

Référentiel d'évaluation

de l'option de base groupée (O.B.G.)

Intitulé du profil de formation (section)

CHEF DE CUISINE DE COLLECTIVITE

Code: 4103

P

7^{ème}

(plein exercice et alternance art. 49)

Date d'approbation par la commission : 1 octobre 2013

Date d'approbation par le Pouvoir organisateur : 12 novembre 2013

Pour le Pouvoir Organisateur,

Prénom, Nom :

Signature :

Mode d'emploi à l'usage de l'équipe pédagogique

1. Organiser

- a. Le schéma de passation des épreuves de qualification (www.cpeons.be) est d'application.
- b. Le référentiel fournit la nature et la planification pour le degré des différentes épreuves d'évaluation de l'OBG.
- c. La planification au sein d'une année peut être modifiée par la direction, si nécessaire.
- d. Le règlement des études fournit les principes de l'agenda et de l'organisation des épreuves. L'école décide des modalités pratiques et les communique.
- e. C'est l'école qui désigne les épreuves qualifiantes et transcrit son choix dans un tableau récapitulatif des épreuves qui lui est propre. Cependant, le référentiel propose une sélection d'épreuves qualifiantes qui répond aux exigences en la matière.

2. Enseigner

- a. Chaque enseignant conçoit ses activités d'enseignement sur base des indications des différents référentiels (profil de formation, référentiel d'évaluation, programme) et des recommandations pédagogiques et méthodologiques du Pouvoir Organisateur (projets pédagogique et éducatif de la Province de Hainaut).

En particulier, les apprentissages sont articulés logiquement en fonction:

- de la nature de chacune des épreuves et de leur planification,
- du tableau de concertation pour la planification des ressources,
- de la concertation de l'équipe pédagogique,
- des contraintes et opportunités inhérentes à l'environnement (commande client, projet, ...) et à l'organisation (absence d'un professeur, disponibilités d'un matériel, ...).

Le tableau de concertation pour la planification des ressources répartit les apprentissages tout au long du cursus en cohérence avec les épreuves de l'OBG. Il est un outil indispensable afin de garantir que tous les apprentissages nécessaires à la maîtrise de l'EAC seront effectivement organisés. Il vise aussi à optimiser l'emploi du temps et éviter qu'un apprentissage soit effectué plusieurs fois dans différents cours au détriment d'autres apprentissages. Pour faciliter le travail de concertation, la commission s'efforce de fournir un tableau indicatif. Chaque équipe est appelée à l'adapter à ses besoins ou, le cas échéant, à construire son propre tableau. Le tableau doit aider le nouvel enseignant à s'inscrire harmonieusement dans le projet de l'équipe.

- b. Un élève ne peut être sanctionné pour des compétences qu'il n'a pu apprendre. Lorsque des événements empêchent le respect des planifications, l'équipe éducative peut légitimement et de manière exceptionnelle, modifier l'épreuve afin qu'elle corresponde aux compétences réellement enseignées aux élèves. Cependant, il appartient à l'école de veiller à ce que, au terme du degré, l'ensemble des compétences CM du PF (compétences à maîtriser du profil de formation) aient été enseignées et évaluées. La modification des échéances des périodes telles que définies dans le règlement des études nécessite l'accord du P.O.

3. Evaluer les compétences par le biais des EAC (ensembles articulés de compétences)

- a. Le règlement des études explicite les modalités de l'évaluation.
- b. L'évaluation est collégiale, les compétences de l'élève sont appréciées par le jury sur base du cahier des charges et à l'aide de la grille d'évaluation.
- c. Les informations permettant de juger des compétences actuelles de l'élève sont soumises à l'ensemble du jury. Il peut s'agir d'un travail écrit ou pratique, d'un entretien avec l'élève, d'un rapport et de l'observation des compétences exercées sur le lieu de stage ou encore des activités de remédiation. Le travail journalier ne constitue pas une information suffisante.
- d. Dans le cas des CEFA, des compétences sont nécessairement apprises, exercées et évaluées sur le lieu de stage grâce à une grille d'évaluation spécifique, propre à l'école.
- e. Lorsqu'une remédiation a été mise en place, les résultats obtenus sont pris en considération.

