

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

DIRECTION GÉNÉRALE  
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

Service des enseignements et des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

DGESCO A2-2

Arrêté du 22 avril 2008  
modifiant l'arrêté du 6 juillet 2004 définissant  
le certificat d'aptitude professionnelle *cuisine*  
et fixant ses conditions de délivrance

NOR/MEN E 0810317 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE,

VU le code de l'éducation et notamment ses articles D 337-1 à D.337-25 ;

VU l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général ;

VU l'arrêté du 6 juillet 2004 définissant le certificat d'aptitude professionnelle *cuisine* et fixant ses conditions de délivrance ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative *tourisme-hôtellerie-restauration* du 22 janvier 2008 ;

**ARRÊTE :**

**Article 1<sup>er</sup>** : La liste des techniques culinaires publiée dans l'annexe I de l'arrêté du 6 juillet 2004 susvisé relative au référentiel d'activités professionnelles et au référentiel de certification est remplacée par la liste des techniques culinaires figurant à l'annexe I du présent arrêté.

**Article 2** : Les dispositions relatives au règlement d'examen du certificat d'aptitude professionnelle *cuisine* publiées en annexe III de l'arrêté du 6 juillet 2004 susvisé sont remplacées par les dispositions figurant à l'annexe II du présent arrêté.

**Article 3** : Les dispositions relatives à la définition des épreuves publiées en annexe IV de l'arrêté du 6 juillet 2004 susvisé sont remplacées par les dispositions figurant à l'annexe III du présent arrêté.

**Article 4** : Les correspondances entre les épreuves et unités de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 6 juillet 2004 susvisé et les épreuves et unités de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté sont fixées à l'annexe IV du présent arrêté.

**Article 5** : Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session 2010.

**Article 6** : Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel de la République française*.

Fait à Paris, le 22 avril 2008

Pour le ministre et par délégation  
Le directeur général de l'enseignement scolaire

Jean-Louis Nembrini

Journal officiel du 8 MAI 2008.

Nota : Le présent arrêté et ses annexes II et IV seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale en date du 29 mai 2008.

L'arrêté et ses annexes sont disponibles au Centre national de documentation pédagogique, 13, rue du Four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr/outils-doc>.

## TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

GROUPE A	GROUPE B	GROUPE C
	<b>PREPARATIONS PRELIMINAIRES</b>	
Peser et mesurer	Habiller des poissons plats, des poissons ronds	
Laver et éplucher les légumes	Détailler des poissons : darnes, tronçons, escalopes	
Préparer persil en branche, pluches de cerfeuil	Plaquer les poissons	Lever les filets de poissons (sole)
Concasser et hacher persil,	Habiller et brider des volailles pour rôtir	Habiller un carré d'agneau, veau, porc
Clouter un oignon, préparer un bouquet garni		Découper à cru des volailles (4portions)
Trier du cresson	Préparer des abatis de volaille	Découper une volaille pour griller
Brûler des demi-oignons	Détailler des lardons	Mouler des aspics, hacher de la gelée
Canneler des fruits ou des légumes	Lever les segments des agrumes	Ouvrir et nettoyer des coquilles saint jacques
Peler à vif des agrumes	Chemiser un moule	Désarêter un poisson plat et rond
Historier des agrumes	Tourner différents légumes	Parer et détailler un filet et un contre filet
Emincer les légumes	Lever à la cuillère à racine	
Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne		Découper à cru des lapins
Tailler en julienne, en bâtonnets	Ouvrir des moules	Découper une volaille pour griller
Utiliser une mandoline et ou un robot	Décortiquer des crevettes	
Ciseler oignons, échalotes, laitue, fines herbes	Ficeler de la viande	Préparer des abats de boucherie (selon réglementation)
Escaloper des champignons	Détailler de la viande en morceaux	Façonner à la cuillère des sorbets
Monder des tomates, concasser		
Préparer de la mie de pain, de la chapelure	Peler et/ou monder un poivron	
Paner à l'anglaise	Désosser une épaule d'agneau	
Tailler des croûtons, des canapés		
Râper et tamiser du gruyère	Préparer une jambonnette de volaille	
Clarifier des œufs		
Plier, découper, graisser du papier sulfurisé		
Passer au chinois, passer à l'étamine		
Refroidir réglementairement une préparation		
Gratter et laver des moules		
Utiliser des produits semi-élaborés, des PAI		
Dégermer, écraser, hacher de l'ail		
Préparer des produits surgelés		
	<b>CUISSONS</b>	
Cuire dans un liquide	Cuire des légumes secs	Griller des poissons plats et ronds
Cuire des œufs à la coque, mollets, durs	Cuire des pâtes et du riz à grand mouillement	Griller des darnes et des tronçons
Cuire des légumes à l'anglaise	Cuire du riz à court mouillement	Griller des viandes rouges
Cuire des pommes de terre en robe des champs	Cuire des champignons à blanc	Poêler des viandes et des volailles
Cuire des pommes de terre à l'Anglaise	Glacer des légumes à blanc et à brun	Sauter des œufs
Blanchir des légumes	Cuire des légumes à la vapeur	Cuire des oeufs au plat
Blanchir des couennes, de la poitrine de porc	Etuver des légumes, de la tomate concassée	Cuire des omelettes plates et roulées
Pocher des poissons dans un court bouillon simple	Griller des viandes blanches	Sauter avec déglçage (tournedos, noisettes)
Pocher des poissons dans un court bouillon au lait	Griller des charcuteries	Sauter avec déglçage (volailles)
Pocher des viandes et des volailles départ à froid	Rôtir des viandes rouges, blanches et volailles	

