



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Brevet Professionnel

Spécialité « Arts de la cuisine »

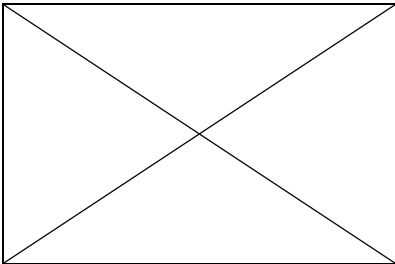
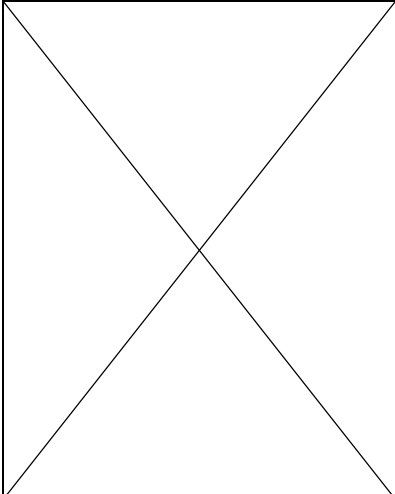
SOMMAIRE

- ANNEXE I** **Présentation synthétique du référentiel du diplôme**
- ANNEXE II** **Référentiel des activités professionnelles**
- ANNEXE III** **Référentiel de compétences**
 - Compétences
 - Savoirs associés
- ANNEXE IV** **Référentiel d'évaluation**
 - IV a** Unités constitutives du diplôme
 - IV b** Règlement d'examen
 - IV c** Définition des épreuves
- ANNEXE V** **Liste des diplômes permettant de réduire à deux ans la période d'activité professionnelle pour se présenter à l'examen**
- ANNEXE VI** **Tableau de correspondance entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme**
- ANNEXE VII** **Correspondances entre blocs de compétences du BP « Arts de la cuisine » et blocs de compétences de certifications professionnelles inscrites au RNCP**
- ANNEXE VIII** **Liste des techniques professionnelles à maîtriser**

ANNEXE I – Présentation synthétique du référentiel du diplôme

Brevet professionnel spécialité « Arts de la cuisine »

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles et générales
<p style="text-align: center;">Pôle 1 Conception et organisation de prestations de restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable • Planifier les prestations <ul style="list-style-type: none"> • Gérer les approvisionnements et les stocks 	<p style="text-align: center;">Bloc n° 1 Concevoir et organiser les prestations de restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné • Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition • Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable 	<p style="text-align: center;">UP 1 Conception et organisation de prestations de restauration</p>
<p style="text-align: center;">Pôle 2 Préparations et productions de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser et gérer les postes de travail • Cuisiner dans le respect de l'alimentation durable • Dresser et distribuer 	<p style="text-align: center;">Bloc n° 2 Préparer et produire en cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine • Maîtriser les techniques culinaires • Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions 	<p style="text-align: center;">UP 2 Préparations et productions de cuisine</p>
<p style="text-align: center;">Pôle 3 Gestion de l'activité de restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gérer la qualité en restauration • Animer une équipe • Gérer son parcours professionnel • Reprendre ou créer une entreprise 	<p style="text-align: center;">Bloc n° 3 Gérer l'activité de restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle • Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe • Gérer son parcours professionnel • Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable 	<p style="text-align: center;">UP 3 Gestion de l'activité de restauration</p>
<div style="text-align: center; font-size: 4em; opacity: 0.5;">X</div>	<p style="text-align: center;">Bloc 4 Expression et connaissance du monde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produire et analyser des discours de nature variée • Produire et analyser des supports utilisant des langages différents • Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser ces discours et ces supports • Construire une réflexion personnelle fondée sur les documents proposés lors de l'épreuve, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle 	<p style="text-align: center;">UG 4 Expression et connaissance du monde</p>
<div style="text-align: center; font-size: 4em; opacity: 0.5;">X</div>	<p style="text-align: center;">Bloc 5 Langue vivante <i>Compétences du niveau B1+ du CECRL</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'exprimer oralement en continu • Interagir en langue étrangère • Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère 	<p style="text-align: center;">UG 5 Langue vivante</p>

	<p style="text-align: center;">Bloc facultatif 1 Langue vivante</p> <p style="text-align: center;"><i>Compétences du niveau B1+ du CECRL</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'exprimer oralement et interagir en langue étrangère ou régionale • Comprendre un document écrit, rédigé en langue étrangère ou régionale 	<p style="text-align: center;">UF 1 Langue vivante</p>
	<p style="text-align: center;">Bloc facultatif 2 Mobilité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger • Caractériser le contexte professionnel étranger • Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger • Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France • Se repérer dans un nouvel environnement • Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil. 	<p style="text-align: center;">UF 2 Langue vivante</p>

ANNEXE II – Référentiel des activités professionnelles

Brevet professionnel spécialité « Arts de la cuisine »

1. Définition

Le ou la titulaire du Brevet Professionnel « Arts de la cuisine » est « un cuisinier hautement qualifié » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

Il ou elle est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il ou elle exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation durable (diversité et qualité des aliments, modes d'approvisionnement, limitation des déchets et des consommations de fluides).

Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap. Il ou elle peut diriger un ou plusieurs commis.

2. Emplois et secteur concernés

Après l'obtention de son diplôme, le ou la titulaire du brevet professionnel « Arts de la cuisine » exerce de manière prioritaire dans des établissements de restauration à vocation gastronomique.

Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il ou elle est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration.

Il ou elle peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

3. Contexte professionnel

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance approfondie des produits, des mets et des boissons, nécessitant un renouvellement des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation plus personnalisée avec le personnel de cuisine ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie, du développement et de l'alimentation durables ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une pratique professionnelle qui exclut les attitudes et les pratiques discriminatoires ;
- une prise en compte privilégiée des attentes et des besoins de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

4. Description des activités professionnelles

Quels que soient le type de restauration et l'importance de l'établissement, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- Pôle 1 : « Conception et organisation de prestations de restauration »,
- Pôle 2 : « Préparations et productions de cuisine »,
- Pôle 3 : « Gestion de l'activité de restauration ».

PÔLE 1 – CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

Activité professionnelle 1 - Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable

Tâches	<p>T1. Se documenter, rencontrer des acteurs de la restauration (professionnels, producteurs, fournisseurs, etc.)</p> <p>T2. Se documenter sur les différents signes d'identification de la qualité et de l'origine, sélectionner les produits, rechercher les fournisseurs</p> <p>T3. Élaborer des propositions de plats, de menus, de cartes</p> <p>T4. Calculer les rendements de production (produits bruts et finis)</p> <p>T5. Identifier les marqueurs de la prestation (produits, techniques, typicité, etc.)</p> <p>T6. Réaliser le croquis de présentation de l'assiette ou du plat</p> <p>T7. Réaliser les fiches techniques de fabrication</p> <p>T8. Participer à la fixation des prix de vente</p> <p>T9. Estimer le budget lié à une prestation (y compris une prestation spécifique : mariage, buffet, banquet, etc.)</p>
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Attitude écoresponsable dans les choix opérés - Identification des différents allergènes - Prise en compte de l'environnement en relation avec les acteurs du territoire (rencontres, visites, dégustations, etc.) - Collecte des informations nécessaires pour préparer la prestation - Prise en compte de l'état des stocks - Proposition de prestations en fonction du concept de restauration, des ressources disponibles et des enjeux de l'alimentation durable - Prise en compte des besoins et demandes spécifiques des clients et des usagers - Prise en compte des influences régionales et étrangères - Adaptation du choix des matières premières adapté en fonction des éléments de contexte - Utilisation rationnelle des outils de communication, numériques ou non - Conformité des fiches techniques, actualisation des coûts matière - Respect des quantités de base (grammages, doses) selon les standards de l'entreprise - Pertinence de l'identification des points critiques - Clarté et pertinence des croquis - Pertinence des calculs et cohérence du prix de vente (prise en compte de la concurrence, du prix psychologique...) - Optimisation du budget alloué à la production
<h3>Activité professionnelle 2 - Planifier les prestations</h3>	
Tâches	<p>T10. S'informer des prestations à réaliser</p> <p>T11. Ordonnancer la production</p> <p>T12. Organiser la répartition des tâches de l'équipe</p> <p>T13. Communiquer avec l'équipe en vue des prestations</p>
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Attitude écoresponsable dans les choix opérés - Prise en compte des ressources disponibles (stocks, livraisons, ressources humaines, matériels), de l'état des réservations et des événements particuliers - Respect des textes réglementaires et des consignes - Prise en compte des préconisations de la politique nationale de l'alimentation - Cohérence et optimisation de la planification avec le travail à effectuer selon les consignes reçues - Pertinence de l'argumentation pour aider à la commercialisation et la vente des mets et des boissons - Qualité et précision des consignes données - Optimisation de la production dans le temps et dans l'espace - Optimisation des moyens matériels et des matières premières - Optimisation des plannings du personnel selon l'activité

Activité professionnelle 3 - Gérer les approvisionnements et les stocks	
Tâches	<p>T14. Calculer les quantités nécessaires et le coût des matières</p> <p>T15. Sélectionner et proposer les fournisseurs</p> <p>T16. Passer les commandes</p> <p>T17. Réceptionner et contrôler les livraisons</p> <p>T18. Effectuer un inventaire régulier</p>
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte de l'offre de produits locaux - Prise en compte de la qualité des produits (SIQO) - Prise en compte de l'état des stocks - Conformité des procédures (inventaire, commande, etc.) - Suivi de la gestion des approvisionnements - Gestion des aléas - Exactitude des données consignées sur les documents d'approvisionnement - Précision et exactitude du compte rendu à sa hiérarchie - Gestion des coûts d'achat
Conditions d'exercice des activités professionnelles du pôle 1	
<p><u>Moyens et ressources</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Temps imparti, budget disponible - Locaux, matériels, consommables alimentaires et non alimentaires, équipements, personnel - Technologies de l'information et de la communication - Fiche de poste, planning de travail du personnel, planning des tâches - Etats des réservations, documents de prévisions d'activités - Fiches de stocks, documents d'approvisionnement et commerciaux, mercuriale, feuille de vente - Fiches produits, notices d'utilisation des matières premières, des fournitures - Fiches de contrôle à réception - Fiches techniques, photographies, croquis de dressage, argumentation commerciale des cartes - Documentation professionnelle et culturelle - Répertoire personnel de techniques professionnelles - Dictionnaires - Autres : procédures, consignes, protocoles. <p><u>Règlementations et préconisations</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Règlementations et préconisations dans la profession - Règlements induits de la politique nationale de l'alimentation 	
<p><u>Autonomie et responsabilités</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Autonome et responsable dans la répartition, le suivi et l'exécution des tâches sous la responsabilité de la hiérarchie, à laquelle les informations sont régulièrement et systématiquement transmises. - Apte à communiquer en français et en langue étrangère, à l'oral et à l'écrit - Respectueux de l'environnement (tri sélectif, utilisation rationnelle des fluides et des denrées, limitation du gaspillage alimentaire...) 	

