-Escabeau.

-Documentation fournisseurs, registres, plannings et fiches.

-Supports techniques (calculatrice, équipement informatique « réseaux et multimédia.

Critères généraux de performance :

- Résultats atteints
- Equipe organisée
- Accueil professionnel
- Relations gérées
- Respect des produits de saison
- Exactitude des informations recueillies et communication de qualité
- Respect des critères de qualité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

- **Enoncé de la compétence CP5:**
  Etudier et composer des menus.
- **Eléments de la compétence :**
- Elaborer un menu**.**
- Mettre en œuvre les menus et cartes**.**

Conditions de réalisation :

A partir de :

-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,….

Critères généraux de performance :

- 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

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

- **Enoncé de la compétence CP6:**
  Préparer des entrées**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Préparer les entrées froides**.**
- Préparer les entrées chaudes**.**

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-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

Critères généraux de performance :

- Interprétation juste des recettes et directives
- Choix des techniques de préparation
- Qualités des préparations culinaires
- Production conforme aux fiches
- Harmonie des saveurs, couleurs, et décors d'assiette
- Hygiène et sécurité
- Entrées créatives et variées

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

- **Enoncé de la compétence CP7:**
  Préparer les plats de résistance**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Préparer les plats principaux.
- Préparer des garnitures d'accompagnement.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Ingrédients nécessaires

-Menu

-Manuels techniques

-Ouvrages professionnels

-Fiches techniques

-Recettes et directives

A l'aide de :

-Matériels

Critères généraux de performance :

- Respect de la chaine du froid
- Marchandise de saison irréprochable
- Présentation dans les normes
- Plats assortis, aux saveurs variés et raffinés
- Hygiène et sécurité
- Finition minutieuse
- Choix approprié des outils

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

- **Enoncé de la compétence CP8:**
  Préparer des entremets de pâtisserie**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Identifier la pâtisserie
- Préparer les pates.
- Préparer les crèmes.
- Réaliser des entremets.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Menu

-Ingrédients nécessaires

-Manuels techniques

-Ouvrages professionnels

-Fiches techniques

-Recettes et directives

A l'aide de :

- Nécessaire de préparation

Critères généraux de performance :

- Respect des fiches techniques et ordonnancement dans l'exécution des taches
- Choix des techniques de préparation.
- Respect des normes de fraicheur des produits.
- Choix approprié des outils et produits.
- Respect de l`hygiène
- Respect des températures et des gouts

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

- **Enoncé de la compétence CP9:**
  Développer des relations professionnelles interservices**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Communiquer dans une équipe de travail.
- Traiter les informations des divers départements.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Mise en situation.

A l'aide de :

-Fiches techniques

-Outil informatique et logiciel

-Outils de communication

Critères généraux de performance :

- 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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

- **Enoncé de la compétence CP10:**
  Réaliser des plats diététiques**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Elaborer les menus diététiques.
- Appliquer les techniques de cuisine diététique.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Outils numériques.

-Étiquettes.

-Fiches techniques et documents.

A l'aide de :

-Tableaux

-Solution d'amidon, bain marie, eau, bandelettes de glucose et eau iodée

-Matériels

Critères généraux de performance :

- Alimentation variée, équilibrée et saine
- Valeur nutritionnelle élevée
- Respect des règles de santé
- Respect des règles de conservation des produits (matières premières et plats cuisinés)
- Fibres suffisantes
- Respect des températures
- Apports suffisant.
- Respect des grammages

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

- **Enoncé de la compétence CP11:**
  Appliquer les règles de dressage**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Valoriser le visuel des plats.
- Utiliser les techniques de décoration.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Plats de service originaux.
-Paillettes.

A l'aide de :

Dressage.

Critères généraux de performance :

- 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.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

- **Enoncé de la compétence CP12:**

Assurer le service de restaurant**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Réaliser une mise en place de la salle en fonction du type de prestation.
- Servir le repas en salle.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Matériel spécifique de conservation et conditionnement

A l'aide de :

-Matériel spécifique de transport et de remise en température adapté.

-Matériel nécessaire au nettoyage.

-Éléments de décoration et d'ambiance.

-Produits d'accueil.

-Tenue vestimentaire.

-Linge.

-Mobilier spécifique.

Critères généraux de performance :

- 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

III.2 : DESCRIPTION DES COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

- **Enoncé de la compétence CC1:**
  Appliquer la réglementation**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Définir les notions de législation.
- Identifier et classifier les établissements hôteliers.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

Articles de la réglementation.

A l'aide de :

Etudes de cas.

Critères généraux de performance :

- Respect des règlements.
- Repérage des activités touristiques.
- Marché ciblé.
- Attitude ouverte.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

- **Enoncé de la compétence CC2:**
  Appliquer les règles de base de la langue anglaise**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Appliquer les règles d'orthographe.
- Appliquer les règles de vocabulaire.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Matériel audiovisuel

-Base de données terminologiques

-Etude de textes

-Documents professionnels

A l'aide de :

-Jeux de rôles.

-Dictionnaire des termes techniques.

-Laboratoire de langues et logiciel approprié.

-Fiches techniques.

-Supports d'information en anglais.

-Lexique de base.

-Grammaire de base.

Critères généraux de performance :

- Rédaction précise.
- Moins de 3 fautes d'orthographe.
- Phrases courtes.
- Termes précis.
- Application correcte des règles grammaticales.
- Rigueur dans la transmission des informations.
- Respect des règles de base en anglais.
- Réponses efficaces.
- Identification claire des ressources en anglais.
- Respect des appellations

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

- **Enoncé de la compétence CC3:**
  Utiliser des termes techniques**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Utiliser les termes professionnels.

