

BP ARTS DE LA CUISINE

SUIVI DE PROGRESSION

Ce que doit acquérir un apprenti
pendant sa formation et chez son employeur

I. Environnement technique de l'emploi

Le futur titulaire du BP Arts de la cuisine sera un cuisinier hautement qualifié. Tout au long de sa formation il apprendra son métier en privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Sa formation se concentre sur trois grands pôles :

1. Conception et organisation des prestations de restauration
2. Préparations et productions de cuisines
3. Gestion de l'activité de restauration

PÔLE 1 – CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

Activité 1 - Concevoir les prestations

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA* 1-2-3-4
		Se documenter, rencontrer des acteurs de la restauration (professionnels, producteurs, fournisseurs, etc.)	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		
		Sélectionner les produits	Proposition de prestations en fonction des ressources disponibles et du concept de restauration		
		Élaborer des propositions de plats, de menus, de cartes	Prise en compte des attentes et des besoins de la clientèle dans le respect des spécificités de l'établissement		
		Calculer les rendements de production (produits bruts et finis)	Prise en compte des influences régionales et étrangères Adaptation du choix des matières premières en fonction des éléments de contexte		
		Réaliser le croquis de présentation de l'assiette ou du plat	Utilisation rationnelle des outils de communication, informatisés ou non		
		Réaliser les fiches techniques de fabrication	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		
		Participer à la fixation des prix de vente			
		Estimer le budget lié à une prestation (y compris une prestation spécifique : mariage, buffet, banquet, etc.)	Clarté et pertinence des croquis Pertinence des calculs et cohérence du prix de vente (prise en compte de la concurrence, du prix psychologique, etc.) Optimisation du budget alloué à la production.		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

PÔLE 1 – CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

Activité 2 - Planifier les prestations

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA* 1-2-3-4
		S'informer des prestations à réaliser	Prise en compte des ressources disponibles (stocks, livraisons, ressources humaines, matériels), de l'état des réservations et des événements particuliers		
		Ordonnancer la production	Respect des textes réglementaires et des consignes		
		Organiser la répartition des tâches de l'équipe	Cohérence et optimisation de la planification avec le travail à effectuer selon les consignes reçues		
		Communiquer avec l'équipe en vue des prestations	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		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

PÔLE 1 – CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

Activité 3 - Gérer les approvisionnements et les stocks

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA* 1-2-3-4
		Calculer les quantités nécessaires et le coût des matières	Prise en compte de l'état des stocks Conformité des procédures (inventaire, commande, etc.)		
		Sélectionner et proposer les fournisseurs	Suivi de la gestion des approvisionnements		
		Passer les commandes	Gestion des aléas		
		Réceptionner et contrôler les livraisons	Exactitude des données consignées sur les documents d'approvisionnement		
		Effectuer un inventaire régulier	Précision et exactitude du compte rendu à sa hiérarchie - Gestion des coûts d'achat		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

PÔLE 2 – PRÉPARATIONS ET PRODUCTIONS DE CUISINE

Activité 1 – Organiser et gérer les postes de travail

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA* 1-2-3-4
		Transmettre les informations clés à l'équipe	Efficacité de la communication		
		Mettre en place les zones et les postes de travail, et les maintenir en état tout au long de l'activité	Organisation rationnelle et fonctionnelle des postes de travail (matériels, matières premières, équipements, etc.) Suivi de la planification des tâches, et réactivité face aux aléas		
		Veiller à l'exécution des tâches	Pertinence des comptes rendus à la hiérarchie		
		Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	Application des procédures d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie – Qualité de l'entretien effectué		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

PÔLE 2 – PRÉPARATIONS ET PRODUCTIONS DE CUISINE

Activité 2 – Cuisiner

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA* 1-2-3-4
		Gérer les matières premières et les ressources	Respect des fiches techniques et des consignes		
		Réaliser les préparations préliminaires, les gestuelles de base, les appareils, les fonds et les sauces	Dextérité et conformité des gestes professionnels Attitudes et comportements professionnels Utilisation d'un vocabulaire professionnel Suivi des assaisonnements et des cuissons		
		Réaliser la mise en place dans la préparation d'une prestation de restauration	Qualités organoleptique et sanitaire des productions		
		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 garnitures d'accompagnement - des desserts de restaurant 	Travail en équipe Efficacité de la communication Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources Prise en compte des caractéristiques physico-chimiques des denrées et des plats cuisinés – Respect du temps imparti Adaptation aux aléas		
		Cuisiner et valoriser des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire	Optimisation de la production dans le temps et dans l'espace		
		Contrôler la qualité organoleptique de la production			

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

PÔLE 2 – PRÉPARATIONS ET PRODUCTIONS DE CUISINE

Activité 3 – Dresser, envoyer

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA* 1-2-3-4
		Réaliser les décors, valoriser la production à l'assiette et au plat	Régularité des portions, respect de la commande Mise en valeur de la production		
		Envoyer dans le respect du temps et des températures	Productions commercialisables Respect des températures et des procédures de conservation		
		Conditionner et conserver les denrées	Respect de la fiche technique		
		S'assurer de la satisfaction de la clientèle	Respect du temps imparti Adaptation aux aléas Satisfaction de la clientèle		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

PÔLE 3 – GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Activité 1 – Gérer la qualité en restauration

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Mettre en œuvre les réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie et s'impliquer dans une démarche d'amélioration des procédures	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		
		S'inscrire dans une démarche de développement durable	Utilisation d'outils de mesure de la qualité Satisfaction de la clientèle		
		S'inscrire dans une démarche continue de qualité envers la clientèle	Exploitation des résultats et pertinence des suggestions		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

PÔLE 3 – GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Activité 2 – Animer une équipe

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Accueillir et faciliter la prise de fonction des nouveaux membres de l'équipe	Identification et valorisation des compétences acquises		
		Mobiliser, motiver, valoriser l'équipe	Maîtrise des techniques et des outils de recherche d'emploi		
		Analyser son travail et celui de son équipe et proposer d'éventuels aménagements	Identification et application de la réglementation en vigueur		
		Gérer les conflits	Identification et mise en œuvre des dispositifs de formation continue		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

PÔLE 3 – GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Activité 3 – Gérer son parcours professionnel

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Entreprendre une démarche de recherche d'emploi	Identification et valorisation des compétences acquises		
		S'approprier les spécificités de la réglementation du secteur professionnel	Maîtrise des techniques et des outils de recherche d'emploi		
		Se former tout au long de son parcours professionnel	Identification et application de la réglementation en vigueur Identification et mise en œuvre des dispositifs de formation continue		

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

PÔLE 3 – GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Activité 4 – Reprendre ou créer une entreprise

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA * 1-2-3-4
		Identifier les principales démarches de reprise et de création d'entreprise	Mesure des enjeux de la création ou de la reprise d'entreprise		
		Exploiter les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux	Prise en compte des exigences et des réglementations liées à la gestion d'une entreprise		
		Évaluer le potentiel de l'établissement au sein du contexte local, et du secteur de la restauration	Identification des risques et des opportunités de la reprise ou de la création d'entreprise – Recrutement adapté aux besoins de l'entreprise		
		Définir les compétences et les besoins en ressources humaines			
		Communiquer sur l'existence de l'entreprise			

*** 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**