



ACADÉMIE
DE LYON

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Modifications des référentiels CAP Cuisine et BP Art de la Cuisine



Image libre de droit

Guide d'Accompagnement Pédagogique

Former les cuisiniers
de demain
aux enjeux d'une
alimentation durable


MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE


INSTITUT NATIONAL
DE L'ÉDUCATION
NUTRITIONNELLE


INSTITUT NATIONAL
DE L'ÉDUCATION
NUTRITIONNELLE

Les textes CAP Cuisine



Le guide d'accompagnement
et les grilles d'évaluation et
de positionnement



Les textes du BP AC



Référentiel

Le guide d'accompagnement
et les grilles d'évaluation et
de positionnement

Introduction

Pour les deux diplômes :

Il ne s'agit pas d'une rénovation mais d'une adaptation aux évolutions législatives des lois Égalim 1 et 2 concernant l'origine des produits alimentaires, ainsi qu'aux lois Agec, visant à promouvoir une économie circulaire, et la loi Climat et Résilience. La terminologie utilisée dans le référentiel a été approuvée par le ministère de l'Agriculture, qui est le référent pour les politiques publiques de l'alimentation.

Mais également

S'adapter aux pratiques quotidiennes du monde de la restauration en TP, dans toutes séances d'enseignement mais également dans les sujets d'examens

Nouvelles tendances de fond en matière d'alimentation et de développement durable,

Mieux répondre aux spécificités de la clientèle et de prendre en compte les besoins des salariés.

La formation, incluant la cuisine et le service, doit répondre à diverses évolutions législatives et sociétales pour rester pertinente et conforme aux nouvelles normes. Voici, ci-dessous, les éléments à prendre en compte pour la réalisation de vos plans de formation (contextes, menus, techniques de salle et en cuisine, ...)

Enjeux liés à l'alimentation et au développement durable

Cuisine végétarienne

Exigences du consommateur

Pratiques antidiscriminatoires (voir ressources Laïcité – Site éco gestion - https://prezi.com/i/lkvwg25_efuo/outil-daide-a-la-gestion-des-atteintes-a-la-laicite-lors-des-enseignements-en-hr/)

Démarches équitables

Outils et médias numériques

Présentation et nomenclature des diplômes.

CAP Cuisine

Sommaire

- ❖ Présentation du référentiel
- ❖ Référentiel de compétences
- ❖ Référentiel de certification
- ❖ Autres informations

Présentation du référentiel

Un tableau synoptique de mise en relation des activités professionnelles aux compétences

Pôle 1 : « Organisation de la production de cuisine »			
ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES	TACHES	COMPÉTENCES GLOBALES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
1- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage	T1 - Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement T2 - Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage T3 - Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement T4 - Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation T5 - Participer aux opérations d'inventaire	C1- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liées à l'activité	C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons C1.2 - Stocker les marchandises C1.3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production C1.4 - Participer aux approvisionnements et aux opérations d'inventaire



Des activités professionnelles constitutives du métier (RAP) qui engendrent des TÂCHES



Auxquelles correspond une compétence emblématique du métier

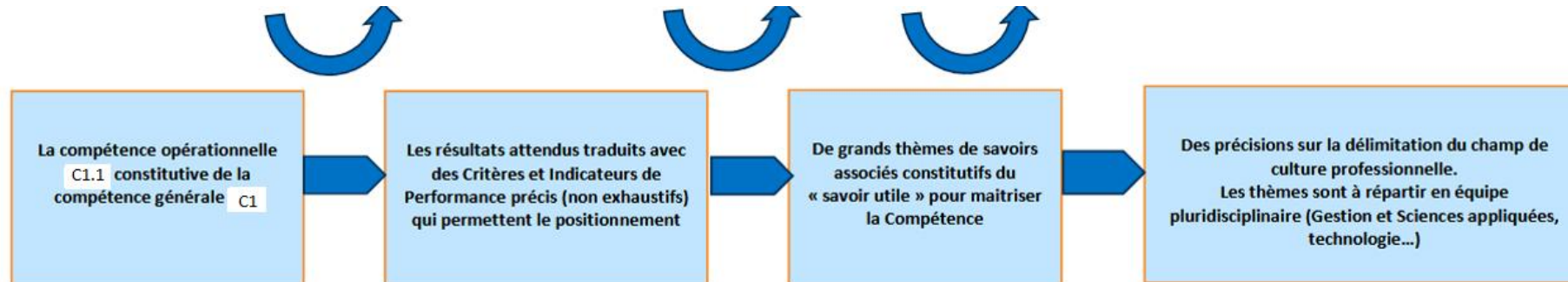


Qui se décline en plusieurs compétences opérationnelles

Présentation du référentiel

Un tableau synoptique de mise en relation des compétences et des savoirs associés