Pocher des viandes et des volailles départ à chaud	Sauter des poissons meunière	Frirer des aliments panés, enrobés de pâte
Mettre en place le poste de travail à la grillade	Sauter des poissons et des viandes panés	Cuire en ragoût à blanc, à brun
Mettre en place le poste de travail à la friture	Sauter des pommes de terre, des champignons	Braiser des légumes
Pocher des œufs	Sauter des croûtons	Braiser à court mouillement des poissons
Pocher des poissons au bleu	Frirer des pommes de terre	Glacer à la salamandre
Pocher des poissons dans un court bouillon, nage	Frirer des aliments farinés	
Remettre en température des viandes	Cuire de la semoule au lait	Braiser à brun des viandes
Remettre en température des poissons	Cuire des légumes dans un blanc	Griller des abats (selon réglementation)
Remettre en température des légumes	Cuire à la grecque	Braiser des abats
Cuire des produits surgelés	Pocher de la pâte à choux	
	Cuire à la vapeur des poissons, des viandes	
	Rissoler des pommes de terre	
	Cuire des œufs brouillés	
	Griller des volailles	
	Griller des légumes	

**GROUPE A**

**GROUPE B**

**GROUPE C**

	<b>APPAREILS, FONDS, SAUCES</b>	
Réaliser des beurrés composés crus	Lier à la farine, au roux, au beurre manié	Lier à base de matière grasse (beurre, crème)
Réaliser des purées de légumes	Réaliser des fumets de poisson	Lier à base de jaunes d'œufs
Réaliser une sauce tomate	Réaliser un fond blanc de veau, volaille, marmite	Réaliser des duxelles (maigre et à farcir)
Réaliser une sauce béchamel	Réaliser un fond brun de veau, volaille, gibier	Réaliser des sauces brunes
Réaliser des sauces émulsionnées froides stables	Réaliser un fond de veau lié, une demi glace	Réaliser des sauces brunes aux fruits
Réaliser des sauces émulsionnées froides instables	Réaliser des veloutés de veau, volaille, poisson	Réaliser des dérivés de sauces brunes
Réaliser des marinades instantanées	Lier à la féculé, à la maizena	Réaliser des sauces vin blanc simple et à glacer
Utiliser des produits semi-élaborés et des PAI	Lier à base de purée de fruits, de légumes	Réaliser des sauces émulsionnées chaudes
Réaliser des marinades crues	Lier par réduction	Réaliser un beurre blanc, fondu
Réaliser des marinades cuites	Réaliser des glaces de poisson, de veau, de volaille	Réaliser des farces
Réaliser des beurrés composés cuits		
Réaliser les dérivés de la sauce tomate		
Réaliser les dérivés de la sauce béchamel		

	<b>PÂTISSERIE</b>	
Beurrer des moules cirer des plaques	Monter des blancs en neige	Faire et utiliser un décor avec un cornet
Préparer et peser des sirops	Incorporer des blancs en neige	Fourrer et masquer un biscuit
Utiliser la poche à douille	Cuire du riz pour entremets	Glacer au fondant
Tamiser et fleurir	Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire	Cuire du caramel
Préparer des appareils à flans sucrés et salés	Réaliser la pâte feuilletée, débiter, cuire	Réaliser une crème au beurre
Cuire des crèmes prises	Réaliser la pâte à choux, coucher, cuire, garnir	Cuire du sucre (avec thermomètre)
Cuire des puddings	Réaliser la pâte à génoise, cuire	Réaliser une pâte levée, façonner, cuire
Réaliser la crème anglaise, pâtissière	Utiliser un nappage	Réaliser une pâte poussée, cuire
Réaliser la pâte à crêpes et sauter les crêpes	Réaliser de la crème fouettée, crème chantilly	Réaliser des meringues
Réaliser la pâte à frire, enrober, frire, glacer	Cuire à blanc des fonds de tartes	Chemiser un cercle à entremets
Réaliser des sauces aux fruits et des coulis		
Réaliser une sauce chocolat	Réaliser des bavares	Réaliser des petits fours secs
Utiliser des produits semi-élaborés et les PAI	Réaliser de la pâte à nouilles	Réaliser un appareil à soufflés chauds
Pocher des fruits		Monter un entremets en cercle
Glacer au sucre glace		Réaliser une ganache
Réaliser de la crème d'amandes		

**ANNEXE II**

**RÈGLEMENT D'EXAMEN**

**REGLEMENT D'EXAMEN**

<b>CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE DE CUISINE</b>			<b>Scolaires</b> (établissements publics et privés sous contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics)	<b>Scolaires</b> (établissements privés hors contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage non habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements privés) <b>enseignement à distance – candidats individuels</b>	
EPREUVES	Unités	Coeff.	MODE	MODE	DUREE

**UNITÉS PROFESSIONNELLES**

EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire -	UP1	4	CCF *	Ponctuelle écrite	2 h 30
EP2 – Productions culinaires	UP2	13(1)	CCF	Ponctuelle Pratique	5 h 30 (2)
EP3 – Communication et commercialisation	UP3	1	CCF	Ponctuelle Oraie	10 mn

**UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL**

EG1- Français et histoire-géographie	UG1	3	CCF	Ponctuelle écrite et orale	2h15
EG2 – Mathématiques-sciences	UG2	2	CCF	Ponctuelle écrite	2h
EG3 – Education physique et sportive	UG3	1	CCF	Ponctuelle	
EG4 – Langue vivante **	UG4	1	CCF	Ponctuelle orale	20 mn

(1) dont coefficient 1 pour *la vie sociale et professionnelle*.

(2) dont une heure pour *la vie sociale et professionnelle*.

\* CCF : contrôle en cours de formation

\*\* : ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

***CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE***

**ANNEXE III**

**DÉFINITION DES ÉPREUVES**

## **Objectif et contenu de l'épreuve**

L'épreuve a pour but de vérifier :

- d'une part, que le candidat est capable de procéder à une estimation quantitative et qualitative des produits nécessaires à des préparations culinaires et d'organiser son travail,
- d'autre part, qu'il est capable de mobiliser ses connaissances dans les domaines de la technologie culinaire, des sciences appliquées, de la connaissance de l'entreprise et de son environnement.

L'épreuve prend appui sur les compétences : C11 – C12 – C13

et les savoirs associés : S1. 2 – S1.3 – S1.4 – S1.5 – S1.6 – S1.8 – S1.9 – S1.11 – S1.12 – S1.13 – S1.14 – S1.15 – S2.62 – S2.63 – S4

## **Critères d'évaluation**

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations culinaires à partir de documents
- planifier le travail
- organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production
- compléter les documents relatifs à cette phase préparatoire en respectant les proportions ou grammages et en utilisant un vocabulaire professionnel
- présenter des documents professionnels et précis quant aux techniques mises en œuvre
- restituer des savoirs associés relatifs à la technologie culinaire, aux sciences appliquées et à la connaissance de l'entreprise et de son environnement.

## **Modes d'évaluation**

### **Épreuve ponctuelle écrite d'une durée de deux heures et demie**

L'épreuve se décompose en deux parties :

#### **1<sup>re</sup> partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire sur 40 points**

**(durée : 1 heure)**

À partir de deux plats dont la production est envisagée pour huit personnes, le candidat doit :

1°) compléter les deux fiches techniques correspondantes en précisant éléments principaux ou denrées de toutes gammes, les quantités, les techniques, les matériels nécessaires à la production et au dressage (6 points).

2°) rédiger une fiche d'organisation des tâches (4 points).

#### **2<sup>e</sup> partie : Technologie culinaire, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise et de son environnement sur 40 points**

**(technologie 16, sciences appliquées 16, connaissance de l'entreprise 8) (durée : 30 minutes par champ)**

Dans un contexte professionnel donné, les questions indépendantes ou non à traiter, porteront sur chacun des domaines indiqués, elles pourront être accompagnées de documents.

Pour les sciences appliquées, il y aura obligatoirement au moins une question portant sur l'hygiène et une sur la sécurité. Pour la connaissance de l'entreprise et de son environnement, au moins une question

portera sur l'environnement social.

La commission de correction est composée d'un professeur de cuisine, d'un professeur de sciences appliquées, d'un professeur de gestion.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du responsable du centre d'examen.

### **Contrôle en cours de formation**

Les évaluations des élèves ou apprentis portent sur :

#### **1<sup>re</sup> partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire sur 40 points (durée préconisée 1 heure)**

À partir de deux plats dont la production est envisagée pour huit personnes, le candidat doit :

1°) compléter les deux fiches techniques correspondantes en précisant éléments principaux ou denrées de toutes gammes, les quantités, les techniques, les matériels nécessaires à la production et au dressage (24 points).

2°) rédiger une fiche d'organisation des tâches (16 points).

#### **2<sup>e</sup> partie : Technologie culinaire, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise et de son environnement sur 40 points**

**(technologie 16, sciences appliquées 16, connaissance de l'entreprise 8 (durée préconisée une demi-heure par champ))**

Dans un contexte professionnel donné, les questions indépendantes ou non, porteront sur chacun des domaines indiqués, elles pourront être accompagnées de documents.

Pour les sciences appliquées, il y aura obligatoirement au moins une question portant sur l'hygiène et une sur la sécurité. Pour la connaissance de l'entreprise et de son environnement, au moins une question portera sur l'environnement social.

L'évaluation des acquis peut se dérouler à compter de la fin du deuxième trimestre de l'année scolaire dans le cadre des cours, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis et lorsque le professeur concerné estime le moment opportun. Chacun des domaines peut être organisé de façon dissociée. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Les exigences sont semblables à celles de l'évaluation ponctuelle.

Le professeur des élèves ou apprentis enseignant les matières concernées proposent une note.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

**Objectif et contenu de l'épreuve**

Cette épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable, sur instructions, d'exécuter des gestes professionnels conduisant à une production culinaire, en organisant son poste de travail et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Peuvent être évalués en tout ou partie :

**- les compétences :**

- C 2.1 Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires.
- C 2.2 Effectuer des cuissons.
- C 2.3 Réaliser les appareils, les préparations, les fonds, les sauces de base.
- C 2.4 Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds, à base de pâte, les pâtisseries, les desserts.
- C 2.5 Dresser les préparations culinaires.
- C 2.6 Participer à la distribution.
- C 2.7 Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux.
- C 3.2 Réceptionner les marchandises et les contrôler.
- C 3.3 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.
- C 3.4 Assurer les opérations de fin de service (denrées).
- C 3.5 Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux.
- C 3.6 Évaluer le travail effectué
- C 4.1 Communiquer au sein de l'entreprise.

**- et les savoirs associés :**

- S1 3 Les produits.
- S1 4 Les produits semi-élaborés.
- S1 5 Les préparations de base.
- S1 6 les préparations culinaires.
- S1 7 L'association des mets et des garnitures d'accompagnement.
- S1 8 Les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- S1 9 Les cuissons.
- S1 10 L'éducation du goût.
- S1 11 Les locaux.
- S1 12 Le matériel.
- S1 13 Le personnel de cuisine.
- S1 14 Les procédés de conservation.
- S1 16 Les relations cuisine/restaurant.
- S2 6 Maîtrise des risques selon la démarche HACCP.
- S2 8 Sécurité des locaux et des équipements professionnels.
- S2 9 Prévention des risques professionnels

**Critères d'évaluation**

Ils portent sur :

**- pour la production culinaire :**

- la conformité des gestes professionnels,
- le respect des techniques de base et la conformité des préparations,
- le respect des méthodes de cuisson appropriées aux réalisations demandées,
- l'utilisation rationnelle des moyens (denrées, énergies, matériel),
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité et l'ordre du poste de travail,
- L'appréciation du produit fini (présentation, dégustation),
- l'organisation chronologique du travail,
- les attitudes professionnelles.

- pour la dégustation du produit fini :
  - la présentation,
  - les cuissons,
  - le goût,
  - l'équilibre des assaisonnements,
  - la température des préparations.