4. Evaluer les ressources

- a. Les ressources sont :
 - les savoirs : les concepts, notions, règles, principes que l'élève est capable de citer – nommer – reconnaître – définir – décrire – expliquer –
 - les savoir-faire : les outils, techniques, notions, règles, principes, méthodes, que l'élève est capable d'utiliser – de lire – d'appliquer – d'illustrer – de pratiquer – de manipuler – de documenter – ...
 - les attitudes.
- b. Les ressources sont évaluées de manière contextualisée lors des épreuves EAC. Les ressources en lien avec la problématique traitée peuvent faire l'objet de questions directes les ciblant précisément.
- c. Il est cependant possible d'évaluer de manière sommative des ressources non contextualisées lors d'une épreuve spécifique non qualifiante. Il s'agit alors de cibler les ressources-clés, c'est-à-dire les ressources identifiées comme des pré-requis essentiels à la réussite (par exemple, les règles et pratiques de sécurité, d'hygiène, de déontologie ou la manipulation de machines, ...). Les ressources-clés sont répertoriées dans le tableau de concertation pour la planification des ressources. Un module-ressources peut tenir lieu d'épreuve de l'OBG une fois par année scolaire, à la place d'un EAC. Dans ce cas, le référentiel le prévoit.
- d. L'épreuve ou module ressources est unique pour l'ensemble des cours de l'OBG. Elle est conçue collégalement.
- e. Certains référentiels autorisent l'évaluation de ressources non contextualisées en plus de l'EAC. Ce dispositif est exceptionnel et motivé par des spécificités des grilles horaires. Si le référentiel ne le prévoit pas, une telle procédure d'évaluation ne doit pas être envisagée.

5. Délibérer l'épreuve de l'OBG

- a. Le jury, constitué de professeurs de l'OBG et, pour les épreuves qualifiantes, idéalement de membres extérieurs, est présidé par un de ses membres internes à l'établissement ou par la Direction ou son délégué.
- b. Sur base des commentaires exprimés par chacun de ses membres, le jury décide collégalement si l'élève maîtrise les compétences visées par l'épreuve. Il n'y a donc pas d'évaluation « cours par cours ».
- c. Le jury peut acter directement la décision (maîtrise / non maîtrise) ou choisir de coter le niveau des compétences. La cotation est collégiale, basée sur le consensus ou la moyenne.
- d. En cas d'échec, le jury motive sa décision en indiquant la nature des manquements. Il décide des modalités de remédiation. Si l'élève doit ne représenter qu'une partie de l'épreuve, le jury explicite la nature de la nouvelle épreuve.
- e. Le Président signe le bulletin et le transmet à la Direction.

La délibération certificative ou pour le passage de classe est organisée conformément au règlement des études.

6. Remédier

- a. La remédiation est immédiate (lors de l'apprentissage) ou différée (après l'épreuve sommative et le constat d'échec).
- b. La remédiation indiquée pour l'élève en échec est actée au bulletin et mise en place au plus tôt.

7. Communiquer

- a. Les informations pédagogiques (dont les critères d'évaluation et la nature des EAC) et pratiques sont communiquées et expliquées aux élèves et parents en début de formation. Le canevas « Mon dossier d'apprentissage » proposé par le CPEONS dans le cadre de la CPU peut être adapté dans ce but.
- b. La grille d'évaluation tient lieu de bulletin pour l'OBG. Un récapitulatif des différentes épreuves, en particulier des épreuves comptant pour la qualification, peut être joint.
- c. Le jury extérieur s'adaptera plus aisément au dispositif s'il est préalablement informé du cahier des charges, de la grille d'évaluation, des règles de délibération, de son propre rôle et du déroulement de l'épreuve.

Recommandations destinées à l'équipe pédagogique

La commission définit les références communes aux différents établissements qui organisent la section. Chaque école reste souveraine pour opérer certains choix, tels que le barème des évaluations, la planification des stages, la prise en charge de la préparation des élèves aux épreuves, la constitution des jurys et leur fonctionnement, l'organisation des remédiations, le portfolio, etc.

1. Les épreuves de qualification

Les épreuves de qualification (EAC Q) interviennent seules dans l'octroi du certificat de qualification. Il s'agit nécessairement d'EAC qui, ensemble, couvrent toutes les Compétences à Maîtriser (CM) du Profil de Formation (PF).

Le référentiel propose un choix d'épreuves de qualification, indiquées par le sigle « Q » dans le tableau récapitulatif des épreuves. L'école peut modifier cette option tout en veillant à couvrir le PF.

Les autres épreuves EAC ont une valeur plus formative mais peuvent intervenir dans la décision de passage de classe.

Au moins une épreuve de qualification doit être organisée par année d'études.

Certains EAC sont simplifiés et constituent une étape avant l'EAC. On parle d'approche spiralaire. L'EAC simplifié est dit « intermédiaire » (EAC I).

Les modules ressources et les EAC complétés d'une épreuve « ressources » non contextualisée ne sont jamais qualifiants.

Si le découpage en EAC est spiralaire, il semble logique de considérer comme qualifiants les EAC terminaux. Néanmoins, l'EAC qualifiant de 5^{ème} année peut être un EAC intermédiaire de la spirale (EAC I/Q).

Sauf réorientation, le redoublement en 5^{ème} année est rarement pertinent dans le cadre d'une OBG spiralaire.