Activité Professionnelle 1 – Participation aux opérations d’approvisionnement et de stockage			
► Compétence globale 1 : réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liées à l’activité			
Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	- Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l’approvisionnement et au stockage - Bonne identification des produits, de ces critères qualitatifs et de ces caractéristiques (saisonnalité, qualité...) - Vérification qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande - Bonne identification des documents administratifs et commerciaux - Repérage et signalement des éventuelles anomalies - Vérification conforme des critères d’hygiène liés à la sécurité alimentaires des produits réceptionnés - Identification conforme des signes d’identification de l’origine et de la qualité	Thème 1 - Les grandes familles de produits alimentaires	- Identifier et citer les principaux produits classés par familles de produits alimentaires. - Identifier les principaux critères d’aspect, de fraîcheur et de qualité - Identifier et citer des grands produits emblématiques sous signe de qualité et les produits emblématiques de sa région - Citer les préconisations essentielles pour une alimentation durable (approvisionnement, gestion durable des ressources, lutte contre le gaspillage alimentaire, diversification des sources de protéines) - Connaître la saisonnalité et les zones de production des principaux produits alimentaires
		Thème 2 - Les fournisseurs	- Définir les notions de circuits d’approvisionnement : circuits courts, longs et de proximité (valorisant son territoire) - Identifier les principaux documents commerciaux liés aux approvisionnements (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur)
		Thème 3 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels	- Identifier et appliquer les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d’évacuation, signalétique, matériaux) - Lister la classification des produits d’entretien (y compris produits écologiques) - Identifier la réglementation concernant l’hygiène et la sécurité - Différencier la réglementation concernant l’hygiène et la sécurité entre la restauration commerciale et collective - Connaître la prévention des risques liée à l’activité physique



Référentiel de compétences

L'architecture générale du diplôme n'a pas été modifiée. Les pôles d'activité et les blocs de compétences sont conservés.

Les compétences globales et opérationnelles ont été précisées, voire complétées, et les savoirs associés ont été reformulés et déclinés au regard des nouvelles compétences.

- **les approvisionnements :**
circuits courts , signes officiels de qualité, saisonnalité des produits...
- **la gestion durable des intrants et des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire**
- **l'information du consommateur :**
allergènes, origine et composition des produits...
- **la végétalisation de l'alimentation :**
identifier les aliments d'origine végétale, diversifier les sources de protéines,, cuisiner des plats végétariens
- **la prise en compte les besoins particuliers :** handicap, allergies, demandes spécifiques) et la prévention des troubles musculo-squelettiques

Référentiel de certification

L'épreuve EP 2 a été modifiée

La confection d'un plat complet végétarien peut être demandée conformément aux compétences développées : « Confectionner les deux recettes imposées : un plat principal avec garniture ou un plat complet végétarien et une entrée ou un dessert (une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base)

Épreuves professionnelles EP1 et EP2

Il n'y a pas d'autres modifications dans la définition des épreuves professionnelles mais les sujets doivent être ajustés pour prendre en compte les modifications du référentiel de compétences.

Autres informations

Inscription à l'examen comme candidat libre :

Soumise à la présentation d'une attestation d'expérience professionnelle ou de période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration de 14 semaines (10 + 4 semaines) dans les 3 années précédant la session d'examen.

Actualisation des éléments réglementaires :

unités générales, formation en milieu professionnel

Élargissement de la cible d'emplois à tous les types d'établissements de restauration (référentiel des activités professionnelles), y compris la restauration collective. En effet, un rapprochement des secteurs de la restauration collective et traditionnelle s'observe. La restauration collective recrute de plus en plus des titulaires de CAP « Cuisine » en complément des titulaires du CAP « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) ».