## **Modes d'évaluation**

### **Évaluation par épreuve ponctuelle pratique : 4 heures 30**

L'évaluation des candidats doit permettre de valider les compétences et les savoirs associés cités dans les finalités, les objectifs et le contenu de l'épreuve (techniques A, B et C).

Le candidat doit être capable, sur instructions, d'exécuter deux ou trois préparations culinaires en fonction des difficultés et du temps imparti. Chaque préparation est produite pour quatre ou huit personnes.

L'une des préparations est un plat principal chaud élaboré avec garniture(s), la ou les autres peuvent être un hors d'œuvre, un potage, une entrée ou un dessert.

L'ensemble des produits mis à la disposition du candidat comportera des produits semi-élaborés ou élaborés. Les préparations peuvent être dressées sur plat ou sur assiettes.

L'évaluation s'effectue en trois temps :

- la phase de production d'une durée maximum de 4 heures 30 minutes est notée sur 180 points.
- la phase de présentation et dégustation est évaluée en dehors de la présence du candidat sur 60 points

Chaque phase est évaluée par une commission composée d'un professeur de techniques culinaires et d'un professionnel exerçant en cuisine. En d'absence de ce dernier, un autre professeur de la spécialité sera désigné. Les évaluateurs de la phase de production doivent être différents de ceux de la phase de présentation et de dégustation.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

### **Évaluation en contrôle en cours de formation**

L'évaluation se déroule en centre de formation et en entreprise.

#### A. Évaluation en centre de formation

sur 180

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation dans le cadre des séances de travaux pratiques lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis, juge le moment opportun. L'évaluation donne lieu à deux notations.

La première situation d'évaluation permet de mettre en œuvre les techniques de production culinaire relevant des groupes A et B, elle est organisée au cours du premier trimestre de la dernière année de formation. L'évaluation porte sur la production et la distribution (40 points).

La deuxième situation d'évaluation est organisée au cours du troisième trimestre de la dernière année de formation, elle permet la mise en œuvre des techniques de production culinaire relevant des groupes A, B et C. L'évaluation porte sur la production (sur 100 points) et sur la présentation et la dégustation (40 points).

Le candidat doit :

- exécuter en autonomie des tâches professionnelles correspondant aux techniques A, B, C citées en annexe (tableau des techniques de production culinaire), ce qui implique la réalisation de préparations culinaires commercialisables ;
- adapter les méthodes d'organisation et les techniques en respectant les consignes, les informations, les règles et les impératifs professionnels.

Le temps global de ces évaluations doit tendre vers la durée de l'épreuve ponctuelle. La durée et le poids de chaque évaluation sont différents et donnent lieu à une seule note finale proposée au jury.

B – Situation d'évaluation en milieu professionnel

sur 60 points

Deux périodes donnent lieu à une évaluation certificative. Chacune des évaluations prend appui sur des situations professionnelles et sur des critères répondant aux exigences du référentiel. La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise et le professeur de la spécialité.

*La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir être.*

*Elle permet d'évaluer des compétences professionnelles relatives à la production culinaire et à l'envoi, au travers des tâches inhérentes à la profession, et d'évaluer les attitudes professionnelles du candidat.*

*Ces évaluations sont complémentaires aux évaluations des situations en centre de formation.*

- 1<sup>ère</sup> situation d'évaluation

(20 points)

Au cours d'une période de formation d'une durée de quatre semaines pour ce qui concerne les scolaires, l'évaluation se situe à la fin de la première année de formation. Pour les apprentis, l'évaluation se situe à la même période. En ce qui concerne les candidats bénéficiant d'une durée de formation réduite, l'évaluation se situe en milieu de formation. Elle s'effectue en concertation avec le responsable de l'élève ou de l'apprenti en entreprise et un formateur de l'établissement d'enseignement dont dépend cet élève ou cet apprenti.

- 2<sup>ème</sup> situation d'évaluation

(40points)

La deuxième situation en milieu professionnel se situe à la fin de la dernière période de formation (de quatre semaines au minimum) pour les scolaires ou en fin de formation pour les autres candidats. Elle s'effectue en concertation avec le responsable de l'élève ou de l'apprenti en entreprise et un formateur de l'établissement d'enseignement dont dépend cet élève ou cet apprenti.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

**ÉVALUATION DE LA VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE - coefficient 1 -**

L'évaluation de la vie sociale et professionnelle est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de vie sociale et professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

**Contrôle en cours de formation**

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation.

Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note obtenue lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième situation d'évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

1) Une situation d'évaluation écrite notée sur 14 points

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties:

1<sup>ère</sup> partie : Une évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points

Les questions portent sur l'ensemble du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 «Incendie et conduite à tenir» est évaluée dans cette partie.

2<sup>ème</sup> partie : un travail personnel écrit noté sur 7 points

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

2) Une situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme notée sur 6 points

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste de travail (SST) ou attestation de formation aux premiers secours (AFPS) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

**Épreuve ponctuelle écrite – 1 heure**

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des 5 parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

***CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE***

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

**ÉPREUVE EP3 – Communication et commercialisation**

**UP 3**

**Coefficient: 1**

**Objectif et contenu de l'épreuve**

L'épreuve a pour but de vérifier :

- d'une part, que le candidat est capable d'exploiter une fiche technique pour procéder à une estimation quantitative et qualitative des produits nécessaires à des préparations culinaires qu'il a réalisées,
- d'autre part, qu'il est capable de communiquer à l'aide de ce document sur la production ainsi réalisée.

L'épreuve prend appui sur les compétences C42 et sur les savoirs associés S115, S31 et S431.

**Critères d'évaluation**

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- communiquer avec la clientèle.

En l'absence des documents supports de cette unité, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le document est incomplet, le candidat est interrogé et une note lui est attribuée.

**Modes d'évaluation**

**Épreuve ponctuelle orale**

(durée de 10 minutes)

sur 20 points

Le candidat sélectionne une production qu'il a réalisée. Il remet à la commission d'interrogation la fiche technique et la photographie en couleur de cette production. Ces documents sont attestés par le formateur responsable de l'élève ou de l'apprenti en entreprise et par le formateur du centre de formation.

L'épreuve comprend deux phases :

Le candidat présente la production en valorisant ses dimensions professionnelles et commerciales (au maximum 5 minutes) sur 8 points.

La commission composée d'un professeur de la spécialité et d'un professionnel de la cuisine, et éventuellement en l'absence de ce dernier, d'un autre professeur, s'entretient avec le candidat sur la production ainsi présentée. Sur 12 points

**Évaluation en contrôle en cours de formation**

(durée préconisée 10 minutes)

sur 20 points

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation dans le cadre des séances de travaux pratiques lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis, juge le moment opportun. L'évaluation donne lieu à une notation. Cette situation d'évaluation est organisée au cours du troisième trimestre de la dernière année de formation.

L'élève ou l'apprenti présente oralement les dimensions professionnelles et commerciales d'une production qu'il vient de réaliser et qui prend appui sur une fiche technique.

L'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

**ANNEXE IV**

**Tableau de correspondance d'épreuves et d'unités**

**Tableau de correspondance d'épreuves et unités**

<b>CAP cuisine</b> Arrêté 1 <sup>er</sup> octobre 2001	<b>CAP cuisine</b> Arrêté 6 juillet 2004 version initiale	<b>CAP cuisine</b> Arrêté 6 juillet 2004 modifié 2008
Dernière session 2005	dernière session 2009	1 <sup>ère</sup> session 2010
<b>Domaine professionnel (1)</b>	<b>Ensemble des unités professionnelles</b>	<b>Ensemble des unités Professionnelles</b>
EP1 approvisionnement et organisation de la production culinaire ((2))	UP1 approvisionnement et organisation de la production culinaire + UP3 commercialisation et distribution de la production culinaire	
EP2 production culinaire	UP2 productions culinaires	UP2 productions culinaires
EP3 – technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise		
<b>Unités générales</b>	<b>Unités générales</b>	<b>Unités générales</b>
EG1 Français et histoire - géographie	EG1 Français et histoire-géographie	EG1 Français et histoire - géographie
EG2 Mathématiques - sciences	EG2 Mathématiques - sciences	EG2 Mathématiques - sciences
EG4 Éducation physique et sportive	EG3 Éducation physique et sportive	EG4 Éducation physique et sportive
EF Epreuve facultative de langue vivante étrangère	EF Epreuve facultative de langue vivante étrangère	EF Epreuve facultative de langue vivante étrangère

A la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes et unités :

- 1- La note égale ou supérieure à 10/20 obtenue au domaine professionnel peut être reportée sur l'ensemble des unités professionnelles.
- 2- La note obtenue à EP1 *approvisionnement et organisation de la production culinaire* (dernière session 2005) peut être reportée sur UP1 *approvisionnement et organisation de la production culinaire* et UP3 *commercialisation et distribution de la production culinaire* de l'arrêté du 6 juillet 2004 (dernière session 2009).