2. Respect des programmes

Il est prévisible que le programme, le profil de formation (PF) et le présent dossier d'évaluation soient cohérents entre eux. En cas de doute, le PF reste la référence principale. Il faut cependant noter que les métiers évoluent, de sorte qu'un PF peut subir des adaptations. Un dossier d'évaluation reste donc un outil « à un moment donné », susceptible de perfectionnements.

3. Stages (sauf puériculture, aspirant en nursing, ens. professionnel secondaire complémentaire et CEFA)

Le stage est un lieu d'apprentissage au même titre que l'atelier, le laboratoire ou la salle de classe.

Il permet d'intégrer les apprentissages des différents cours et d'exercer ses compétences dans un contexte professionnel réel. Il est organisé conformément au règlement des études.

Les compétences exercées en stage sont une information utile pour évaluer certains EAC. Dans ce cas, la grille d'évaluation de l'EAC le prévoit. Les consignes pédagogiques du stage gagnent donc à être conçues collégialement par l'ensemble des professeurs de l'OBG. Le professeur « maître de stage » doit disposer des informations suffisantes, en particulier d'indicateurs, pour observer les compétences de l'élève en stage et en rendre compte aux membres du jury. Il reste indiqué d'organiser des épreuves à caractère pratique au sein de l'école et en présence des membres du jury.

Il est également possible au jury de l'épreuve EAC d'évaluer les compétences de l'élève à partir du rapport de stage, d'une épreuve orale portant sur ce rapport et des informations recueillies par le maître de stage. Dans ce cas, le scénario de l'épreuve le prévoit.

Par contre, l'appréciation globale donnée au stage ne concerne pas nécessairement les seules compétences visées par l'EAC et ne constitue donc pas en soi une information pertinente pour décider de la maîtrise d'un EAC. Pour rappel, une épreuve de l'OBG est interdisciplinaire et doit être évaluée par l'ensemble des enseignants de l'OBG. L'appréciation du stage reste une démarche formative nécessaire.

Les questions d'indiscipline ne peuvent intervenir dans l'évaluation et sont traitées sur base du règlement d'ordre intérieur et de la convention de stage. En particulier, l'absence non justifiée sur le lieu de stage entre dans le total légal d'absences injustifiées. L'étudiant perd alors la qualité d'élève régulier.

Cependant, certains profils de formation comportent des CM relatives aux conduites professionnelles adaptées (ex. : la ponctualité). Dans ce cas seulement, ces conduites peuvent intervenir comme indicateurs et sont reprises dans la grille d'évaluation du référentiel.

En vigueur à la date d'approbation par le PO

4. Barème (EAC)

ATTENTION : le référentiel fixe un seuil minimum à atteindre. Ce seuil ne peut dépasser les exigences du profil de formation. L'élève qui atteint ce seuil doit réussir l'épreuve. L'équipe pédagogique doit s'efforcer d'amener chaque élève à ce seuil et de favoriser le dépassement du seuil.

Le barème indiqué dans le référentiel est fourni à titre indicatif.

Un barème adéquat pour l'évaluation d'un EAC est : non acquis (NA) / acquis (A). Cette approche, en phase avec l'intégration de compétences et la logique interdisciplinaire, aide à motiver adéquatement les décisions d'échec. Cependant, elle nécessite un fonctionnement adapté du jury.

Lorsque le critère de maîtrise de la compétence est acquis, il peut être coté.

La cotation de chaque critère et de calcul de la moyenne pour une réussite à 50% conduit l'élève à réussir l'épreuve même lorsqu'il présente des lacunes importantes au niveau de l'un ou l'autre critère. Cette situation moins cohérente avec l'approche par compétences peut compliquer la motivation des décisions.

5. Pondération (EAC)

Le référentiel ne fournit pas de pondération. L'école peut opter pour une pondération et la décliner par une répartition des points ou par un nombre d'étoiles. La pondération peut être remplacée par la prise en compte d'indicateurs « incontournables » que sont les contraintes particulières imposées dans les consignes du cahier des charges de l'EAC.

6. Cours de la formation commune (FC)

Les cours de la FC sont évalués séparément par discipline.

Un professeur de la FC peut, sur décision de l'équipe pédagogique, participer au jury de l'OBG.

Il peut utiliser la production de l'OBG comme support pour évaluer les compétences propres à sa discipline de la FC mais il ne peut faire intervenir cette appréciation dans l'évaluation de l'OBG, laquelle porte exclusivement sur les compétences CM du PF.

Le tableau de planification peut intégrer des ressources des cours de la formation commune et faciliter ainsi la coordination des apprentissages.

7. Encadrement de l'épreuve EAC

Le référentiel prévoit la désignation de la discipline dont le chargé de cours sera chargé de favoriser l'intégration des apprentissages et préparer les élèves à l'épreuve EAC (professeur-accompagnateur).

La Direction de l'établissement peut modifier cette disposition.

8. Autonomie, responsabilité et évaluation formative

Le dispositif d'évaluation de l'OBG fonctionne mal s'il est mal compris par les élèves, leurs parents ou par les enseignants. Des conditions qui favorisent son bon fonctionnement sont :

- la compréhension et l'adhésion des enseignants à l'approche pédagogique, leur volonté de réussir en équipe ;
- l'information claire et cohérente des élèves et des parents, qu'il s'agisse des grilles, des scénarios ou de l'organisation ;
- lors de l'apprentissage, l'utilisation systématique et maîtrisée des grilles critériées, dans une perspective d'auto-évaluation et de remédiation immédiate.

9. Culture scolaire

Elèves, parents et enseignants sont imprégnés d'une culture scolaire fondée sur la vérification des savoirs, la sanction du mérite et la motivation par les points.

Le changement de culture est fondamental et réclame d'être expliqué. Il nécessite de la patience, un cadrage fréquent, une concertation et un effort de communication. La transition peut induire des effets pervers dont le jeune ne doit pas faire les frais.

10. Recommandations particulières de la commission : Néant

Evaluation de l'option de base groupée

3^e degré : 7^e année

Section (PF) : code : 4103

Intitulé : Chef de cuisine de collectivité

Tableau récapitulatif des épreuves

Epreuve (**)	Q (*)	Intitulé
EAC 1	X	Planifier les menus et du travail du personnel
EAC 2	X	Gérer la sécurité alimentaire
EAC 3	X	Gérer l'économat et la communication

Planification des épreuves (organigramme)

	Période 1	Période 2	Période 3
7 ^{ème}	EAC 1	EAC 2	EAC 3

(*) Placer une croix (X) lorsque l'EAC compte comme épreuve de qualification (au choix de l'école – donné à titre indicatif)

(**) **EAC** = ensemble articulé de compétences

Section : Chef de cuisine de collectivité

TABLEAU DE CONCERTATION POUR LA PLANIFICATION DES RESSOURCES (savoirs – savoir-faire – attitudes)							
Tableau fourni à titre indicatif dans le but de faciliter la concertation pour la planification							
Cours de l'OBG (et cours de la formation commune, s'il y a lieu)							
EAC :	Période	Technologie du métier	Communication	Economie de l'entreprise	Diététique	TP art culinaire	Stages
EAC 1	1	<p>La découverte des produits spéciaux, biologique, nouveaux et industriels</p> <p>La fréquence des plats pour le plan alimentaire d'une collectivité</p> <p>Réaliser des menus sains et équilibrés en intégrant des produits de qualité en fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produits saisonniers - produits frais 	<p><u>Orale</u></p> <p>Etablir une relation appropriée, communiquer avec les collègues :</p> <ul style="list-style-type: none"> - se présenter - présenter le service - appliquer les principes de base de l'écoute active - comprendre les demandes implicites et explicites <p><u>Ecrite :</u> Adapter,</p>	<p>Les besoins de la collectivité</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Etat des lieux : <ul style="list-style-type: none"> - analyse des moyens techniques - analyse des moyens humains - analyse des moyens financiers ➤ Attente des convives : <ul style="list-style-type: none"> - les 5S ➤ Définition de la prestation : <ul style="list-style-type: none"> - caractéristiques des popula- 	<p>L'équilibre des menus :</p> <ul style="list-style-type: none"> - importance des repas - équilibre d'un seul menu - l'équilibre du petit déjeuner - l'équilibre des collations ou des goûter <p>→ Comment équilibrer un menu dans différentes forme de restauration :</p>	<p>Préparer des menus sains et équilibrés en fonction des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produits frais, saisonniers - des grammages - des catégories de consommateur - du type d'institution - de la diversité culturelle alimentaire 	

Référentiel d'évaluation des compétences

4103 Chef de cuisine de collectivité

	<ul style="list-style-type: none"> - des grammages - des catégories de consommateurs - du type d'institution de la diversité culturelle alimentaire - des régimes normaux - des régimes thérapeutiques <p>Rechercher le meilleur rapport qualité/prix Analyse des coûts des différentes préparations</p> <p>Estimation/prévision du prix de revient des menus</p> <p>Elaborer des fiches techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - utiliser les 	<p>transformer ou actualiser les fiches techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - repérer une information - sélectionner une information - comprendre l'information <p>Rédiger un document de synthèse → la nouvelles fiche technique</p> <p>Rédiger une information générale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - procédé de fabrication (consignes) - une note, une remarque, une observation - une notice d'utilisation - une annotation 	<ul style="list-style-type: none"> tions de convives - mode de distribution des repas - type de prestation <p>La composition de l'équipe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prestation - objectif - moyens - type de service - technologie retenue <p>L'effectif en place :</p> <ul style="list-style-type: none"> - caractéristique du site et de la prestation <p>Les fiches métiers du chef de cuisine de collectivité</p> <ul style="list-style-type: none"> - activités principales - compétences requises <p>Elaboration des fiches techniques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - restauration rapide - restauration d'entreprise - restauration scolaire <p>L'équilibre des repas en restauration collective :</p> <p>Plan alimentaire d'un restaurant de collectivité à menus fixes</p> <ul style="list-style-type: none"> - élaboration du plan alimentaire - fréquence des plats pour le plan alimentaire d'une collectivité <p>Information nutritionnelle en restauration collective : Le plan national nutrition santé pour la Belgique</p>	<ul style="list-style-type: none"> - des régimes normaux - des régimes thérapeutiques <p>Idées recettes concernant les différents régimes</p> <p>Susciter l'envie, chez les consommateurs, d'explorer de nouveaux concepts au travers de menus découvertes</p> <p>Réaliser des petits déjeuners et des petits déjeuners buffet</p> <p>Réaliser des collations ou des goûters</p> <p>Réaliser des préparations particulières pour les différents types de régimes :</p>	
--	---	--	---	---	--	--

Référentiel d'évaluation des compétences

4103 Chef de cuisine de collectivité

		banques de données existantes des fournisseurs - respecter les points critiques de contrôle	de service	en tenant compte du matériel, du personnel, du type de liaison. Le planning de production - analyse des moyens techniques - analyse des moyens humains - analyse des moyens financiers Le planning de travail du personnel	Notions concernant les régimes : 1) <u>les régimes normaux</u> - alimentation mixte équilibrée - alimentation végétarienne équilibrée - alimentation déséquilibrée 2) <u>les régimes thérapeutiques</u> - régimes de l'obésité - régime du diabète sucré - régime pauvre en sel ou hyposodé - régime des maladies cardio-vasculaires - autres régimes (maladies digestives, maladies hépatiques, etc.)	- type végétarien - type végétalien Tester les fiches techniques sur tout le processus	
EAC 2	2	Le système d'auto-contrôle La mise en place des systèmes	Faire respecter l'hygiène et les bonnes pratiques	Remplir les obligations vis à vis de l'AFSCA L'hygiène et les	Les maladies alimentaires dues aux microbes : - les principales	Evaluer les moyens à mettre à disposition de l'équipe HACCP	Notions de planification du travail des collaborateurs : - élaborer le

Référentiel d'évaluation des compétences

4103 Chef de cuisine de collectivité

	<p>permettant le respect des réglementations en matière d'hygiène (les bonnes pratiques)</p> <p>Le plan HACCP Identification de l'utilisation des produits (durabilité, mode d'emploi, groupe de consommateur</p>	<p>Activer, en effectuant une démarche logique, les 7 principes et les 14 étapes du plan élaboré</p> <p>Expérimenter le système HACCP et noter les dysfonctionnements ou les manques du système élaboré et transmettre les conclusions au gestionnaire</p> <p>La procédure de transfert d'informations en respectant la législation en vigueur</p>	<p>bonnes pratiques</p> <p>Les 7 principes et les 14 étapes du plan HACCP</p> <p>Diagramme de fabrication</p> <p>Divulgation des résultats des contrôles microbiologiques réalisés par les organismes officiels</p>	<p>toxi-infections alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - les principales maladies infectieuses alimentaires - les intoxications dues aux mycotoxines des moisissures <p>le contrôle microbiologique des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les différents microbes recherchés - interprétation des résultats, normes ou critère biologique 	<p>Faire procéder aux différentes analyses</p> <p>Formaliser les mesures préventives pour maîtriser les dangers</p> <p>Mettre en place les mesures préventives pour maîtriser les dangers</p> <p>Identifier les points critiques et suivre l'arbre décisionnel pour déterminer des CCP et définir les limites critiques</p> <p>Choisir et décrire les méthodes pour établir le système de surveillance</p>	<p>planning des menus et la composition des mets en concertation avec le gestionnaire, le service de diététique, selon l'importance et l'organigramme de l'institution,</p> <ul style="list-style-type: none"> - élaborer des fiches techniques en tenant compte du matériel et du personnel à disposition ainsi que du type de liaison (chaude ou froide) - déterminer le prix de revient des repas (Food cost, non cost, labour cost) - déterminer le planning de production - déterminer le planning de travail du personnel à soumettre au / à la gestionnaire
--	---	--	---	---	--	--

Référentiel d'évaluation des compétences

4103 Chef de cuisine de collectivité

							<p>Notions de gestion de la cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - gérer les commandes - -- gérer le travail en cuisine - Gérer le personnel - Gérer l'administratif et le financier dans le cadre de ses fonctions - Gérer la qualité suivant la législation en vigueur - Contrôler les différentes tâches relatives à l'entretien et à la maintenance <p>Le processus de sécurité alimentaire</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

