

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**GESTION DES MARCHANDISES ET REALISATION
D'UN MENU SIMPLE**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 452203U11D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du XXX,
sur avis conforme du Conseil général

GESTION DES MARCHANDISES ET REALISATION D'UN MENU SIMPLE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

1.1. Finalités générales

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté Française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité d'enseignement doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

1.2 Finalités particulières

L'unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant, sous la supervision du supérieur hiérarchique et dans le respect des procédures établies :

pour la réception, le contrôle, le rangement et le stockage des marchandises

- ◆ de réceptionner les marchandises ;
- ◆ d'assurer le rangement des marchandises ;
- ◆ de nettoyer les lieux de stockage ;
- ◆ de respecter les règles professionnelles ;

pour les mises en place, la cuisson et l'envoi d'un menu simple

- ◆ de réunir les matières premières pour les réalisations du jour ;
- ◆ de réunir le matériel ;
- ◆ de réaliser les opérations préliminaires pour un menu simple ;
- ◆ de préparer les aliments et garnitures du menu simple ;
- ◆ de cuire les aliments du menu simple ;
- ◆ de réaliser les sauces du menu simple ;
- ◆ de réaliser les mets du menu simple ;
- ◆ de réserver les aliments avant l'envoi ;
- ◆ d'assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et les aliments préparés excédentaires ;
- ◆ de déterminer le travail des commis de cuisine ;
- ◆ de nettoyer son poste de travail ;
- ◆ de respecter les règles professionnelles.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable,

- ◆ exprimer par écrit en quoi ses atouts et ses limites sont compatibles avec les exigences des métiers de la restauration.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « **Découverte des métiers de la restauration** », n° de code 452201U11D1, classée dans l'enseignement secondaire inférieur de transition.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable,

dans le respect des tableaux annexés (COPROFOR 04 du SFMQ),

en disposant du matériel, des consommables (matières premières), des produits adéquats et en quantité suffisante,

en disposant de l'équipement nécessaire à une cuisine de restaurant classique,

en disposant de la documentation technique appropriée (modes d'emploi du matériel, fiches techniques de réalisation et de recettes utilisées),

en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, des réglementations en vigueur, des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement,

dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement HoReCa,

dans le respect d'une vision éco-responsable,

en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,

au départ d'une situation pratique significative,

en tenant compte, pour l'organisation de l'épreuve, des éléments critiques de contexte se trouvant dans le profil d'évaluation en annexe :

- *la mise en situation (contexte),*
- *la complexité (le niveau de difficulté),*
- *l'autonomie,*
- *le temps de réalisation,*
- *les conditions de réalisation,*

en tenant compte des critères et des indicateurs globalisants incontournables se trouvant dans ce même profil d'évaluation,

de réaliser les tâches suivantes :

pour la gestion des marchandises (afin d'atteindre l'UAA 1 : réceptionner, effectuer le contrôle, ranger, stocker les marchandises)

- ◆ réceptionner les marchandises ;
- ◆ contrôler les marchandises ;
- ◆ assurer le rangement des marchandises ;
- ◆ nettoyer les lieux de stockage ;

pour la réalisation d'un menu simple (afin d'atteindre l'UAA 2 : effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique)

- ◆ effectuer la mise en place d'un menu simple ;
- ◆ participer à l'envoi du menu simple (dresser et envoyer sur assiette) sous la supervision d'un supérieur hiérarchique ;
- ◆ effectuer la remise en ordre ;
- ◆ assurer la conservation des aliments excédentaires.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ le niveau de dextérité et de qualité des gestes professionnels,
- ◆ la justification du choix du mode opératoire et du matériel utilisé,
- ◆ le niveau d'organisation et de gestion du temps,
- ◆ les qualités organoleptiques des mets.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

en utilisant le vocabulaire technique et professionnel,

en disposant de la documentation technique appropriée (modes d'emploi du matériel, fiches techniques de réalisation et de recettes utilisées...),

en disposant du matériel, des consommables (matières premières) et de l'équipement nécessaires à la cuisine d'un restaurant classique,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, des réglementations en vigueur, des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement,

dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement HoReCa,

dans le respect d'une vision éco-responsable,

en vue de développer des compétences de communication,

en vue de développer une autonomie de décision et d'exécution,

sous la supervision d'un responsable hiérarchique,

4.1.1 Technologie générale des métiers de la restauration :

- ◆ de respecter les règles professionnelles :
 - d'expliquer la manipulation des outils ;
 - de déterminer les mesures préventives et correctives adaptées à son poste ;
 - de citer les principaux éléments du ROI ou règlement de travail ;
 - de caractériser les actions favorisant la protection de l'environnement, de développement durable et leurs réglementations spécifiques : modes de tri, stockage, évacuation des déchets ;
 - d'identifier et expliquer les règles d'ergonomie, les TMS (troubles musculo-squelettiques), les règles de manutention spécifiques à la réception et au stockage ;

4.1.2. Réception, contrôle, rangement et stockage des marchandises en cuisine : technologie

au départ d'une situation professionnellement significative : réceptionner, contrôler et ranger des produits frais, surgelés, secs (au minimum 3 gammes) ainsi que des produits d'entretien,

- ◆ de déterminer la procédure de réception des marchandises :
 - de citer et de caractériser les locaux de stockage et leurs aménagements,
 - d'identifier et de classer les produits (fraîcheur, étiquetage, température),
 - de citer les différents documents liés au système d'autocontrôle, de traçabilité, et les notifications obligatoires (les fiches de stock, le bon de commande, de livraison, le registre d'entrées...),
 - de relever et de justifier les éventuelles anomalies ;
- ◆ de déterminer la procédure de rangement des marchandises :
 - d'expliquer le principe de rotation: FIFO (First IN First Out) / FEFO (First Expired First Out) ;
 - d'identifier les règles et les conditions de stockage de l'établissement ;
 - d'expliquer le tri des emballages ;
- ◆ de déterminer la procédure de nettoyage des lieux de stockage :
 - de décrire le plan de nettoyage de l'établissement;
 - d'expliquer les techniques de nettoyage, de désinfection et de rangement ;
 - de définir les produits, les matériels et leur utilisation ;
 - d'expliquer le contrôle visuel.

4.1.3 Mise en place, cuisson et envoi d'un menu simple : technologie

au départ d'une situation professionnellement significative : tirage au sort d'un menu simple parmi 3 menus connus de même technicité, menu pour 4 personnes (entrée froide, plat, dessert),

le menu comportera les techniques suivantes :

- nettoyer et éplucher des légumes,
 - tailler les légumes en brunoise ou macédoine ou julienne,
 - hacher des herbes aromatiques,
 - habiller une volaille ou barder une viande,
 - réaliser une cuisson par expansion ou mixte,
 - réaliser un fond lié ou une sauce mère chaude et une sauce émulsionnée froide,
 - cuire un féculent,
 - cuire de légumes de saison de variétés différentes (minimum 2),
 - réaliser une pâte de base,
 - travailler un fruit,
- ◆ de déterminer le travail des commis de cuisine en tenant compte des techniques de communication et du profil de fonction :
 - d'expliquer la composition de la brigade ;
 - d'expliquer les tâches du commis ;
 - de déterminer la répartition du planning par poste ;
 - de décrire la fiche technique ;

- de caractériser l'optimisation des produits alimentaires (utilisation des parures, DLC, FIFO/FEFO...);
- de citer les notions d'économie d'énergie;
- ◆ de déterminer les matières premières pour les réalisations du jour :
 - de prendre connaissance et d'expliquer les fiches techniques de réalisation/recette;
 - d'identifier les matières premières :
 - la catégorie, la composition, l'origine, le calibrage,
 - la saison,
 - les labels...
 - de citer le matériel de mesure et d'expliquer le plan de grammage des produits en fonction de l'établissement;
 - de citer et de caractériser les gammes d'aliments;
 - de déterminer les critères de fraîcheur;
 - de citer les outils de communication de l'établissement;
- ◆ de déterminer le matériel nécessaire pour les réalisations du jour :
 - de citer l'outillage et le matériel usuels et spécifiques à la cuisine professionnelle et leur mode d'emploi;
- ◆ d'expliquer les opérations préliminaires pour un menu simple :
 - d'expliquer le plan d'organisation de travail;
 - d'expliquer les étapes de la mise en œuvre des fiches techniques de réalisation/recette;
 - de déterminer et d'expliquer les techniques de nettoyage, d'épluchage, de taillage des légumes et des fruits et de hachage des herbes aromatiques;
 - de définir les techniques d'habillage et de bardage des poissons, des viandes, des volailles...;
 - d'expliquer les types de salades (simples, composées), les crudités;
 - de citer les aliments destinés à être servis froids (ex : carpaccios, saumon fumé...);
 - d'identifier et d'expliquer les préparations froides pour banquets : les verrines, les petits pains garnis, les hors-d'œuvre...;
 - de citer et d'expliquer les desserts (crèmes de base, pâtes de base);
- ◆ de déterminer les aliments et garnitures du menu simple :
 - d'expliquer les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés;
 - d'identifier et d'expliquer les différentes façons évitant le gaspillage;
- ◆ de définir les techniques de cuisson, à points de cuisson (expansion, mixte);
- ◆ d'expliquer les dangers bactériologiques liés aux températures de cuisson;
- ◆ de déterminer les sauces du menu simple :
 - d'expliquer la classification des sauces et les techniques d'élaboration :
 - les fonds, les fumets,
 - les sauces mères/de base : espagnole, demi-glace, tomate, béchamel,
 - les sauces liées,
 - les sauces émulsionnées froides, les sauces émulsionnées chaudes;

- de citer les appellations des sauces ;
- ◆ de déterminer les mets du menu simple :
 - d'identifier et de caractériser les épices, aromates, condiments et les produits de substitution ;
 - de déterminer le grammage/dosage des épices, aromates, condiments ;
- ◆ de déterminer la procédure de réservation des aliments avant l'envoi :
 - d'expliquer les températures spécifiques, le matériel de maintien de température ;
 - de définir les techniques de conservation et les types de conditionnement, les méthodes et le matériel de conditionnement ;
 - d'expliquer la position et les portions exactes des produits sur l'assiette ;
 - de citer et d'expliquer les techniques de cuisson, d'assemblage, de dressage ;
 - de déterminer le matériel de cuisson, d'envoi et de service ;
 - d'identifier l'outillage usuel et spécifique ;
- ◆ d'expliquer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et les aliments préparés excédentaires :
 - d'expliquer l'étiquetage et les codes-barres (nommer et dater) et l'utilisation de l'outil informatique ;
 - de décrire les techniques de conditionnement, de conservation et de refroidissement selon les produits (sous-vide, réfrigération, congélation rapide...) ;
- ◆ de déterminer la procédure de nettoyage de son poste de travail :
 - de décrire le plan de nettoyage de l'établissement ;
 - de déterminer les techniques de nettoyage ;
 - de citer les produits et matériels de nettoyage/désinfection ;
 - d'expliquer la procédure de contrôle visuel ;
 - d'expliquer les techniques de rangement des produits d'entretien de l'établissement ;

4.2.1. Pratiques générales des métiers de la restauration : travaux pratiques

- ◆ de respecter les règles professionnelles :
 - d'appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité ;
 - de travailler en sécurité ;
 - de respecter le mode d'emploi des machines et des appareils ;
 - de prévenir les risques d'accident ;
 - d'appliquer les premiers secours si besoin ;
 - d'alerter la personne responsable (conseiller en prévention) ;
 - d'appliquer les procédures de prévention et de lutte contre l'incendie ;
 - de respecter les procédures d'hygiène et consignes en vigueur dans l'entreprise ;
 - de prévenir tout risque de contamination du produit ;
 - d'appliquer la marche en avant ;
 - de respecter les règles en matière d'hygiène personnelle ;

- d'appliquer le ROI de l'entreprise ;
- de revêtir la tenue règlementaire adaptée au ROI ;
- d'appliquer le plan d'hygiène des ateliers ;
- d'appliquer la réglementation concernant le tri des déchets ;
- d'appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement selon la réglementation ;
- d'adopter des postures ou positions de travail appropriées et celles facilitant le port de charge ;
- de prioriser les actions ;
- de respecter la chronologie des tâches ;
- d'organiser son plan de travail ;
- de respecter le travail de l'équipe.