- Communiquer autour du patrimoine culinaire.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Produits

-Simulations

A l'aide de :

-Objets.

-Outils audio-visuels.

-Supports de vente.

Critères généraux de performance :

- Phrases compréhensibles.
- Explications claires.
- Utilisation d'adjectifs précis.
- Echanges efficaces.
- Respect des appellations.
- Respect du vocabulaire professionnel.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

- **Enoncé de la compétence CC4:**
  Cibler le consommateur**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Mettre en valeur le produit.
- Communiquer par des canaux d'information.
- Assurer la satisfaction du client.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

Sélections de produits.

A l'aide de :

-Visuels.

-Goûts.

Critères généraux de performance :

- Caractéristiques satisfaisantes du produit.
- Ingéniosité du produit.
- Créativité de l'offre.
- Offre avantageuse.
- Part de marché satisfaisante.
- Ecoute satisfaisante.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

- **Enoncé de la compétence CC5:**
  Utiliser l'outil informatique**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Identifier l'outil informatique.
- Exploiter l'outil informatique.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Ordinateur.

-Recherche internet.

A l'aide de :

-CD.

-Clé USB.

-Logiciels appropriés (Windows, Excel…).

Critères généraux de performance :

- Utilisation adéquate du matériel informatique.
- Exploitation adéquate des logiciels Windows, Excel.
- Matériel informatique détaillé en interne et externe.
- Utilisation adéquate des logiciels d'application.
- Exploitation adéquate d'internet.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

- **Enoncé de la compétence CC6:**
  Présenter la prestation dans son contexte géographique**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Informer sur les sites, et les circuits.
- Mettre en valeur les sites et produits.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Directives
-Procédures de l'établissement

A l'aide de :

-Fiche technique
-Carte géographique et brochures publicitaires

Critères généraux de performance :

- Respect des règles d'hygiène et sécurité.
- Exactitude du choix.
- Intérêt du site valorisé.
- Techniques d'entretien adéquates.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

- **Enoncé de la compétence CC7:**
  Sélectionner les produits culinaires**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Identifier les procédés de conservation.
- Sélectionner des produits.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Normes.
-Simulations.
-Echantillons.

A l'aide de :

-Produits alimentaires.
-Etiquette.

Critères généraux de performance :

- Diversité des fruits et légumes locaux et de saison.
- Qualité nutritive.
- Qualité gustative.
- Circuits courts.
- Ingrédients variés et complémentaires.
- Alimentation équilibrée.
- Produits locaux, frais et savoureux.
- Perception visuelle, olfactive, gustative et tactile.
- Terminologie appropriée.
- Différenciation des produits alimentaires.
- Connaissances actualisées.
- Respects des règles d'hygiène et de sécurité.
- Préparations conservées.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

- **Enoncé de la compétence CC8:**
  Utiliser les viandes de boucherie**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Cuire les pièces.
- Utiliser les os.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Commandes.

-Produits.

A l'aide de :

-Matériels de pesage.
-Matières premières.
-Coutellerie.

Critères généraux de performance :

- Identification exacte des pièces.
- Découpes adéquates.
- Méthode de dépeçage efficace.
- Précision des portions.
- Nombre exact de pièces.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

- **Enoncé de la compétence CC9:**
  Rédiger le mémoire de fin de stage**.**

- **Eléments de la compétence :**
- Définir un thème.
- Préparer les outils de recueils d'informations.
- Analyser les données.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Rapport d'analyse.

-Planning.

-Tout document utile.

A l'aide de :

-Logiciels de traitement de texte.

Critères généraux de performance :

- Définition exacte de la méthodologie.
- Respect de la méthodologie.
- Précision du thème et des objectifs de recherche.
- Présentation exhaustive des données.
- Précision d'analyse.
- Clarté et concision de la conclusion.
- Solutions pertinentes.
- Respect des règles de rédaction.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

- **Enoncé de la compétence CC10:**
  S`exprimer oralement et à l`écrit (espagnol/ allemand).

- **Eléments de la compétence :**
- S`exprimer oralement.
- S`exprimer à l`écrit.

- **Conditions de réalisation** :

A partir de :

-Audiovisuel

-Documents de cuisine

A l'aide de :

-Modèles.

-Liste de vocabulaire basique.

Critères généraux de performance :

- Utilisation pertinente des connaissances.
- Représentation adéquate de la situation.
- Prononciation claire.
- Choix correcte de mots.
- Rapidité de traitement d'information.
- Expression claire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

IV : MATRICE DES COMPETENCES.

Compétences Complémentaires / **Compétences Professionnelles**	CC1: Appliquer la réglementation	CC2:Appliquer les règles de base de la langue	CC3: Utiliser des termes techniques	CC4: Cibler le	CC5: Utiliser l'outil informatique	CC6: Présenter la prestation dans son contexte géographique	CC7: Sélectionner les produits culinaires	CC8: Utiliser les viandes de boucherie	CC9: Rédiger le mémoire de fin de stage	CC10: S`exprimer oralement et à l`écrit (espagnol/ allemand)
CP1: Identifier les techniques culinaires	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
CP2: Assurer l'application des règles d'hygiène, sécurité et environnement	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
CP3 Appliquer les règles alimentaires	x	x	x	x		x	x	x	x	x
CP4: Organiser le travail de cuisine	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CP5: Etudier et composer des menus	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CP6: Préparer les entrées	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CP7: Préparer les plats de résistance	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CP8: Préparer les entremets	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CP9:Développer des relations professionnelles interservices	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CP10: Elaborer des plats diététiques	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
CP11: Appliquer les règles de dressage	x		x	x		x	x	x	x	x
CP12: Assurer le service de restaurant	x	x	x	x	x	x	x	x		x

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر