



**ÉCOLE
DES MÉTIERS**
DIJON MÉTROPOLE

L'excellence par l'alternance



RÉFÉRENTIEL

BREVET PROFESSIONNEL

« Arts de la Cuisine »

SOURCES :

Adress'RLR : [Arrêté du 7 janvier 2015](#) Portant création de la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel et fixant ses modalités de délivrance.

Legifrance : [JORF n°0061 du 13 mars 2015 page 4775 texte n° 6](#)

BOEN : [Brevet professionnel - Spécialité arts de la cuisine : création et modalités de délivrance](#)

[DOCUMENT ASSEMBLÉ PAR LE SITE NATIONAL DE RESSOURCES](#)



SOMMAIRE

(CLIQUER SUR LES TITRES)

ARRÊTÉ DE CRÉATION

ANNEXE I : RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

**ANNEXE II : LISTE DES DIPLÔMES PERMETTANT DE S'INSCRIRE AU BREVET
PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE**

ANNEXE III : RÈGLEMENT D'EXAMEN

ANNEXE IV : DÉFINITION DES ÉPREUVES

**ANNEXE V : TABLEAU DE CORRESPONDANCE ENTRE ÉPREUVES DE L'ANCIEN
ET DU NOUVEAU DIPLÔME**

ANNEXE VI : LISTE DES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES À MAÎTRISER

ARRÊTÉ

Arrêté du 7 janvier 2015 portant création de la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel et fixant ses modalités de délivrance

JORF n°0061 du 13 mars 2015 page 4775
texte n° 6

ELI: <http://legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2015/1/7/MENE1500414A/jo/texte>

La ministre de l'éducation nationale de l'enseignement supérieur et de la recherche,
Vu le [code de l'éducation](#), notamment ses articles D. 337-95 à D. 337-124 ;
Vu l'arrêté du 9 mai 1995 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;
Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;
Vu l'arrêté du 3 septembre 1997 portant création du brevet professionnel Cuisinier ;
Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « tourisme, hôtellerie, restauration » en date du 9 décembre 2014,

Arrête :

Article 1 - Il est créé la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Article 2 - Les unités constitutives du référentiel de certification de la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel sont définies en **annexe I** au présent arrêté.

Article 3 - Les candidats à la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel se présentant à l'ensemble des unités du diplôme ou à la dernière unité ouvrant droit à la délivrance du diplôme doivent remplir les conditions de formation et de pratique professionnelle précisées aux articles 4 et 5 ci-après.

Article 4 - Les candidats préparant la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel par la voie de la formation professionnelle continue doivent justifier d'une formation d'une

durée de quatre cents heures minimum. Cette durée de formation peut être réduite par décision de positionnement prise par le recteur conformément aux articles D.337-103 et D.337-107 du [code de l'éducation](#).

Les candidats préparant la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel par la voie de l'apprentissage doivent justifier d'une formation en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage d'une durée minimum de quatre cents heures par an en moyenne. Cette durée de formation peut être réduite ou allongée dans les conditions prévues par le code du travail.

Les candidats titulaires d'une spécialité de baccalauréat professionnel du même secteur professionnel que la spécialité de brevet professionnel postulée doivent justifier d'une formation d'une durée minimum de deux cent quarante heures.

Article 5 - Les candidats doivent également justifier d'une période d'activité professionnelle :

- soit de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel ;

- soit, s'ils possèdent un diplôme ou un titre homologué classé au niveau V ou à un niveau supérieur figurant sur la liste prévue en **annexe II** au présent arrêté, de deux années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel. Au titre de ces deux années, peut être prise en compte la durée du contrat de travail de type particulier préparant à la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel effectuée après l'obtention du diplôme ou titre figurant sur la liste précitée.

La durée de deux années peut être réduite, sans pouvoir être inférieure à vingt mois, pour les candidats titulaires d'un contrat de travail de type particulier dont la durée effective est inférieure à deux ans au moment du passage de l'examen et qui ont bénéficié d'une formation en centre de huit cents heures minimum.

- soit de six mois à un an s'ils sont titulaires d'une spécialité de baccalauréat du même secteur professionnel que la spécialité de brevet professionnel postulée.

Article 6 - Le règlement d'examen de la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel est fixé en **annexe III** au présent arrêté. La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée en **annexe IV** au présent arrêté.

Article 7 - Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen dans sa forme globale ou dans sa forme progressive conformément aux dispositions de l'article D. 337-106, et des articles D. 337-14 et D. 337-15 du code de l'éducation. Dans le cas de la forme progressive, il précise en outre les épreuves ou unités qu'il souhaite subir à la session pour laquelle il s'inscrit.

Article 8 - La spécialité « arts de la cuisine » du brevet professionnel est délivrée aux candidats ayant subi avec succès l'examen défini par le présent arrêté conformément aux dispositions des articles D. 337-105 à D. 337-118 du code de l'éducation.

Article 9 - Les correspondances entre, d'une part, les épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 3 septembre 1997 susvisé et, d'autre part, les épreuves de l'examen défini par le présent arrêté sont précisées en **annexe V** au présent arrêté.

La durée de validité des notes que le candidat demande à conserver obtenues aux épreuves de l'examen subi suivant les dispositions de l'arrêté du 3 septembre 1997 susvisé est reportée, dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté, conformément aux articles D. 337-107 et D. 337-115 du code de l'éducation et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

Article 10 - La première session de la spécialité arts de la cuisine du brevet professionnel organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2017.

La dernière session du brevet professionnel cuisine organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 3 septembre 1997 susvisé aura lieu en 2016. À l'issue de cette session, l'arrêté du 3 septembre 1997 susvisé est abrogé.

Article 11 - La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
et par délégation,

La directrice générale de l'enseignement scolaire,

Florence Robine

RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Champ d'activité

Définition

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « **un cuisinier hautement qualifié** » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

Il exerce son activité dans **le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.**

Il peut diriger un ou plusieurs commis.

Contexte professionnel

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance approfondie des produits, des mets et des boissons, nécessitant un renouvellement des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation plus personnalisée avec le personnel de cuisine ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et du développement durable ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une prise en compte de la santé et du bien-être de la clientèle dans le respect de l'environnement.

Emplois concernés

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des **cuisines à vocation gastronomique.**

Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration.

Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

Description des activités professionnelles

Quels que soient le type de restauration et l'importance de l'établissement, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- Pôle 1 : « Conception et organisation de prestations de restauration »
- Pôle 2 : « Préparations et productions de cuisine »
- Pôle 3 : « Gestion de l'activité de restauration »

PÔLE 1 – CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

Activité 1 - Concevoir les prestations

Tâches	Se documenter, rencontrer des acteurs de la restauration (professionnels, producteurs, fournisseurs, etc.)
	Sélectionner les produits
	Élaborer des propositions de plats, de menus, de cartes
	Calculer les rendements de production (produits bruts et finis)
	Identifier les marqueurs de la prestation (produits, techniques, typicité, etc.)
	Réaliser le croquis de présentation de l'assiette ou du plat
	Réaliser les fiches techniques de fabrication
	Participer à la fixation des prix de vente
Résultats attendus	Estimer le budget lié à une prestation (y compris une prestation spécifique : mariage, buffet, banquet, etc.)
	- Prise en compte de l'environnement en relation avec les acteurs du territoire (rencontres, visites, dégustations, etc.)
	- Collecte des informations nécessaires pour préparer la prestation
	- Prise en compte de l'état des stocks
	- Proposition de prestations en fonction des ressources disponibles et du concept de restauration
	- Prise en compte des attentes et des besoins de la clientèle dans le respect des spécificités de l'établissement
	- Prise en compte des influences régionales et étrangères
	- Adaptation du choix des matières premières en fonction des éléments de contexte
	- Utilisation rationnelle des outils de communication, informatisés ou non
	- Conformité des fiches techniques, actualisation des coûts matière
	- Respect des quantités de base (grammages, doses) selon les standards de l'entreprise
- Pertinence de l'identification des points critiques	
- Clarté et pertinence des croquis	
- Pertinence des calculs et cohérence du prix de vente (prise en compte de la concurrence, du prix psychologique, etc.)	
- Optimisation du budget alloué à la production	

Activité 2 - Planifier les prestations

Tâches	S'informer des prestations à réaliser
	Ordonnancer la production
	Organiser la répartition des tâches de l'équipe
	Communiquer avec l'équipe en vue des prestations
Résultats attendus	- Prise en compte des ressources disponibles (stocks, livraisons, ressources humaines, matériels), de l'état des réservations et des événements particuliers
	- Respect des textes réglementaires et des consignes
	- Cohérence et optimisation de la planification avec le travail à effectuer selon les consignes reçues
	- Pertinence de l'argumentation pour aider à la commercialisation et la vente des mets et des boissons
	- Qualité et précision des consignes données
	- Optimisation de la production dans le temps et dans l'espace
	- Optimisation des moyens matériels et des matières premières
- Optimisation des plannings du personnel selon l'activité	

Activité 3 - Gérer les approvisionnements et les stocks

Tâches	Calculer les quantités nécessaires et le coût des matières
	Sélectionner et proposer les fournisseurs
	Passer les commandes
	Réceptionner et contrôler les livraisons
	Effectuer un inventaire régulier
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Prise en compte de l'état des stocks- Conformité des procédures (inventaire, commande, etc.)- Suivi de la gestion des approvisionnements- Gestion des aléas- Exactitude des données consignées sur les documents d'approvisionnement- Précision et exactitude du compte rendu à sa hiérarchie- Gestion des coûts d'achat

Conditions d'exercice

Moyens et ressources

- Temps imparti, budget disponible
- Locaux, matériels, consommables alimentaires et non alimentaires, équipements, personnel
- Technologies de l'information et de la communication
- Fiche de poste, planning de travail du personnel, planning des tâches
- Etats des réservations, documents de prévisions d'activités
- Fiches de stocks, documents d'approvisionnement et commerciaux, mercuriales, feuille de vente
- Fiches produits, notices d'utilisation des matières premières, des fournitures
- Fiches de contrôle à réception
- Fiches techniques, photographies, croquis de dressage, argumentation commerciale des cartes
- Documentation professionnelle et culturelle
- Répertoire personnel de techniques professionnelles
- Dictionnaires
- Autres : procédures, consignes, protocoles.

Réglementations et préconisations

- Réglementations et préconisations en vigueur dans la profession

Autonomie et responsabilités

Autonome et responsable dans l'exécution et le suivi des tâches sous la responsabilité de la hiérarchie, à laquelle les informations sont régulièrement et systématiquement transmises.
Aptitude à communiquer en français et en langue étrangère.

PÔLE 2 – PRÉPARATIONS ET PRODUCTIONS DE CUISINE

Activité 1 – Organiser et gérer les postes de travail

Tâches	Transmettre les informations clés à l'équipe
	Mettre en place les zones et les postes de travail, et les maintenir en état tout au long de l'activité
	Veiller à l'exécution des tâches
	Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Efficacité de la communication - Organisation rationnelle et fonctionnelle des postes de travail (matériels, matières premières, équipements, etc.) - Suivi de la planification des tâches, et réactivité face aux aléas - Pertinence des comptes rendus à la hiérarchie - Application des procédures d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie - Qualité de l'entretien effectué

Activité 2 – Cuisiner

Tâches	Gérer les matières premières et les ressources
	Réaliser les préparations préliminaires, les gestuelles de base, les appareils, les fonds et les sauces
	Réaliser la mise en place dans la préparation d'une prestation de restauration
	Cuisiner : <ul style="list-style-type: none"> - des potages, des entrées - des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques - des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs - des garnitures d'accompagnement - des desserts de restaurant
	Cuisiner et valoriser des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
	Contrôler la qualité organoleptique de la production
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des fiches techniques et des consignes - Dextérité et conformité des gestes professionnels - Attitudes et comportements professionnels - Utilisation d'un vocabulaire professionnel - Suivi des assaisonnements et des cuissons - Qualités organoleptique et sanitaire des productions - Travail en équipe - Efficacité de la communication - Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources - Prise en compte des caractéristiques physico-chimiques des denrées et des plats cuisinés - Respect du temps imparti - Adaptation aux aléas - Optimisation de la production dans le temps et dans l'espace