4.2.2 Réception, contrôle, rangement et stockage des marchandises en cuisine : travaux pratiques

au départ d'une situation professionnellement significative (réceptionner, contrôler et ranger des produits frais, surgelés, secs (au minimum 3 gammes) ainsi que des produits d'entretien),

- ◆ de réceptionner les marchandises :
 - d'identifier les différents locaux de stockage l'aménagement et le plan ;
 - d'appliquer le plan d'hygiène pour vérifier la propreté des locaux de stockage ;
 - d'identifier les produits et matériels d'entretien ;
 - de vérifier les produits livrés / achetés ;
 - d'appliquer le système d'autocontrôle correspondant au type d'établissement pour vérifier les produits livrés ;
 - de vérifier l'adéquation entre le bon de commande et la livraison ;
 - d'appliquer les techniques de mesure et règle de trois (selon fiches techniques) ;
 - de réagir face aux anomalies (écarter les produits non conformes, signaler et notifier les anomalies) ;
- ◆ d'assurer le rangement des marchandises :
 - de décartonner ;
 - d'appliquer le principe de rotation : FIFO/FEFO ;
 - de ranger les produits dans les lieux appropriés en utilisant le matériel adéquat (cave, frigo, congélateur, surgélateur...) ;
 - de gérer les emballages (trier et évacuer) ;
- ◆ de nettoyer les lieux de stockage :
 - d'appliquer les techniques de nettoyage du poste de travail, des équipements de l'établissement ;
 - de vérifier visuellement le niveau de propreté de son poste de travail ;
 - de ranger la zone de travail.

4.2.3 Mise en place, cuisson et envoi d'un menu simple : travaux pratiques

au départ d'une situation professionnellement significative : tirage au sort d'un menu simple parmi 3 menus connus de même technicité, menu pour 4 personnes (entrée froide, plat, dessert), le menu comportera les techniques suivantes :

- *nettoyer et éplucher des légumes,*
 - *tailler les légumes en brunoise ou macédoine ou julienne,*
 - *hacher des herbes aromatiques,*
 - *habiller une volaille ou barder une viande,*
 - *réaliser une cuisson par expansion ou mixte*
 - *réaliser un fond lié ou une sauce mère chaude et une sauce émulsionnée froide,*
 - *cuire un féculent,*
 - *cuire de légumes de saison de variétés différentes (minimum 2),*
 - *réaliser une pâte de base,*
 - *travailler un fruit,*
- sous la supervision du supérieur hiérarchique,*

- ◆ de réunir les matières premières pour les réalisations du jour :
 - de prendre connaissance des productions du jour ;
 - de sélectionner et de consulter les fiches techniques ;
 - d'identifier et de contrôler les matières premières, les composants d'une étiquette et les produits (température, conditionnement, date de péremption) ;
 - de déterminer les critères de fraîcheur (la vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température) ;
 - de signaler et de notifier les anomalies ;
 - de peser, de mesurer, de portionner les marchandises ;
 - d'identifier les produits ;
 - de vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption) ;
- ◆ de réunir le matériel :
 - de sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer ;
 - de respecter les modes d'emploi (notices de montage et d'utilisation) ;
- ◆ de réaliser les opérations préliminaires pour un menu simple :
 - de respecter et de faire respecter le plan d'organisation du travail ;
 - de prioriser les actions ;
 - de respecter les fiches techniques ;
 - d'appliquer les techniques de nettoyage et d'épluchage, de taillage et de hachage des légumes, des herbes et des fruits ;
 - d'appliquer les techniques d'habillage et de bardage de la viande, de la volaille, du poisson ;
 - d'utiliser le matériel adapté en respectant le mode d'emploi ;
 - d'appliquer les techniques de réalisation des salades, des aliments froids, des préparations froides pour banquets ;
 - d'appliquer les techniques de réalisation des desserts ;
- ◆ de préparer les aliments et garnitures du menu simple (*guides sectoriels*) :
 - de réaliser les techniques de préparation des différents mets froids sucrés et salés ;
 - d'utiliser les produits d'une manière optimale ;
 - de respecter les proportions, les rations (règle de 3, pourcentage...) ;