Référentiel d'évaluation des compétences

4103 Chef de cuisine de collectivité

								<ul style="list-style-type: none"> - appliquer un système d'auto-contrôle - mettre en place les systèmes permettant le respect des réglementations - participer à l'élaboration du plan HACCP - garantir la traçabilité des produits - valider un système d'auto-contrôle - notifier à l'AFSCA tout fait susceptible de mettre en danger la santé du consommateur - préparer un
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							audit d'inspection interne
EAC 3	3	<p>Les logiciels et documents d'inventaire</p> <p>Les logiciels propres aux commandes</p> <p>Les fiches propres aux commandes</p> <p>La rotation des stocks (FIFO)</p> <p>La synchronisation des commandes et des livraisons</p> <p>Adéquation bon de commande/bon de livraison</p> <p>Les températures de conservations idéales/ les températures de chambres froides, frigos et surgélateur</p> <p>Les règles d'hygiène personnelles et</p>	<p>Transmettre des documents :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fournisseurs - gestionnaire <p>Transmettre des documents dans le temps imparti :</p> <ul style="list-style-type: none"> - transmettre les inventaires de marchandises - transmettre les températures des frigos, chambres froides et congélateur <p>Passer les commandes aux différents fournisseurs</p>	<p>Utilisation des fiches ou des logiciels appropriés aux commandes</p> <p>Organisation du contrôle de la marchandise</p> <p>Les prévisionnels de commandes</p> <p>Les procédures légales de et les documents relatifs à la traçabilité</p> <p>Les documents de contrôle de températures relatifs à la réception des marchandises</p>	<p>Appliquer et faire appliquer d'une manière rigoureuse</p> <p>Les besoins nutritionnels et les apports recommandés, les rations alimentaires et l'équilibre des menus.</p> <p>Vérifier la conformité des régimes normaux et thérapeutiques</p> <p>Les risques d'intoxications alimentaires dues à des substances chimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aliments naturelle-ment toxique - les détergents et les désinfectants 	<p>Réaliser des inventaires de marchandise en vue de passer commande</p> <p>Réceptionner et contrôler le bon fonctionnement des opérations de livraison des marchandises</p> <p>Appliquer les procédures légales de traçabilité</p> <p>Prendre les températures des frigos, chambre froide et congélateur</p>	



Référentiel d'évaluation des compétences

4103 Chef de cuisine de collectivité

	professionnelles propre à la réception des marchandises						
	Organigramme lié aux opérations						

Niveau : 7^e

Classement : P

Section : Chef de cuisine de collectivité

Intitulé : Planification des menus et du travail du personnel

Epreuve qualifiante

CAHIER DES CHARGES – EAC 1

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.1.1/1.1.2/1.1.3/1.1.4/1.1.6/1.2.1/1.2.2/1.2.3/1.2.4/1.2.5/1.2.6/1.2.7/1.2.8/1.2.9/1.2.11/1.2.12/ 1.2.13/1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.4.4/1.4.2/1.4.3/1.4.5/1.4.7/1.4.8/1.4.9/1.4.10/1.1.11/

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle

Vous travaillez comme chef de cuisine dans le restaurant scolaire « la pause de midi » accueillant 250 élèves.

Votre rôle est de composer les mets du mois de novembre en tenant compte du budget ordinaire alloué et en privilégiant les produits frais de saison en assemblage.

Aujourd'hui, vous allez établir la fiche technique des plats du jour de la semaine 48 (du 25 au 29 novembre 2013).

Demain, vous vous occuperez de gérer le travail en cuisine y compris l'entretien.

3. Invariants

- Composition de mets sur base de contraintes pour une période de 20 jours
- Elaboration ou adaptation de fiches techniques d'un menu
- Planification du travail de l'équipe
- Gestion du travail en cuisine
- Gestion du personnel
- Contrôle des tâches d'entretien et de maintenance

4. Paramètres (variables)

- Contraintes (budget, équilibre alimentaire, saison, public cible,...)
- Matériel spécifique
- Modes de préparation, de transport, de distribution)
- Menus courants et/ou diététiques spécifiques, de régimes,...

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)

Les produits frais de saison prioritaires pour les objectifs nutritionnels (Belgique), calendrier et prix.

6. Consignes

➤ tâche à effectuer et production attendue (pratique avec interview)

Dans le contexte de restauration collective qui vous est proposé et pour la prise en charge des mets et de l'équipe qui vous sont confiés, mener à bien vos missions dans le respect des règles de l'art et des normes en vigueur.

