



### 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...)