Activité 3 – Dresser, envoyer

Tâches	Réaliser les décors, valoriser la production à l'assiette et au plat
	Envoyer dans le respect du temps et des températures
	Conditionner et conserver les denrées
	S'assurer de la satisfaction de la clientèle
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Régularité des portions, respect de la commande- Mise en valeur de la production- Productions commercialisables- Respect des températures et des procédures de conservation- Respect de la fiche technique- Respect du temps imparti- Adaptation aux aléas- Satisfaction de la clientèle

Conditions d'exercice

Moyens et ressources

- Tenue professionnelle. Temps imparti
- Zones et locaux. Matériels courants et spécifiques, équipements, appareils numériques
- Matières premières, fournitures et consommables
- Technologie de l'information et de la communication
- Procédures, consignes, protocoles
- Documents de traçabilité
- Bons de restaurant, bons de commande. Etats des réservations
- Fiche de poste, planning de travail du personnel, planning de production
- Notices d'utilisation des équipements, matériels, fournitures
- Fiches produits, notices d'utilisation des matières premières
- Fiches techniques, photographies, croquis de dressage
- Répertoire personnel de cuisine et de pâtisserie

Réglementations et préconisations

- Réglementations et préconisations en vigueur dans la profession

Autonomie et responsabilités

Autonome et responsable dans l'exécution et le suivi des tâches sous la responsabilité de la hiérarchie, à laquelle les informations sont régulièrement et systématiquement transmises.
Aptitude à communiquer en français et en langue étrangère.

PÔLE 3 – GESTION DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION

Activité 1 – Gérer la qualité en restauration

Tâches	Mettre en œuvre les réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie et s'impliquer dans une démarche d'amélioration des procédures
	S'inscrire dans une démarche de développement durable
	S'inscrire dans une démarche continue de qualité envers la clientèle
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie - Identification des actions pour inscrire l'entreprise dans une démarche de développement durable - Utilisation d'outils de mesure de la qualité - Satisfaction de la clientèle - Exploitation des résultats et pertinence des suggestions

Activité 2 – Animer une équipe

Tâches	Accueillir et faciliter la prise de fonction des nouveaux membres de l'équipe
	Mobiliser, motiver, valoriser l'équipe
	Analyser son travail et celui de son équipe et proposer d'éventuels aménagements
	Prévenir et gérer les conflits
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Identification, prise en compte et suivi des besoins en formation - Mise en valeur des compétences développées - Analyse des écarts entre le prévisionnel et le réalisé, propositions d'actions correctives - Qualité des échanges avec les membres de l'équipe - Qualité de l'ambiance de travail

Activité 3 – Gérer son parcours professionnel

Tâches	Entreprendre une démarche de recherche d'emploi
	S'approprier les spécificités de la réglementation du secteur professionnel
	Se former tout au long de son parcours professionnel
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Identification et valorisation des compétences acquises - Maîtrise des techniques et des outils de recherche d'emploi - Identification et application de la réglementation en vigueur - Identification et mise en œuvre des dispositifs de formation continue

Activité 4 – Reprendre ou créer une entreprise

Tâches	Identifier les principales démarches de reprise et de création d'entreprise
	Exploiter les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux
	Évaluer le potentiel de l'établissement au sein du contexte local, et du secteur de la restauration
	Définir les compétences et les besoins en ressources humaines
	Communiquer sur l'existence de l'entreprise
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Mesure des enjeux de la création ou de la reprise de d'entreprise - Prise en compte des exigences et des réglementations liées à la gestion d'une entreprise - Identification des risques et des opportunités de la reprise ou de la création d'entreprise - Recrutement adapté aux besoins de l'entreprise

Conditions d'exercice

Moyens et ressources

- Documents comptables de base, administratifs et commerciaux.
- Logiciel de gestion professionnel
- Plan de maîtrise sanitaire ou équivalent, document unique
- Bilan de compétences. Passeport professionnel, portfolio ou livret de compétences
- Résultats de l'analyse des questionnaires de satisfaction de la clientèle
- Technologie de l'information et de la communication

Réglementations et préconisations

- Réglementations et préconisations en vigueur dans la profession

Autonomie et responsabilités

Autonome et responsable dans l'exécution et le suivi des tâches sous la responsabilité de la hiérarchie, à laquelle les informations sont régulièrement et systématiquement transmises.