Partie écrite : J-1

- composition de la période alimentaire
- élaboration ou adaptation des fiches techniques

- planification du travail de production

Partie pratique : Jour J

- Organisation, gestion et surveillance du travail de l'équipe et des relations avec la clientèle

Vous devez pouvoir justifier vos choix

➤ **contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**

- Etre en possession des documents du jour (fiches techniques, ...)
- Donner des instructions claires et précises
- Utiliser les termes techniques appropriés
- Transmettre les documents dans les délais impartis
- Gérer le temps
- Travailler dans un souci d'économie
- Exécuter le travail dans son intégralité

➤ **temps accordé pour la réalisation du travail**

- partie écrite : 4X50 min
- partie pratique : 1 journée

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP art culinaire ou Economie de l'entreprise

Section : Chef de cuisine de collectivité

Classement : P

Niveau : 7^e

Intitulé : Planification des menus et du travail du personnel

Epreuve qualifiante

BULLETIN – EAC1

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures ergonomiques, de sécurité et d'hygiène nécessaires à sa propre protection sont mises en œuvre	NA/A
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes environnementales Le matériel est entretenu	NA/A
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations fournies (matériel, documents) en particulier : <ul style="list-style-type: none"> - les tables nutritionnelles sont utilisées - le calendrier des produits frais sont utilisés - les prix sont actuels - les pictogrammes, logos sont décodés 	NA/A
Mener une recherche (si indices manquants) : observer / mesurer	Les groupes cibles spécifiques en lien avec la restauration collective sont définis et permettent de mettre en œuvre des mesures de santé dans les différents secteurs de la cuisine de collectivité.	NA/A
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés, les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre correctement et à bon escient, en particulier : <ul style="list-style-type: none"> - les codes produits sont utilisés - on observe une gestion positive des conflits - l'équipe a travaillé dans le respect des règles de l'art - les erreurs et manquements ont été corrigés - le climat de travail est positif (respectueux et motivant) Le transfert à d'autres situations est adéquat Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	NA/A

Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée La notice d'emploi des produits semi-finis utilisés est respectée et la fiche technique est adaptée Les instructions sont claires et précises La production est soignée La production est conforme	NA/A
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement La production est planifiée Le temps est géré	NA/A
Commentaires et plan éventuel de remédiation 		

En date du, l'élève (Nom, Prénom)
 a présenté et (*biffer les mentons inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, il maîtrise les compétences.
- a échoué à l'épreuve, il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

Pour le jury

La direction

Niveau : 7^e

Classement : P :

Section : Chef de cuisine de collectivité

Intitulé : Gestion de la sécurité alimentaire

Epreuve qualifiante

CAHIER DES CHARGES – EAC 2

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

3.1.1/3.2.1/3.2.2/3.3.1/3.3.4/3.3.6/3.3.7/3.3.10/3.3.12/3.3.16/3.3.17/3.3.19/3.4.1/3.4.2/3.4.3/3.6.1/
3.7.1

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle

Vous travaillez comme chef de cuisine dans le restaurant d'entreprise « Sur le pouce » qui accueille 300 convives chaque midi en self service.

Votre rôle est de veiller à la sécurité alimentaire et de remplir les obligations vis à vis de l'AFSCA.

3. Invariants

- Contrôle et auto contrôle pour la sécurité alimentaire (AFSCA)
- Analyses et interprétation des résultats
- « Marche en avant »
- Plan d'entretien HACCP
- Traçabilité
- Check List d'audit interne

4. Paramètres (variables)

- Type de plan HACCP
- Type de contrôle
- Type de documents d'autocontrôle
- Méthode de traçabilité
- Type de check List (interne ou officielle)

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)

Les températures de contrôle

6. Consignes :

- tâche à effectuer et production attendue pratique avec interview

Dans le contexte de restauration collective qui vous est proposé et pour la prise en charge de la sécurité alimentaire et de l'équipe qui vous sont confiés, mener à bien vos missions dans le respect des règles de l'art et des normes en vigueur et en particulier :

J-1

- adapter et rédiger le plan d'entretien HACCP
- faire respecter l'hygiène et les bonnes pratiques avec la rigueur qui s'impose par rapport au process
- compléter la check List d'audit

Jour J

- réceptionner les marchandises et prendre toutes les mesures pour garantir la traçabilité des produits et la conservation de ceux-ci
- procéder au contrôle des températures et compléter les fiches
 - lors de la réception et du rangement des marchandises
 - des plats froids
 - des plats chauds
- **contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**
 - Etre en possession des documents du jour
 - Gérer le temps
 - Utiliser les techniques de classification des documents
 - Travailler dans un souci d'économie
 - Exécuter le travail dans son intégralité
- **temps accordé pour la réalisation du travail**
 - 14 X 50 MIN

8. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP Art culinaire ou économie de l'entreprise