- de limiter le gaspillage et de récupérer l'excédent ;
- ◆ de cuire les aliments du menu simple (*guides sectoriels*) :
 - d'adapter les techniques et méthodes de cuisson en fonction de la finalité des produits et de la fiche technique ;
 - de vérifier les températures de cuisson ;
- ◆ de réaliser les sauces du menu simple :
 - d'appliquer les techniques de réalisation des sauces en se référant aux fiches techniques (fonds, émulsions froides, veloutés) ;
 - d'harmoniser les goûts, les saveurs, les assaisonnements, les couleurs... ;
- ◆ de réaliser les mets du menu simple :
 - d'adapter le dosage à la finalité du produit ;
 - de goûter les mets et de rectifier l'assaisonnement si nécessaire ;
 - de finaliser la mise en place des mets du menu simple ;
- ◆ de réserver les aliments avant l'envoi :
 - de conditionner les produits de la mise en place ;
 - de refroidir les produits ;
 - de contrôler les températures ;
 - de stocker, de dater et de nommer les produits ;
 - de garder les produits à température ;
 - d'utiliser les conditionnements réutilisables ;
- ◆ de réaliser l'envoi :
 - d'appliquer les consignes du chef de partie ou du cuisinier (bons de commande de la salle, desiderata des clients, chronologie des opérations) ;
 - de communiquer les instructions aux commis de cuisine ;
 - de portionner en fonction des consignes ;
 - de positionner les produits sur l'assiette selon les consignes, la fiche technique ou la photo de l'assiette à envoyer ;
 - de dresser proprement et rapidement les mets sur le support adapté ;
 - d'adapter les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits ;
 - d'appliquer les techniques d'assemblage et de dressage ;
 - d'utiliser le matériel adéquat ;
- ◆ d'assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées :
 - de contrôler les températures ;
 - de refroidir les produits ;
 - de conditionner, de conserver, de réfrigérer et de congeler ;
 - de conditionner, d'étiqueter et de stocker les produits ;
- ◆ d'assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires :
 - de mettre à jour les mises en place ;
 - d'identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires ;
 - d'appliquer les techniques d'entreposage en fonction du type de liaisons froide et chaude ;
 - de lister les besoins de mise en place ;
 - de refroidir les produits et de les garder à température ;

- de contrôler les températures ;
- de conditionner, de conserver, de réfrigérer, de congeler et d'étiqueter ;
- de conditionner, de stocker et d'étiqueter les produits ;
- ◆ de déterminer le travail des commis de cuisine :
 - de transmettre les informations professionnelles utiles ;
 - d'appliquer les techniques de communication ;
 - de répartir les tâches par commis ;
 - de sensibiliser le commis à maximiser le zéro déchet ;
 - de contrôler le travail des commis ;
 - de reformuler/remédier si nécessaire ;
- ◆ de nettoyer son poste de travail :
 - d'appliquer les techniques de nettoyage du poste de travail, des équipements après chaque service ;
 - de vérifier visuellement le niveau de propreté de son poste de travail ;
 - de ranger la zone de travail.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Dénomination du cours	Classe ment	Code U	Nombre de périodes
Technologie générale des métiers de la restauration	CT	B	5
Réception, contrôle, rangement et stockage des marchandises en cuisine : technologie	CT	B	10
Mise en place, cuisson et envoi d'un menu simple : technologie	CT	B	25
Pratique générale des métiers de la restauration	PP	L	5
Réception, contrôle, rangement et stockage des marchandises en cuisine : travaux pratiques	PP	L	5
Mise en place, cuisson et envoi d'un menu simple : travaux pratiques	PP	L	110
7.2. Part d'autonomie		P	40
Total des périodes			200



Profil de formation

1^{er}/1^{re} COMMIS DE CUISINE

Les métiers décrits par le *S.F.M.Q.* sont accessibles aux hommes et aux femmes, selon les directives légales en la matière. Afin de faciliter la lecture, les métiers sont désignés par le genre grammatical masculin dans la suite du document.