Identification des correspondances entre blocs de compétences des diplômes de l'éducation nationale et des certifications des ministères du travail et des armées figurent en annexe des arrêtés, en application de l'article L. 6113-7 de la loi n° 2018-771 du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel, réalisé par un groupe de travail interministériel sur les diplômes de la filière restauration.

BP Art de la Cuisine

Sommaire

- ❖ Présentation du référentiel
- ❖ Référentiel de compétences
- ❖ Référentiel de certification
- ❖ Autres informations

Présentation du référentiel

Un tableau synoptique de mise en relation des activités professionnelles aux compétences

Exemple : extrait du référentiel de B1 Arts de la cuisine :

Pôle 1 : « Conception et organisation de prestations de restauration »			
ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES	TACHES	COMPÉTENCES GLOBALES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
1- Concevoir les prestations	T1. Se documenter, rencontrer des acteurs de la restauration (professionnels, producteurs, fournisseurs, etc.) T2. Sélectionner les produits T3. Élaborer des propositions de plats, de menus, de cartes T4. Calculer les rendements de production (produits bruts et finis) T5. Identifier les marqueurs de la prestation (produits, techniques, typicité, etc.) T6. Réaliser le croquis de présentation de l'assiette ou du plat T7. Réaliser les fiches techniques de fabrication T8. Participer à la fixation des prix de vente T9. Estimer le budget lié à une prestation (y compris une prestation spécifique : mariage, buffet, banquet, etc.)	CO1- Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné	CO1.1 - Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte CO1.2 - Élaborer des recettes, des menus, des cartes. CO1.3 - Représenter graphiquement l'assiette, le plat. CO1.4 - Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements. CO1.5 - Élaborer les fiches techniques de fabrication. CO1.6 - Proposer, chiffrer une prestation (y compris une prestation spécifique).



Des activités professionnelles constitutives du métier (RAP) qui engendrent des TÂCHES



Auxquelles correspond une compétence emblématique du métier

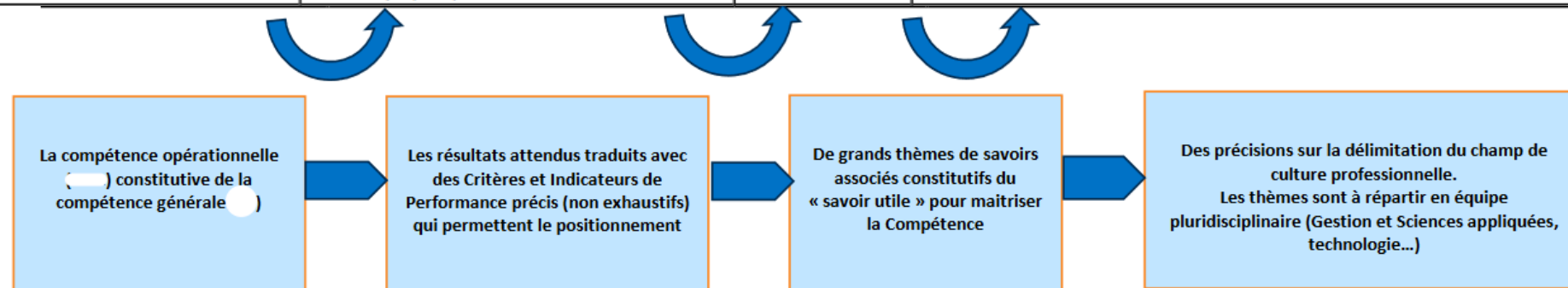


Qui se décline en plusieurs compétences opérationnelles

Présentation du référentiel

Un tableau synoptique de mise en relation des compétences et des savoirs associés

POLE 1 – Conception et organisation de prestations de restauration			
Activité Professionnelle 1 – Concevoir les prestations en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable			
► Compétence globale C01 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné			
Performance globale attendue : prendre en compte le contexte donné (territoire, saisonnalité, événements festifs, thématiques, attentes du client, besoins de l'utilisateur), les enjeux liés au développement et à l'alimentation durables pour concevoir la prestation.			
Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
C01.1 - Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte	<i>Repérage des éléments clés pour une exploitation appropriée des ressources</i>	Thème 1 - Les familles de produits alimentaires	- Identifier et citer les principaux produits alimentaires classés par familles - Identifier les principaux critères d'aspect, de fraîcheur et de qualité - Connaître et respecter la saisonnalité des principaux produits alimentaires - Identifier, citer et valoriser les principaux produits français et européens bénéficiant de signes de qualité et de l'origine en identifiant les critères de qualité et de durabilité associés et en les situant géographiquement (SIQO) - Répondre à des demandes spécifiques (menus spéciaux, régimes, évolution des concepts et attentes de la clientèle)
C01.2 - Élaborer des recettes, des menus, des cartes	<i>Élaboration des recettes, des menus, des cartes :</i> - Choix adapté à la saisonnalité, au concept de restauration, au budget disponible - Utilisation optimale des produits - Conception et valorisation d'un support commercial (choix du support, utilisation du numérique, etc)		



Référentiel de compétences

L'architecture générale du diplôme n'a pas été modifiée. Les pôles d'activité et les blocs de compétences sont conservés.

Les compétences globales et opérationnelles ont été précisées, voire complétées, et les savoirs associés ont été reformulés et déclinés au regard des nouvelles compétences.

pôle 1 :

- Evolutions des habitudes alimentaires (réponses aux intolérances alimentaires, aux régimes spéciaux et aux attentes liées aux habitudes croissantes de flexitarisme)
- Obligation d'information du consommateur (allergènes, origines des produits, etc.).
- Orientation vers une alimentation de « naturalité » et son impact sur la santé.
- Approvisionnement plus responsable (circuits courts et de proximité) et d'une sélection de produits de saison, locaux et de qualité (SIQO).
- Utilisation des outils et des médias numériques
- Bien-être et les besoins du personnel

pôle 2

- Renforcement dans les politique nationale de l'alimentation et sur la législation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nouvelles techniques et cuissons innovantes (nouveaux matériels, cuissons respectueuses de l'environnement et des produits, etc.)
- Nouvelles habitudes alimentaires
- Utilisation rationnelle des fluides et des énergies, limitation des déchets et du gaspillage alimentaire
- Repenser les modes de vente à emporter en intégrant les nouvelles voies envisagées par la loi AGECE

pôle 3 (commun aux deux BP)

- Meilleure intégration des personnes (clients, personnels) à besoins spécifiques (handicap, intolérances alimentaires)
- Construction du projet professionnel de l'élève en lien avec les organismes spécifiques liés à l'emploi (service public
- Organisation professionnelle, agence d'intérim,) en intégrant l'utilisation des outils numériques pour valoriser son travail, son cursus de formation et son parcours professionnel.

Référentiel de certification

L'épreuve générale d'arts appliqués est supprimée.

Épreuves professionnelles :

Épreuve EP2 : Pour faciliter l'organisation de l'épreuve EP 2, les commis pourront être soit de niveau Terminale CAP soit de niveau 1ère année de BP, mais de niveau identique sur une même vague de candidats. Le jury sera informé du niveau des commis le jour de l'épreuve.

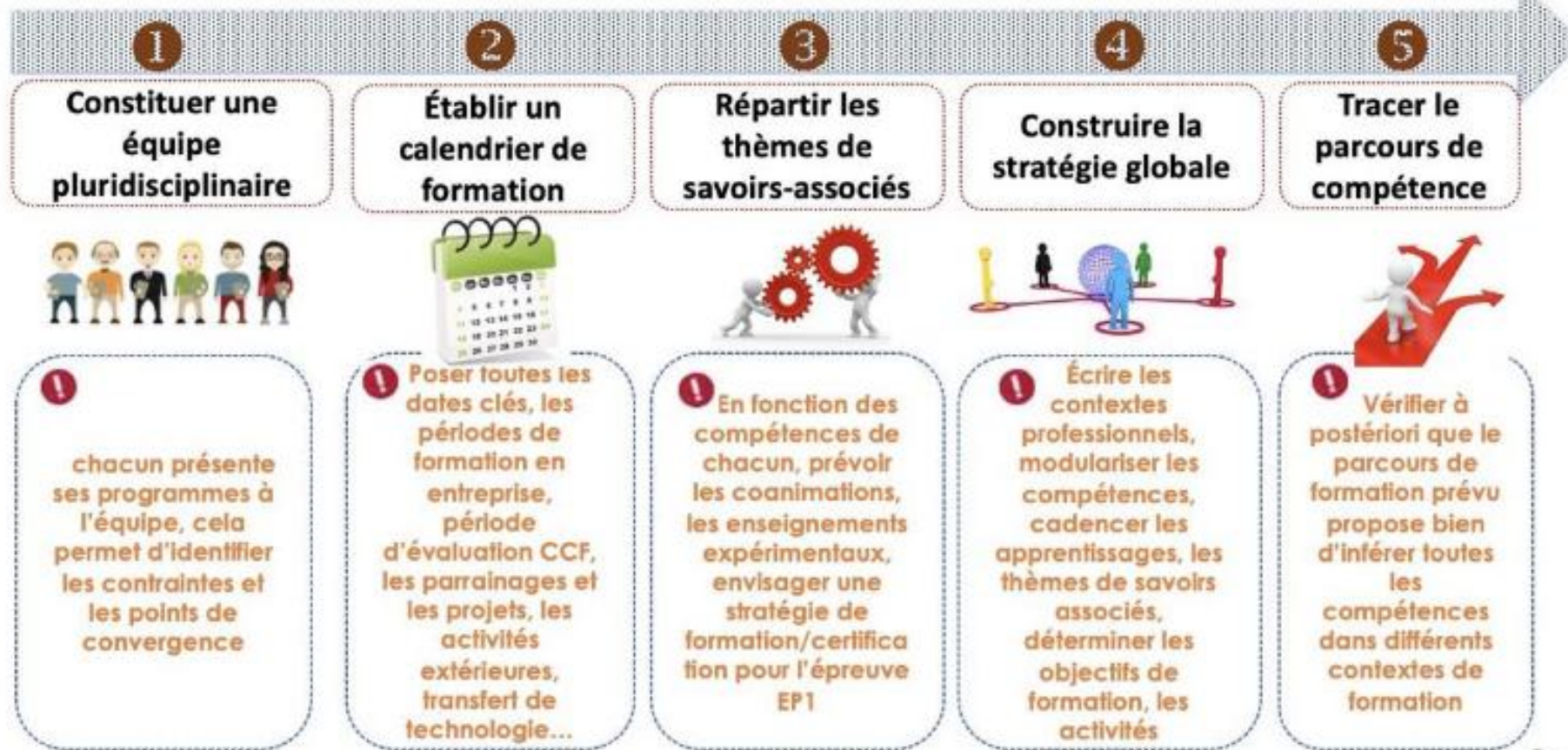
Épreuves EP1, EP2 et EP3 : Il n'y a pas d'autres modifications dans la définition des épreuves professionnelles mais les sujets doivent être ajustés pour **prendre en compte les modifications du référentiel de compétences**. Notamment, le plat principal libre réalisé dans l'épreuve EP2 pourra être végétarien et le dossier présenté dans le cadre de l'épreuve EP3 doit s'appuyer sur une démarche de développement durable.

Autres informations

Identification des correspondances entre blocs de compétences
des diplômes de l'éducation nationale et des certifications des ministères du travail et des armées figurent en annexe des arrêtés, en application de l'article L. 6113-7 de la loi n° 2018-771 du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel, réalisé par un groupe de travail interministériel sur les diplômes de la filière restauration.

Profitons-en !

Le travail d'ingénierie de formation – CAP C&S en HCR et CUISINE



Profitons-en !

Envoi de divers documents avant la rentrée (notamment livret de formation)

Prévoir avant les vacances des journées de travail avec vos collègues pour construire vos plans de formation (contextes, menus, techniques à mettre en avant, concertation avec les enseignants de GA et SA, ...)

Travailler dès maintenant les EP1 en lien avec les nouveaux attendus du référentiels

Se documenter sur :

- Les lois Egalim 1 et 2

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/88183dgxy.link/EGALIM>

- lois Agec, agir pour une économie circulaire

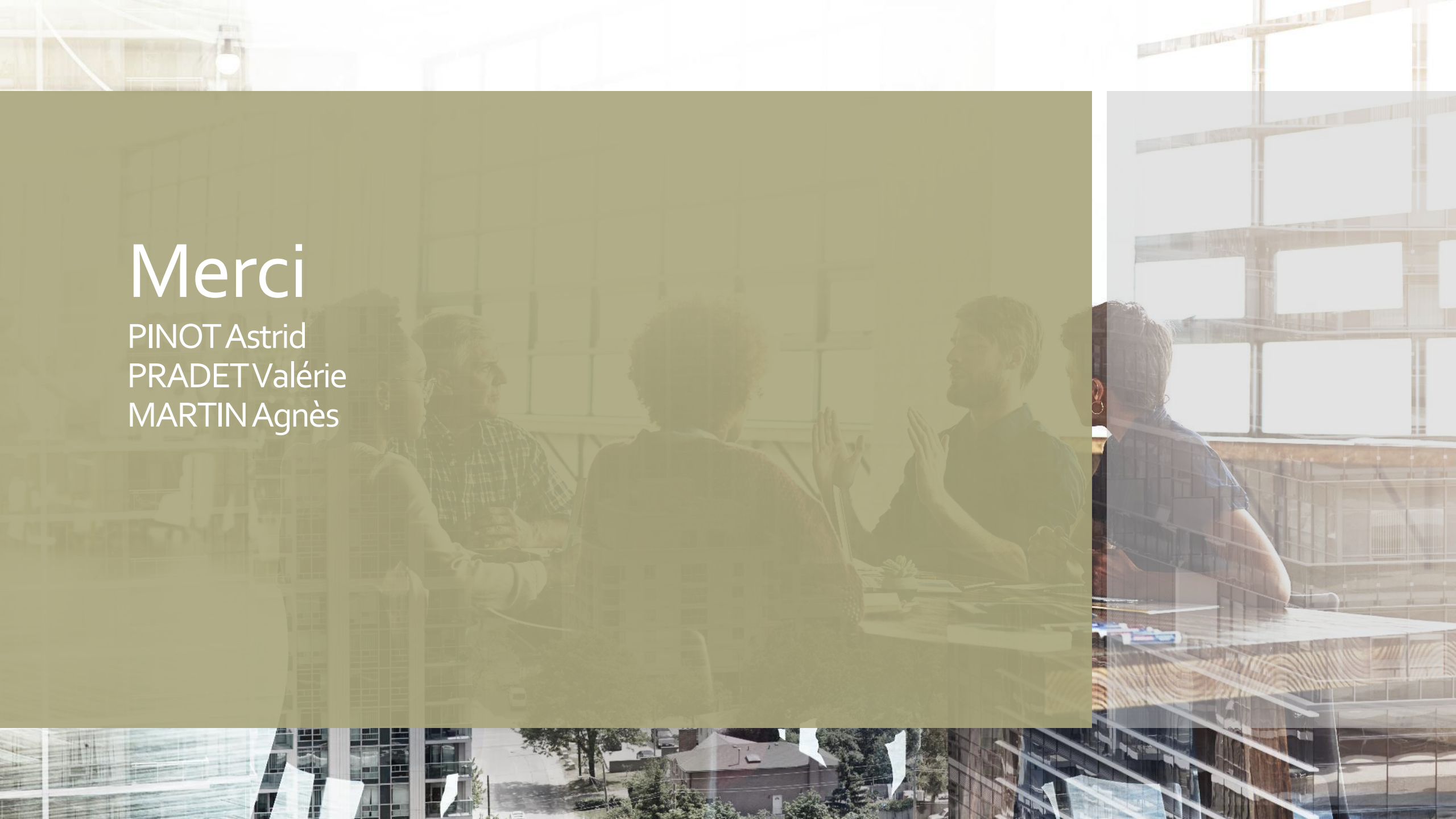
<https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire>

- loi Climat et Résilience

<https://www.ecologie.gouv.fr/loi-climat-resilience>

- SIQO (Le contrôle des produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine)

<https://dgxy.link/SIQO>

A group of people are seated around a table in a meeting room, engaged in a discussion. The room has large windows in the background. The image is overlaid with a semi-transparent olive green rectangle that contains the text.

Merci

PINOT Astrid
PRADET Valérie
MARTIN Agnès