PÔLE 2 – PRÉPARATIONS ET PRODUCTIONS DE CUISINE

Activité professionnelle 4 – Organiser et gérer les postes de travail

Tâches	<p>T19. Transmettre les informations clé à l'équipe</p> <p>T20. Mettre en place les zones et les postes de travail, et les maintenir en état tout au long de l'activité</p> <p>T21. Veiller à l'exécution des tâches</p> <p>T22. Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie</p>
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Efficacité de la communication - Organisation rationnelle, fonctionnelle et ergonomique des postes de travail (matériels, matières premières, équipements) - Utilisation rationnelle des moyens de production - Suivi de la planification des tâches, et réactivité face aux aléas - Pertinence des comptes rendus à la hiérarchie - Application des procédures d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie - Qualité de l'entretien effectué

Activité professionnelle 5 – Cuisiner dans le respect de l'alimentation durable

Tâches	<p>T23. Gérer les matières premières et les ressources de manière écoresponsable</p> <p>T24. Réaliser les préparations préliminaires, les gestuelles de base, les appareils, les fonds et les sauces</p> <p>T25. Réaliser la mise en place dans la préparation d'une prestation de restauration</p> <p>T26. Cuisiner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des potages, des entrées - des mets à base de poissons, - des coquillages, crustacés et mollusques - des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs - des mets à base d'aliments d'origine végétale - des garnitures d'accompagnement - des préparations de pâtisserie (salées et sucrées) et desserts de restaurant <p>T27. Cuisiner et valoriser des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire</p> <p>T28. Contrôler la qualité organoleptique de la production</p>
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les qualités intrinsèques et nutritionnelles des aliments - Respect des fiches techniques et des consignes - Dextérité et conformité des gestes professionnels - Attitudes et comportements professionnels conformes - Utilisation d'un vocabulaire professionnel adapté - Suivi des assaisonnements et des cuissons - Qualités organoleptique et sanitaire des productions - Travail en équipe dans le respect et l'inclusion de tous les collaborateurs - Efficacité de la communication - Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources - Prise en compte des caractéristiques physico-chimiques et nutritionnelle des denrées et des plats cuisinés - Respect du temps imparti - Adaptation aux aléas - Optimisation de la production dans le temps et dans l'espace

Activité professionnelle 6 – Dresser et distribuer	
Tâches	<p>T29. Réaliser les décors, valoriser la production à l'assiette et au plat</p> <p>T30. Envoyer dans le respect du temps et des températures</p> <p>T31. Conditionner pour la vente à emporter</p> <p>T32. S'assurer de la satisfaction de la clientèle</p>
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Régularité des portions, respect de la commande - Mise en valeur de la production - Productions commercialisables - Respect des températures et des procédures de conservation - Respect de la fiche technique - Respect du temps imparti - Adaptation aux aléas - Étiquetage conforme des productions conditionnées - Utilisation rationnelle des conditionnements (réutilisables ou recyclables) - Gestion des aléas du service et satisfaction de la clientèle
Conditions d'exercice des activités professionnelles du pôle 2	
<p><u>Moyens et ressources</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle, temps imparti - Zones et locaux, matériels courants et spécifiques, équipements, appareils numériques - Matières premières, fournitures et consommables - Technologie de l'information et de la communication - Procédures, consignes, protocoles - Documents de traçabilité - Bons de restaurant, bons de commande, états des réservations - Fiche de poste, planning de travail du personnel, planning de production - Notices d'utilisation des équipements, matériels, fournitures - Fiches produits, notices d'utilisation des matières premières - Fiches techniques, photographies, croquis de dressage - Répertoire personnel de cuisine et de pâtisserie - Règlementation sur l'étiquetage des productions alimentaires - Règlementation relative à l'hygiène et la sécurité alimentaire <p><u>Réglementations et préconisations</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Réglementations et préconisations en vigueur dans la profession - Règlementation induite de la politique nationale de l'alimentation 	
<p><u>Autonomie et responsabilités</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Autonome et responsable dans l'exécution et le suivi des tâches sous la responsabilité de la hiérarchie, à laquelle les informations sont régulièrement et systématiquement transmises. - Aptitude à communiquer en français et en langue étrangère, à l'oral et à l'écrit. - Respectueux de l'environnement (tri sélectif, utilisation rationnelle des fluides et des denrées, limitation du gaspillage alimentaire...) 	

PÔLE 3 – GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Activité professionnelle 7 – Gérer la qualité en restauration

Tâches	<p>T33. Mettre en œuvre les réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie et s'impliquer dans une démarche d'amélioration des procédures</p> <p>T34. S'inscrire dans une démarche de développement durable</p> <p>T35. S'inscrire dans une démarche continue de qualité envers la clientèle</p>
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie - Identification des actions pour inscrire l'entreprise dans une démarche de développement durable - Utilisation d'outils de mesure de la qualité - Satisfaction de la clientèle - Exploitation des résultats et pertinence des suggestions

Activité professionnelle 8 – Animer une équipe

Tâches	<p>T36. Accueillir et faciliter la prise de fonction des nouveaux membres de l'équipe, notamment le personnel en situation de handicap</p> <p>T37. Mobiliser, motiver, valoriser l'équipe</p> <p>T38. Analyser son travail et celui de son équipe et proposer d'éventuels aménagements</p> <p>T39. Prévenir et gérer les conflits</p>
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Identification, prise en compte et suivi des besoins en formation - Mise en valeur des compétences développées - Analyse des écarts entre le prévisionnel et le réalisé, propositions d'actions correctives - Qualité des échanges avec les membres de l'équipe - Qualité de l'ambiance de travail

Activité professionnelle 9 – Gérer son parcours professionnel

Tâches	<p>T40. Entreprendre une démarche de recherche d'emploi</p> <p>T41. S'approprier les spécificités de la réglementation du secteur professionnel</p> <p>T42. Se former tout au long de son parcours professionnel</p>
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Identification et valorisation des compétences acquises - Maîtrise des techniques et des outils de recherche d'emploi - Identification et application de la réglementation en vigueur - Identification et mise en œuvre des dispositifs de formation continue

Activité professionnelle 10 – Reprendre ou créer une entreprise

Tâches	<p>T43. Identifier les principales démarches de reprise et de création d'entreprise</p> <p>T44. Exploiter les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux</p> <p>T45. Évaluer le potentiel de l'établissement au sein du contexte local, et du secteur de la restauration</p> <p>T46. Définir les compétences et les besoins en ressources humaines</p> <p>T47. Communiquer pour faire connaître et valoriser l'entreprise</p>
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Mesure des enjeux de la création ou de la reprise de d'entreprise - Prise en compte des exigences et des réglementations liées à la gestion d'une entreprise - Identification des risques et des opportunités de la reprise ou de la création d'entreprise - Utilisation pertinente des outils et des médias de communication (notamment numériques) - Recrutement adapté aux besoins de l'entreprise

Conditions d'exercice des activités professionnelles du pôle 3

Moyens et ressources

- Documents comptables de base, administratifs et commerciaux.
- Logiciel de gestion professionnel
- Plan de maîtrise sanitaire ou équivalent, document unique
- Bilan de compétences. Passeport professionnel, portfolio ou livret de compétences
- Résultats de l'analyse des questionnaires de satisfaction de la clientèle
- Technologie de l'information et de la communication
- Outils et médias de communication (notamment numériques)
- Livret d'accueil
- Indicateurs d'activité
- Grilles d'auto-évaluation
- Conventions collectives
- Règlement intérieur
- Règlements et préconisations
- Chartes qualité d'entreprises
- Documents de gestion du personnel
- Journaux, revues, offres d'emploi

Réglementations et préconisations

- Réglementations et préconisations dans la profession
- Réglementation induite de la politique nationale de l'alimentation

Autonomie et responsabilités

- Autonome et responsable dans l'exécution et le suivi des tâches sous la responsabilité de la hiérarchie, à laquelle les informations sont régulièrement et systématiquement transmises
- Apte à communiquer en français et langue étrangère, à l'oral et à l'écrit
- Collaborant au besoin avec des partenaires d'ordre juridique, social et financier
- Respectueux de l'environnement et de l'alimentation durable (tri sélectif, utilisation rationnelle des ressources, limitation du gaspillage alimentaire...)

ANNEXE III – Référentiel de compétences
Brevet professionnel spécialité « Arts de la Cuisine »

Mise en relation des activités professionnelles et des compétences

Pôle 1 : « Conception et organisation de prestations de restauration »

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES	TACHES	COMPÉTENCES GLOBALES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
1- Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable	<p>T1. Se documenter, rencontrer des acteurs de la restauration (professionnels, producteurs, fournisseurs, etc.)</p> <p>T2. Sélectionner les produits, rechercher les fournisseurs</p> <p>T3. Élaborer des propositions de plats, de menus, de cartes</p> <p>T4. Calculer les rendements de production (produits bruts et finis)</p> <p>T5. Identifier les marqueurs de la prestation (produits, techniques, typicité, etc.)</p> <p>T6. Réaliser le croquis de présentation de l'assiette ou du plat</p> <p>T7. Réaliser les fiches techniques de fabrication</p> <p>T8. Participer à la fixation des prix de vente</p> <p>T9. Estimer le budget lié à une prestation (y compris une prestation spécifique : mariage, buffet, banquet, etc.)</p>	C01- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné	<p>CO1.1 - Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte</p> <p>CO1.2 - Élaborer des recettes, des menus, des cartes</p> <p>CO1.3 - Représenter graphiquement l'assiette, le plat</p> <p>CO1.4 - Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements</p> <p>CO1.5 - Élaborer les fiches techniques de fabrication</p> <p>CO1.6 - Proposer, chiffrer une prestation (y compris une prestation spécifique)</p>
2- Planifier les prestations	<p>T10. S'informer des prestations à réaliser</p> <p>T11. Ordonnancer la production</p> <p>T12. Organiser la répartition des tâches de l'équipe</p> <p>T13. Communiquer avec l'équipe en vue des prestations</p>	C02- Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition	<p>CO2.1 - Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition</p> <p>CO2.2 - Répartir les tâches de l'équipe cuisine</p> <p>CO2.3 - Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes</p>
3- Gérer les approvisionnements et les stocks	<p>T14. Calculer les quantités nécessaires et le coût des matières</p> <p>T15. Sélectionner et proposer les fournisseurs</p> <p>T16. Passer les commandes</p> <p>T17. Réceptionner et contrôler les livraisons</p> <p>T18. Effectuer un inventaire régulier</p>	C03 - Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable	<p>CO3.1 - Recenser et quantifier l'ensemble des besoins</p> <p>CO3.2 - Sélectionner les fournisseurs</p> <p>CO3.3 - Calculer le coût d'approvisionnement</p> <p>CO3.4 - Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur</p> <p>CO3.5 - Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks</p>

Pôle 2 : « Préparations et productions de cuisine »			
ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES	TACHES	COMPÉTENCES GLOBALES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
4 - Organiser et gérer les postes de travail	<p>T19. Transmettre les informations clés à l'équipe</p> <p>T20. Mettre en place les zones et les postes de travail, et les maintenir en état tout au long de l'activité</p> <p>T21. Veiller à l'exécution des tâches</p> <p>T22. Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie</p>	P1 - Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine	<p>P1.1 - Transmettre les informations clés aux équipes de cuisine et de restaurant</p> <p>P1.2 - Contrôler les denrées</p> <p>P1.3 - Mettre en place et maintenir en état les postes de travail</p> <p>P1.4 - Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine</p> <p>P1.5 - Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie</p>
5 - Cuisiner dans le respect de l'alimentation durable	<p>T23. Gérer les matières premières et les ressources de manière écoresponsable</p> <p>T24. Réaliser les préparations préliminaires, les gestuelles de base, les appareils, les fonds et les sauces</p> <p>T25. Réaliser la mise en place dans la préparation d'une prestation de restauration</p> <p>T26. Cuisiner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des potages, des entrées - des mets à base de poissons, - des coquillages, crustacés et mollusques - des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs - des mets à base d'aliments d'origine végétale - des garnitures d'accompagnement - des préparations de pâtisserie (sucrées ou salées) et des desserts de restaurant <p>T27. Cuisiner et valoriser des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire</p> <p>T28. Contrôler la qualité organoleptique de la production</p>	P2 - Maîtriser les techniques culinaires	<p>P2.1 - Gérer les matières premières et les ressources</p> <p>P2.2 - Réaliser des préparations préliminaires</p> <p>P2.3 - Réaliser la mise en place de la production</p> <p>P2.4 - Cuisiner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des potages - des entrées - des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques - des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs - des mets à base d'aliments d'origine végétale - des garnitures d'accompagnement - des préparations de pâtisserie (sucrées ou salées) et des desserts de restaurant <p>P2.5 - Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire</p> <p>P2.6 - Contrôler la qualité organoleptique de la production</p>
6 - Dresser et distribuer	<p>T29. Réaliser les décors, valoriser la production à l'assiette et au plat</p> <p>T30. Envoyer dans le respect du temps et des températures</p> <p>T31. Conditionner pour la vente à emporter</p> <p>T32. S'assurer de la satisfaction de la clientèle</p>	P3 - Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions	<p>P3.1 – Mettre en place les matériels de dressage</p> <p>P3.2 – Dresser, mettre en valeur et envoyer</p> <p>P3.3 – Distribuer la vente à emporter</p> <p>P3.4 – Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées et des invendus</p> <p>P3.5 – Analyser son travail et celui de son équipe</p>

Pôle 3 : « Gestion de l'activité de restauration »

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES	TACHES	COMPÉTENCES GLOBALES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
7 - Gérer la qualité en restauration	<p>T33. Mettre en œuvre les réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie et s'impliquer dans une démarche d'amélioration des procédures</p> <p>T34. S'inscrire dans une démarche de développement durable</p> <p>T35. S'inscrire dans une démarche continue de qualité envers la clientèle</p>	G1 - Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle	<p>G1.1 - Participer à la mise en œuvre et à l'amélioration des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie</p> <p>G1.2 - Émettre des propositions et s'engager dans une démarche de développement durable</p> <p>G1.3 - S'inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée</p>
8 - Animer une équipe	<p>T36. Accueillir et faciliter la prise de fonction des nouveaux membres de l'équipe, notamment le personnel en situation de handicap</p> <p>T37. Mobiliser, motiver, valoriser l'équipe</p> <p>T38. Analyser son travail et celui de son équipe et proposer d'éventuels aménagements</p> <p>T39. Prévenir et gérer les conflits</p>	G2 - Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe	<p>G2.1 - Communiquer en situation professionnelle</p> <p>G2.2 - Travailler en équipe</p>
9 - Gérer son parcours professionnel	<p>T40. Entreprendre une démarche de recherche d'emploi</p> <p>T41. S'approprier les spécificités de la réglementation du secteur professionnel</p> <p>T42. Se former tout au long de son parcours professionnel</p>	G3 - Gérer son parcours professionnel	<p>G3.1 - Analyser son niveau d'employabilité</p> <p>G3.2 - Entreprendre une démarche de recherche d'emploi</p> <p>G3.3 - Identifier les spécificités de la réglementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires</p> <p>G3.4 - Envisager un dispositif de formation continue</p>
10 - Reprendre ou créer son entreprise	<p>T43. Identifier les principales démarches de reprise et de création d'entreprise</p> <p>T44. Exploiter les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux</p> <p>T45. Évaluer le potentiel de l'établissement au sein du contexte local, et du secteur de la restauration</p> <p>T46. Définir les compétences et les besoins en ressources humaines</p> <p>T47. Communiquer pour faire connaître et valoriser l'entreprise</p>	G4 - Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable	<p>G4.1 - Appréhender les démarches de création ou de reprise d'entreprise</p> <p>G4.2 - Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales</p> <p>G4.3 - Établir les points clé du projet</p> <p>G4.4 - Communiquer sur le démarrage de l'activité</p>

Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

POLE 1 – Conception et organisation de prestations de restauration			
Activité Professionnelle 1 – Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable			
► Compétence globale C01 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné			
Performance globale attendue : prendre en compte le contexte donné (territoire, saisonnalité, événements festifs, thématiques, attentes du client, besoins de l'utilisateur), les enjeux liés au développement et à l'alimentation durables pour concevoir la prestation.			
Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
CO1.1 - Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte	<i>Repérage des éléments clés pour une exploitation appropriée des ressources</i>	Thème 1 - Les familles de produits alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier et citer les principaux produits alimentaires classés par familles - Identifier les principaux critères d'aspect, de fraîcheur et de qualité - Connaître et respecter la saisonnalité des principaux produits alimentaires - Identifier, citer et valoriser les principaux produits français et européens bénéficiant de signes de qualité et de l'origine en identifiant les critères de qualité et de durabilité associés et en les situant géographiquement (SIQO) - Répondre à des demandes spécifiques (menus spéciaux, régimes, évolution des concepts et attentes de la clientèle)
CO1.2 - Élaborer des recettes, des menus, des cartes	<i>Élaboration des recettes, des menus, des cartes :</i> <ul style="list-style-type: none"> - Choix adapté à la saisonnalité, au concept de restauration, au budget disponible - Utilisation optimale des produits - Conception et valorisation d'un support commercial (choix du support, utilisation du numérique, etc) 		
CO1.3 - Représenter graphiquement l'assiette, le plat	<i>Croquis et légende du dressage harmonieux et conformes à la proposition</i>	Thème 2 - La conception des prestations	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les pratiques culinaires prenant en compte : <ul style="list-style-type: none"> ▪ La valorisation des produits y compris les accords mets – boisson ▪ La connaissance des grands classiques de la gastronomie française et des spécialités régionales ▪ Les tendances culinaires actuelles - Mettre en œuvre une démarche de développement durable notamment réemploi, recyclage, lutte contre le gaspillage, circuits courts, produits certifiés, etc. - Appliquer les modalités d'élaboration de l'offre de restauration prenant en compte : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tenir compte des rendements des produits ▪ Respecter les quantités utiles (grammage, volume) par personne selon les usages professionnels et les préconisations induites de la politique nationale de l'alimentation (en dissociant les exigences liées à la restauration commerciale et les exigences liées à la restauration collective) ▪ Le cadre réglementaire ▪ Les obligations en matière d'information et communication à la clientèle (allergènes, origine des produits, affichage des produits etc.) ▪ L'équilibre alimentaire et la cohérence des propositions - Concevoir des fiches techniques de fabrication en adoptant une démarche créative - Utiliser des logiciels d'aide à l'élaboration des prestations - Représenter graphiquement un mets dans un support de dressage moderne
CO1.4 - Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements	<i>Évaluation des rendements, des grammages de base</i> <i>Évaluation des coûts</i>		
CO1.5 - Élaborer les fiches techniques de fabrication	<i>Conception conforme de fiches techniques</i> <i>Démarche créative dans le respect des codes et usages professionnels</i>		
CO1.6 - Proposer, chiffrer une prestation (y compris une prestation spécifique)	<i>Proposition d'un prix de vente</i> <i>Cohérence des propositions de prestations par rapport à la demande et au contexte</i>	Thème 3 - La fixation du prix de vente	<ul style="list-style-type: none"> - Calculer des coûts intermédiaires : coût d'approvisionnement, coût de production, coût de distribution - Identifier et appliquer le mode de calcul du « coût matière » - Expliciter les pratiques de fixation du prix de vente à partir : du coût matière des plats, du coefficient multiplicateur, du ticket moyen, des concurrents, du positionnement marketing, du prix psychologique client, de la stratégie de l'entreprise, etc.

POLE 1 – Conception et organisation de prestations de restauration

Activité Professionnelle 2 – Planifier les prestations

► Compétence globale C02 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition

Performance globale attendue : optimiser les moyens en particulier de temps, de ressources humaines, de matériels, de ressources naturelles et d'équipements lors de la planification de la prestation.

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
CO2.1 - Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition	<i>Optimisation des moyens et ressources mis à disposition en tenant compte du développement durable Respect des consignes, des contraintes et des opportunités Cohérence de la planification par rapport à la prestation Choix pertinent du matériel</i>	Thème 4 - Les modes d'organisation dans le cadre d'une prestation de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguer les productions directe et différée : exemples de pratiques de liaison froide et chaude en restauration privilégiant les savoir-faire culinaires - Donner des éléments de justification d'un type de production par rapport à un contexte donné - Mesurer les risques de bio-contaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge - Identifier les aspects réglementaires : <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'organisation dans le temps et dans l'espace ▪ Les principaux points de vigilance en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ▪ Les actions préventives et correctives en lien avec la réglementation - Identifier les différents matériels à disposition ou nécessaires à une prestation donnée (notamment les matériels innovants) respectant le développement durable
CO2.2 - Répartir les tâches de l'équipe cuisine	<i>Répartition adaptée des tâches au sein de l'équipe tout au long de la production Prise en compte du bien-être et des besoins du personnel dans la limite des contraintes de l'entreprise</i>		
CO2.3 - Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes	<i>Concision, précision des consignes Points de vigilance identifiés Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit</i>	Thème 5 - L'optimisation de la planification	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier et appliquer des éléments d'optimisation en adoptant une démarche écoresponsable : <ul style="list-style-type: none"> ▪ le facteurs temps, ▪ les ressources humaines, ▪ les moyens mis en œuvre (matériels, matériaux, etc.) ▪ la conscience professionnelle exercée en matière de développement durable - Repérer et lister les différents allergènes présents dans la production pour informer l'équipe de restaurant
		Thème 6 - La conception des supports d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> - Concevoir un document type de planification dans le temps

POLE 1 – Conception et organisation de prestations de restauration

Activité Professionnelle 3 – Gérer les approvisionnements et les stocks

► Compétence globale C03 : Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable

Performance globale attendue : contrôler et gérer rigoureusement les approvisionnements et les stocks en respectant les procédures, la réglementation, le développement et l'alimentation durables.