Profil d'évaluation (COPROFOR-04)

Agréation ChaCA : 26/04/2019

UAA1	RECEPTIONNER, EFFECTUER LE CONTROLE, RANGER, STOCKER LES MARCHANDISES
-------------	--

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA1 :

<p>Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :</p> <p><u>Tâches :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner les marchandises • Contrôler les marchandises • Assurer le rangement des marchandises • Nettoyer les lieux de stockage <p><u>Mise en situation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation "professionnelle" pratique ou reconstituée <p><u>Complexité :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, réceptionner, contrôler et ranger des produits frais, surgelés, secs (au minimum 3 gammes) ainsi que des produits d'entretien <p><u>Autonomie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Autonome d'exécution sous supervision <p><u>Temps de réalisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Temps imparti par l'OEF <p><u>Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipement, matériel (balance, thermomètre...) (cf. COPROFOR-05) • Documents administratifs • Matières premières • Produits de nettoyage • Consignes (sous forme orale, écrite)

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendu.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ¹	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ² Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 La correspondance entre les marchandises reçues et les bons de commande et de livraison est contrôlée	...
	1.2 Les défauts de correspondance sont identifiés	...
	1.3 La gestion des denrées est assurée	...
	1.4 Le temps imparti est respecté	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHÉ	2.1 La chronologie des opérations est respectée	
	2.2 Les différentes techniques sont appliquées	...
	2.3 La transmission des informations est réalisée	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES (HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT ...)	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées	...
	3.2 Les règles de sécurité sont appliquées	
	3.3 Les règles de respect de l'environnement sont appliquées (tri des déchets...)	...

¹ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,

- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

² **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »



Profil de formation

1^{er}/1^{re} COMMIS DE CUISINE

Les métiers décrits par le S.F.M.Q. sont accessibles aux hommes et aux femmes, selon les directives légales en la matière. Afin de faciliter la lecture, les métiers sont désignés par le genre grammatical masculin dans la suite du document.

Profil d'évaluation (COPROFOR-04)

- Agréation ChaCA : 26/04/2019

SITUATION D'ÉVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA2 :**Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :**Tâches :

- Effectuer la mise en place d'un menu simple
- Participer à l'envoi du menu simple (dresser et envoyer sur assiette) sous la supervision d'un supérieur hiérarchique
- Effectuer la remise en ordre
- Assurer la conservation des aliments excédentaires

Mise en situation :

Situation "professionnelle" pratique ou reconstituée

Complexité :

- Dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, le jour de l'épreuve : tirage au sort d'un menu simple parmi 3 menus connus de même technicité
 - menu pour 4 personnes (entrée froide, plat, dessert)
 - nettoyage et épluchage des légumes /taillage (brunoise ou julienne ou macédoine /hachage d'un légume /habillage d'une volaille ou viande /cuisson mixte ou cuisson par expansion /fond lié ou sauce mère /sauce (émulsion froide stable) /1 féculent et 2 légumes /1 pâte de base /1 fruit travaillé
 - le menu comportera les techniques suivantes :
 - des nettoyages et épluchages de légumes
 - un taillage de légume en brunoise ou macédoine ou julienne
 - un hachage d'un légume
 - un habillage de volaille ou de viande
 - une cuisson par expansion ou mixte
 - un fond lié ou une sauce mère chaude
 - une sauce émulsionnée froide
 - une cuisson d'un féculent
 - des cuissons de légumes de saison de variétés différentes (2)
 - une pâte de base
 - un fruit travaillé

Autonomie :

- Autonome d'exécution sous supervision

Temps de réalisation :

- Temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

- Equipement, matériel (cf. COPROFOR-05)
- Matières premières
- Techniques de réalisation, recettes utilisées au cours de l'UAA2
- Consignes (sous forme orale, écrite)

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendu.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES ³	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG ⁴ Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le produit est commercialisable	
	1.2 L'envoi est coordonné	
	1.3 Le temps imparti est respecté	
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 Le matériel et les produits nécessaires aux recettes sont réunis	...
	2.2 Les techniques reprises dans les fiches techniques sont respectées	...
	2.3 La chronologie des opérations de production est efficace	...
	2.4 La gestion des denrées est assurée	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES (HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT ...)	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées	...
	3.2 Les règles de sécurité sont appliquées	...

³ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

⁴ **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »