



### Bloc de compétences 3 "Réceptionner et stocker des marchandises, des produits"

| RECEPTIONNER LES MARCHANDISES  |  |   |
|--|--|---|
| SAVOIRS  | SAVOIR-FAIRE   | CAPACITES TRANSVERSALES   |
| Les documents de livraison (bon de livraison, bon de réception, bon de commande ou facture, ...)   | Vérifier la présence des documents de livraison obligatoires (bon de livraison, bon de réception, bon de commande ou facture, bordereau de transport ...)            | CT36 Recueillir les informations nécessaires en préalable au démarrage de ses activités |
| Les DLC (date limite de consommation) et DLUO (date limite d'utilisation optimale)   | Porter les tenues adéquates : EPI et autres  | CT38 Resituer son travail dans une chaîne de production globale (produits ou services)  |
| Les méthodes de valorisation des stocks (FIFO, LIFO)   | Comparer, avant le déchargement, les quantités, les références et les désignations consignées sur le bon de réception par rapport au bon de commande (et/ou facture) |   |
| Les modalités à suivre lors d'un refus de marchandise  | Contrôler qualitativement les marchandises, notamment les produits alimentaires  |   |
| Les modalités de rédaction d'une fiche de non-conformité   | Contrôler l'état sanitaire des produits (forme, couleur et aspect)   |   |
| Les caractéristiques des produits à contrôler : calibre, état, sanitaire, variété, catégorie, aspect, forme, coloration, maturité, emballage, marque, tolérance, évolution | Vérifier que la forme, couleur et aspect du produit correspondent à la catégorie de l'étiquetage   |   |
| Les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur   | Détecter les écarts, anomalies ou non-conformité   |   |
| Les mentions de l'étiquetage des produits calibre, variété, traitement   | Emettre des réserves selon les procédures en vigueur   |   |
| Les températures de stockage selon les marchandises concernées   | Reporter les observations sur les documents appropriés, justifier les informations annotées  |   |
|  | Répertorier ou chiffrer les marchandises ou les produits abîmés, détériorés, ...   |   |

## CONTRIBUER À GÉRER LES STOCKS



| SAVOIRS | SAVOIR-FAIRE  | CAPACITES TRANSVERSALES |
|---------|---|-------------------------|
|         | Effectuer selon la nature de l'activité les saisies et l'enregistrement des mouvements de marchandises ou de produits à l'aide de l'outil informatique ou de tout autre moyen |                         |
|         | Mettre à jour l'état des stocks en vue de faciliter le réapprovisionnement  |                         |
|         | Participer ou effectuer par délégation selon la nature de l'activité une commande de réapprovisionnement  |                         |
|         | Repérer le niveau des stocks pour éviter les ruptures et les sur-stockages  |                         |
|         | Appliquer les méthodes de valorisation des stocks   |                         |
|         | Faciliter une rotation des stocks conforme aux règles de sécurité alimentaire   |                         |
|         | Faciliter les conditions de réalisation de l'inventaire   |                         |
|         | Participer à un inventaire ou réaliser un inventaire simple   |                         |

## STOCKER LES MARCHANDISES



| SAVOIRS | SAVOIR-FAIRE   | CAPACITES TRANSVERSALES  |
|---------|--|--|
|         | Ranger physiquement les marchandises, les produits aux emplacements prévus en respectant les méthodes et conditions de stockage des produits   | CT5 Adopter une méthode rationnelle dans l'organisation ou la préparation de son travail                           |
|         | Appliquer les précautions de manipulation, de manutention ou de déplacement des marchandises ou des produits selon les règles ou procédures prévues (ergonomie, conditions hygiène sécurité, environnement, températures, hygrométrie, risques de pollution ...) | CT41 Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité  |
|         | Conserver les étiquettes en vue de la traçabilité lors d'opérations de dégroupement ou de déconditionnement  | CT28 Organiser son espace de travail et le maintenir propre et sécurisé  |
|         | Maintenir les aires de stockage et les espaces propres et sécurisés  | CT3 Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité (y compris en termes de déplacement) |



## Bloc de compétences 5a "Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail"

### APPLIQUER LES PROTOCOLES DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

| SAVOIRS  | SAVOIR-FAIRE   | CAPACITES TRANSVERSALES   |
|--|--|---|
| Les tenues adaptées si nécessaires (gants, masques, coiffes, tabliers) | Porter les équipements de protection et veiller à la propreté de la tenue  | CT12 Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable  |
| Les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur                     | Nettoyer les mains et brosser les ongles après toute manipulation susceptible d'entraîner une contamination  | CT41 Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité                             |
| Les principes de la méthode "HACCP"                                    | S'équiper et réaliser des tâches en respectant et en appliquant les règles en matière de santé et de sécurité au travail   | CT9 Analyser les risques liés à une situation professionnelle et choisir les protections en conséquence |
| Les protocoles de nettoyage et de désinfection                         | Effectuer des dosages avec précision concernant les produits de nettoyage, de lavage et de désinfection  | CT27 Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers                  |
| Les services de contrôle sanitaire et leurs prérogatives               | Identifier et sélectionner les produits et matériels adéquats pour effectuer des tâches de nettoyage, de lavage (manuel ou en machine) ou de désinfection                              | CT25 Mettre à disposition d'autrui un espace de travail propre et sécurisé                              |
| Le principe de la marche en avant                                      | Désinfecter un poste de travail, des espaces, des lieux dans le respect du protocole   | CT38 Resituer son travail dans une chaîne de production globale (produits ou services)                  |
|  | Nettoyer des matériels et équipements selon le protocole en vigueur (trempage, matériels tranchants isolés, ...)   |   |
|  | Contrôler l'état de propreté du plan de travail, de l'espace de travail, de la vaisselle, ...  |   |
|  | Vérifier le bon état de fonctionnement et la propreté des équipements, des matériels, des machines (lave-vaisselle, lave-linge, aspirateur, balai, ...)                                |   |
|  | Contrôler l'état de propreté en sortie de nettoyage ou de désinfection (lieux, espace de travail, vaisselle, linge, ...) et renouveler l'opération en cas de résultats insatisfaisants |   |
|  | Appliquer le principe de la marche en avant  |   |
|  | Evacuer et trier les déchets et les contenants nettoyés dans le respect des procédures en vigueur  |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | Identifier les risques liés aux manquements aux règles d'hygiène et de sécurité et appliquer les mesures préventives ou alerter son responsable hiérarchique |  |
|  | Utiliser, stocker et ranger des produits d'entretien et lessiviels selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur                                      |  |



## Bloc de compétences 5b "Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire"

### APPLIQUER LES RÈGLES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

| SAVOIRS   | SAVOIR-FAIRE  | CAPACITES TRANSVERSALES   |
|---|---|---|
| Les températures de stockage selon les marchandises concernées  | Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments conformément à la réglementation       | CT41 Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité   |
| Les principes de la chaîne du froid   | Préserver la chaîne du froid lors de la manipulation ou du rangement des marchandises                       | CT32 Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements en identifier les conséquences sur l'organisation du travail et alerter la hiérarchie en tant que de besoin |
| Les services de contrôle sanitaire et leurs prérogatives  | Conserver les étiquettes en vue de la traçabilité lors d'opérations de dégroupement ou de déconditionnement | CT7 Agir en autonomie dans les limites des missions confiées ou des responsabilités déléguées   |
| Les normes et règles en matière d'entreposage et d'élimination des déchets alimentaires   | Effectuer des contrôles sur les stocks pour éliminer tout produit non conforme                              | CT27 Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers  |
| Les outils et matériels de contrôle   | Vérifier et surveiller les endroits, lieux, espaces sujets à contamination, salissures importantes, ...     | CT40 Respecter des normes, des procédures, un process de fabrication, les étapes d'un service   |
| La liste des allergènes et le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées | Appliquer le principe de la marche en avant   | CT19 Faire preuve de rigueur et d'exemplarité dans l'application des règles et des normes   |
|   | Trier les déchets dans le respect du protocole de tri   |   |
|   | Transporter les déchets dans les conteneurs selon le protocole en vigueur                                   |   |



## Bloc de compétences 9b "Réaliser les préparations culinaires de base"


### TRAVAILLER LES PRODUITS

| SAVOIRS  | SAVOIR-FAIRE   | CAPACITES TRANSVERSALES  |
|--|--|--|
| Les tenues adaptées si nécessaire (gants, gants, coiffes, tabliers)  | Porter la tenue adéquate pour réaliser les préparations  | CT36 Recueillir les informations nécessaires en préalable au démarrage de ses activités                                |
| Les principes de la méthode "HACCP"  | Organiser son poste de travail pour que la production s'effectue dans les meilleures conditions possibles (espaces propres, matériels propres et fonctionnels) | CT27 Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers                                 |
| Lire, comprendre, interpréter des fiches techniques et autres aides à la production                              | Approvisionner le poste  | CT34 Réaliser la chaîne des opérations en conciliant à la fois les règles d'hygiène et sécurité et les règles de l'art |
| Les DLC (date limite de consommation) et DLUO (date limite d'utilisation optimale)                               | Peser et quantifier des ingrédients, des produits, des marchandises  | CT3 Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité (y compris en termes de déplacement)     |
| La procédure de lavage et de décontamination des fruits et légumes selon les normes en vigueur                   | Laver, décontaminés et éplucher des fruits et légumes  |  |
| Les températures de stockage selon les marchandises concernées   | Travailler les fruits, agrumes et légumes (émincer, canneler, peler, tailler, tourner, monder, concasser...)   |  |
| Les principes de la chaîne du froid  | Travailler les condiments (ail, bouquet garni, échalotes, oignons, persil ...)   |  |
| Les principes de la marche en avant  |  |  |
| Les principes de la descente thermique   |  |  |
| Le principe de la marche en avant  |  |  |
| Les accessoires de cuisine associés aux différentes façons de travailler les fruits, les légumes, les condiments |  |  |
| Les principales familles de fruits et légumes et les différentes façons de les préparer                          |  |  |
| Les accessoires de cuisine associés aux différentes façons de travailler les fruits, les légumes, les condiments |  |  |
| Les principales familles de fromages et leurs modalités de découpe   |  |  |
| Les différents modes ou méthodes de cuisson et les récipients associés   |  |  |


|  |  |  |
|--|--|--|
| Le fonctionnement des appareils de cuisson (grille, plancha, ...) et les procédures de nettoyage associées |  |  |
| Les types de viandes   |  |  |
| La remise en température (gestion des couples temps-température)   |  |  |
| Les principales familles de poissons (eau douce et mer)  |  |  |
| Les principales catégories de fruits de mer consommés en France  |  |  |
| Les principaux objectifs du "Programme national nutrition santé"   |  |  |




## TRANSFORMER LES PRODUITS POUR DES PRÉPARATIONS FROIDES

|  SAVOIRS | SAVOIR-FAIRE   | CAPACITES TRANSVERSALES  |
|--|--|--|
|  | Préparer assembler et dresser les préparations froides dans le respect des fiches recettes   | CT3 Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité                                  |
|  | Découper des fromages dans les règles de l'art   | CT40 Respecter des normes, des procédures, un process de fabrication, les étapes d'un service                  |
|  | Réaliser des sauces froides (type sauces émulsionnées stables ou instables)  | CT8 Améliorer sa pratique professionnelle par la réalisation d'autocontrôles                                   |
|  | Utiliser les matériels et ustensiles appropriés pour effectuer le travail attendu (poche à douilles...)                                | CT46 Travailler au sein d'un collectif (y compris restreint) de travail en coordination avec les autres postes |
|  | Appliquer la marche en avant à toutes les étapes de la préparation   |  |
|  | Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire tout au long des étapes des préparations culinaires                          |  |
|  | Vérifier la concordance de l'affichage (prix, propositions du jour ...) avec l'offre proposée  |  |
|  | Veiller à ce que la vaisselle, les ustensiles, voire le matériel ou équipements proposés à la clientèle soient propres et fonctionnels |  |
|  | Approvisionner un buffet avec des préparations dans le respect des consignes d'implantation  |  |
|  | Veiller à approvisionner le buffet en permanence et à le maintenir propre  |  |
|  | Anticiper les ruptures et alerter la cuisine ou son responsable  |  |
|  | Adapter la production froide au flux et au rythme d'arrivée de la clientèle  |  |

## RÉALISER DES PRÉPARATIONS CHAUDES

|  SAVOIRS | SAVOIR-FAIRE   | CAPACITES TRANSVERSALES   |
|--|--|---|
|  | Réaliser des préparations chaudes en respectant les consignes de production (fiches recettes, grammages, bons de production ...) | CT40 Respecter des normes, des procédures, un process de fabrication, les étapes d'un service |
|  | Approvisionner la zone de production chaude avec les denrées préparées et répartir les ingrédients en fonction de la commande    |   |
|  | Terminer et assembler des préparations chaudes, salées, sucrées (frites, légumes, desserts, tartes ...)                          |   |
|  | Réaliser des appareils, farces, fonds et sauces  |   |
|  | Réaliser des pâtes à crêpes, à frire...  |   |
|  | Dresser les préparations   |   |
|  | Conditionner des denrées alimentaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité  |   |
|  | Transmettre des informations essentielles pour une reprise du service ou du poste de façon optimale                              |   |
|  | Réaliser des remises en température dans le respect de la réglementation   |   |

## METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE CUISSON

|  SAVOIRS | SAVOIR-FAIRE   | CAPACITES TRANSVERSALES  |
|--|--|--|
|  | Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson sur différentes catégories de produits (viandes, poissons, légumes, œufs ...) par la maîtrise des indices qui permettent d'estimer le temps et le degré de cuisson | CT10 Anticiper d'éventuels dysfonctionnements par la prise en compte et l'analyse d'éléments contextuels (retard de livraison, afflux de clients, ...) |
|  | Vérifier le bon fonctionnement du matériel de cuisson  | CT38 Resituer son travail dans une chaîne de production globale (produits ou services)   |
|  | Veillez à la propreté permanente des plans de travail et des appareils de cuisson  |  |
|  | Maîtriser la cuisson sur un grill (bois, gaz ou électricité) en utilisant la différence de température entre le centre et la périphérie du grill   |  |
|  | Utiliser une plancha de façon optimale   |  |
|  | Organiser la cuisson selon les circonstances (commandes, flux de clientèle, synchronisation pour une même table ...)   |  |
|  | Organiser et réaliser la cuisson en fonction du planning, du rythme et des priorités de vente, l'arrivée de la clientèle ...   |  |
|  | Refroidir réglementairement une préparation  |  |
|  | Ouvrir et nettoyer des coquillages   |  |

## RÉALISER DES PRÉPARATIONS EN PÂTISSERIE



### SAVOIRS

### SAVOIR-FAIRE

### CAPACITES TRANSVERSALES

Réaliser un nappage, un enrobage, un glaçage

Réaliser des crèmes (anglaise, pâtissière, fouettée, chantilly...)

Rectifier les préparations après les avoir goûtées

Réaliser des pâtes (brisée, feuilletée, à choux, génoise...)