

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Arrêté du 29 octobre 2019 portant création de la spécialité « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance

NOR : MENE1931273A

Le ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25-1 ;

Vu l'arrêté du 23 juin 2014 relatif à l'obtention de dispenses d'unités aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;

Vu l'arrêté du 24 juillet 2015 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 10 mai 2017 fixant les conditions dans lesquelles les candidats ajournés aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle peuvent conserver des notes qu'ils ont obtenues ;

Vu l'arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'avis favorable de la commission professionnelle consultative « Tourisme, hôtellerie, restauration » en date du 8 juillet 2019,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Il est créé la spécialité « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » de certificat d'aptitude professionnelle dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

Sa présentation synthétique fait l'objet d'une annexe introductive jointe au présent arrêté.

Art. 2. – Les référentiels des activités professionnelles et de compétences sont définis en annexe I du présent arrêté qui comporte l'annexe I a relative au référentiel des activités professionnelles et l'annexe I b relative au référentiel de compétences.

Art. 3. – Le référentiel d'évaluation est fixé par l'annexe II du présent arrêté et comprend l'annexe II a relative aux unités constitutives du diplôme, l'annexe II b relative au règlement d'examen et l'annexe II c relative à la définition des épreuves.

Les horaires applicables sous statut scolaire sont fixés par le tableau annexé à l'arrêté du 21 novembre 2018 susvisé.

La préparation à cette spécialité de certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines définie en annexe III du présent arrêté.

Art. 5. – Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen sous la forme globale ou progressive, conformément aux dispositions des articles D. 337-9 et D. 337-10 du code de l'éducation.

Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Lors de son inscription, il précise également s'il souhaite se présenter à l'épreuve facultative.

Art. 6. – Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté de création du certificat d'aptitude professionnelle « Agent polyvalent de restauration » du 18 juin 1999 modifié et les épreuves de l'examen organisé conformément aux dispositions du présent arrêté sont précisées en annexe IV du présent arrêté.

Toute note obtenue aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 18 juin 1999 modifié précité est, à la demande du candidat et pour sa durée de validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté

Art. 7. – La première session d'examen de la spécialité « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » de certificat d'aptitude professionnelle organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2022.

Art. 8. – La dernière session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle « Agent polyvalent de restauration » organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 18 juin 1999 modifié précité aura lieu en 2021. A l'issue de cette session, l'arrêté précité est abrogé.

Art. 9. – Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 29 octobre 2019.

Pour le ministre et par délégation :

*La chef du service
de l'instruction publique
et de l'action pédagogique,*
R.-M. PRADEILLES-DUVAL

ANNEXE INTRODUCTIVE



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Certificat d'aptitude professionnelle

Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Sommaire

Tableau de synthèse Activités – Compétences – Unités

ANNEXE I. – Référentiels des activités professionnelles et de compétences

Annexe I a Référentiel des activités professionnelles

Annexe I b Référentiel de compétences

ANNEXE II. – Référentiel d'évaluation

Annexe II a Unités constitutives du diplôme

Annexe II b Règlement d'examen

Annexe II c Définition des épreuves

ANNEXE III. – Périodes de formation en milieu professionnel

ANNEXE IV. – Tableau de correspondance entre les unités de l'ancien et du nouveau diplôme

TABLEAU DE SYNTHÈSE ACTIVITÉS – COMPÉTENCES – UNITÉS

Activités	Blocs de compétences	Unités
Pôle 1 Production alimentaire	Bloc n° 1 Production alimentaire	UP 1 Production alimentaire
Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires	Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires	
Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires	Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires	
Réalisation de préparations et de cuissons simples	Réaliser des préparations et des cuissons simples	
Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires	Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires	
Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production	Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production	
Pôle 2 Service en restauration	Bloc n° 2 Service en restauration	UP 2 Service en restauration

Activités	Blocs de compétences	Unités
Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation	Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation	
Prise en charge des clients ou des convives	Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle	
Service aux clients ou convives	Assurer le service des clients ou convives	
Encaissement des prestations	Encaisser les prestations	
Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes	Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes	

	<p align="center">Bloc n° 3 Prévention-santé-environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation - Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention - Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté - Agir face à une situation d'urgence 	UG 1 Prévention-santé-environnement
	<p align="center">Bloc n° 4 Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique</p> <p align="center">Français</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F) - Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu (F) - Evaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F) - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F) - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F) <p align="center">Histoire Géographie et Enseignement moral et civique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG) - S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG) - Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC) - Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC) 	UG 2 Français et Histoire-géographie – Enseignement moral et civique
	<p align="center">Bloc n° 5 Mathématiques – Physique-chimie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher, extraire et organiser l'information - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité <ul style="list-style-type: none"> - Expérimenter, utiliser une simulation - Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés 	UG 3 Mathématiques – Physique- chimie
	<p align="center">Bloc n° 6 Education physique et sportive</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développer sa motricité - S'organiser pour apprendre et s'entraîner - Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter <ul style="list-style-type: none"> - Construire durablement sa santé - Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique 	UG 4 Education physique et sportive

	Bloc n° 7 Langue vivante étrangère L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D. 312-16 du CE), les compétences à : <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre la langue orale - Comprendre un document écrit <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer à l'écrit - S'exprimer à l'oral en continu <ul style="list-style-type: none"> - Interagir à l'oral 	UG 5 Langue vivante étrangère
	Bloc facultatif Arts appliqués et cultures artistiques <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design - Etablir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé - Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques <ul style="list-style-type: none"> - Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design <ul style="list-style-type: none"> - Consolider une proposition - Présenter graphiquement ou en volume une intention - Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design 	UF 1 Arts appliqués et cultures artistiques

ANNEXE I

RÉFÉRENTIELS DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET DE COMPÉTENCES

ANNEXE I a

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

1. Champ d'activité

1.1. Définition de l'emploi

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

1.2. Secteurs d'activités

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide ;
- restauration commerciale libre-service (cafétéria) ;
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement...) ;
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés ;
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients ;
- une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.

1.3. Emplois concernés

La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par les employeurs en fonction du statut ou des conventions collectives de référence :

- agent polyvalent ;

- employé de cafétéria ;
- employé de restauration ;
- employé de restauration rapide ;
- employé de restauration collective ;
- équipier polyvalent.

1.4. Conditions générales d'exercice

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse :

- la connaissance de son environnement professionnel ;
- les réglementations et normes en vigueur ;
- la santé et la sécurité au travail ;
- la qualité de la production et des prestations ;
- le développement durable ;
- l'utilisation des outils numériques et logiciels professionnels.

1.5. Perspectives d'évolution

Après une expérience professionnelle et selon ses aptitudes, le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) peut accéder à des formations ou des postes offrant de plus larges responsabilités :

- employé qualifié de restauration ;
- équipier responsable ;
- responsable de zone ou chef d'équipe ;
- chef de groupe ;
- adjoint au responsable ;
- responsable d'un point de vente...

1.6. Pôles d'activités

Dans l'exercice de sa profession, le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est amené à conduire des activités qui peuvent être classées en 2 pôles :

- Pôle 1 : production alimentaire ;
- Pôle 2 : service en restauration.

2. Tableaux détaillés des activités et tâches professionnelles

Pôle 1 - Production alimentaire	
Activités	Tâches
A1 – Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires	Réception des marchandises
	Déballage des marchandises réceptionnées
	Rangement des marchandises dans les zones appropriées
	Maintien en ordre des zones de stockage
	Renseignement et transmission des documents de gestion et de traçabilité
A2 – Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires	Sortie, pesée, comptage des produits alimentaires
	Décongélation des produits alimentaires
	Lavage, décontamination des fruits et légumes
	Epluchage et taillage manuel ou mécanisé, tranchage
	Mise en attente des produits alimentaires
	Réalisation des opérations de traçabilité
A3 – Réalisation de préparations et de cuissons simples	Réalisation de cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, frites
	Réalisation à chaud ou à froid de préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés
	Maintien ou remise en température des plats cuisinés à l'avance

Activités	Tâches
	Réalisation des opérations de traçabilité
A4 – Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires	Elaboration de préparations alimentaires par assemblage
	Portionnement des préparations alimentaires
	Dressage, mise en valeur des préparations alimentaires
	Conditionnement individuel ou multiportions en vue d'une distribution directe ou différée
	Entreposage en attente de distribution ou de vente
	Réalisation des opérations de traçabilité
A5 – Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production	Lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles
	Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements et matériels des espaces de production
	Evacuation, tri et entreposage des déchets
	Réalisation des opérations de traçabilité

Pôle 2 – Service en restauration

Activités	Tâches
A6 – Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation	Mise en place des espaces de distribution, vente et consommation
	Disposition des produits alimentaires et non alimentaires sur les espaces de distribution, de vente et de consommation
	Affichage des informations relatives aux produits proposés
	Participation à la mise en valeur des espaces avec des éléments d'ambiance, des supports promotionnels
	Contrôle et réapprovisionnement des espaces de vente et de distribution en prenant en compte les flux, les stocks
	Traitement des produits non servis et des invendus
	Transmission des informations à l'équipe et à la hiérarchie
A7 – Prise en charge des clients ou des convives	Accueil du client ou convive
	Identification des besoins et des attentes du client ou convive
	Proposition, suggestion de l'offre, vente additionnelle
	Prise de commande
	Gestion des objections, des réclamations
	Prise de congé du client ou convive
A8 – Service aux clients ou convives	Transmission des informations à l'équipe et à la hiérarchie
	Préparation des éléments de la commande
	Conditionnement pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette
	Service des repas
A9 – Encaissement des prestations	Repérage des anomalies en zone de distribution, vente et consommation et alerte à la hiérarchie
	Ouverture et clôture de caisse
	Saisie des éléments de la prestation à encaisser
	Traitement des encaissements
A10- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes	Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement, de difficulté
	Lavage manuel et mécanisé de la vaisselle et des ustensiles
	Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements, matériels des espaces de distribution, vente et consommation
	Nettoyage et désinfection des vestiaires et sanitaires

Activités	Tâches
	Evacuation, tri et entreposage des déchets
	Réalisation des opérations de traçabilité

Pôle 1 - Production alimentaire

A1 – Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires

Tâches	
T1	Réception des marchandises
T2	Déemballage des marchandises réceptionnées
T3	Rangement des marchandises dans les zones appropriées
T4	Maintien en ordre des zones de stockage
T5	Renseignement et transmission des documents de gestion et de traçabilité
Conditions de réalisation	
<p>Moyens et ressources : Tenue professionnelle et équipements de protection individuelle (EPI) adaptés Zone de réception et de déemballage Zone de stockage des produits alimentaires (enceintes froides positives et négatives, réserve sèche) Zone de stockage des produits non alimentaires Zone d'entreposage des déchets Outils (logiciel de gestion de stock) et documents de gestion (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture) Fiches techniques, procédures, protocoles Plan de rangement Notice d'utilisation des matériels et produits Plan de maîtrise sanitaire Outils et documents de traçabilité Denrées, produits alimentaires et non alimentaires Outils de déemballage Matériels et outils de contrôle et de suivi (sonde, balances) Matériel de manutention Matériel de collecte, tri et transport des déchets</p> <p>Autonomie : Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie : – autonome dans l'exécution de ses tâches, – responsable de la conformité de son travail.</p>	
Résultats attendus	
Port de la tenue professionnelle et des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés à l'activité Application des procédures de l'entreprise et de la réglementation Rangement conforme des produits vers les zones de stockage adaptées Respect des règles de rangement Zones de stockage propres et ordonnées Utilisation conforme des matériels de contrôle Déemballage dans le respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention des risques liés à l'activité physique Tri et évacuation des déchets conformes aux consignes Renseignement précis des documents de gestion des stocks, des documents de traçabilité et application des mesures correctives	

A2 – Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires

Tâches	
T1	Sortie, pesée, comptage des produits alimentaires
T2	Décongélation des produits alimentaires
T3	Lavage, décontamination des fruits et légumes
T4	Epluchage et taillage manuel ou mécanisé, tranchage
T5	Mise en attente des produits alimentaires
T6	Réalisation des opérations de traçabilité
Conditions de réalisation	
<p>Moyens et ressources Tenue professionnelle et EPI adaptés Zone de stockage des produits alimentaires (enceintes froides positives et négatives, réserve sèche) Légumerie Zone de production culinaire Fiches techniques, procédures, protocoles Notice d'utilisation des matériels et produits Plan de maîtrise sanitaire Outils et documents de traçabilité Denrées et produits alimentaires Produits de décontamination des fruits et légumes Matériel de pesée et de mesure Matériel de manutention Matériel d'épluchage, de taillage, de tranchage manuel ou mécanisé Matériel de maintien en température (chaud et froid) Matériel de collecte et tri des déchets</p> <p>Autonomie : Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie : – autonome dans l'exécution de ses tâches, – responsable de la conformité de son travail.</p>	
Résultats attendus	
Port de la tenue professionnelle et des EPI adaptés à l'activité Application des règles de sortie des produits (premier entré / premier sorti) Exactitude des pesées et des quantités Décongélation conforme à la réglementation Traitement des denrées et produits alimentaires conforme aux consignes (lavage/décontamination, épluchage, taillage) Maîtrise de la consommation d'eau, de produit, tri des déchets Mise en attente des produits conforme à la réglementation Utilisation rationnelle des matériels d'épluchage, de taillage, tranchage, dans le respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention des risques liés à l'activité physique Tri et évacuation des déchets conformes aux consignes Renseignement précis des documents de traçabilité et application des mesures correctives	

A3 – Réalisation de préparations et de cuissons simples

Tâches	
T1	Réalisation de cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture
T2	Réalisation à chaud ou à froid de préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés
T3	Maintien ou remise en température des plats cuisinés à l'avance
T4	Réalisation des opérations de traçabilité
Conditions de réalisation	
<p>Moyens et ressources : Tenue professionnelle et EPI adaptés Zone de production culinaire Fiches techniques, procédures, protocoles Notice d'utilisation des matériels et produits Plan de maîtrise sanitaire</p>	

Outils et documents de traçabilité
 Denrées et produits alimentaires
 Matériel de contrôle des bains de friture
 Matériel et équipement de préparation et de cuisson
 Matériel de maintien en température, de refroidissement, de remise en température
 Matériel de contrôle de température
 Matériel de collecte et tri des déchets

Autonomie :

Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :

- autonome dans l'exécution de ses tâches,
- responsable de la conformité de son travail.

Résultats attendus

Port de la tenue professionnelle et des EPI adaptés à l'activité
 Préparations et cuissons conformes à la fiche technique et à la demande du client
 Maîtrise de la consommation d'énergie
 Contrôle des qualités organoleptiques des préparations
 Utilisation rationnelle des matériels de préparation, cuisson, refroidissement, remise en température dans le respect des règles de sécurité
 Respect du couple temps-température lors de la remise en température des plats cuisinés à l'avance
 Mise en attente des produits conforme à la réglementation (maintien en température ou entreposage au froid)
 Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention des risques liés à l'activité physique
 Tri et évacuation des déchets conformes aux consignes
 Renseignement précis des documents de traçabilité et application des mesures correctives

A4 – Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires**Tâches**

T1	Elaboration de préparations alimentaires par assemblage
T2	Portionnement des préparations alimentaires
T3	Dressage, mise en valeur des préparations alimentaires
T4	Conditionnement individuel ou multiportions en vue d'une distribution directe ou différée
T5	Entreposage en attente de distribution ou de vente
T6	Réalisation des opérations de traçabilité

Conditions de réalisation**Moyens et ressources :**

Tenue professionnelle et EPI adaptés
 Zone de production culinaire, zone de conditionnement
 Fiches techniques, procédures, protocoles
 Notice d'utilisation des matériels et produits
 Plan de maîtrise sanitaire
 Outils et documents de traçabilité
 Denrées et produits alimentaires
 Matériel et équipement de préparation, de cuisson et de conditionnement
 Matériel de remise en température
 Matériel de maintien en température (chaud, froid)
 Matériel de contrôle de température
 Matériel de collecte et tri des déchets

Autonomie :

Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :

- autonome dans l'exécution de ses tâches,
- responsable de la conformité de son travail.

Résultats attendus

Port de la tenue professionnelle et des EPI adaptés à l'activité
 Exactitude des pesées et des quantités
 Assemblage, dressage, portionnement et conditionnement conformes aux fiches techniques, procédures, protocoles
 Choix adapté des conditionnements
 Exactitude des grammages et des portions
 Mise en valeur des préparations présentées
 Mise en attente des produits conforme à la réglementation
 Utilisation rationnelle des matériels dans le respect des règles de sécurité
 Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention des risques liés à l'activité physique
 Tri et évacuation des déchets conformes aux consignes
 Renseignement précis des documents de traçabilité et application des mesures correctives

A5 – Mise en œuvre des opérations d’entretien dans les espaces de production

Tâches	
T1	Lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles
T2	Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements et matériels des espaces de production
T3	Evacuation, tri et entreposage des déchets
T4	Réalisation des opérations de traçabilité
Conditions de réalisation	
<p>Moyens et ressources : Tenue professionnelle et EPI adaptés Zone de stockage Zone de production Zone d’entreposage des déchets Fiches techniques, plans de nettoyage, procédures, protocoles Notice d’utilisation des matériels et produits Plan de maîtrise sanitaire Outils et documents de traçabilité Produits d’entretien Matériel d’entretien manuel et mécanisé Matériel, équipement et produits de lavage de la batterie de cuisine et des ustensiles Consignes de tri des déchets Matériel de collecte, tri et transport des déchets</p> <p>Autonomie : Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie : – autonome dans l’exécution de ses tâches, – responsable de la conformité de son travail.</p>	
Résultats attendus	
Port de la tenue professionnelle et des EPI adaptés à l’activité Mise en place des équipements de protection collective Attitude d’autocontrôle permanente Nettoyage et désinfection des surfaces, des équipements et matériels conformes au plan de nettoyage, aux procédures, protocoles Lavage de la batterie de cuisine et des ustensiles conforme aux procédures, protocoles Application des dosages préconisés Maîtrise de la consommation d’eau, de produits et de consommables Résultat conforme au travail prescrit Utilisation rationnelle des matériels de nettoyage dans le respect des règles de sécurité Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes Conformité de la collecte, du tri et de l’entreposage des déchets Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention des risques liés à l’activité physique Renseignement précis des documents de traçabilité et application des mesures correctives Signalement des anomalies, des dysfonctionnements	

Pôle 2 - Service en restauration

A6 – Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation

Tâches	
T1	Mise en place des espaces de distribution, vente et consommation
T2	Disposition des produits alimentaires et non alimentaires sur les espaces de distribution, de vente et de consommation
T3	Affichage des informations relatives aux produits proposés
T4	Participation à la mise en valeur des espaces avec des éléments d’ambiance, des supports promotionnels
T5	Contrôle et réapprovisionnement des espaces de vente et de distribution en prenant en compte les flux, les stocks
T6	Traitement des produits non servis et des invendus
T7	Transmission des informations à l’équipe et à la hiérarchie
Conditions de réalisation	
<p>Moyens et ressources :</p>	

Tenue professionnelle et EPI adaptés
 Zone de distribution, de vente et de consommation
 Zone de stockage des produits
 Fiches techniques, procédures, protocoles
 Notice d'utilisation des matériels et produits
 Plan de maîtrise sanitaire
 Outils et documents de traçabilité
 Produits alimentaires
 Matériels, équipements et consommables de distribution ou de vente
 Supports visuels de communication
 Matériel de collecte des déchets

Autonomie :

Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :

- autonome dans l'exécution de ses tâches,
- responsable de la conformité de son travail.

Résultats attendus

Port de la tenue professionnelle et des EPI adaptés à l'activité
 Attitude professionnelle adaptée à la situation
 Mise en place et réapprovisionnement des zones de distribution, vente et consommation conformes :
 - aux fiches techniques, procédures, protocoles
 - à l'image de marque de l'entreprise ou de l'établissement
 Traitement des produits non servis et des invendus conformément à la réglementation
 Exécution de l'activité en respectant le confort et la sécurité du client ou convive
 Prise en compte des flux, des stocks au moment du réapprovisionnement pour limiter le gaspillage
 Utilisation rationnelle des équipements de distribution dans le respect des règles de sécurité
 Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention des risques liés à l'activité physique
 Renseignement des documents de traçabilité et application des mesures correctives
 Signalement des anomalies, des dysfonctionnements

A7 – Prise en charge des clients ou convives**Tâches**

T1	Accueil du client ou convive
T2	Identification des besoins et des attentes du client ou convive
T3	Proposition, suggestion de l'offre, vente additionnelle
T4	Prise de commande
T5	Gestion des objections, des réclamations
T6	Prise de congé du client ou convive
T7	Transmission des informations à l'équipe et la hiérarchie

Conditions de réalisation**Moyens et ressources :**

Tenue professionnelle adaptée
 Zone de distribution, de vente et de consommation
 Procédures, protocoles
 Documents descriptifs des produits proposés : dénomination, composition, provenance, qualité, prix, promotion
 Documents de transmission des informations
 Outil numérique d'enregistrement des commandes
 Supports visuels de communication

Autonomie :

Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :

- autonome dans l'exécution de ses tâches,
- responsable de la conformité de son travail.

Résultats attendus

Port de la tenue professionnelle adaptée à l'activité
 Attitude professionnelle adaptée à la situation
 Application du protocole d'accueil et de prise de congé interne à l'entreprise ou à l'établissement
 Prise en compte des besoins et des attentes du client ou du convive
 Prise en compte des consignes pour le service du jour
 Proposition argumentée de l'offre, des ventes additionnelles
 Prise de commande conforme à la demande du client ou du convive
 Réaction adaptée aux objections, aux réclamations du client ou du convive
 Communication réactive des informations à l'équipe de travail et la hiérarchie

A 8 – Service aux clients ou convives

Tâches

T1	Préparation des éléments de la commande
T2	Conditionnement pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette
T3	Service des repas
T4	Repérage et traitement des anomalies en zone de distribution, vente et consommation et alerte à la hiérarchie

Conditions de réalisation

Moyens et ressources :

Tenue professionnelle adaptée
 Zone de production
 Zone de distribution, vente et consommation
 Commande du client ou convive
 Fiches techniques, procédures, protocoles
 Plan de maîtrise sanitaire
 Outils et documents de traçabilité
 Produits alimentaires et consommables
 Matériel de service
 Supports visuels de communication

Autonomie :

Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :

- autonome dans l'exécution de ses tâches,
- responsable de la conformité de son travail.

Résultats attendus

Port de la tenue professionnelle adaptée à l'activité
 Attitude professionnelle adaptée à la situation
 Application des procédures et protocoles de conditionnement pour la vente à emporter, le service des repas, dans le respect de l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement,
 Exécution de l'activité en respectant le confort et la sécurité du client ou du convive
 Distribution des produits alimentaires, des consommables pour la vente sans gaspillage
 Maintien d'un environnement accueillant et fonctionnel pendant le service
 Utilisation du matériel de service en conformité avec les règles de sécurité
 Mise en œuvre des moyens de prévention des risques liés à l'activité physique
 Renseignement des documents de traçabilité et application conforme des mesures correctives
 Communication réactive des informations à l'équipe de travail et la hiérarchie

A9 – Encaissement des prestations

Tâches

T1	Ouverture et clôture de caisse
T2	Saisie des éléments de la prestation à encaisser
T3	Traitement des encaissements
T4	Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement, de difficulté

Conditions de réalisation

Moyens et ressources :

Tenue professionnelle adaptée
 Zone de distribution, de vente et de consommation
 Procédures d'encaissement
 Notice d'utilisation de la caisse
 Documents descriptifs des préparations, des codes et des prix
 Matériel d'encaissement (caisse enregistreuse, calculatrice) et d'impression
 Logiciel de gestion assistée par ordinateur

Autonomie :

Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :

- autonome dans l'exécution de ses tâches,
- responsable de la conformité de son travail.

Résultats attendus

Port de la tenue professionnelle adaptée à l'activité
 Application des procédures d'encaissement et de la sécurité des fonds
 Saisie exacte
 Encaissement fiable et rapide
 Communication adaptée, aisée avec la clientèle
 Contrôle de la caisse au moment de l'ouverture et de la clôture
 Réactivité de la communication à la hiérarchie en cas de dysfonctionnement, de difficulté

A 10 – Mise en œuvre des opérations d'entretien des espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Tâches

T1	Lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles
T2	Nettoyage et désinfection des surfaces, équipements, matériels des espaces de distribution, vente et consommation
T3	Nettoyage et désinfection des vestiaires et sanitaires
T4	Evacuation, tri et entreposage des déchets
T5	Réalisation des opérations de traçabilité

Conditions de réalisation

Moyens et ressources :

Tenue professionnelle et EPI adaptés
 Zone de distribution, de vente, de consommation, vestiaires, sanitaires
 Plan de maîtrise sanitaire
 Plan de nettoyage des espaces de distribution, vente et consommation
 Fiches techniques, procédures, protocoles
 Notice d'utilisation des matériels et produits
 Outils et documents de traçabilité
 Produits d'entretien
 Matériel d'entretien manuel et mécanisé
 Matériel de collecte, tri et transport des déchets
 Locaux d'entreposage des déchets

Autonomie :

Dans le respect des procédures imposées, des consignes données et sous la responsabilité de sa hiérarchie :
 – autonome dans l'exécution de ses tâches,
 – responsable de la conformité de son travail.

Résultats attendus

Port de la tenue professionnelle et des EPI adaptés à l'activité
 Mise en place des équipements de protection collective
 Attitude d'autocontrôle permanente
 Maîtrise de la consommation d'eau, de produits et de consommables
 Opérations d'entretien et de désinfection conforme au plan de nettoyage, aux procédures, protocoles
 Application des dosages préconisés
 Utilisation des matériels de nettoyage en conformité avec les règles de sécurité
 Exécution de l'activité en respectant le confort et la sécurité du client ou convive
 Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes
 Résultat conforme au travail prescrit
 Conformité de la collecte, du tri et de l'entreposage des déchets
 Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention des risques liés à l'activité physique
 Renseignement précis des documents de traçabilité et application des mesures correctives
 Signalement des anomalies, des dysfonctionnements

ANNEXE I b

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Organisation du référentiel de compétences

Le référentiel de compétences du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est construit à partir du référentiel des activités professionnelles.

Les **compétences professionnelles**, au nombre de dix, se présentent sous forme de tableaux qui précisent :

- les **compétences détaillées** qui les constituent ;
- les **indicateurs de performance** permettant de définir des critères de performance et d'évaluer le niveau de compétence mobilisé ;

- les **conditions de réalisation et ressources** précisant le contexte dans lequel la compétence est mobilisée (chacune de ces ressources étant disponible en totalité ou partie selon la complexité de la situation professionnelle et la place dans la formation) ;
- les **savoirs associés** avec les **limites d'exigences** :
 - **savoirs associés** liés à chacune des compétences mobilisées (codifiés S) ;
 - **savoirs associés communs** à l'ensemble des compétences d'un même bloc (codifiés SC 1 pour le bloc n° 1 et SC 2 pour le bloc n° 2).

Ces tableaux n'induisent aucune chronologie dans la maîtrise des apprentissages.

Chacune des compétences décrites dans le référentiel de certification s'inscrit dans un contexte professionnel réel ou simulé.

Il sera nécessaire de faire évoluer la liste des ressources en fonction des évolutions technologiques et réglementaires dans les différents secteurs.

COMPÉTENCES

Bloc n° 1 Production alimentaire	C1 – Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
	C2 – Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
	C3 – Réaliser des préparations et des cuissons simples
	C4 – Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
	C5 – Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production
Bloc n° 2 Service en restauration	C6 – Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
	C7 – Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
	C8 – Assurer le service des clients ou convives
	C9 – Encaisser les prestations
	C10 – Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

BLOC DE COMPÉTENCES N°1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE

COMPÉTENCE C1 – Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires

Condition de réalisation - Ressources		
Tenue professionnelle et EPI adaptés Zone de réception et de déballage Zone de stockage des produits alimentaires (enceintes froides positives et négatives, réserve sèche) Zone de stockage des produits non alimentaires Zone d'entreposage des déchets Outils (logiciel de gestion de stock) et documents de gestion (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture) Fiches techniques, procédures, protocoles Plan de rangement Notice d'utilisation des matériels et produits Plan de maîtrise sanitaire (PMS) Outils et documents de traçabilité Denrées, produits alimentaires et non alimentaires Outils de déballage Matériel et outils de contrôle et de suivi (sondes, balances) Matériel de manutention Matériel de collecte, tri et transport des déchets		
Compétences détaillées	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
C 1.1. Réceptionner les livraisons et maintenir en ordre les zones de stockage	Port de la tenue professionnelle adaptée Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Choix correct du matériel, des outils (contrôle, déballage, transport...)	Zones de stockage ordonnées et propres Contrôle quantitatif des livraisons Contrôle qualitatif des livraisons Traitement des produits non conformes selon les consignes Renseignement conforme des documents de gestion et de traçabilité
C 1.2. Déballer les livraisons	Utilisation conforme du matériel Organisation rationnelle dans l'espace Prise en compte des priorités, des contraintes Prise en compte du développement durable (écogestes)	Utilisation adaptée des outils de déballage Conformité du tri et de l'évacuation des emballages

Condition de réalisation - Ressources		
C 1.3. Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés	Respect du temps alloué Application conforme des mesures correctives	Respect du plan et des règles de rangement Respect de la marche en avant

Savoirs associés liés à la compétence C1	
Thèmes	Limites d'exigence
Environnement professionnel	
S 1.1. Risques spécifiques aux activités de réception-stockage et moyens de prévention	Identifier les risques spécifiques rencontrés au cours des activités de réception et stockage des produits. Proposer et justifier les mesures de protection collective ou individuelle adaptées à son poste de travail. <i>Les risques liés à la manutention, à la manipulation, les risques de chutes de plain-pied et de chutes de hauteur sont particulièrement concernés pour cette compétence.</i>
Technologies	
S 1.2. Techniques professionnelles – règles de rangement – opérations de traçabilité	Enoncer et justifier les règles de rangement dans les différentes zones de stockage. Repérer dans le PMS les opérations de traçabilité à respecter lors des opérations de réception et stockage et les justifier.
S 1.3. Equipements et matériels utilisés lors de la livraison, de la réception et du stockage	Indiquer le nom, la fonction d'usage et les règles d'utilisation des équipements et matériels. Interpréter les tableaux d'affichage, les enregistrements graphiques de températures sur les enceintes froides au regard de la réglementation.
S 1.4. Produits non alimentaires	A partir d'étiquettes de produits non alimentaires, identifier les symboles de sécurité et indiquer les précautions à prendre lors du stockage. Justifier les lieux de stockage des différents types de produits non alimentaires réceptionnés.
S 1.5. Outils numériques et documents professionnels	Indiquer le rôle du bon de commande et du bon de livraison. Indiquer le rôle de la fiche de stock. Identifier les composantes des documents professionnels utilisés.
Hygiène professionnelle	
S 1.6. Conditions et durées de stockage des produits alimentaires	Pour un mode de conservation donné, justifier les conditions et les durées de stockage.
Sciences de l'alimentation	
S 1.7. Caractéristiques des produits alimentaires	Identifier les produits alimentaires courants. Caractériser les différentes gammes de produits alimentaires. Indiquer les contrôles qualitatifs à effectuer à réception (date limite de consommation (DLC), date de durabilité minimale (DDM), intégrité et conformité des produits, des emballages, critères de fraîcheur et de qualité...) A partir d'étiquettes de produits alimentaires, identifier les mentions obligatoires et sélectionner les mentions utiles pour le stockage.
S 1.8. Modifications des produits alimentaires lors du stockage	Indiquer les principales modifications subies par les produits alimentaires lors du stockage. Identifier les mesures à respecter pour limiter ces modifications.

COMPÉTENCE C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires

Condition de réalisation - Ressources		
Tenue professionnelle et EPI adaptés Zone de stockage des produits alimentaires (enceintes froides positives et négatives, réserve sèche) Légumerie Zone de production culinaire Fiches techniques, procédures, protocoles Notice d'utilisation des matériels et produits Plan de maîtrise sanitaire Outils et documents de traçabilité Denrées et produits alimentaires Produits de décontamination des fruits et légumes Matériel de pesée et de mesure Matériel de manutention Matériel d'épluchage, de taillage, de tranchage manuel ou mécanisé Matériel de maintien en température (chaud et froid) Matériel de collecte et tri des déchets		
Compétences détaillées	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires	Port de la tenue professionnelle Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité	Contrôle qualitatif des produits à traiter Choix des matériels adaptés Exactitude des pesées et des mesures Conformité du tri et de l'évacuation des emballages

Condition de réalisation - Ressources		
C 2.2. Conduire une décongélation de produits alimentaires	Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Installation rationnelle du poste de travail Utilisation conforme des équipements, du matériel, des ustensiles et des produits Attitude d'autocontrôle permanente Prise en compte du développement durable (écogestes : utilisation raisonnée de l'eau, des produits et des matériels - épluchage des légumes et fruits sans gaspillage...) Respect du temps alloué Application conforme des mesures correctives	Décongélation des produits alimentaires conforme au protocole Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité
C 2.3. Préparer les fruits et légumes frais : - laver, décontaminer - éplucher - tailler à la main ou à la machine		Lavage, décontamination des fruits et légumes conforme au protocole Choix des matériels, accessoires et ustensiles adaptés Conformité du tri et de l'évacuation des déchets Conformité du taillage des fruits et légumes aux consignes
C 2.4. Réserver les produits alimentaires dans l'attente de leur utilisation ultérieure		Conditionnement et étiquetage conformes des produits alimentaires en attente Conformité de la température et du lieu de stockage Renseignement conforme des documents de traçabilité et archivage

Savoirs associés liés à la compétence C2	
Thèmes	Limites d'exigence
Environnement professionnel	
S 2.1. Risques spécifiques aux opérations préliminaires et moyens de prévention	Identifier les risques spécifiques rencontrés au cours des opérations préliminaires sur les produits alimentaires. Proposer et justifier les mesures de protection collective ou individuelle adaptées à son poste de travail. <i>Les risques mécanique, électrique et biologique sont particulièrement concernés pour cette compétence.</i>
Technologies	
S 2.2. Techniques professionnelles liées aux opérations préliminaires - décontamination - décongélation - pesées et mesures - taillage des fruits et légumes - conditionnement et stockage des produits alimentaires	Pour chaque technique mise en œuvre : - énoncer l'objectif de la technique ; - énoncer les contrôles qualité à réaliser au cours ou à l'issue de l'activité. Citer et convertir les unités de pesées et de mesures usuelles. Nommer les taillages les plus courants. Justifier les règles de conditionnement et de stockage des produits alimentaires en attente. Repérer dans le PMS les opérations de traçabilité à respecter lors du conditionnement et du stockage des produits alimentaires et les justifier.
S 2.3. Matériels ou appareils de pesée, d'épluchage, de taillage, de tranchage	Indiquer le nom, la fonction d'usage des matériels et appareils utilisés. Repérer les éléments de sécurité et de réglage. Justifier le choix des accessoires en fonction du résultat souhaité. Identifier les dangers et citer les règles de sécurité à respecter. Indiquer les procédures de nettoyage et de désinfection.
Hygiène professionnelle	
S 2.4. Prévention des contaminations lors des opérations préliminaires	Identifier les risques de contamination lors des opérations préliminaires sur les produits alimentaires. Citer les mesures préventives et réglementaires appliquées à ces opérations.
S 2.5. Décongélation des produits alimentaires	Justifier les mesures réglementaires de décongélation des produits alimentaires.
Sciences de l'alimentation	
S 2.6. Influence du lavage et du taillage des fruits et légumes sur les constituants alimentaires	Indiquer les principales modifications subies lors du lavage et du taillage. Justifier les mesures à adopter pour limiter les modifications lors du lavage et du taillage.

COMPÉTENCE C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples

Condition de réalisation - Ressources		
Tenue professionnelle et EPI adaptés Zone de production culinaire Fiches techniques, procédures, protocoles Notice d'utilisation des matériels et produits Plan de maîtrise sanitaire Outils et documents de traçabilité Denrées et produits alimentaires Matériel de contrôle des bains de friture Matériel et équipement de préparation et de cuisson Matériel de maintien et de remise en température Matériel de contrôle des températures Matériel de collecte et tri des déchets		
Compétences détaillées	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques

Condition de réalisation - Ressources		
C 3.1. Mettre en œuvre des cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture	Port de la tenue professionnelle Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique	Maîtrise de l'utilisation des appareils de cuisson Contrôle de la cuisson
C 3.2. Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés	Prise en compte des priorités, des contraintes Choix adapté du matériel et des ustensiles Respect des techniques, des procédures, des protocoles Installation rationnelle du poste de travail	Respect des fiches techniques Respect des modes d'emploi Respect des pesées et des mesures Maîtrise de l'utilisation des appareils
C 3.3. Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l'avance	Conformité du résultat attendu Attitude d'autocontrôle permanente Prise en compte du développement durable (écogestes : maîtrise de la consommation d'énergie, utilisation raisonnée de l'eau) Respect du temps alloué Renseignement conforme et archivage des documents de traçabilité Application conforme des mesures correctives	Maîtrise de l'utilisation des appareils de maintien ou de remise en température Rangement rationnel des préparations Contrôle des températures et application conforme des mesures correctives Conformité des durées d'entreposage

Savoirs associés liés à la compétence C3	
Thèmes	Limites d'exigence
Environnement professionnel	
S 3.1. Risques spécifiques aux opérations de préparation et de cuisson et moyens de prévention	Identifier les risques spécifiques rencontrés au cours des activités de préparation et de cuisson. Proposer et justifier les mesures de protection collective ou individuelle adaptées à son poste de travail. <i>Les risques de brûlure et d'incendie sont particulièrement concernés pour cette compétence.</i>
Technologies	
S 3.2. Techniques professionnelles de préparation et de cuisson	Pour chaque technique mise en œuvre : - énoncer l'objectif de la technique ; - énoncer les contrôles qualité à réaliser au cours ou à l'issue de l'activité.
S 3.3. Matériels ou appareils de préparation, cuisson, refroidissement rapide, conservation (chaud ou froid)	Indiquer le nom, la fonction d'usage et les règles d'utilisation des matériels et appareils. Indiquer les éléments de sécurité et de réglage. Justifier le choix des accessoires en fonction de la préparation à réaliser. Identifier les dangers et justifier les règles de sécurité à respecter. Citer les procédures de nettoyage et de désinfection.
Hygiène professionnelle	
S 3.4. Influence des températures sur le développement microbien	Décrire l'influence des températures sur le développement microbien. Indiquer et justifier les mesures réglementaires à respecter : - lors du maintien au froid ou au chaud des préparations, - lors de la remise en température.
Sciences de l'alimentation	
S 3.5. Qualités organoleptiques des aliments	Nommer et identifier les propriétés organoleptiques des aliments. Mettre en évidence l'influence des couleurs, du volume, de la texture, de la présentation sur l'appétence et sur le choix du client. Indiquer les conséquences d'un bain de friture non conforme sur les qualités organoleptiques des aliments frits et sur la santé des consommateurs.

COMPÉTENCE C4 - Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires

Condition de réalisation - Ressources		
Tenue professionnelle et EPI adaptés Zone de production culinaire, zone de conditionnement Fiches techniques, procédures, protocoles Notice d'utilisation des matériels et produits Plan de maîtrise sanitaire Outils et documents de traçabilité Denrées et produits alimentaires Matériel et équipement de préparation, de cuisson et de conditionnement Cellule de refroidissement rapide Matériel de remise en température Matériel de maintien en température (chaud, froid) Matériel de contrôle de température Matériel de collecte et tri des déchets		
Compétences détaillées	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques

Condition de réalisation - Ressources		
C 4.1. Assembler des produits alimentaires pour obtenir des mets simples		Choix adapté des ustensiles et matériels Respect des fiches techniques
C 4.2. Portionner les préparations alimentaires		Respect et exactitude des grammages Régularité des portions
C 4.3. Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires		Choix adapté des contenants Dressage et mise en valeur conformes à la fiche technique Respect des consignes spécifiques (régimes, allergies)
C 4.4. Conditionner les préparations en portions individuelles ou multiportions		Vérification de la zone de conditionnement (propreté, températures) Choix adapté du conditionnement Maîtrise de l'utilisation des appareils de conditionnement Contrôle de l'étanchéité des conditionnements Étiquetage conforme des contenants
C 4.5. Entreposer les préparations alimentaires en attente de distribution ou de vente		Vérification des appareils d'entreposage (propreté, températures) Respect des règles de mise en attente

Savoirs associés liés à la compétence C4	
Thèmes	Limites d'exigence
Environnement professionnel	
S 4.1. Liaisons chaude et froide	A partir d'une situation professionnelle donnée : - énoncer le principe des liaisons chaude et froide ; - citer les avantages et les limites de ces liaisons.
S 4.2. Risques spécifiques aux activités d'assemblage, dressage, conditionnement et moyens de prévention	Identifier les risques spécifiques aux activités d'assemblage, dressage, conditionnement. Proposer et justifier les mesures de protection collective ou individuelle adaptées à son poste de travail. <i>Les risques de brûlure et les risques liés aux manipulations sont particulièrement concernés pour cette compétence.</i>
Technologies	
S 4.3. Techniques professionnelles - conditionnement et entreposage des préparations culinaires - assemblage, dressage, conditionnement - traçabilité	Énoncer l'objectif des techniques de conditionnement. Citer les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquetage. Citer et justifier les règles d'entreposage. Énoncer et expliquer les contrôles qualité à réaliser au cours ou à l'issue des activités. Justifier la nécessité de conserver toutes les étiquettes des produits utilisés. Justifier la nécessité de réaliser un échantillon témoin. Citer les mentions obligatoires devant figurer sur le plat témoin. Énoncer les conditions de réalisation et de stockage.
S 4.4. Matériels et appareils de portionnement, de tranchage, et de conditionnement	Indiquer le nom, la fonction d'usage et les règles d'utilisation du matériel et des appareils. Indiquer les éléments de sécurité et de réglage. Justifier le choix des accessoires en fonction de l'opération à réaliser. Identifier les dangers et justifier les règles de sécurité à respecter.
Hygiène professionnelle	
S 4.5. Prévention des contaminations au cours des activités d'assemblage, de dressage et de conditionnement	Identifier les risques de contamination lors de ces opérations (contaminations croisées). Justifier les mesures préventives appliquées à ces opérations.

Condition de réalisation - Ressources		
Tenue professionnelle et EPI adaptés Zone de stockage Zone de production Zone d'entreposage des déchets Plan de maîtrise sanitaire Fiches techniques, plans de nettoyage, procédures, protocoles Notice d'utilisation des matériels et produits Outils et documents de traçabilité Produits d'entretien Lave-vaisselle Matériel d'entretien manuel (raclette, mouilleur, raclette à sol, centrale de lavage, de désinfection...) Matériel mécanisé (monobrosse équipée, nettoyeur vapeur...) Matériel, équipement et produits de lavage de la batterie de cuisine et des ustensiles Consignes de tri des déchets Matériel de collecte, tri et transport des déchets		
Compétences détaillées	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
C 5.1. Assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles	Port de la tenue professionnelle adaptée Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique	Tri conforme de la batterie et des ustensiles (séparation des éléments dangereux) Vérification du fonctionnement du poste de lavage Choix du produit adapté Maîtrise de l'utilisation des matériels et équipements
C 5.2. Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production : – lavage manuel des équipements, matériels et surfaces – lavage mécanisé des surfaces	Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement Prise en compte du développement durable (écogestes, maîtrise de la consommation d'eau, de produit, de consommables...) Résultat conforme au travail prescrit Respect du temps alloué Attitude d'autocontrôle permanente Application conforme des mesures correctives Renseignement précis des documents de traçabilité	Respect du plan de nettoyage et de désinfection Mise en place des équipements de protection collective Choix correct du matériel et des produits Ordre pertinent des opérations Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection Prise en compte de la coactivité Respect de l'intégrité des matériaux Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes
C 5.3. Evacuer, trier et entreposer les déchets		Collecte, tri et entreposage conformes aux consignes et aux procédures

Savoirs associés liés à la compétence C5	
Thèmes	Limites d'exigence
Environnement professionnel	
S 5.1. Risques spécifiques aux activités d'entretien manuelles et mécanisées et moyens de prévention ⁽¹⁾	Identifier les risques spécifiques aux activités d'entretien manuelles et mécanisées. Proposer et justifier les mesures de protection collective ou individuelle adaptées à son poste de travail. <i>Les risques chimique, électrique, les risques de chutes de plain-pied, sont particulièrement concernés pour cette compétence.</i>
Technologies	
S 5.2. Techniques professionnelles d'entretien manuel et mécanisé dans l'espace de production	Pour les techniques mises en œuvre lors des opérations d'entretien dans la zone de production : – énoncer l'objectif de chaque technique ; – identifier les facteurs de nettoyage mobilisés ; – énoncer les contrôles qualité à réaliser.
S 5.3. Matériels d'entretien	Pour le matériel utilisé dans les opérations d'entretien au niveau de l'espace de production (centrale de lavage, de désinfection, monobrosse, nettoyeur vapeur, équipement de lavage du matériel de production...) – indiquer la fonction d'usage de chaque matériel ; – indiquer les éléments de sécurité et de réglage ; – justifier le choix des accessoires ; – identifier les dangers et justifier les règles de sécurité à respecter.
S 5.4. Produits d'entretien	A partir des étiquettes ou fiches techniques des produits utilisés dans les opérations d'entretien au niveau de l'espace de production (détergent, détergent désinfectant, dégraissant...), indiquer le rôle de chaque produit, son mode d'action et ses précautions d'usage. Justifier l'utilisation de produits agréés pour le contact alimentaire.
S 5.5. Matériaux	Identifier les principaux matériaux à entretenir en zone de production. Mettre en relation les matériaux avec les techniques d'entretien.
S 5.6. Eléments à prendre en compte lors des opérations de nettoyage ⁽¹⁾	A partir d'une situation professionnelle donnée : – énoncer les indications transmises dans le plan de nettoyage et de désinfection ; – inventorier les éléments à prendre en compte lors des opérations de nettoyage (nature des surfaces et des salissures, points d'eau et d'évacuation, nature des déchets...).

Savoirs associés liés à la compétence C5	
Hygiène professionnelle	
S. 5.7. Hygiène des surfaces, des matériels et des locaux ⁽¹⁾	Définir la propreté et l'hygiène Enoncer les paramètres intervenant dans le nettoyage et la désinfection. Enoncer les règles à respecter pour optimiser la désinfection. Différencier les techniques de nettoyage et désinfection combinées et séparées.

(1) Savoirs associés appréhendés également dans le contexte des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation en lien avec la compétence C10 (cf. S 10)

Savoirs associés communs aux 5 compétences du pôle 1	
Thèmes	Limites d'exigence
Environnement professionnel	
SC 1.1. Communication - travail en équipe - supports de transmission - documents professionnels	A partir d'exemples, justifier l'intérêt du travail en équipe en zone de production et les attitudes favorisant les relations professionnelles. Identifier les principaux supports de transmission entre la zone de production et la zone de distribution.
SC 1.2. Contrôle de la qualité - démarche qualité - traçabilité - autocontrôle de son activité - documents de contrôle qualité et traçabilité	Mettre en lien la démarche qualité et l'image de marque de l'entreprise ou de l'établissement. Définir la traçabilité et justifier son intérêt. Définir l'autocontrôle et justifier son intérêt. Repérer les indicateurs de qualité sur les documents (temps, températures, résultats, conformité des procédures...).
SC 1.3. Comportement éco-responsable	Justifier la nécessité d'adopter un comportement éco-responsable dans son activité professionnelle. Pour une situation professionnelle donnée, proposer et justifier les écogestes associés (gestion des fluides et des énergies, utilisation rationnelle des produits, techniques gestuelles adaptées, respect des matériels et des équipements...).
SC 1.4. Gestion des déchets	Définir un déchet. Différencier déchet dangereux et non dangereux. Classer les différents types de déchets générés par chacune des activités. Justifier l'intérêt du tri déchets.
Hygiène professionnelle	
SC 1.5. Agents de biocontamination	Définir un micro-organisme. Définir une biocontamination. A partir de résultats d'analyse ou d'articles de presse, identifier les principaux agents responsables des biocontaminations dans le secteur de la restauration. Citer les principales flores (flore humaine, flore des aliments, flore animale et végétale, flore des surfaces, de l'air, de l'eau). Définir le pouvoir pathogène. Définir un porteur sain et indiquer les risques sur la qualité sanitaire des aliments.
SC 1.6. Mesures réglementaires et moyens - méthode HACCP - plan de maîtrise sanitaire - principe d'organisation des circuits dans les locaux : la marche en avant	Décrire le principe de base de la méthode HACCP. Définir le principe de base du plan de maîtrise sanitaire. A partir d'un plan donné, justifier le principe de la marche en avant. Repérer les risques de biocontaminations pour chaque circuit.
SC 1.7. Hygiène du personnel - hygiène corporelle - tenue professionnelle - hygiène des mains	Justifier l'importance des règles d'hygiène corporelle. Décrire et justifier le port de la tenue professionnelle dans le secteur production. Définir la contamination manuportée. Différencier la flore résidente de la flore transitoire. Justifier l'importance de l'hygiène des mains. Décrire et justifier les différentes étapes du lavage des mains. Justifier l'équipement du poste réglementaire de lavage des mains. Indiquer le rôle des différents produits d'hygiène des mains.

BLOC DE COMPÉTENCES N°2 : SERVICE EN RESTAURATION
COMPÉTENCE C6 - Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation

Condition de réalisation - Ressources		
Tenue professionnelle et EPI adaptés Zone de distribution, de vente et de consommation Zone de stockage des produits Fiches techniques, procédures, protocoles Notice d'utilisation des matériels et produits Plan de maîtrise sanitaire Outils et documents de traçabilité Produits alimentaires Matériels, équipements et consommables de distribution et vente Supports visuels de communication Matériel de collecte des déchets		
Compétences détaillées	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
C 6.1. Installer les espaces de distribution, vente et consommation	Port de la tenue professionnelle adaptée Attitude professionnelle adaptée à la situation Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Choix correct du matériel Utilisation rationnelle des équipements et du matériel Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement Organisation rationnelle de l'activité avec prise en compte des priorités, des contraintes Prise en compte du développement durable (écogestes...)	Contrôle de la propreté de son espace Agencement conforme des espaces Mise en fonctionnement des appareils Vérification du fonctionnement des espaces de distribution
C 6.2. Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, vente et consommation		Chronologie pertinente des opérations Disposition rationnelle des produits Renseignement conforme des documents de traçabilité
C 6.3. Afficher les informations relatives aux produits proposés		Affichage des éléments d'information conforme à la réglementation (prix, allergènes...) Affichage des éléments d'information de l'entreprise ou de l'établissement (menus, informations nutritionnelles, supports promotionnels...)
C 6.4. Participer à la mise en valeur des espaces de distribution, vente et consommation		Installation pertinente des éléments d'ambiance, des supports promotionnels...
C 6.5. Contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks	Cf. indicateurs communs page précédente	Réapprovisionnement conforme des zones de distribution en fonction du flux et des stocks Prise en compte du confort et de la sécurité des clients ou convives Vérification de la propreté et du rangement de la zone de distribution pendant le service Communication réactive et pertinente des informations à l'interne
C 6.6. Traiter les produits non servis et les invendus		Traitement conforme des produits non servis et des invendus selon la réglementation et les consignes Renseignement conforme des documents de traçabilité

Savoirs associés liés à la compétence C6

Thèmes	Limites d'exigence
Environnement professionnel	
S 6.1. Modes de distribution des repas	Décrire les principes de chaque type de distribution (libre-service linéaire ou en îlots, comptoir...)
S 6.2. Risques spécifiques aux opérations de mise en place et de réapprovisionnement et moyens de prévention	Identifier les risques spécifiques rencontrés au cours des activités de mise en place et réapprovisionnement. Proposer et justifier les mesures de protection collective ou individuelle adaptées à son poste de travail. <i>Les risques liés à l'activité physique sont particulièrement concernés pour cette compétence.</i>
Technologies	
S 6.3. Techniques professionnelles : mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation	Justifier la chronologie et les règles de la mise en place. Justifier l'organisation du réapprovisionnement tout au long du service. Énoncer et justifier les contrôles qualité à réaliser au cours ou à l'issue des activités. Repérer dans le PMS les opérations de traçabilité à respecter lors de la mise en place et du réapprovisionnement.
S 6.4. Appareils de distribution	Indiquer le nom, la fonction d'usage et les règles d'utilisation des appareils de distribution. Indiquer les éléments de sécurité et de réglage. Identifier les dangers et justifier les règles de sécurité à respecter.
Hygiène professionnelle	
S 6.5. Mesures d'hygiène lors de la distribution ou de la vente	Identifier les risques de biocontamination lors de la distribution ou de la vente des préparations alimentaires. Justifier les mesures réglementaires appliquées à la distribution (respect des températures...).
S 6.6. Gestion des produits non servis et des invendus	Justifier les mesures réglementaires appliquées à la gestion des produits non servis et des invendus.

Savoirs associés liés à la compétence C6	
	Indiquer les risques pour les consommateurs et pour l'établissement d'une gestion non conforme des produits non servis et des invendus.
Sciences de l'alimentation	
S 6.7. Allergies et intolérances alimentaires	Différencier une allergie et une intolérance alimentaire. Justifier l'importance de l'information au consommateur. Identifier les principaux risques encourus en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.
S 6.8. Les labels de qualité et la traçabilité des produits	Identifier les principaux labels de qualité. Justifier l'importance de l'information au consommateur concernant la traçabilité des produits.
S 6.9. Les produits de proximité	Identifier les pratiques de l'entreprise ou de l'établissement dans l'utilisation des produits de proximité.

COMPÉTENCE C7 - Accueillir, informer, conseiller les clients ou les convives et contribuer à la vente additionnelle

Condition de réalisation - Ressources		
Tenue professionnelle adaptée Zone de distribution, de vente et de consommation Procédures, protocoles Documents descriptifs des produits proposés : dénomination, composition, provenance, qualité, prix, promotion Documents de transmission des informations Outil numérique d'enregistrement des commandes Supports visuels de communication		
Compétences détaillées	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
C 7.1. Accueillir, accompagner le client ou le convive jusqu'à la prise de congé	Port de la tenue professionnelle adaptée Attitude professionnelle adaptée à la situation Communication orale avec le client ou le convive adaptée à la situation Prise en compte des caractéristiques du client ou du convive Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement	Respect du protocole d'accueil interne à l'entreprise ou à l'établissement Respect du protocole de prise de congé interne à l'entreprise ou à l'établissement Accompagnement adapté du client ou du convive tout au long de la prestation
C 7.2. Identifier les besoins et les attentes du client ou du convive, proposer l'offre, la vente additionnelle		Questionnement pertinent pour identifier les besoins du client ou du convive Propositions adaptées aux besoins et aux attentes du client ou du convive Utilisation appropriée des supports de vente Exactitude des informations transmises au client ou convive Suggestion de produits en vente additionnelle
C 7.3. Prendre la commande		Prise de commande conforme à la demande du client ou du convive Communication réactive et précise des informations à l'équipe de travail
C 7.4. Gérer les objections, les réclamations		Traitement adapté des objections, des réclamations du client ou du convive Communication réactive et pertinente des informations à la hiérarchie

Savoirs associés liés à la compétence C7	
Thèmes	Limites d'exigence
Environnement professionnel	
S 7.1. Communication avec le client ou le convive - règles de communication - facteurs influençant la communication - caractéristiques de la clientèle ou des convives	Citer les objectifs de la prise de contact, de la prise de congé. Citer les règles usuelles de savoir-être dans le langage et le comportement avec le client ou le convive. Distinguer les différents registres de langages (verbal et non verbal, soutenu et familier). Identifier les attitudes et facteurs favorisant la communication. Repérer les freins à la communication. Dans une situation donnée : - identifier les caractéristiques de la clientèle ou des convives (clientèle captive, clientèle mobile, état physiologique...) ; - identifier les attentes et les motivations des clients ou convives ; - indiquer les critères de satisfaction de la clientèle ou des convives.
Technologies	
S 7.2. Techniques professionnelles : étapes de la vente ou de l'offre - identification des besoins et des attentes - supports de vente - proposition de l'offre - vente additionnelle - prise de commande - objections et réclamations	Énoncer les différents types de communication adaptés : écoute active, reformulation, questionnement. Distinguer les différents supports de vente en restauration rapide et collective : ardoise, chevalet, set de table, supports numériques... Indiquer les informations à recueillir à l'interne pour les communiquer au client ou au convive (menus, présence d'allergènes, composition des plats, labels, produits de proximité...). Indiquer l'intérêt de la vente additionnelle. Indiquer et comparer les principaux moyens et outils de prise de commande et de transmission des informations en interne. Définir une objection et une réclamation. A partir d'une situation donnée : - identifier la nature de l'objection ou de la réclamation, - énoncer le comportement à adopter.
Sciences de l'alimentation	
S 7.3. Groupes d'aliments et constituants alimentaires	Indiquer les caractéristiques de chaque groupe d'aliments. Pour chaque groupe alimentaire, indiquer la nature des constituants et leurs rôles dans l'organisme.
S 7.4. Équilibre alimentaire	Indiquer l'importance de chaque repas au cours de la journée. Justifier la diversification de l'alimentation.

COMPÉTENCE C8 - Assurer le service des clients ou convives

Condition de réalisation - Ressources		
Tenue professionnelle adaptée Zone de production Zone de distribution, vente et consommation Commande du client ou convive Fiches techniques, procédures, protocoles Plan de maîtrise sanitaire Outils et documents de traçabilité Produits alimentaires et consommables Matériel de service Supports visuels de communication		
Compétences détaillées	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
C 8.1. Préparer les éléments de la commande	Port de la tenue professionnelle adaptée Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Attitude professionnelle adaptée à la situation Communication orale adaptée à la situation Prise en compte des caractéristiques du client ou du convive Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement Respect du temps alloué	Préparation conforme à la commande du client ou du convive Communication réactive des informations à l'équipe de travail
C 8.2. Conditionner les éléments pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette		Conditionnements conformes et adaptés Distribution raisonnée des produits alimentaires, des consommables pour la vente à emporter
C 8.3. Servir les repas		Présentation propre et conforme aux consignes Utilisation rationnelle du matériel, des ustensiles de service Respect du confort du client ou du convive pendant le service
C 8.4. Repérer et traiter les anomalies en zone de distribution, vente et consommation		Maintien d'un environnement accueillant et fonctionnel pendant le service Respect de la sécurité du client ou du convive Communication réactive des informations à l'équipe de travail et à la hiérarchie Application conforme des mesures correctives

Savoirs associés liés à la compétence C8	
Thèmes	Limites d'exigence
Environnement professionnel	
S 8.1. Risques spécifiques aux activités de service dans les espaces de distribution, vente, consommation et moyens de prévention	Identifier les risques spécifiques rencontrés au cours des activités de service. Proposer et justifier les mesures de protection collective ou individuelle adaptées à son poste de travail. <i>Les risques liés à la manutention des charges, aux chutes de plain-pied, au stress (contraintes de temps, intensité de l'activité, gestion des imprévus, conflits ou tensions avec les clients, les convives...), les brûlures, sont particulièrement concernés pour cette compétence.</i>
Technologies	
S. 8.2. Techniques professionnelles : - conditionnement pour la vente à emporter - service des repas	Dans une situation donnée : - justifier le choix du conditionnement pour la vente à emporter ; - justifier l'ordre des opérations lors de la mise en sachet, en carton, en barquette et la place des différents composants ; - justifier la nécessité de respecter les grammages selon les consignes de l'entreprise ou de l'établissement.
Hygiène professionnelle	
S 8.3. Mesures d'hygiène lors du service	Identifier les risques de contamination lors du service. Justifier les mesures réglementaires à respecter.
S 8.4. Infections d'origine alimentaire et conséquences	Indiquer les conséquences possibles du non-respect des règles d'hygiène. Définir une toxi-infection alimentaire (TIA) et une toxi-infection alimentaire collective (TIAC). Citer les principales TIA et les aliments à risques.
Sciences de l'alimentation	
S 8.5. Alimentation rationnelle	En fonction d'un public donné, énoncer les principaux facteurs de variation des besoins nutritionnels (âge, activité physique...). Répertorier les principales erreurs alimentaires et les pathologies associées.
S 8.6. Comportements alimentaires	Décrire l'évolution des modes alimentaires. Indiquer les aspects culturels à prendre en compte dans la composition des repas pour répondre aux attentes des clients ou convives.
S 8.7. Régimes alimentaires	Indiquer le principe des régimes alimentaires les plus courants.

COMPÉTENCE C9 - Encaisser les prestations

Condition de réalisation - Ressources		
Tenue professionnelle adaptée Zone de distribution, de vente et de consommation Procédures d'encaissement Notice d'utilisation de la caisse Documents descriptifs des préparations, des codes et des prix Matériel d'encaissement (caisse enregistreuse, calculatrice) et d'impression Logiciel de gestion assistée par ordinateur		
Compétences détaillées	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
C 9.1. Ouvrir et clôturer une caisse	Port de la tenue professionnelle adaptée Respect de la sécurité des fonds Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement	Correspondance exacte entre la somme du fonds de caisse enregistrée à l'ouverture et à la clôture de caisse Correspondance exacte entre les prestations encaissées et les sommes perçues au moment de la clôture Bordereau de caisse correctement renseigné
C 9.2. Saisir les éléments de la prestation à encaisser		Respect des procédures d'encaissement Saisie exacte
C 9.3. Traiter les encaissements dans ses différentes formes		Encaissement fiable et rapide Rendu de monnaie exact Tri et regroupement des recettes conformes aux consignes
C 9.4. Communiquer à l'interne et à l'externe au poste d'encaissement		Communication adaptée, aisée avec la clientèle Réactivité de la communication à la hiérarchie en cas de dysfonctionnements ou de difficultés Compte-rendu pertinent de l'activité à la hiérarchie

Savoirs associés liés à la compétence C9	
Thèmes	Limites d'exigence
Environnement professionnel	

Savoirs associés liés à la compétence C9	
S 9.1. Relations avec la clientèle	Dans une situation d'encaissement donnée (client satisfait, client non satisfait) : - indiquer le comportement adapté en fonction des consignes du lieu de travail, - justifier l'importance de la communication lors de ce dernier contact avec le client.
Technologies	
S 9.2. Techniques professionnelles : tenue de caisse	Indiquer des précautions particulières à prendre pour chaque mode de paiement. A partir de documents d'encaissement, repérer les éléments d'information et les erreurs éventuelles. Indiquer les étapes obligatoires de la tenue de caisse et justifier leur importance.

COMPÉTENCE C10 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Condition de réalisation - Ressources		
Tenue professionnelle et EPI adaptés Zone de distribution, de vente, de consommation, vestiaires, sanitaires Locaux d'entreposage des déchets Plan de maîtrise sanitaire Plan de nettoyage des espaces de distribution, vente et consommation Fiches techniques, procédures, protocoles Notice d'utilisation des matériels et produits Outils et documents de traçabilité Produits d'entretien Lave-vaisselle, tunnel de lavage Matériel d'entretien manuel (matériel de dépoussiérage et d'essuyage humide, chariot multiservice équipé, chariots de lavage, raclette, mouilleur...) Matériel d'entretien mécanisé (aspirateur à poussière, aspirateur à eau, monobrosse équipée, autolaveuse) Matériel de collecte, tri et transport des déchets		
Compétences détaillées	Indicateurs de performance communs	Indicateurs de performance spécifiques
C 10.1. Assurer le lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles	Tenue professionnelle adaptée Port des EPI adapté Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité	Tri conforme de la vaisselle et des ustensiles Vérification de l'état et du fonctionnement du lave-vaisselle Choix du produit adapté Maîtrise de l'utilisation du lave-vaisselle Maîtrise de la consommation d'eau et de produit
C 10.2. Réaliser les opérations manuelles et mécanisées de nettoyage et de désinfection dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes : - dépoussiérage manuel et mécanisé - lavage manuel : - des vitrines, des parois - des sols, équipements, matériels - lavage mécanisé des surfaces	Mise en œuvre adaptée des moyens de prévention liés à l'activité physique Respect des procédures, des protocoles de l'entreprise ou de l'établissement Prise en compte du développement durable (écogestes...) Respect du temps alloué Résultat conforme au travail prescrit Attitude d'autocontrôle permanente Réaction efficace et adaptée dans l'application des mesures correctives Renseignement précis des documents de traçabilité	Respect du plan de nettoyage et de désinfection Mise en place des équipements de protection collective Choix correct du matériel et des produits Maîtrise de la consommation d'eau, de produits, de consommables Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection Respect de la circulation des personnes Respect de l'intégrité des matériaux Entretien et rangement des matériels de nettoyage conforme aux consignes
C10.3. Evacuer, trier et entreposer les déchets		Collecte, tri et entreposage conformes aux consignes et aux procédures

Savoirs associés liés à la compétence C10	
Thèmes	Limites d'exigence
Environnement professionnel	
S 10.1. Risques spécifiques aux activités d'entretien manuelles et mécanisées et moyens de prévention ⁽²⁾	Identifier les risques spécifiques aux activités d'entretien manuelles et mécanisées. Proposer et justifier les mesures de protection collective ou individuelle adaptées à son poste de travail. <i>Les risques chimique, électrique, de chutes de plain-pied, sont particulièrement concernés pour cette compétence.</i>
Technologies	
S 10.2. Techniques professionnelles d'entretien manuel et mécanisé dans les espaces de distribution, vente, consommation et locaux annexes	Pour les techniques mises en œuvre : - énoncer l'objectif de chaque technique ; - justifier la nécessité de respecter les protocoles ou procédures ; - énoncer les contrôles qualité à réaliser.
S 10.3. Matériels d'entretien	Pour le matériel utilisé dans les opérations d'entretien des espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes (aspirateur, chariot multiservice, autolaveuse, matériel d'entretien de la vitrerie...) : - indiquer la fonction d'usage de chaque matériel, - indiquer les éléments de sécurité et de réglage, - justifier le choix des accessoires,

Savoirs associés liés à la compétence C10	
	- identifier les dangers et justifier les règles de sécurité à respecter.
S 10.4. Produits d'entretien et consommables	A partir des étiquettes ou fiches techniques des produits utilisés dans les opérations d'entretien des espaces de distribution, vente, consommation et locaux annexes (détergent, détergent désinfectant, détartrant, produit à vitres, gazes préimprégnés...), indiquer le rôle de chaque produit, son mode d'action et ses précautions d'usage. Justifier l'utilisation de produits agréés pour le contact alimentaire.
S 10.5. Matériaux ⁽²⁾	Identifier les principaux matériaux à entretenir en zone de distribution, vente, consommation. Mettre en relation les matériaux avec les techniques d'entretien.
S 10.6. Eléments à prendre en compte lors des opérations de nettoyage ⁽²⁾	A partir d'une situation professionnelle donnée : - énoncer les indications transmises dans le plan de nettoyage et de désinfection ; - inventorier les éléments à prendre en compte lors des opérations de nettoyage (nature des surfaces, points d'eau et d'évacuation, nature des déchets...).
Hygiène professionnelle	
S 10.7. Hygiène des surfaces, des matériels et des locaux ⁽²⁾	Énoncer les paramètres intervenant dans le nettoyage et la désinfection. Énoncer les règles à respecter pour optimiser la désinfection. Différencier les techniques de nettoyage et désinfection combinées et séparées.

(2) Savoirs associés appréhendés également dans le contexte des opérations d'entretien dans les espaces de production en lien avec la compétence C5 (cf. S 5).

Savoirs associés communs aux 5 compétences du pôle 2	
Thèmes	Limites d'exigence
Environnement professionnel	
SC 2.1. Secteurs de la restauration - restauration rapide - restauration collective - restauration commerciale libre-service - organigramme	Distinguer la restauration commerciale rapide, de la restauration collective et de la restauration commerciale libre-service. Illustrer chacun des secteurs à l'aide d'exemples. Repérer dans l'organigramme de l'entreprise ou du service la place de l'employé et les relations hiérarchiques et fonctionnelles. Identifier ses missions au regard de l'équipe de travail.
SC 2.2. Image de marque de l'entreprise	Pour une entreprise ou un établissement donné, identifier les éléments constitutifs de l'image de marque.
SC 2.3. Communication à l'interne	Décrire les moyens et outils de transmission des informations en interne dans les espaces de distribution, vente et consommation. A partir d'une situation professionnelle donnée, justifier le moyen de communication adapté.
SC 2.4. Lutte contre le gaspillage alimentaire	Indiquer les mesures de prévention du gaspillage alimentaire.
Hygiène professionnelle	
SC 2.5. Tenue professionnelle	Décrire et justifier le port de la tenue professionnelle dans le secteur distribution, vente, consommation.

ANNEXE II

RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

ANNEXE II a

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

UNITÉS	INTITULÉS
UP 1	Production alimentaire
UP 2	Service en restauration
UG 1	Prévention-santé-environnement
UG 2	Français et Histoire-géographie - Enseignement moral et civique
UG 3	Mathématiques - Physiques - chimie
UG 4	Éducation physique et sportive

UNITÉS	INTITULÉS
UG 5	Langue vivante
UF	Arts appliqués et cultures artistiques

UP : unité d'enseignement professionnel

UG : unité d'enseignement général

UF : unité facultative

1. Unités d'enseignement professionnel UP1 et UP2

La définition du contenu des unités professionnelles du diplôme a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les pôles, les activités et les compétences professionnelles concernées. Il s'agit à la fois :

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

Tableau croisé Pôles / Compétences / Unités constitutives Spécialité « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » du certificat d'aptitude professionnelle			Production alimentaire	Service en restauration
PÔLES	COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES		UP1	UP2
Pôle 1 - Production alimentaire	C1	Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires	X	
	C2	Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires	X	
	C3	Réaliser des préparations et des cuissons simples	X	
	C4	Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires	X	
	C5	Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.	X	
Pôle 2 - Service en restauration	C6	Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation.		X
	C7	Accueillir, informer, conseiller les clients ou les convives et contribuer à la vente additionnelle.		X
	C8	Assurer le service des clients ou convives		X
	C9	Encaisser les prestations		X
	C10	Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.		X

2. Unités d'enseignement général

Références réglementaires des unités transversales

UNITÉ UG 1 – Prévention-santé-environnement

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ UG 2 – Français et

Histoire-géographie – Enseignement moral et civique

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement moral et civique des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ UG 3 – Mathématiques – Physique-chimie

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant Le programme d'enseignement de mathématiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Arrêté du 3 avril 2019 fixant Le programme d'enseignement de physique-chimie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ UG 4 – Education physique et sportive

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ UG 5 – Langue vivante

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle professionnel et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ FACULTATIVE – Arts appliqués et cultures artistiques

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par :

Arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

ANNEXE II b

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance - candidats individuels		
Epreuves	Unités	Coef.	Mode	Mode	Durée	
Unités professionnelles						
EP1 : Production alimentaire	UP1	6	CCF ⁽¹⁾	Ponctuel écrit, pratique et oral	4h30	
EP2 : Service en restauration	UP2	6	CCF	Ponctuel pratique et oral	2h30	
Unités d'enseignement général						
EG1 : Prévention-santé-environnement	UG1	1	CCF	Ponctuel écrit	1h	
EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	UG2	3	CCF	Ponctuel écrit et oral	2h25 ⁽²⁾ (2h+10mn + 15mn ⁽²⁾)	
EG3 : Mathématiques – Physique-chimie	UG3	2	CCF	Ponctuel écrit	1h30 (45mn+45mn)	
EG4 : Education physique et sportive	UG4	1	CCF	Ponctuel		
EG5 : Langue vivante	UG5	1	CCF	Ponctuel écrit et oral	1h06 (1h+6mn)	
Epreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques ⁽³⁾	UF	1	Ponctuel écrit	1h30	Ponctuel écrit	1h30

- (1) CCF : contrôle en cours de formation.
- (2) Dont 5 minutes de préparation
- (3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte.

ANNEXE II c - DÉFINITION DES ÉPREUVES

Epreuve - EP1	PRODUCTION ALIMENTAIRE
Unité UP1	Coefficient 6

Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des compétences du candidat liées à la production alimentaire.

Compétences évaluées

Cette épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences du bloc n° 1 ainsi que les savoirs qui y sont associés :

- C1. Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires ;
- C2. Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires ;
- C3. Réaliser des préparations et des cuissons simples ;
- C4. Assembler, dresser et conditionner les préparations ;
- C5. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.

Critères d'évaluation

L'épreuve porte sur les indicateurs de performance communs et spécifiques des compétences et sur les limites d'exigences des savoirs associés du bloc de compétences n° 1 « Production alimentaire ».

Quel que soit le mode d'évaluation le degré d'exigence est identique.

Mode d'évaluation

A – Epreuve ponctuelle Evaluation écrite, pratique et orale

Durée : 4h30

A partir d'une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s) donnée(s), il est demandé au candidat de :

- mettre en œuvre des techniques de production alimentaire ;
- mobiliser les savoirs associés au bloc de compétences n° 1.

L'épreuve se déroule en deux parties :

- **Première partie écrite : durée 30 min**

Le candidat prend connaissance de la (des) situation(s) professionnelle(s) et répond au questionnement en mobilisant les savoirs associés au bloc de compétences n° 1.

- **Deuxième partie pratique et orale : durée 4 h**

Le candidat réalise :

- deux productions alimentaires pour 8 personnes dont l'une met obligatoirement en œuvre une cuisson ;
- des opérations d'entretien manuelles ou mécanisées dans l'espace de production.

Il peut être amené à réaliser des activités connexes relevant des compétences ci-dessus.

A l'issue des activités réalisées, les membres du jury demandent au candidat d'explicitier sa pratique lors d'un oral de 10 minutes.

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un enseignant de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux enseignants de la spécialité le cas échéant.

B – Contrôle en cours de formation.

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur deux situations d'évaluation, l'une en établissement de formation, l'autre en milieu professionnel, organisées au cours de la dernière année de formation par les professeurs responsables des enseignements professionnels.

Situation 1 : évaluation organisée en établissement de formation (coef. 4)

La situation d'évaluation prend appui sur le secteur de la restauration collective. Ses modalités sont identiques à celles de l'évaluation ponctuelle.

La partie écrite mobilise l'ensemble des savoirs associés du bloc de compétences n° 1.

La partie pratique et orale porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :

- C2. Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires ;
- C3. Réaliser des préparations et des cuissons simples ;
- C5. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.

La situation d'évaluation est organisée par les enseignants responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible. L'évaluation donne lieu à une proposition de note.

Situation 2 : évaluation en milieu professionnel (coef. 2)

Le candidat effectue le choix du secteur sur lequel porte l'évaluation (restauration rapide ou commerciale libre-service ou collective), avec l'aide de l'équipe pédagogique en fonction de son projet professionnel.

L'évaluation porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :

C1. Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires ;

C4. Assembler, dresser et conditionner les préparations.

L'évaluation porte sur l'ensemble de la période de formation en milieu professionnel ; elle est réalisée conjointement par le tuteur ou le maître d'apprentissage et un enseignant de l'enseignement professionnel en fin de période. Elle donne lieu à une proposition de note.

L'inspecteur de l'Éducation nationale Sciences biologiques et sciences sociales appliquées veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Epreuve - EP2	SERVICE EN RESTAURATION
Unité UP2	Coefficient 6

Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des compétences du candidat liées au service.

Compétences évaluées

Cette épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences du bloc n° 2 ainsi que les savoirs qui y sont associés :

C6. Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation ;

C7. Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle ;

C8. Assurer le service des clients ou convives ;

C9. Encaisser les prestations ;

C10. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Critères d'évaluation

L'épreuve porte sur les indicateurs de performance communs et spécifiques des compétences et sur les limites d'exigences des savoirs associés du bloc de compétences n° 2 « Service en restauration ».

Quel que soit le mode d'évaluation le degré d'exigence est identique.

Mode d'évaluation

A. – Epreuve ponctuelle Evaluation pratique et orale

Durée : 2 h 30

A partir d'une ou plusieurs situation(s) professionnelle(s) donnée(s), il est demandé au candidat de :

- mettre en œuvre des techniques de service ;
- mobiliser les savoirs associés au bloc de compétences n° 2.

L'épreuve se déroule en deux parties :

– Première partie pratique : durée 2 h 10

Le candidat réalise :

- la mise en place et le réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation ;
 - l'accueil et le service des clients ou convives ;
 - l'encaissement des prestations ;
 - les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.
- **Deuxième partie orale : durée 20 min**

Le candidat prend connaissance pendant 5 minutes d'un à deux documents professionnels proposés par les membres du jury.

Le questionnement prend appui sur les documents précités et sur les activités pratiques réalisées dans la première partie ; il mobilise les savoirs associés au bloc de compétences n° 2.

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un enseignant de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux enseignants de la spécialité le cas échéant.

B. – Contrôle en cours de formation.

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur deux situations d'évaluation, l'une en établissement de formation, l'autre en milieu professionnel, organisées au cours de la dernière année de formation par les professeurs responsables des enseignements professionnels.

Situation 1 : évaluation organisée en établissement de formation (coef. 3)

La situation d'évaluation prend appui sur le secteur de la restauration rapide ou commerciale libre-service. Ses modalités sont identiques à celles de l'évaluation ponctuelle.

La partie pratique porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :

C6. Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation ;

C9. Encaisser les prestations.

La partie orale mobilise l'ensemble des savoirs associés du bloc de compétences n° 2.

La situation d'évaluation est organisée par les enseignants responsables des enseignements professionnels. La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible. L'évaluation donne lieu à une proposition de note.

Situation 2 : évaluation en milieu professionnel (coef. 3)

Le candidat effectue le choix du secteur (restauration rapide ou commerciale libre-service ou collective), avec l'aide de l'équipe pédagogique en fonction de son projet professionnel.

L'évaluation porte sur les compétences ci-dessous et les savoirs qui y sont associés :

C7. Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives ;

C8. Assurer le service des clients ou convives ;

C10. Mettre en œuvre les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

L'évaluation porte sur l'ensemble de la période de formation en milieu professionnel ; elle est réalisée conjointement par le tuteur ou le maître d'apprentissage et un enseignant de l'enseignement professionnel en fin de période. Elle donne lieu à une proposition de note.

L'inspecteur de l'Éducation nationale Sciences biologiques et sciences sociales appliquées veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Références réglementaires pour les épreuves transversales

Epreuve EG1 – Prévention-santé-environnement coefficient 1

L'épreuve de Prévention-santé-environnement est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Epreuve EG2 – Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique coefficient 3

L'épreuve de Français, histoire - géographie et enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Epreuve EG3 – Mathématiques – Physique-chimie coefficient 2

L'épreuve de Mathématiques – Physique-chimie est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Epreuve EG4 – Education physique et sportive coefficient 1

L'épreuve d'éducation physique et sportive est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Epreuve EG5 – Langue vivante coefficient 1

L'épreuve de Langue vivante est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

Epreuve facultative – Arts appliqués et cultures artistiques

L'épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général.

ANNEXE III

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

1. Objectifs de la formation en milieu professionnel

Les périodes de formation en milieu professionnel sont des phases déterminantes de la formation menant au diplôme. Intégrées au parcours de formation, elles permettent à l'apprenant, en complémentarité avec la formation dispensée en établissement, d'acquérir les compétences du diplôme préparé. Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue à la formation, en étroite collaboration avec l'équipe pédagogique de l'établissement.

Les périodes de formation en milieu professionnel doivent permettre à l'apprenant de :

- découvrir différents milieux de travail et leurs caractéristiques, la culture de l'entreprise ou de l'établissement ;
- développer une posture professionnelle ;
- mettre en œuvre des compétences étudiées en formation ;
- développer des compétences dans des environnements et avec des équipements différents de ceux de l'établissement de formation ;
- développer l'autonomie et le sens de la responsabilité ;
- mettre en œuvre des compétences relationnelles au sein des équipes de travail, avec les clients et les usagers.

2. Durée et modalités

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire

La durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) est de 14 semaines sur un cycle de 2 ans. Les PFMP seront réparties, sur chaque année de formation et dans toute la mesure du possible, sur au moins deux des secteurs suivants :

- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service,
- restauration collective.

Elles porteront sur les deux pôles : production alimentaire et service en restauration.

La répartition de ces périodes dans l'année scolaire relève de l'autonomie des établissements, de même que la modulation du nombre de semaines pour chaque année, dans le respect de la durée totale sur le cycle prévue pour chaque spécialité (arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au CAP).

Les lieux choisis et les activités confiées à l'élève pendant les différentes séquences de formation en milieu professionnel doivent permettre de répondre aux exigences des objectifs définis ci-dessus (cf. 1).

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise ou l'établissement d'accueil. Cette convention est établie conformément à circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016 (BOEN du 31-3-2016). La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation comme le précise la circulaire précitée.

Une attestation de PFMP est délivrée par l'organisme d'accueil à tout élève. Cette attestation mentionne la durée effective totale de la période.

2.2 Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du code du travail.

Afin d'assurer la cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel et des compétences à acquérir ou à mettre en œuvre dans le contexte professionnel.

Si certaines d'entre elles ne peuvent être mise en œuvre en milieu professionnel, l'équipe pédagogique doit alors les développer au centre de formation.

La formation de l'apprenti en milieu professionnel fait l'objet d'un suivi par l'équipe pédagogique sous forme de visites.

2.3. Candidats relevant de la voie de la formation continue

Candidats en situation de première formation ou de reconversion :

La durée de la formation en milieu professionnel (14 semaines) s'ajoute aux durées de formation dispensées dans le cadre de la formation continue.

Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier (divers types de contrats d'insertion, de professionnalisation...), le stage obligatoire est inclus dans la période de formation dispensée en milieu professionnel si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs.

Candidats en situation de perfectionnement

Les attestations de formation en milieu professionnel sont remplacées par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a exercé les activités dans un ou plusieurs secteurs d'activités du CAP Equipier en restauration rapide et collective en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

Pour les candidats positionnés par décision du recteur (décret n° 95-663 du 9 mai 1995 modifié) la durée minimale de la formation en milieu professionnel est de 8 semaines.

2.4. Candidats en formation à distance

Les candidats relèvent, selon leur statut (scolaire, apprenti, formation continue), de l'un des cas précédents.

2.5. Candidats positionnés

Pour le candidat ayant bénéficié d'une décision de positionnement en application de l'article D. 337-4 du code de l'éducation, la durée de la formation en milieu professionnel ne peut être inférieure à :

- 5 semaines pour les candidats de la voie scolaire,
- 8 semaines pour les candidats de la formation professionnelle continue.

Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

2.6. Candidats individuels

Selon l'article D. 337-7 du code de l'éducation, les candidats majeurs au 31 décembre de l'année de l'examen au CAP peuvent se présenter sans avoir suivi de formation. Aucune attestation d'expérience professionnelle ou de périodes de formation en milieu professionnel, ne peut être exigée.

ANNEXE IV

TABLEAU DE CORRESPONDANCE ENTRE LES UNITÉS DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU DIPLÔME

Certificat d'aptitude professionnelle Spécialité « Agent polyvalent de restauration » Défini par l'arrêté du 18 juin 1999 (Dernière session d'examen 2021)		Certificat d'aptitude professionnelle Spécialité « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » Défini par le présent arrêté (Première session d'examen 2022)	
Domaine professionnel			
EP1 - Production de préparations froides et de préparations chaudes ⁽¹⁾ EP3 - Entretien des locaux, des matériels, des équipements ⁽¹⁾	UP1 UP3	EP1 - Production alimentaire	UP1
EP2 - Mise en place de la distribution et service au client ⁽²⁾ EP3 - Entretien des locaux, des matériels, des équipements ⁽²⁾	UP2 UP3	EP2 - Service en restauration	UP2
Domaine général			
		EG1 - Prévention - santé - environnement	UG1
EG1 - Français et Histoire-géographie - Enseignement moral et civique	UG1	EG2 - Français et Histoire-géographie - Enseignement moral et civique	UG2
EG2 - Mathématiques - Sciences	UG2	EG3 - Mathématiques - Physique-chimie	UG3
EG3 - Education physique et sportive	UG3	EG4 - Education physique et sportive	UG4
EF - Langue vivante étrangère	UF		
		EG5 - Langue vivante	UG5
		EF - Arts appliqués et cultures artistiques	UF

A la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes et unités :

(1) Les notes obtenues aux épreuves EP1 et EP3 du diplôme régi par l'arrêté du 18 juin 1999, chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve EP1 du diplôme régi par le présent arrêté.

(2) Les notes obtenues aux épreuves EP2 et EP3 du diplôme régi par l'arrêté du 18 juin 1999, chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve EP2 du diplôme régi par le présent arrêté.