Section : Chef de cuisine de collectivité

Classement : P

Niveau : 7^e

Intitulé : Gestion de la sécurité alimentaire

Epreuve intermédiaire

BULLETIN – EAC 2

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures ergonomiques, de sécurité et d'hygiène nécessaires à sa propre protection sont respectées	NA / A
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés, éliminés dans le respect des normes environnementales Le matériel est entretenu	NA / A
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations fournies (matériel, documents)	NA / A
Mener une recherche (si indices manquants) : observer / mesurer	Les températures relevées sont exactes	NA / A
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes, en particulier au niveau de l'analyse et de l'interprétation des résultats Les savoirs nécessaires sont mobilisés, les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre dans le souci de la sécurité alimentaire, en particulier : <ul style="list-style-type: none"> - le contrôle et l'auto contrôle sont objectifs - la « marche en avant » est respectée - le plan d'entretien est adéquat - le plan d'entretien(HACCP) est appliqué Le transfert à d'autres situations est adéquat Les compétences exercées en stage et liées à l'EAC sont maîtrisées Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	NA / A

Communiquer Lisibilité et soin	La traçabilité est notée La terminologie spécifique est utilisée Les codes verbaux et non verbaux (structure, ...) sont utilisés à bon escient et facilitent la lisibilité La production est soignée	NA / A
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement La production est planifiée Le temps est géré	NA / A
Commentaires et plan éventuel de remédiation 		

En date du, l'élève (Nom, Prénom)
a présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, il maîtrise les compétences.
- a échoué à l'épreuve, il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

Pour le jury

La direction

Niveau : 7^e

Classement : P

Section : Chef de cuisine de collectivité

Intitulé : Gérer l'économat et la communication

Epreuve qualifiante

CAHIER DES CHARGES – EAC 3

1. Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

2.1.1/2.1.2/2.1.3/3.1.4/2.1.5/2.1.7/2.1.9/2.1.11/2.2.2/2.2.3/2.2.4/2.2.5/2.2.6/2.2.7/2.2.8/2.2.9/2.3.2/ 2.3.3/2.4.1/2.4.2/2.4.3/2.4.4/2.4.5/2.4.7/2.4.8/2.5.1/2.5.2/2.5.3/2.5.4/2.6.1/4.1.1/4.1.2/4.1.3/4.1.4/ 4.1.5/4.1.6/4.1.7/4.1.12

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle

Vous travaillez comme chef de cuisine dans un restaurant d'entreprise « Sur le pouce » et vous devez gérer la commande des marchandises et la qualité des produits pour la prochaine livraison. Vous communiquez avec les collaborateurs et la clientèle.

3. Invariants

- Gérer un stock
- Passer commande
- Compléter et classer un document administratif et financier
- Assurer la procédure « plat témoin »
- Communiquer avec un collaborateur et/ou un client

4. Paramètres (variables)

- Type d'inventaire
- Type de logiciel
- Type et nombre de documents administratifs et financiers
- Type de classement administratif
- Nombre de fournisseurs (min1-max3)

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)

Néant

6. Consignes :

➤ tâche à effectuer et production attendue pratique avec interview

Dans le contexte de restauration collective qui vous est proposé et pour la prise en charge de l'économat qui vous est confié, menez à bien vos missions dans le respect des règles de l'art et des normes en vigueur et en particulier :

- gérer les stocks
- passer la commande
- veiller à la qualité des produits
- communiquer avec les collaborateurs et la clientèle

- **contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**
 - Etre en possession des documents du jour
 - Gérer le temps
 - Utiliser les techniques de classification des documents
 - Travailler dans un souci d'économie
 - Exécuter le travail dans son intégralité
- **temps accordé pour la réalisation du travail**
2 fois le temps professionnel et au plus 8 périodes de 50 min.

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : Economie de l'entreprise

Section : Chef de cuisine de collectivité

Classement: P

Niveau : 7^e

Intitulé : Gérer l'économat et la communication

Epreuve qualifiante

BULLETIN – EAC 3

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Mettre en œuvre les mesures ergonomiques, de sécurité et d'hygiène nécessaires à sa propre protection	NA / A
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations fournies (matériel, documents)	NA / A
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés, les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre correctement et à bon escient, en particulier : - le stock est défini - la commande est établie - la qualité des produits est conforme, en particulier le plat témoin Le transfert à d'autres situations est adéquat Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	NA / A
Communiquer Lisibilité et soin	La communication avec les collaborateurs et la clientèle est judicieuse La terminologie spécifique est utilisée Les codes verbaux et non verbaux (structure, ...) sont utilisés à bon escient et facilitent la lisibilité La production est soignée	NA / A
S'organiser	Le travail est organisé rationnellement Le temps est géré	NA / A
Commentaires et plan éventuel de remédiation		



En date du, l'élève (Nom, Prénom)
a présenté et (*biffer les mentons inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, il maîtrise les compétences.
- a échoué à l'épreuve, il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

Pour le jury

La direction