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
CO3.1 - Recenser et quantifier l'ensemble des besoins	<i>Identification précise et quantifiée des produits consommables et non consommables nécessaires Prise en compte des préconisations en matière de politique alimentaire</i>	Thème 7 - Les fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> - Définir les notions de circuits d'approvisionnement : longs, courts et de proximité - Identifier et valoriser des fournisseurs répondant aux objectifs de qualité et de durabilité, notamment de son territoire - Définir une stratégie d'approvisionnement - Rechercher des partenaires professionnels et des fournisseurs pour mettre en œuvre une prestation - Identifier les principaux documents commerciaux liés aux approvisionnements (catalogue des fournisseurs, devis, mercures, bons de commande, bons de livraison, fiches de stock, factures, avoirs) - Identifier et appliquer les différents de taux de TVA et les réductions (ristourne, escompte, rabais, remise, etc.)
CO3.2 - Sélectionner les fournisseurs	<i>Choix adapté et argumenté des fournisseurs Choix répondant aux préconisations du développement durable</i>		
CO3.3 - Calculer le coût d'approvisionnement	<i>Prise en compte du stock disponible Cohérence des calculs d'approvisionnement</i>		
CO3.4 - Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur	<i>Exactitude des données consignées dans le bon de commande</i>	Thème 8 - La gestion des stocks et des approvisionnements	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les protocoles et aspects réglementaires en usage pour la réception, le contrôle, le déstockage et la distribution aux services (conformité, étiquetage, traçabilité, températures) - Appliquer les règles de précaution liées au tri sélectif et au traitement des emballages consignés - Utiliser à bon escient les principaux outils liés aux approvisionnements (lecteur code barre, logiciels spécialisés) - Participer à la gestion des approvisionnements et des stocks (le rôle de l'inventaire, limitation des pertes, rotation des stocks, choix des conditionnements) - Identifier les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation - Pratiquer la méthode du « premier entré - premier sorti » pour optimiser les coûts et prévenir le gaspillage alimentaire - Appliquer les actions de remédiation face aux principaux aléas - Réaliser un inventaire au moyen d'un outil de gestion
CO3.5 - Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks	<i>Conformité des procédures de réception, de stockage et de mise à jour des stocks</i>		

POLE 2 – Préparations et productions de cuisine

Activité Professionnelle 4 – Organiser et gérer les postes de travail

► Compétence globale P1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine

Performance globale attendue : organiser et maintenir en état les postes de travail tout au long de la prestation de cuisine, en veillant au respect des procédures (hygiène, sécurité et ergonomie) et les préconisations en matière de développement durable

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
P1.1 - Transmettre les informations utiles aux équipes de cuisine et de restaurant	<i>Concision et précision des informations communiquées aux équipes</i>	Thème 9 - Organisation des postes de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les bons usages de mise en place et d'adaptation du poste de travail (matériels et postes de travail adaptés aux besoins spécifiques des personnels, bonnes pratiques pour prévenir les troubles musculosquelettiques et accidents du travail, optimisation des espaces) - Énumérer les principes de réception et de contrôle des denrées nécessaires à la production - Identifier et faire appliquer les démarches pour maintenir en état les postes de travail selon les règles d'hygiène et de sécurité tout au long de l'activité
P1.2 - Contrôler les denrées	<i>Rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, anomalies repérées et signalées, remédiations effectuées</i>		
P1.3 - Mettre en place et maintenir en état les postes de travail	<i>Organisation rationnelle du poste de travail en fonction des tâches tout au long de la production jusqu'au moment du dressage Réalisation et précision des pesées, des mesures Choix pertinent du matériel</i>		
P1.4 - Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine	<i>Suivi et contrôle effectifs du travail de l'équipe</i>	Thème 10 - Les procédures de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier et appliquer les préconisations et obligations liées à la sécurité - Identifier les bonnes pratiques d'hygiène en fonction des types d'établissements de restauration en dissociant les exigences liées à la restauration commerciale et les exigences liées à la restauration collective - Appliquer les actions préventives et/ou correctives à mener dans le cas de situation à risques - Utiliser les pratiques de contrôle et d'autocontrôle tout au long de l'activité (méthodes et procédures professionnelles mises en place dans le cadre des contrôles et autocontrôles) - Utiliser les outils et méthodes d'analyse des risques - Identifier les procédures d'alerte en cas d'incident
P1.5 - Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	<i>Application et suivi des protocoles des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie Identifier les anomalies et les signaler</i>		

POLE 2 – Préparations et productions de cuisine

Activité Professionnelle 5 – Cuisiner dans le respect de l'alimentation durable

► Compétence globale P2 : Maîtriser les techniques culinaires

Performance globale attendue : réaliser la production de cuisine avec l'aide d'un commis en maîtrisant les techniques et les cultures culinaires, dans le respect de la commande, des pratiques professionnelles du développement et de l'alimentation durables

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
P2.1 - Gérer les matières premières et les ressources	<i>Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources disponibles</i>	Thème 11 - De la cuisine classique à la cuisine contemporaine	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les pratiques de cuisine, plats et chefs emblématiques dans l'histoire de la cuisine (du XXème siècle à nos jours) - Utiliser les techniques culinaires de valorisation des produits alimentaires : denrées d'origine animale et d'origine végétale - Envisager des modes de production innovants
P2.2 - Réaliser des préparations préliminaires	<i>Dextérité et rapidité tout au long de l'activité de production</i> <i>Respect des procédures de décontamination</i>		
P2.3 - Réaliser la mise en place de la production	<i>Respect des fiches techniques, des consignes</i> <i>Réalisation conforme de la mise en place</i>	Thème 12 – Les techniques modernes de préparations et de cuissons	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier des techniques et des cuissons innovantes y compris des spécificités liées à la cuisine végétarienne (diversification des apports en protéines, valorisation des aliments d'origine végétales : fruits, légumes, légumineuses, graines, céréales complètes, algues, pousses, herbes et fleurs comestibles...) - Mettre en œuvre des techniques innovantes dans un contexte donné - S'approprier les caractéristiques et les fonctions de matériels innovants
P2.4 - Cuisiner : <ul style="list-style-type: none"> - des potages - des entrées - des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques - des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs - des mets à base d'aliments d'origine végétale - des garnitures d'accompagnement - des préparations de pâtisserie (sucrées ou salées) et des desserts de restaurant 	<i>Respect de la planification des tâches</i> <i>Adaptation aux aléas</i> <i>Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes</i> <i>Suivi strict des cuissons</i> <i>Respect des fiches techniques, des consignes</i>	Thème 13 - Les constituants de la matière vivante	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les phénomènes de transformation des principaux constituants de la matière vivante au contact : de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, d'une modification du pH, d'enzymes, de la température - Identifier les phénomènes d'échanges entre les principaux constituants de la matière vivante - Identifier les phénomènes de déstabilisation : <ul style="list-style-type: none"> ▪ les altérations physiques, chimiques et microbiologiques ▪ les incidences nutritionnelles et organoleptiques - Expliquer la stabilisation des préparations par : <ul style="list-style-type: none"> ▪ la maîtrise des changements de l'eau ▪ la maîtrise des températures ▪ la maîtrise des mélanges ▪ la maîtrise du pH <p>la maîtrise de l'oxygène de l'air</p>
P2.5 - Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire	<i>Mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits dans le respect de la planification des tâches</i> <i>Adaptation aux aléas</i> <i>Respect de la commande, des fiches techniques et des consignes</i> <i>Suivi strict des cuissons</i>	Thème 14 - L'analyse organoleptique	<ul style="list-style-type: none"> - Lister les éléments d'analyse et de contrôle d'une production - Appliquer et faire appliquer une méthode pour mener une analyse organoleptique d'une production - Exercer les principales actions correctives pour améliorer la production
P2.6 - Contrôler la qualité organoleptique de la production	<i>Pertinence de l'analyse organoleptique (avec une attention particulière à l'assaisonnement et à l'équilibre des saveurs), rectifications adaptées et rapides</i>		

POLE 2 – Préparations et productions de cuisine

Activité Professionnelle 6 – Dresser et distribuer

► Compétence globale P3 : Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions

Performance globale attendue : dresser de manière esthétique, soignée et personnalisée les productions de cuisine, envoyer dans les temps impartis en respectant les contraintes et les usages professionnels

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
P3.1 - Mettre en place les matériels de dressage	<i>Pertinence du choix des matériels de dressage Contrôle des matériels de dressage (propreté, qualité globale), maintien en température</i>	Thème 15 – La mise en valeur de sa production par le dressage	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les enjeux du dressage - Connaître la diversité des matériels de dressage - Utiliser les critères de choix du support de dressage - S'approprier les standards et les tendances de dressage - Pratiquer une approche artistique, exercer sa créativité notamment au moyen d'outils et de médias numériques
P3.2 – Dresser, mettre en valeur et envoyer	<i>Respect des standards (règles d'usages, régularité des portions, harmonie, esthétique globale, etc.)</i>		
P3.3 – Distribuer la vente à emporter	<i>Respect des temps et des températures, des annonces. Coordination avec l'équipe de salle</i>	Thème 16 – La distribution de la production	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler sa production et celle de son équipe - Appliquer les contrôles et les autocontrôles au moment de la distribution (plats témoins, étiquetages) - Appliquer la réglementation en matière de conditionnement et de conservation - Informer les consommateurs en respectant la réglementation en matière d'étiquetage des préparations culinaires - Appliquer les principes d'étiquetage des préparations culinaires élaborées à l'avance dans le cadre du contrôle de la sécurité alimentaire - Identifier des modes de distribution de vente à emporter en fonction de la clientèle ciblée - Contribuer à la gestion des invendus selon la réglementation en vigueur
P3.4 - Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées et des invendus	<i>Conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes</i>		
P3.5 - Analyser son travail et celui de son équipe	<i>Pertinence de l'analyse de son travail et de celui de son équipe</i>		

POLE 3 – Gestion de l’activité de restauration

Activité Professionnelle 7 – Gérer la qualité en restauration

► Compétence globale G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle

Performance globale attendue : avoir un comportement contribuant à la qualité de vie au travail et respectant la réglementation et la démarche qualité

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
G1.1 - Participer à la mise en œuvre et à l’amélioration des pratiques d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie	<i>Bonne implication dans la gestion de la qualité et la prévention des risques Respect strict des procédures</i>	Thème 17 - La démarche qualité	<ul style="list-style-type: none"> - Décoder les grands enjeux, les objectifs et les modalités de la démarche qualité (normes et sigles officiels de qualité) - Identifier les organismes de certification et de contrôle - Exercer une veille continue dans le cadre de la démarche qualité
		Thème 18 - La qualité en matière d’hygiène, de sécurité, d’ergonomie et de santé publique	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer la réglementation en vigueur en restauration en dissociant les exigences liées à la restauration commerciale et les exigences liées à la restauration collective - Appliquer l’analyse des risques et les mesures correctives - Identifier les organismes de contrôle et utiliser des outils de diagnostic - Appliquer des règles de nutrition essentielles en lien avec les préconisations (politique nationale de l’alimentation, équilibre alimentaire, addictions, allergies alimentaires) - Utiliser le diagnostic de pratiques en entreprise de restauration
G1.2 - Émettre des propositions et s’engager dans une démarche de développement et d’alimentation durables	<i>Proposition d’actions pour inscrire l’entreprise dans une démarche de développement durable Engagement volontaire dans les démarches</i>	Thème 19 - La qualité en matière de développement et d’alimentation durables : ouverture aux préoccupations économiques, environnementales et sociales	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer la réglementation et les recommandations en matière de développement et d’alimentation durables (limitation des déchets et du gaspillage alimentaire, valorisation des déchets notamment compostage, gestion raisonnée des ressources, durabilité de l’offre alimentaire) - Utiliser des démarches et des outils de diagnostic pour optimiser ses pratiques - Formuler des propositions d’actions en lien avec le contexte local
G1.3 - S’inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée	<i>Prise en compte des remarques du client Formulation de réponses adaptées Analyse des résultats d’enquêtes de satisfaction clientèle Proposition d’actions pour fidéliser la clientèle et valoriser l’image de l’entreprise</i>	Thème 20 - La qualité en matière de satisfaction clientèle	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les principes et les outils d’analyse des pratiques en entreprise de restauration en faveur de la satisfaction clientèle (guides, questionnaires de satisfaction, forums, avis consommateurs, médias numériques) - Gérer les aléas du service - Analyser des commentaires, formuler des propositions d’améliorations et mettre en œuvre des actions correctives - Utiliser des outils digitaux afin de contribuer à la visibilité et à l’image de l’entreprise

POLE 3 – Gestion de l'activité de restauration

Activité Professionnelle 8 – Animer une équipe

► Compétence globale G2 : Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe

Performance globale attendue : s'impliquer au sein d'une équipe en contribuant à la qualité de vie au travail, en motivant et en valorisant tous les personnels et en portant une attention aux besoins spécifiques

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
G2.1 – Communiquer en situation professionnelle	<p><i>Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production</i></p> <p><i>Comportements et attitudes professionnels adaptés</i></p> <p><i>Qualité de l'écoute</i></p> <p><i>Exhaustivité des informations transmises au personnel de restaurant (origine et qualité des produits, allergènes, ...)</i></p> <p><i>Efficacité du message transmis (sur le fond et sur la forme)</i></p>	<p>Thème 21 - La gestion du personnel, d'une équipe</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier et appliquer les grands principes de communication interne (enjeux, facteurs d'efficacité, respect de la réglementation en matière d'information sur les allergènes alimentaires, l'origine et la composition des productions culinaires) - Appliquer les principes d'accueil et d'intégration du personnel, notamment en situation de handicap, - Appliquer les techniques d'animation de l'équipe - Expliciter le suivi de l'activité du personnel (enjeux, contrôles qualitatif et quantitatif, notion de productivité) - Appliquer les grands principes de gestion de la motivation et de la valorisation du personnel (enjeux, moyens) - Appliquer l'évaluation et le développement des compétences (la formation interne, le tutorat, la veille technologique, etc.) - Identifier le rôle des représentants du personnel - Identifier les principaux types de conflits individuels et collectifs et leurs modes de résolution
G2.2 - Travailler en équipe	<p><i>Pertinence des choix d'actions pour :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Intégrer et accompagner les nouveaux membres de l'équipe</i> - <i>Mobiliser, motiver, valoriser un personnel</i> - <i>Gérer des conflits</i> - <i>Prendre en compte les compétences du personnel</i> - <i>Prendre en compte les besoins du personnel dans la limite des contraintes de l'entreprise</i> 	<p>Thème 22 - L'aménagement du temps de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gérer des plannings - Gérer l'absentéisme (les conséquences pour l'entreprise, les mesures de prévention possibles) - Intégrer les besoins spécifiques notamment des personnels en situation de handicap

POLE 3 – Gestion de l’activité de restauration

Activité Professionnelle 9 – Gérer son parcours professionnel

► Compétence globale G3 : Gérer son parcours professionnel

Performance globale attendue : Présenter son projet professionnel en s’appuyant sur une démarche construite et argumentée.

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
G3.1 - Analyser son niveau d’employabilité	<i>Pertinence de l’identification des compétences clés</i>	Thème 23 - Les démarches de recherche d’emploi	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l’emploi - Décoder et analyser une sélection d’offres d’emploi
G3.2 - Entreprendre une démarche de recherche d’emploi	<i>Identification pertinente des différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, médias numériques, etc.)</i> <i>Repérage efficace des différents organismes (service public de l’emploi, agences d’intérim, organisations professionnelles, etc.)</i> <i>Sélection pertinente des offres d’emploi</i> <i>Enrichissement du curriculum vitae</i> <i>Personnalisation de la lettre de motivation</i>	Thème 24 - La construction du parcours professionnel	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les éléments d’employabilité (auto analyse, mise en valeur des compétences acquises, mise en adéquation avec le marché du travail) - Rédiger un curriculum vitae, une lettre de motivation en mettant en valeur toutes ses compétences - Valoriser son parcours et ses atouts lors d’un entretien d’embauche ou entretien professionnel et au moyen d’outils et médias numériques
G3.3 - Identifier les spécificités de la réglementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires	<i>Repérage pertinent des points clés en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires</i>	Thème 25 - L’insertion dans l’entreprise	<p>Identifier la mise à jour des dispositions en matière de législation des contrats de travail : les spécificités des contrats de travail (CDD, CDI, saisonnier, extra, contrats aidés, etc.), les obligations liées au contrat, la rupture du contrat de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - la rupture du contrat de travail - Identifier les spécificités des conventions collectives de la filière professionnelle - Décoder l’affichage obligatoire légal et conventionnel (règlement intérieur, horaires, etc.) - Identifier les enjeux des documents obligatoires (convention collective, document unique, etc.)
G3.4 - Envisager un dispositif de formation continue	<i>Identification d’un dispositif de formation continue approprié</i>	Thème 26 - La formation tout au long de la vie	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les enjeux, les droits et obligations pour le salarié et l’employeur - Citer des dispositifs existants - Identifier ses besoins en formation - Exercer une veille professionnelle pour se former tout au long de son parcours professionnel (formation continue et validation des acquis d’expérience)

POLE 3 – Gestion de l’activité de restauration

Activité Professionnelle 10 – Reprendre ou créer son entreprise

► Compétence globale G4 : Présenter son projet professionnel en s’appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable

Performance globale attendue : présenter son projet professionnel en s’appuyant sur une démarche construite et argumentée

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
G4.1 - Appréhender les démarches de création ou de reprise d’entreprise	<i>Identification des démarches à réaliser dans le cadre de la création ou de la reprise d’entreprise</i>	Thème 27 - L’environnement professionnel	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les principales obligations réglementaires du restaurateur - Définir la notion de clientèle et décrire les habitudes alimentaires et les attentes du consommateur (en termes d’expérience client, d’alimentation durable) - Identifier le marché de la restauration aux niveaux national et local : <ul style="list-style-type: none"> ▪ la place du secteur professionnel dans l’économie ▪ les principaux indicateurs concernant le secteur professionnel (offre et demande, évolution du marché, place du marché de la restauration privilégiant les savoir-faire gastronomiques, etc.) ▪ les organisations professionnelles patronales et syndicales
G4.2 - Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales	<i>Décodage des principaux résultats comptables et commerciaux Estimation du potentiel de l’entreprise au sein du contexte local (ressources humaines, locaux, équipements, etc.)</i>	Thème 28 - L’analyse du contexte	<ul style="list-style-type: none"> - Mener une analyse du marché potentiel : estimation quantitative et qualitative du marché (zone de chalandise, comportements, attentes de la clientèle, habitudes de consommation, principes de segmentation de la clientèle, etc.) - Conduire l’analyse de la concurrence - Appliquer l’étude des opportunités et des facteurs de risques pour le projet d’entreprise
		Thème 29 - Le projet	<ul style="list-style-type: none"> - Définir son projet, citer ses différentes phases de concrétisation - Définir le statut juridique choisi en fonction du projet - Définir et justifier le positionnement retenu et la politique commerciale de l’entreprise (produit, prix, distribution, communication)
		Thème 30 - L’analyse économique du projet	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les points de vigilance dans les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux existants (évolution du chiffre d’affaires et du résultat, évolution des coûts et des marges, seuil de rentabilité, calcul des principaux ratios, structure et analyse des ventes) - Identifier les besoins en ressources humaines (profils, compétences, etc.) - Réaliser l’état des lieux des locaux et équipements et envisager les investissements matériels notamment au regard de la potentielle mise à niveau liée au développement durable - Préciser la constitution d’un budget simplifié - Identifier les principes d’imposition de l’activité de l’entreprise : le mécanisme de la TVA, l’imposition des bénéficiaires
G4.3 - Établir les points clé du projet	<i>Faisabilité et pérennisation du projet</i>	Thème 31 - Les démarches administratives	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les principales démarches en matière de création ou de reprise d’entreprise (le statut du chef d’entreprise, le choix du statut juridique, les baux commerciaux : formes et obligations, le fonds de commerce : clientèle, local, matériels, équipements)
G4.4 - Communiquer sur le démarrage de l’activité	<i>Identification des démarches à réaliser dans le cadre de la création ou de la reprise d’entreprise</i>	Thème 32 - La réglementation spécifique au secteur d’activité	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les formalités de création d’entreprise dans le secteur des métiers de l’industrie hôtelière (permis d’exploitation, formation hygiène et sécurité alimentaire, licences)
		Thème 33 - La promotion de l’établissement	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser la communication (dont les outils et médias numériques et sites E-réputation) - Connaître les modalités de développement et de fidélisation de la clientèle

ANNEXE IV : Référentiel d'évaluation
ANNEXE IV a – Unités constitutives du diplôme
Brevet professionnel spécialité « Arts de la cuisine »

Unités	Intitulés
Unités professionnelles	
UP 1	Conception et organisation de prestations de restauration
UP 2	Préparations et productions de cuisine
UP 3	Gestion de l'activité de restauration
Unités d'enseignement général obligatoires	
UG 4	Expression et connaissance du monde
UG 5	Langue vivante
Unités d'enseignement générale facultatives	
UF 1	Langue vivante
UF 2	Mobilité

1. Unités professionnelles

Chacune des trois unités professionnelles du brevet professionnel spécialité « Arts de la cuisine » est constituée d'un ensemble cohérent de compétences. La définition du contenu de ces unités a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les principales tâches professionnelles, les compétences et savoirs professionnels à maîtriser selon le contexte d'exécution.

Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE) ;
- d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.

Unités professionnelles	Épreuves	Correspondance avec le référentiel d'activités professionnelles
<p>UP1 : Conception et organisation de prestations de restauration</p>	<p>EP1</p>	<p>Pôle 1 Conception et organisation de prestations de restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable • Planifier les prestations • Gérer les approvisionnements et les stocks
<p>UP2 : Préparations et productions de cuisine</p>	<p>EP2</p>	<p>Pôle 2 Préparations et productions de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser et gérer les postes de travail • Cuisiner dans le respect de l'alimentation durable • Dresser et distribuer
<p>UP3 : Gestion de l'activité de restauration</p>	<p>EP3</p>	<p>Pôle 3 Gestion de l'activité de restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gérer la qualité en restauration • Animer une équipe • Gérer son parcours professionnel • Reprendre ou créer son entreprise

2. Unités d'enseignement général obligatoires

Unité UG 4 – Expression et connaissance du monde

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 8 février 2016 modifié fixant les programmes des enseignements généraux des classes préparatoires au brevet professionnel (J.O. du 01/03/2016 ; BOEN n° 11 du 17/03/2016)

Unité UG 5 – Langue vivante étrangère

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 8 février 2016 modifié fixant les programmes des enseignements généraux des classes préparatoires au brevet professionnel (J.O. du 01/03/2016 ; BOEN n° 11 du 17/03/2016)

3. Unités d'enseignement général facultatives

Les candidats peuvent choisir jusqu'à deux unités facultatives (D. 337-105, code de l'éducation).

Unité UF 1 – Unité facultative de langue vivante

La langue choisie ne peut pas être l'anglais. L'unité étant facultative, elle ne fait pas l'objet d'un enseignement. Néanmoins les compétences attendues et le niveau sont mentionnés dans l'arrêté du 4 juillet 2017 portant définition de l'épreuve facultative de langue vivante des brevets professionnels (J.O. du 1er/08/2017)

Unité UF 2 – Unité facultative de mobilité

Les compétences constitutives de l'unité facultative « mobilité » figurent en annexe de l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art (J.O. du 26/09/2019 : BOEN n° 35 du 26 septembre 2019).

