

**RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES**

**DÉFINITION**

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle *cuisine* est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle : commerciale et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

**CONTEXTE PROFESSIONNEL**

Le titulaire du C.A.P. cuisine peut occuper un poste de commis qui assiste le cuisinier dans les secteurs :

- de la restauration commerciale,
- de la restauration collective,
- des entreprises connexes à l'industrie hôtelière,
- ...

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du C.A.P. cuisine pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

**CONDITIONS DE TRAVAIL**

Le titulaire du C.A.P. *cuisine* peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

**FONCTIONS**

L'activité du titulaire du C.A.P. *cuisine* s'exercera principalement dans la fonction production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution.

Il participera également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail.

Les fonctions décrites sont exercées selon l'organisation des entreprises ou des établissements et au niveau de compétence de ce professionnel.

1) FONCTION : APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

- 1-1 Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques.  
Réceptionner, contrôler et stocker les denrées.

2) FONCTION : ORGANISATION

- 2-1 Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production.

3) FONCTION : PRODUCTION CULINAIRE :

- 3-1 Réaliser les préparations préliminaires des denrées brutes et pré-élaborées.
- 3-2 Réaliser des cuissons et des remises en température.
- 3-3 Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base.
- 3-4 Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts.

4) FONCTION : DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION

- 4-1 Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution.

**FONCTION 1 : APPROVISIONNEMENT - STOCKAGE**

SOUS FONCTION 1-1 : - Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques.  
- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées

<b>TÂCHES</b>	<p><b>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</b></p> <p><b>Tâche 1 :</b> Identifier et utiliser les documents d'approvisionnement (feuilles de commandes...)  <b>Tâche 2 :</b> Utiliser les autres documents professionnels  <b>Tâche 3 :</b> Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations  <b>Tâche 4 :</b> Compléter les documents d'approvisionnement d'après les informations données  <b>Tâche 5 :</b> Identifier les produits et les classer par famille  <b>Tâche 6 :</b> Réceptionner et vérifier les denrées livrées (valeur quantitative et qualitative et traçabilité), vérifier les règles d'hygiènes (température, DLC...)  <b>Tâche 7 :</b> Stocker les denrées dans un lieu approprié selon les règles d'hygiène en vigueur  <b>Tâche 8 :</b> Effectuer un inventaire simple  <b>Tâche 9 :</b> Analyser et évaluer son travail avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
<b>CONDITIONS D'EXERCICES</b>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches techniques de fabrication</li> <li>- Consignes</li> <li>- Documents d'approvisionnement (bons d'économat, fiche de marché, bons de commande...)</li> <li>- Documents commerciaux</li> <li>- Répertoire culinaire</li> <li>- Documents pédagogiques</li> <li>- Documentation de fournisseurs</li> <li>- Matériels de stockage conformes à la réglementation</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)</li> <li>- Documents de contrôle (bons de commandes - bons de livraisons - bons internes)</li> <li>- Documents de gestion (fiches de stock).</li> <li>- Documents de traçabilité.</li> <li>- Produits bruts et semi-élaborés.</li> </ul> <p><b>AUTONOMIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans le cadre des instructions et des consignes données</li> <li>- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.</li> </ul>
<b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Renseigner selon les besoins les documents d'approvisionnements pour les préparations culinaires</li> <li>- Réaliser des contrôles quantitatifs et qualitatifs et le stockage des produits conformes, aux règles de rentabilité, aux consignes de l'entreprise et de la réglementation en vigueur.</li> </ul>

**FONCTION 2 : ORGANISATION**

SOUS FONCTION 2-1 : - Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production

<b>TÂCHES</b>	<p><b>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</b></p> <p><b>Tâche 1</b> : Prendre connaissance du plan d'organisation de ses tâches par rapport à sa production  <b>Tâche 2</b> : Ordonnancer son travail et les différentes phases techniques dans le temps  <b>Tâche 3</b> : Déterminer les besoins en matériel  <b>Tâche 4</b> : Organiser et gérer son poste de travail  <b>Tâche 5</b> : S'adapter à une situation non prévue  <b>Tâche 6</b> : Analyser et évaluer son organisation avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
<b>CONDITIONS D'EXERCICES</b>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planning de production, de travail</li> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Fiches d'organisation</li> <li>- Fiches de poste</li> <li>- Temps imparti</li> <li>- Locaux</li> <li>- Poste de travail</li> <li>- Consignes - modes opératoires</li> <li>- Matériels.</li> </ul> <p><b>AUTONOMIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans le cadre des instructions et des consignes données</li> <li>- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.</li> </ul>
<b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser l'organisation et la gestion de son travail en respectant une progression logique.</li> </ul>

**FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE**

SOUS FONCTION 3-1 : - Réaliser les préparations préliminaires des denrées

<b>TÂCHES</b>	<p><b>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</b></p> <p><b>Tâche 1 :</b> Effectuer les traitements préliminaires des denrées (légumes - poissons – viandes et des produits de 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gammes)</p> <p><b>Tâche 2 :</b> Tailler, émincer, trancher, désarêter, lever, découper à cru des produits et des denrées en vue de leurs utilisations culinaires.</p> <p><b>Tâche 3 :</b> Assembler les produits pré-élaborés.</p> <p><b>Tâche 4 :</b> Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel, des locaux.</p> <p><b>Tâche 5 :</b> Analyser et évaluer son organisation avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
<b>CONDITIONS D'EXERCICES</b>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches techniques valorisées</li> <li>- Tenue professionnelle</li> <li>- Produits bruts</li> <li>- Produits semi-élaborés</li> <li>- Locaux de production conformes à la réglementation en vigueur</li> <li>- Machines et matériels de préparation et de transformation</li> <li>- Protocole de lavage des végétaux</li> <li>- Produits de décontamination pour aliments (vinaigre...)</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)</li> <li>- Plans de nettoyage</li> <li>- Produits d'entretien.</li> </ul> <p><b>AUTONOMIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie</li> <li>- Dans le cadre des instructions et des consignes données</li> <li>- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.</li> </ul>
<b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser des préparations préliminaires conformes aux consignes et instructions et aux règles de rentabilité.</li> </ul>

**FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE**

SOUS FONCTION 3-2 : - Réaliser des cuissons et des remises en température.

<b>TÂCHES</b>	<p><b>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</b></p> <p><b>Tâche 1</b> : Assurer la mise en place de son poste de travail (à la grillade – à la friture)  <b>Tâche 2</b> : Réaliser des techniques de cuisson (potages -œufs - poissons - viandes - légumes) et des remises en température.  <b>Tâche 3</b> : Réaliser des préparations froides, chaudes, spécifiques (glacer - clarifier une marmite...)  <b>Tâche 4</b> : Choisir les cuissons relatives aux denrées.  <b>Tâche 5</b> : Vérifier la conformité des cuissons et en rectifier les <b>écarts</b>.  <b>Tâche 6</b> : Évaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique.  <b>Tâche 7</b> : Réaliser et analyser avec l'aide de son supérieur hiérarchique les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel et des locaux</p>
<b>CONDITIONS D'EXERCICES</b>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tenue professionnelle</li> <li>– Produits bruts</li> <li>– Produits semi-élaborés</li> <li>– Produits finis</li> <li>– Locaux de production culinaire équipés, conformes à la réglementation en vigueur</li> <li>– Matériels de cuissons</li> <li>– Matériels spécifiques</li> <li>– Fiches techniques de fabrication</li> <li>– Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)</li> <li>– Matériels et produits nécessaires au nettoyage.</li> </ul> <p><b>AUTONOMIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie</li> <li>– Dans le cadre des instructions et des consignes données</li> <li>– Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.</li> </ul>
<b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Réaliser des cuissons conformes aux exigences techniques et aux instructions reçues.</li> </ul>

**FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE**

SOUS FONCTION 3-3 : - Réaliser des appareils, les fonds et les sauces de base

<b>TÂCHES</b>	<p><b>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</b></p> <p><b>Tâche 1 :</b> Préparer des appareils et des farces (duxelles, marinades, farces diverses)  <b>Tâche 2 :</b> Confectionner les fonds de base (fonds brun, fonds blancs)  <b>Tâche 3 :</b> Réaliser les liaisons (fécule, farine, jaune d'œuf...)  <b>Tâche 4 :</b> Réaliser les sauces de base et leurs dérivés  <b>Tâche 5 :</b> Utiliser des produits semi-élaborés  <b>Tâche 6 :</b> Vérifier la conformité des appareils, fonds et sauces et en rectifier les écarts  <b>Tâche 7 :</b> Évaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
<b>CONDITIONS D'EXERCICES</b>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue professionnelle</li> <li>- Produits bruts</li> <li>- Produits semi-élaborés</li> <li>- Locaux de production culinaire équipés, conformes à la réglementation en vigueur</li> <li>- Matériels</li> <li>- Fiches techniques valorisées</li> <li>- Consignes d'assemblage</li> <li>- Notice d'utilisation des produits</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)</li> <li>- Matériels et produits nécessaires au nettoyage.</li> </ul> <p><b>AUTONOMIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie</li> <li>- Dans le cadre des instructions et des consignes données</li> <li>- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.</li> </ul>
<b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser des appareils, des fonds et des sauces conformes aux exigences techniques et aux instructions reçues.</li> </ul>

**FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE**

SOUS FONCTION 3-4 : - Réaliser des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte  
- Réaliser des pâtisseries et des desserts

<b>TÂCHES</b>	<p><b>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</b></p> <p><b>Tâche 1 :</b> Préparer des appareils sucrés et salés  <b>Tâche 2 :</b> Réaliser des pâtes de base  <b>Tâche 3 :</b> Élaborer des crèmes de base  <b>Tâche 4 :</b> Élaborer des mets destinés à être consommés froids ou chauds  <b>Tâche 5 :</b> Présenter et décorer les préparations selon les usages professionnels  <b>Tâche 6 :</b> Utiliser des produits semi-élaborés  <b>Tâche 7 :</b> Assurer les opérations de fin de service  <b>Tâche 8 :</b> Vérifier la conformité des réalisations et rectifier les écarts  <b>Tâche 9 :</b> Évaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
<b>CONDITIONS D'EXERCICES</b>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue professionnelle</li> <li>- Produits bruts</li> <li>- Produits semi-élaborés</li> <li>- Locaux de pâtisserie équipés conformes à la réglementation en vigueur</li> <li>- Matériel spécifique (balance, minuteur, etc.)</li> <li>- Fiches techniques valorisées</li> <li>- Notice d'utilisation des produits</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)</li> <li>- Local réfrigéré pour les préparations froides</li> <li>- Matériels et produits nécessaires au nettoyage.</li> </ul> <p><b>AUTONOMIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie</li> <li>- Dans le cadre des instructions et des consignes données</li> <li>- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.</li> </ul>
<b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser une production en pâtisserie conforme aux exigences techniques et aux instructions reçues.</li> </ul>

**FONCTION 4 : DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION**

SOUS FONCTION 4-1 : - Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires  
- Participer à la distribution

<p><b>TÂCHES</b></p>	<p><b>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</b></p> <p><b>Tâche 1 :</b> Préparer le matériel de service adapté aux préparations  <b>Tâche 2 :</b> Prévoir la mise en place de son poste de travail pour le service  <b>Tâche 3 :</b> Prévoir le service en fonction du type de distribution : au passe, au comptoir, buffet...  <b>Tâche 4 :</b> Respecter les temps d'exécution et les temps de dressage  <b>Tâche 5 :</b> Interpréter et vérifier la conformité des bons de restaurant  <b>Tâche 6 :</b> Répondre aux annonces, dresser et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles  <b>Tâche 7 :</b> Communiquer avec la clientèle sur la production du jour selon le mode de distribution.  <b>Tâche 8 :</b> Analyser une fin de service avec l'aide de son supérieur hiérarchique.</p>
<p><b>CONDITIONS D'EXERCICES</b></p>	<p><b>MOYENS ET RESSOURCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue professionnelle</li> <li>- Matériel nécessaire au service</li> <li>- Petits matériels</li> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Assiette test ou sa photographie</li> <li>- Bons de commande</li> <li>- Outil informatique.</li> </ul> <p><b>AUTONOMIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie</li> <li>- Dans le cadre des instructions et des consignes données</li> <li>- Évolutive dans la prise d'initiative professionnelle.</li> </ul>
<p><b>RÉSULTATS ATTENDUS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dresser et envoyer des prestations conformes à la demande et aux normes professionnelles.</li> </ul>