Annexe IV b – Règlement d'examen

Brevet professionnel spécialité « Arts de la cuisine »

Brevet Professionnel « ARTS DE LA CUISINE »			Apprentissage (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)		Formation professionnelle continue (établissement public habilité au CCF intégral)		Apprentissage (CFA non habilité au CCF) Formation professionnelle continue (établissement non habilité au CCF) Individuel Enseignement à distance	
	Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
EP1 – Conception et organisation de prestations de restauration	UP 1	4	Ponctuel Écrit	2 h 30	CCF ¹		Ponctuel Écrit	2 h 30
EP2 – Préparations et productions de cuisine	UP 2	12	CCF		CCF		Ponctuel Pratique	5 h 00
EP3 - Gestion de l'activité de restauration	UP 3	5	Ponctuel Oral	30 min	CCF		Ponctuel Oral	30 min
EG4 - Expression et connaissance du monde	UG 4	3	Ponctuel Écrit	3 h 00	CCF		Ponctuel Écrit	3 h 00
EG5 - Langue vivante ²	UG 5	3	CCF		CCF		Ponctuel Oral	20 min
EF1 - Epreuve facultative de langue vivante ³	UF 1	- ⁵	Ponctuel Oral	15 min ⁴	Ponctuel Oral	15 min ⁴	Ponctuel Oral	15 min ⁴
EF2 – Epreuve facultative de mobilité	UF 2	- ⁵	Ponctuel Oral	20 min	Ponctuel Oral	20 min	-	-

¹ Contrôle en Cours de Formation

² anglais, allemand, italien, espagnol au choix

³ La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative de langue est obligatoirement différente de la langue choisie au titre de l'épreuve obligatoire. La liste exhaustive des langues est fixée par l'arrêté du 04/07/2017 portant définition de l'épreuve, sous réserve de possibilité d'adjoindre un examinateur compétent au jury.

⁴ dont 5 min de préparation

⁵ Seuls les points excédents 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.

ANNEXE IV c - Définition des épreuves
Brevet professionnel spécialité « Arts de la cuisine »

Épreuve EP1 – Conception et organisation de prestations de restauration (UP1)
Coefficient 4

1 – Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser les compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 « Conception et organisation de prestations de restauration » :

- CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné,
- CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition,
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks en tenant compte des enjeux du développement durable.

2 - Contenu de l'épreuve

Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel donné et d'un ensemble de documents (techniques, commerciaux, schématiques, etc.) mis à sa disposition, concevoir et organiser une prestation de cuisine. Il complète ou élabore un ensemble de supports destinés à préciser sa proposition de prestation.

Il dispose de tout ou partie des éléments de contexte suivants :

- le concept de restauration et ses spécificités de service ;
- la commande ;
- la capacité d'accueil de l'entreprise ;
- les plans des locaux destinés à la production ;
- les caractéristiques de la clientèle et ses attentes ;
- la saison, la durée de la prestation ;
- le type de prestation ;
- le personnel en lien avec la prestation ;
- la liste de matières premières disponibles, éventuellement associés à des signes d'identification de la qualité et de l'origine ou caractéristiques d'une région ou d'un territoire ;
- la liste des matériels et équipements à disposition ;
- l'état des stocks ;
- etc.

L'épreuve porte sur :

- la prise en compte du contexte donné (événements festifs, respect des saisons, thématiques, attentes du client, etc.) pour concevoir la prestation ;
- la planification de la prestation en recherchant l'optimisation des moyens, et en particulier du temps, des ressources humaines, du matériel et des équipements ;
- la vérification des approvisionnements et des stocks : ils sont contrôlés et gérés avec rigueur en respectant les procédures et la réglementation ainsi que les besoins à venir.

3. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus du pôle 1 indiqués dans le référentiel de compétences.

4. Déroulement de l'épreuve

4.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué d'une situation écrite organisée en fin de formation. Cette situation d'évaluation est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités et objectifs, contenu, critères d'évaluation).

Des documents de même nature que celle de l'épreuve ponctuelle sont fournis aux candidats. Cette situation d'évaluation donne lieu à une proposition de note ; celle-ci est transmise au jury qui arrête la note définitive.

La commission d'évaluation est composée du formateur de spécialité et si possible d'un professionnel. En cas d'absence de ce dernier, la commission pourra valablement statuer.

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

4.2 Forme ponctuelle (écrite) - Durée : 2h30

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités et objectifs, contenu, critères d'évaluation).

Épreuve EP2– Préparations et productions de cuisine (UP2) Coefficient 12

1 – Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser les compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 « préparations et productions de cuisine » :

- P1 – Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine,
- P2 – Maîtriser les techniques culinaires,
- P3 – Organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions.

2- Contenu de l'épreuve

Le candidat réalise la prestation de cuisine qu'il a planifiée et organisée en fonction des consignes du cahier des charges.

Le candidat est aidé d'un commis de terminale CAP ou de première année BP.

Point de vigilance : pour une même vague de candidats, le niveau des commis est obligatoirement le même pour chaque candidat.

Il a à sa disposition son carnet personnel de techniques professionnelles.

L'épreuve porte sur :

- l'organisation et le maintien en état du poste de travail tout au long de la prestation de cuisine, en veillant au respect des procédures d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ;
- la réalisation de la production de cuisine avec l'aide d'un commis en maîtrisant les techniques culinaires, dans le respect de la commande, des pratiques professionnelles et de l'environnement ;
- le dressage de manière esthétique, soignée et personnalisée des préparations et des productions de cuisine ainsi que l'envoi dans les temps impartis et selon une grande régularité.

3. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus du pôle 2 indiqués dans le référentiel de compétences.

4. Déroulement de l'épreuve

4.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué de deux situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation dans l'établissement de formation.

Sont plus particulièrement pris en compte lors de la première situation les indicateurs de performance suivants :

- la rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, les anomalies repérées et signalées, les remédiations effectuées ;
- l'application et le suivi des protocoles des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ;
- la mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits ;

- le conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes ;

Première situation d'évaluation :

Le candidat doit produire, seul, deux plats régionaux :

- un plat principal libre (végétarien ou non) avec garnitures ou un plat complet
- une entrée ou un dessert imposé

Cette situation se déroule en deux parties :

Première partie : organisation de la production

A partir d'un cahier des charges tel qu'il est défini dans l'épreuve ponctuelle et d'un panier de produits régionaux présenté, le candidat doit préparer :

- une fiche technique correspondant à sa création personnelle ;
- un tableau d'ordonnement des tâches correspondant à l'ensemble de la production

Cette partie n'est pas évaluée.

Deuxième partie : production

A partir du panier de produits régionaux et des documents d'organisation préparés précédemment, le candidat :

- réalise la prestation de cuisine dans son ensemble, y compris le dressage et l'envoi présenté au jury pour dégustation ;
- remet en état de propreté son poste de travail.

La commission d'évaluation se compose d'un formateur de la spécialité, d'un formateur de sciences appliquées et si possible d'un professionnel. En cas d'absence de ce dernier, la commission pourra valablement statuer.

Deuxième situation d'évaluation :

Cette situation d'évaluation répond aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités et objectifs, contenu, critères d'évaluation).

Des documents de même nature que celle de l'épreuve ponctuelle sont fournis aux candidats.

Cette situation d'évaluation donne lieu à une proposition de note; celle-ci est transmise au jury qui arrête la note définitive.

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

4.2 Forme ponctuelle (pratique) - Durée : 5h00

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités et objectifs, contenu, critères d'évaluation).

L'épreuve comprend trois parties :

- une partie d'organisation de la production ;
- une partie de transmission au commis ;
- une partie de production.

Première partie : organisation de la production (1h00) :

Un cahier des charges d'une prestation de cuisine est remis au candidat. Elle comprend la réalisation de trois recettes dont l'une est une création personnelle.

Le cahier des charges peut comprendre :

- le concept de restauration ;
- le temps disponible ;
- le type de prestation, les caractéristiques de la clientèle et leurs attentes particulières ;
- les spécificités du service de restaurant ;
- une liste de matières premières disponibles dont trois produits à valoriser caractéristiques d'une région ou d'un territoire notamment durable ou de qualité : un légume et/ou un fruit, un produit carné et/ou un produit de la mer et/ou un produit laitier, un autre produit spécifique ;

- des techniques et/ou des préparations imposées ;
- une liste de matières premières disponibles ;
- ou tout autre élément.

A partir du cahier des charges, le candidat doit :

- rédiger la fiche technique de fabrication du plat libre à partir d'un modèle de fiche technique simplifiée vierge ;
- planifier et organiser la production à partir d'un planigramme vierge ;
- compléter la fiche des consignes et points de vigilance à expliquer au commis ;

Cette phase écrite n'est pas évaluée. Le commis n'est pas présent pendant cette phase.

Deuxième partie : transmission des consignes au commis (15 min)

Le candidat dispose d'un temps de prise de contact avec le commis pour transmettre les points de vigilance nécessaires au démarrage de la production.

Le jury évalue cette communication au commis à son poste de travail.

Le candidat démarre sa production à l'issue de l'entretien avec le commis.

Troisième partie : production (3h45)

A l'issue de la passation des consignes le candidat doit :

- réaliser la prestation de cuisine dans son ensemble, y compris le dressage et l'envoi présenté au jury pour dégustation (3 h 20) ;
- en fin de service, à partir d'une grille mise à sa disposition, procéder à l'évaluation de sa production, son travail et celui de son commis (5 min). Il remet cette grille au jury ;
- remettre en état de propreté les locaux et le poste de travail (10 min)
- gérer et diriger l'activité du commis tout au long de l'épreuve ;

L'épreuve donne lieu à une note sur 20 points, transmise au jury accompagnée des grilles d'évaluation.

Épreuve EP3 – Gestion de l'activité de restauration (UP3)

Coefficient 5

1 – Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser les compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 3 « Gestion de l'activité de restauration » :

- G1 – Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle,
- G2 – Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe,
- G3 – Gérer son parcours professionnel,
- G4 – Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable.

2 - Contenu de l'épreuve

Au cours de sa formation, le candidat prépare un dossier présentant son projet professionnel en lien avec les compétences G3 ou G4.

Le candidat présente oralement ce projet professionnel.

La présentation se poursuit par un questionnement du candidat sur les compétences G1, G2, G3 et G4.

Le dossier :

Le projet professionnel, matérialisé par un dossier de 4 à 8 pages (hors annexes), élaboré à l'aide de l'outil informatique, porte sur la compétence G3 « gérer son parcours professionnel » ou G4 « Présenter son projet

professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable ».

Il doit mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus ;
- sa connaissance du secteur professionnel local et national ;
- la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court, moyen voire long terme, motivations, démarches, etc.).

Le candidat se présente à l'entretien muni de son dossier en deux exemplaires. Celui-ci sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel.

En l'absence de dossier ou de dossier non conforme, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note de zéro est attribuée à l'épreuve.

Le dossier est considéré non conforme dans les cas suivants :

- il n'est pas personnel ;
- il n'est pas réalisé avec l'outil informatique ;
- il ne comporte pas le nombre de pages requises.

3. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus du pôle 3 indiqués dans le référentiel de compétences.

4. Déroulement de l'épreuve

4.1. Contrôle en cours de formation

L'épreuve comprend deux situations d'évaluation :

Première situation d'évaluation : évaluation des connaissances et compétences de gestion

Elle se déroule au cours de la dernière année de formation et porte sur les compétences :

- G1 – Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- G2 – Participer à l'animation du personnel au sein d'une équipe.

Le candidat est questionné sur la maîtrise des compétences ciblées à partir des situations professionnelles rencontrées. Il prend appui sur ses pièces justificatives (supports professionnels, autres documents) portées à l'attention du jury.

L'évaluation est réalisée par le formateur d'économie gestion et le formateur de sciences appliquées ou de la spécialité.

Deuxième situation d'évaluation : présentation du projet professionnel du candidat et entretien

Elle se déroule en fin de formation et porte sur les compétences :

- G3 – Gérer son parcours professionnel,
- G4 – Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite, argumentée et privilégiant une démarche de développement durable.

Cette situation prend appui sur le dossier « projet professionnel » tel que défini dans le contenu de l'épreuve. L'évaluation est réalisée par le formateur d'économie gestion et le formateur ou un professionnel de la spécialité. En cas d'absence de ce dernier, la commission pourra valablement statuer.

L'ensemble des situations d'évaluation donne lieu à une proposition de note. Celle-ci est transmise au jury qui arrête la note définitive.

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

4.2 Forme ponctuelle (orale) - Durée : 30 min

L'évaluation comporte deux parties :

- **Partie 1 : Présentation du projet professionnel du candidat et entretien (15 min)**

Le candidat présente son projet professionnel sans être interrompu (5 min maximum).

Le jury engage un entretien avec le candidat sur son projet professionnel et les compétences correspondantes (G3 ou G4).

- **Partie 2 : Evaluation des connaissances et compétences de gestion (15 min)**

Le jury questionne le candidat au sujet de situations professionnelles rencontrées par celui-ci en lien avec les autres compétences du pôle n°3 (G1, G2) et la compétence non évaluée lors de la première partie de l'épreuve (G3 ou G4).

La commission d'évaluation se compose du formateur d'économie gestion, de sciences appliquées et du formateur ou d'un professionnel de la spécialité. En cas d'absence de ce dernier, la commission pourra valablement statuer.

Épreuve EG4 - Expression et connaissance du monde (UG 4)

Coefficient 3

L'épreuve d'Expression et connaissance du monde est fixée par l'arrêté du 3 mars 2016 définissant les épreuves et règlements d'examen des unités d'enseignement général des brevets professionnels (J.O. du 30 mars 2016 et BOEN n°14 du 08 avril 2016).

Épreuve EG5 - Langue vivante Anglais (UG 5)

Coefficient 3

L'épreuve de langue vivante anglais est fixée par l'arrêté du 3 mars 2016 définissant les épreuves et règlements d'examen des unités d'enseignement général des brevets professionnels. (J.O. du 30 mars 2016 et BOEN n°14 du 08 avril 2016).

Épreuves facultatives :

EF1 – Epreuve facultative de langue vivante (UF1)

EF2 – Epreuve facultative de mobilité (UF2)

Les candidats peuvent choisir zéro, une ou deux épreuves facultatives.

L'épreuve facultative de langue vivante est fixée par l'arrêté du 4 juillet 2017 (J.O. du 1er/08/2017). La liste exhaustive des langues est fixée par l'arrêté du 04/07/2017, sous réserve de possibilité d'adjoindre un examinateur compétent au jury.

La définition de l'épreuve facultative de mobilité est fixée par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet (J.O. du 31/08/2019 et BOEN n°35 du 26 septembre 2019).

ANNEXE V - Liste des diplômes permettant de réduire à deux ans la période d'activité professionnelle pour se présenter à l'examen
Brevet professionnel spécialité « Arts de la cuisine »

Diplômes de niveau 3 :

CAP « Cuisine »

Diplômes de niveau 4 :

Baccalauréat professionnel « Cuisine »

Baccalauréat technologique « Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration »

Diplômes de niveau 5 :

BTS « Management en hôtellerie restauration »

- Option A Management d'unité de restauration

- Option B Management d'unité de production culinaire

ANNEXE VI

**Tableau de correspondances entre épreuves ou unités
de l'ancien et du nouveau diplôme**

Brevet professionnel spécialité « Arts de la cuisine »

Brevet professionnel Arts de la cuisine défini par l'arrêté du 7 janvier 2015 modifié Dernière session : 2025		Brevet professionnel Arts de la cuisine défini par le présent arrêté Première session : 2026	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
E1 - Conception et organisation de prestations de restauration	U10	EP1 - Conception et organisation de prestations de restauration	UP1
E2 – Préparations et productions de cuisine	U 20	EP2 – Préparations et productions de cuisine	UP 2
E3 - Gestion de l'activité de restauration	UP 30	EP3 - Gestion de l'activité de restauration	UP 3
E4 - Langue vivante étrangère	U 40	EG5 - Langue vivante	UG 5
E5 – Arts appliqués à la profession	UG 50		
E6 - Expression française et ouverture sur le monde	U 60	EG4 - Expression et connaissance du monde	UG 4
EF - Epreuve facultative de langue vivante étrangère	UF	EF1 - Epreuve facultative de langue vivante ³	UF 1
		EF2 – Epreuve facultative de mobilité	UF2

**ANNEXE VII – Correspondances entre blocs de compétences du BP « Arts de la cuisine »
et blocs de compétences de certifications professionnelles inscrites au RNCP**

Les correspondances entre les blocs de compétences du BP « Arts de la cuisine » et les blocs de compétences de certifications professionnelles inscrites au RNCP sont définies dans le tableau ci-dessous.

Ces correspondances entre blocs de compétences de certifications permettent d'établir des attestations d'acquisition de blocs de compétences du BP « Arts de la cuisine » au candidat qui en ferait la demande. Elles permettent également d'accorder une dispense d'épreuves à l'examen.

		Certification détenue par le candidat			
		Brevet Professionnel « Arts du service et commercialisation en restauration » de niveau 4 <i>Ministère de l'éducation nationale</i>	Certification professionnelle de niveau 4 « Second de cuisine » <i>Ministère des armées</i>	Certification professionnelle de niveau 4 « Chef de rang » <i>Ministère des armées</i>	
Brevet professionnel « Arts de la cuisine » de niveau 4 <i>Ministère de l'éducation nationale</i>	Bloc n°1. Concevoir et organiser les prestations de restauration <i>correspondant à l'épreuve EP1</i>	X	Bloc 1. Produire des repas ET Bloc 3. Effectuer la gestion des commandes et des stocks de denrées alimentaires, conformément aux menus établis	Bloc 2. Effectuer la gestion des stocks et l'approvisionnement ET Bloc 3. Effectuer la production culinaire et la distribution	
	Bloc n°2. Préparer et produire en cuisine <i>correspondant à l'épreuve EP2</i>		X	Bloc 1. Produire des repas ET Bloc 2. Organiser la distribution des repas	X
	Bloc n°3. Gérer l'activité de restauration <i>correspondant à l'épreuve EP3</i>			Bloc 3. Gérer l'activité de restauration	

Bloc : bloc de compétences décrits dans la fiche de la certification publiée au registre national des certifications professionnelles (RNCP)

EP : épreuve professionnelle

ANNEXE VIII - Liste des techniques professionnelles à maîtriser
Brevet professionnel spécialité « Arts de la cuisine »

1. Préparations préliminaires :

Techniques de transformation d'un produit brut en un produit propre.

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATIONS
Habiller un poisson plat	Turbot, barbu, saint-Pierre, flétan	
Habiller une volaille effilée	Poulet, pintadeau, pigeon, canard, caille, Habiller un gibier à plumes	
Préparer des abats de boucherie	Rognon, ris, cervelle, cœur, foie...	
Préparer un céphalopode	Calamar, seiche, poulpe	
Préparer un crustacé	Crabe (laver, brosser) Ecrevisse (châtrer), Préparer un homard, une langouste	
Ouvrir à cru des coquillages, d'autres fruits de mer	Coquilles Saint-Jacques, palourdes, des amandes, ... Oursins, violets....	Préparer un plateau de fruits de mer

2. Gestuelles de base (tailles, découpes, liaisons, divers apprêts, etc)

2.1 Famille des tailles, découpes et désossages...

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION
Hacher au couteau un tartare	Viande, poisson, légumes	Préparations spécifiques : rillettes (de poisson, de viande)
Tourner des artichauts Tourner une tête de champignon	Légumes (artichaut, champignons de Paris)	
Détailler des pièces entières de poisson Détailler un tronçon, une darne, une tranche	Pièces entières de poisson rond et plat, tronçons de homard, queue de lotte	
Détailler des pièces entières de viande Détailler une côte	Pièce entière de viande avec os (bœuf, agneau, porc, veau, mutton-shop, baron, rouelles, selle)	
Découper des pièces entières de gibiers et découpes spécifiques	Pièces entières de volaille : lapin, volaille, lièvre, faisan	Ouvrir en portefeuilles, crapaudines, griller
Désosser à cru une pièce de viande, de volaille Manchonner une côte, un carré Désosser une cuisse de volaille	Pièce de viande (côte) : Agneau, veau, porc Pièce de volaille : volaille (cuisse), lapin râble, aileron de volaille, caille, pigeon	
Désosser des pièces entières	Agneau : carré, selle, épaule Lapin : râble Volaille entières (pour ballotine, galantine...), carré de bœuf, poitrine de veau	Désosser (« couler ») un gigot d'agneau, Fendre ½ agneau, ½ porc
Détailler des pièces de viande Détailler de la poitrine salée ou fumée Détailler en morceaux des viandes	Viande : agneau, bœuf, veau ...	
Découper des steaks, des pavés, des escalopes Détailler des noisettes, des tournedos	Bœuf (steack, pavé, tournedos, chateaubriands) Agneau (médaillons) Veau (médaillons, escalopes, grenadins) Carpaccio, paupiettes	Tailler jambon à l'os, jambon à la griffe
Détailler des pièces de poisson rond et plat Tailler des pavés, des dos, des escalopes, des goujonnettes	Poisson rond, plat Carpaccio Paupiette	Tailler saumon fumé
Lever des filets de poissons ronds et plats	Rouget, saumon, loup barbu, turbot, daurade, St pierre, Lotte...	
Désarêter un poisson plat entier	Poisson plat (façon « Colbert », poisson farci, poisson soufflé)	

2.2 Famille des apprêts

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION
Décortiquer des crustacés crus/cuits	Ecrevisses, langoustines, langouste, homard	Trousser un crustacé
Dénervé	Pièce de viande, de volaille Filet de poisson, « foie gras » Pattes de volaille ou gibier	
Farcir	Légumes, fruits <u>Portion :</u> jambonnette de volaille paupiette, crépinette filet de poisson <u>Pièce entière :</u> poisson rond portion poisson plat (poisson farci, poisson soufflé, filet de poisson) mollusque : calamar volaille : galantine, ballotine râble carré selle poitrine de veau, lapin <u>Portion :</u> pâtes fraîches (ravioles, cannellonis ...)	Farcir sous la peau Farcir un sushi, maki Contiser une volaille Embosser, operculer
Ficeler	Ficeler en melon (pièce d'agneau, de volaille)	
Monter une préparation spécifique	Poissons, crustacés, coquillages (coquille Saint Jacques) Légumes Papillote Brochette	Monter un samossa Monter une pastilla Monter une chartreuse Pressé, marbré (légumes, foie gras...)
Monter une pièce en croûte (base pâte feuilletée) Pièce viande, volaille, gibier, poisson	pâte à sel, d'argile, pâte à pain, Envelopper de feuille de brick, pâte à filo	Luter (une cocotte)
Piquer, larder Viande, volaille, gibier, poisson	Larder avec légumes, chorizo...	Barder façon écailles, «tressage»
Plier des filets de poisson Plier en lavallière Plier en tresse	Tresse, lavallière, cylindre, tournedos	Plier en tubes (sous papier film)

2.3 Famille des liaisons

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION
Lier à l'amidon Lier à la farine Lier à la fécule de pommes de terre Lier à l'amidon de maïs	Farine torréfiée (sauce tomate, sauces de ragoûts et veloutés) Fécule de pommes de terre (sauces brunes) Maïzena (sauces blanches) Crème de riz (bisques, potages) Autres liaisons amidon (tapioca, poudre fruits secs, mie de pain)	
Lier aux purées de légumes ou de fruits	Fruits (amylacés) Pulpe fine de tomate, oignon, champignon...	

Lier aux protéines	Sang Corail (Saint-Jacques, oursin, ...) Foie (foie gras, foie de rouget, foie de volaille...) Encre Œufs Pieds, couenne, arêtes	Lier à la sauce hollandaise, béarnaise, à la sauce aïoli Lier au fromage
Lier aux matières grasses (par émulsion)	Matière grasse : beurre, crème Huile Beurre de cacao	
Lier aux additifs (épaississants – gélifiants)	Gelée Bavarois, mousse	Espumas Gelée pour fonds de plat Sphérification Additifs pour gel non thermo-réversible : Gomme gellane, Agar-agar, Carraghénane , Alginate, Xanthane Pectine jaune
Foisonner	Blanc en neige Crème fouettée Bouillon, écume Espumas, cappuccino Milk shake	

3. Marinades, saumures, fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces :

3.1 Famille des marinades et saumures

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION
Marinade crue	Viande, volaille, gibier (pour civet, estouffade, daube...) Poisson (pour pochouse, matelote...)	Marinade pour tandoori, curry Marinade à sec (aux épices, ...) Marinade à l'asiatique
Marinade cuite	Pièce de viande de boucherie, venaison Façon escabèche, légumes, autres poissons	
Saumure, salage à sec	Poisson (saumon pour gravlax) Saumure seiche viande, poisson, volaille, foie gras, charcuterie... Saumure liquide citron, chou, jambon à l'os	Macération dans le sucre des fruits (pour confiture), chutney Confire au sucre Confire à l'alcool Confiture à la graisse

3.2 Famille des fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION
Fonds brun lié	Veau, gibier (poivrade) Canard Agneau	Espagnole ou ½ glace, chaud-froid
Fumets	Poisson (base vin rouge, base vin blanc) Fumet crustacés, soupe, marmite	Chaud-froid

Glace	Viande, volaille, poisson, crustacé fruits, légumes	Essence, miroir
Marmite Gelée	Bœuf, volaille, poisson, crustacé, gibier	Consommé lié (type Germiny) Royale, chaud-froid
Court-bouillon Nage Éléments liquides, divers, épices, et aromates	Légumes, viandes, abats, poissons, volailles	Matelote traditionnelle
Blancs de cuisson	Légumes (artichauts, cardons, salsifis, blettes)	Cuire dans un blanc des abats

4. Sauces, gelées, jus et coulis (version salée) :

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION
Sauces émulsionnées chaudes dérivées	Montée à l'huile Sabayon Beurre montée Utilisation d'émulsifiants	Emulsion <i>siphonnée</i>
Sauces brunes	Viandes, volailles Sucrées, salées, collées	
Sauces rouges Sauce tomate	Sauces tomates dérivées (aromatisées) Coupées sauces brunes	
Sauce à base de crustacés	Américaine et dérivés	
Gelées	Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, ... Gels irréversibles (base agar-agar, pectine)	
Jus	Viande rouge et blanche Volaille (poulet, ...) Poisson, légume, émulsion	
Coulis de légumes	Légumes : tomate, asperge, olives, avocats, pistou, raifort, herbes : menthe, basilic	
Crème de ...	Légumes : ail, fenouil, asperge, ciboulette... Mousseuse, siphonnée	Emulsion siphonnée

5 Sirops, sauces, gelées, jus et coulis (version sucrée) :

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION
Sirop Sirop léger pour tremper Sirop pour puncher Sirop pour pocher	Variante de sucre Épices, aromates, condiments Parfums	Glaçage Gelée décor Sucres cuits Confitures Granités, sorbets
Sauce gastrique	Glaçage, dérivés, crème, beurrée	
Sauce / crème anglaise dérivées	Bavaroise, mousse, mix à glace, crème au beurre, crémeux, ganache...	
Gelées	Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, gels irréversibles ...	
Jus	Fruits, légumes, herbes, émulsions	

6. Appareils et crèmes salés (farces, beurres composés, appareils divers, mousses...):

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION
Farces Farce à gratin	Volaille Abattis (foie de volaille) corail	
Farce mousseline	Veau, volaille Crustacé, poisson	Farce pour terrine, pâté, galantine
Farce à la panade (quenelles, godiveau, ...)	Quenelles Godiveau Boudin blanc Mousse de foie, de jambon	
Purées – dérivées Appareil à pommes macaire Appareil à gnocchi de pommes de terre Appareil à pomme Dauphine	Macaire, dauphine, gnocchi, duchesse	
Appareils à soufflés	Appareil à soufflé salé sur base sauce Mornay, farce mousseline	
Appareils liés à l'amidon	Variantes de féculents : pommes de terre, riz, semoule, polenta, gnocchi Autres féculents Pois chiche, épeautre	
Mousses	Version salée (base légumes, foie gras, fromage, ...) Emulsifiants, agar agar	

7. Appareils et crèmes sucrés (appareils divers, mousses, crèmes...)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION
Appareils liés à l'amidon	Version sucrée Variantes de liquide : lait, crème, jus, ... Variantes de féculents : riz, semoule, polenta, risotto	
Appareils à soufflés	Appareil à soufflé Sucre base crème pâtissière	Appareil à soufflé (sans farine)
Mousses Mousse froide base pâte à bombe légère Mousse froide base crème anglaise Mousse à base de meringue Variante mousse à base de légumes ou de jus de légumes	Version salée (base légumes, fruits, foie gras, fromage, ...) Version sucrée Soufflé glacé Mousse chaude	
Crèmes pâtisseries dérivées (crème Chiboust, ...)	.Autres texturants : gélatine, beurre, beurre de cacao, chocolat, ... Allégeant : crème fouettée, meringue italienne, crème catalane, incorporation de gaz, ...	Appareil à soufflé chaud : appareil à gratin base crème pâtissière
Crème fouettée et dérivés (salés et sucrés) Crème Chantilly	crème avec additifs	Crème Pana cotta pour entremets, Espuma, écumes Milk shake
Crèmes d'amande dérivées	Frangipane, Petits fours Verrine	
Sabayon et pâte à bombe		
Crème au beurre à ...	Sirop Crème au beurre à base de crème anglaise, à base de meringue italienne	
Crème ganache	Variantes autres liquides	

8. Pâtes (versions salées et sucrées) :

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION
Appareils à fours secs : crévés, mélangés	Pâte à cigarette Pâte à tuile Pâte à décor Version sucrée, salée Croustillants (crèmes, miel)	
Nougatine ou croquante	Fruits secs (amandes, noisettes,) Autres produits et produits (fondant, glucose)	
Pâte molle Pâte à choux	Version salée/version sucrée Parfumées, autres Matières grasses	Pâte à choux pour friture (appareil à beignet soufflé : pets de nonne, beignet, pignatelli...) Panade, Gaufres Gnocchi
Pâtes levées (fermentées) Pâte à savarin Pâte à brioche	Version salée, sucrée Pizza, pain, baba, brioche, pain de mie, croissant	Base friture Kouign-amann
Pâtes levées (non fermentées) Pâte à cakes Pâte à madeleine	Version salée Version sucrée Pain d'épices Marbré, 4/4	
Pâtes à pâtes fraîches Pâte à nouilles	Version salée Version sucrée Raviole Base semoule spätzles	
Pâtes battues Pâte à biscuit	Savoie, amandes, cuiller	
Meringues Meringue française Meringue italienne Meringue cuite	Macarons	Autres appareils meringués : Russe, Succès, Progrès, dacquois
Pâte à crêpes	Blinis, pancake, cannelés	
Pâte à frire	Tempura, autre tendances	

9. Cuissons :

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION
Cuire par contact Sauter Griller, marquer au grill Sauter paner Sauter meunière <i>Brûler</i> des demi-oignons Sauter- déglacer Rissoler (pommes sautées à cru) Sauter des omelettes (plates, roulées) Cuire des œufs brouillés	Cuire au wok Cuire au maigre Plancha	
Cuire en atmosphère - sèche Rôtir	Robe des champs Duchesse Cuire à blanc	Rôtir un abat, un gibier Fumer à chaud / fumer à froid Cuire un gratin Bayaldi
- humide	Sous-vide Cuire à l'étouffée Cuire en croûte de sel Cuire sous pression	
Cuire par immersion départ à chaud	Pocher à froid à chaud Court bouillon, nage Cuire œuf poché Cuire à court mouillement Confire sirop Cuire dans un blanc	
Cuire par immersion dans une matière grasse Frire	Frire avec enrobage	
Cuire par rayonnement	Glacer, gratiner, cuire à la broche	
Cuire par combinaison (double cuissons) Par rayonnement + atmosphère sèche		
Contact surface solide + immersion : braiser à brun braiser à blanc, ragoût de légumes		<i>Lièvre à la royale</i> <i>Effilochée de paleron</i> <i>Matelote</i> <i>Salmis</i>
Contact solide + atmosphère humide : poêler	Barigoule	
Cuire des pommes de terre spécifiques	Anna maxime paillason soufflé	
Cuire à « basse température » Cuire sous-vide Braiser, ragoût à brun / à blanc, pocher, ... Confire un légume, une viande, une volaille, .. Confire au sucre Confire à l'alcool		Cuire à « juste température »
Cocter Mariner (acide, alcool) Macérer (sel, sucre)		

10. Décorations et finitions :

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION
Décorer sur pièce entière Lustrer Napper Masquer Glacer	Laquer Chaud-froiter Bordures d'entremets Biscuit imprimé, rayé... Technique d'impression sur gelée (base transparent) Fonds d'assiette, de plat	
Décorer des supports Technique d'écriture au cornet Décorer des fonds d'assiette, de plat		
Façonner à la cuillère des petits décors à base de : - pâtes - légumes, herbes, fruits, fleurs, charcuterie (séchés, cristallisés, poudre) Décors à base de sucre (sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé, pastillage, ...) Décors à base de - sucre cuit (caramel, sucre filé, sucre bullé) - meringue -chocolat (couverture non précristallisé)	Pâte à nouille frite, pâte à chou frite, feuille de brick, pâte à filo, pain de mie duchesse... Herbes	Décor à base de pâte d'amande Décors à base de chocolat (couverture pré-cristallisée) : boucles, tubes (grillagés ou non), vagues, nœuds rayés, copeaux Décor à la glace royale Décor à base de sucre
Sculpter Canneler Historier	Sculpter des fleurs de légumes	