Aptitude à communiquer en français et langue étrangère.

Travail collaboratif avec des experts répondant aux besoins identifiés d'ordre juridique, social et financier.

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

- **Les compétences**
- **Les savoirs-faire**
- **Les unités constitutives**

Mise en relation du Référentiel des Activités Professionnelles et du Référentiel de Certification

PÔLE	 ACTIVITÉS	 COMPÉTENCES
<p><u>Pôle 1</u> Conception et organisation de prestations de restauration</p>	<p>Concevoir les prestations</p> <p>Planifier les prestations</p> <p>Gérer les approvisionnements et les stocks</p>	<p>CO1 - Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné</p> <p>CO2 - Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition</p> <p>CO3 - Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée</p>
<p><u>Pôle 2</u> Préparations et productions de cuisine</p>	<p>Organiser et gérer les postes de travail</p> <p>Cuisiner</p> <p>Dresser, envoyer</p>	<p>P1 - Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine</p> <p>P2 - Maîtriser les techniques culinaires</p> <p>P3 - Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions</p>
<p><u>Pôle 3</u> Gestion de l'activité de restauration</p>	<p>Gérer la qualité en restauration</p> <p>Animer une équipe</p> <p>Gérer son parcours professionnel</p> <p>Reprendre ou créer une entreprise</p>	<p>G1 - Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle</p> <p>G2 - Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe</p> <p>G3 - Gérer son parcours professionnel</p> <p>G4 - Reprendre ou créer une entreprise</p>

Compétence CO1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
Performance globale attendue : Prendre en compte le contexte donné (événements festifs, saisonnalité, thématiques, désirs du client, etc.) pour concevoir la prestation.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte	- <i>Repérage des éléments clés pour une exploitation appropriée des ressources</i>
Élaborer des recettes, des menus, des cartes	<i>Élaboration des recettes, des menus, des cartes :</i> - <i>Choix adapté à la saisonnalité, au concept de restauration, au budget disponible, etc.</i> - <i>Utilisation optimale des produits</i> - <i>Conception et valorisation d'un support commercial (choix du support, utilisation du numérique, etc.)</i>
Représenter graphiquement l'assiette, le plat	- <i>Représentation exploitable et cohérente de l'assiette, du plat</i>
Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements	- <i>Evaluation des rendements, des grammages de base</i> - <i>Evaluation des coûts</i>
Élaborer les fiches techniques de fabrication	- <i>Conception de fiches techniques</i>
Proposer, chiffrer une prestation (y compris une prestation spécifique)	- <i>Proposition d'un prix de vente</i> - <i>Cohérence des propositions de prestations par rapport à la demande et au contexte</i>

Légende des savoirs associés : les couleurs représentent la part de chaque discipline :

- **blanc** : aucune contribution
- **gris** : contribution importante

<u>Savoirs associés</u>

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

Les produits

Les critères de sélection par grandes familles de produits				
Les produits caractéristiques de chaque saison				
Les principaux produits labellisés et leur localisation géographique				
Les standards d'usage (grammages et volumes par personne)				
Les rendements des produits				

La fixation du prix de vente

Le calcul des coûts intermédiaires : coût d'approvisionnement, coût de production, coût de distribution				
Le mode de calcul du coût matière				
Les pratiques de fixation du prix de vente à partir : du coût matière des plats, du coefficient multiplicateur, du ticket moyen, des concurrents, du positionnement marketing, du prix psychologique client, de la stratégie de l'entreprise, etc.				

La conception des prestations

Les pratiques culinaires prenant en compte : - la valorisation des produits y compris les accords mets - boissons - la connaissance des grands classiques de la gastronomie française et des spécialités régionales - les influences culinaires actuelles				
Les modalités d'élaboration des propositions de menus, de cartes : - le cadre réglementaire - les obligations en matière d'information et communication à la clientèle (risques allergènes, origine des produits, etc.) - l'équilibre alimentaire et la cohérence des propositions - les approches commerciales et tarifaires (plat du jour, suppléments, etc.)				
L'exploitation de logiciels d'aide à l'élaboration des prestations				
La conception de fiches techniques de fabrication				
La représentation graphique d'un mets dans une assiette, d'un plat				

Compétence CO2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition

Performance globale attendue : Optimiser les moyens en particulier de temps, de ressources humaines, de matériels et d'équipements lors de la planification de la prestation.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Optimisation des moyens mis à disposition en tenant compte du développement durable</i> - <i>Respect des consignes, des contraintes et des opportunités</i> - <i>Cohérence de la planification par rapport à la prestation</i>
Répartir les tâches de l'équipe cuisine	- <i>Répartition adaptée des tâches au sein de l'équipe tout au long de la production</i>
Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Concision, précision des consignes</i> - <i>Points de vigilance identifiés</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

Les modes d'organisation dans le cadre d'une prestation de cuisine

Les productions directe et différée : exemples de pratiques de liaison froide et chaude en restauration privilégiant les savoir-faire culinaires Les éléments de justification d'un type de production par rapport à un contexte donné				
Les risques de biocontaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge, etc. Les aspects réglementaires : <ul style="list-style-type: none"> - l'organisation dans le temps et dans l'espace - les principaux points de vigilance en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie - les actions préventives et correctives en lien avec la réglementation 				

L'optimisation de la planification

Les éléments d'optimisation : <ul style="list-style-type: none"> - le facteurs temps, - les ressources humaines, - les moyens mis en œuvre (matériels, matériaux, etc.) 				
--	--	--	--	--

La conception des supports d'organisation

La conception d'un document type de planification				
---	--	--	--	--

Compétence CO3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée

Performance globale attendue : Contrôler et gérer rigoureusement les approvisionnements et les stocks en respectant les procédures, la réglementation et les besoins à venir.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Recenser et quantifier l'ensemble des besoins	- <i>Identification précise et quantifiée des produits consommables et non consommables nécessaires</i>
Sélectionner les fournisseurs	- <i>Choix adapté et argumenté des fournisseurs</i>
Calculer le coût d'approvisionnement	- <i>Prise en compte du stock disponible</i> - <i>Cohérence des calculs d'approvisionnement</i>
Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur	- <i>Exactitude des données consignées dans le bon de commande</i>
Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks	- <i>Conformité des procédures de réception, de stockage et de mise à jour des stocks</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

Les fournisseurs

Les circuits d'approvisionnement				
Le choix d'une stratégie d'approvisionnement				
Les documents commerciaux				

La gestion des stocks et des approvisionnements

Les procédures :				
- de gestion des stocks				
- de sélection des fournisseurs				
- de passation des commandes				
Les actions de remédiation face aux principaux aléas				
L'inventaire, outil de gestion				
La réception et le stockage des produits : protocoles et aspects réglementaires				
Le déstockage et la distribution aux services : protocoles et aspects réglementaires				

Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 1

	-
<ul style="list-style-type: none">- Fiches produits. Fiches techniques photographies- Croquis de dressage- Fiches de stocks- Liste de matières premières à disposition, état des stocks- Documents d'approvisionnement et commerciaux- Mercuriales,- Descriptifs produits- Catalogues fournisseurs- Documents de planification- Répertoire personnel de techniques professionnelles- Fiches de poste, planning de travail du personnel, planning des tâches- État des réservations, documents de prévisions d'activités	<ul style="list-style-type: none">- Revues professionnelles et culturelles, ouvrages professionnels- Documents réglementaires- Autres : procédures, consignes, protocoles- Dictionnaires- Logiciels de gestion professionnels

Compétence P1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine

Performance globale attendue : Organiser et maintenir en état les postes de travail tout au long de la prestation de cuisine, en veillant au respect des procédures d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Transmettre les informations clefs aux équipes de cuisine et de restaurant	- <i>Concision et précision des informations communiquées aux équipes</i>
Contrôler les denrées	- <i>Rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, anomalies repérées et signalées, remédiations effectuées</i>
Mettre en place et maintenir en état le poste de travail	- <i>Organisation rationnelle du poste de travail en fonction des tâches tout au long de la production jusqu'au moment du dressage</i> - <i>Réalisation et précision des pesées, des mesures</i>
Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine	- <i>Suivi et contrôle effectifs du travail de l'équipe</i>
Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	- <i>Application et suivi des protocoles des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
 En gestion appliquée
 En sciences appliquées
 En technologie professionnelle

Organisation du poste de travail

Mise en place du poste de travail (matériels, etc.)				
Réception et contrôle des denrées nécessaires à la production				

Les procédures de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie

L'identification de pratiques en établissements de restauration				
Les actions préventives et/ou correctives à mener dans le cas de situations à risques				
Les pratiques de contrôle et d'autocontrôle tout au long de l'activité (méthodes et procédures professionnelles mises en place dans le cadre des contrôles et autocontrôles)				
Les outils et méthodes d'analyse des risques				

Compétence P2 : Maîtriser les techniques culinaires

Performance globale attendue : Réaliser la production de cuisine avec l'aide d'un commis en maîtrisant les techniques et les cultures culinaires, dans le respect de la commande, des pratiques professionnelles et de l'environnement.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Gérer les matières premières et les ressources	- <i>Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources disponibles</i>
Réaliser des préparations préliminaires	- <i>Dextérité et rapidité tout au long de l'activité de production</i> - <i>Respect des procédures de décontamination</i>
Réaliser les éléments constitutifs de la production, d'une mise en place	- <i>Respect des fiches techniques, des consignes</i>
Cuisiner : - des potages - des entrées - des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques - des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs - des garnitures d'accompagnement - des desserts de restaurant	- <i>Respect de la planification des tâches</i> - <i>Adaptation aux aléas</i> - <i>Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes</i> - <i>Suivi strict des cuissons</i>
Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire	- <i>Mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits dans le respect de la planification des tâches</i> - <i>Adaptation aux aléas</i> - <i>Respect de la commande, des fiches techniques et des consignes</i> - <i>Suivi strict des cuissons</i>
Contrôler la qualité organoleptique de la production	- <i>Pertinence de l'analyse organoleptique (avec une attention particulière à l'assaisonnement et à l'équilibre des saveurs), rectifications adaptées et rapides</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

De la cuisine classique à la cuisine contemporaine

Les pratiques de cuisine, plats et chefs emblématiques dans l'histoire de la cuisine (du XXème siècle à nos jours)
Les techniques culinaires de valorisation des principaux produits : denrées d'origine animale, denrées d'origine végétale

Les constituants de la matière vivante

Les phénomènes de transformation des principaux constituants de la matière vivante au contact :

- de l'eau
- de l'air
- du sel
- du sucre
- de l'alcool
- d'une modification du pH
- d'enzymes
- de la température

Les phénomènes d'échange entre les principaux constituants de la matière vivante

Les phénomènes de déstabilisation :

- les altérations physiques, chimiques et microbiologiques
- les incidences nutritionnelles et organoleptiques

La stabilisation des préparations par :

- la maîtrise des changements de l'eau
- la maîtrise des températures
- la maîtrise des mélanges
- la maîtrise du pH
- la maîtrise de l'oxygène de l'air

Les applications en production culinaire

L'analyse organoleptique

Les éléments d'analyse et de contrôle d'une production
Les principales actions correctives face aux aléas

Liste des techniques professionnelles à maîtriser cf annexe VI

Compétence P3 : Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions

Performance globale attendue : Dresser de manière esthétique, soignée et personnalisée les préparations et les productions de cuisine et les envoyer dans les temps impartis et selon une grande régularité.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Mettre en place les matériels de dressage	- <i>Pertinence du choix des matériels de dressage</i> - <i>Contrôle des matériels de dressage (propreté, qualité globale), maintien en température</i>
Dresser et mettre en valeur les plats ou les assiettes	- <i>Respect des standards (règles d'usages, régularité des portions, harmonie, esthétique globale, etc.)</i>
Envoyer	- <i>Respect des temps et des températures, des annonces.</i> - <i>Coordination avec l'équipe de salle</i>
Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées	- <i>Conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes</i>
<i>Analyser son travail et celui de son équipe</i>	- <i>Pertinence de l'analyse de son travail et de celui de son équipe</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

Les aspects réglementaires

Les contrôles et les autocontrôles au moment du dressage et en fin de production (plats témoins, étiquetages), et leurs justifications				
Le conditionnement et la conservation : - réglementation, - documents liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire, - pratiques professionnelles caractéristiques				

La mise en valeur par le dressage

Les enjeux du dressage				
La diversité des matériels de dressage				
Les critères de choix du support de dressage				
Les standards et les tendances de dressage				
L'approche artistique				

Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 2

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Fiches produits- Fiches techniques, photographies, croquis de dressage- Fiche de poste, planning de travail du personnel, planning de production- Fiches et outils d'autocontrôles- Documents de traçabilité- Fiches de contrôle à réception- Bons de restaurant | <ul style="list-style-type: none">- Fiche de consignes aux équipes- Répertoire personnel de techniques professionnelles- Procédures, consignes, protocoles- Notices d'utilisation des équipements, matériels, fournitures- Plan de maîtrise sanitaire ou équivalent, document unique- Ouvrages culinaires |
|--|--|

Compétence G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
Performance globale attendue : Avoir un comportement respectant la réglementation en vigueur et la démarche qualité.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Participer à la mise en œuvre et à l'amélioration des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	- <i>Implication dans la gestion de la qualité et la prévention des risques</i> - <i>Respect des procédures</i>
Émettre des propositions et s'engager dans une démarche de développement durable	- <i>Proposition d'actions pour inscrire l'entreprise dans une démarche de développement durable</i>
S'inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée	- <i>Prise en compte des remarques du client et réponse adaptée</i> - <i>Analyse des résultats d'enquêtes de satisfaction clientèle</i> - <i>Proposition d'action pour fidéliser la clientèle et valoriser l'image de l'entreprise</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

La démarche qualité

Les enjeux Les objectifs Les modalités (normes, labels, etc.) Les organismes de certification et de contrôle	
---	--

La qualité en matière d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de santé publique

La réglementation applicable en restauration L'analyse des risques et les mesures correctives Les organismes de contrôle Les principales recommandations de santé publique (équilibre alimentaire, addictions, allergies, etc.) Le diagnostic de pratiques en entreprise de restauration	
--	--

La qualité en matière de développement durable : ouverture aux préoccupations économiques, environnementales et sociales

La réglementation et les recommandations applicables en restauration Le diagnostic de pratiques en entreprise de restauration en faveur du développement durable La proposition d'actions en lien avec le contexte local	
--	--

La qualité en matière de satisfaction clientèle

L'analyse des pratiques en entreprise de restauration en faveur de la satisfaction clientèle (guides, questionnaires de satisfaction, forums, avis consommateurs, etc.) La synthèse des commentaires et les propositions d'améliorations	
---	--

Compétence G2 : Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe
Performance globale attendue : S'impliquer au sein d'une équipe en motivant et en valorisant tous les personnels.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Communiquer en interne	<i>Efficacité du message transmis :</i> - sur le fond - sur la forme
Travailler en équipe	<i>Pertinence des choix d'actions pour :</i> - Intégrer et accompagner les nouveaux membres de l'équipe - Mobiliser, motiver, valoriser un personnel - Gérer des conflits - Prendre en compte les compétences du personnel

Savoirs associés

En arts appliqués
 En gestion appliquée
 En sciences appliquées
 En technologie professionnelle

La gestion d'un personnel, d'une équipe

La communication interne : - enjeux - facteurs d'efficacité				
L'accueil et l'intégration du personnel au sein de l'entreprise				
Les techniques d'animation de l'équipe				
Le suivi de l'activité du personnel : - enjeux - contrôles qualitatif et quantitatif - notion de productivité				
La motivation et la valorisation du personnel : - enjeux - moyens				
L'évaluation et le développement des compétences (la formation interne, le tutorat, la veille technologique, etc.)				
Le rôle des représentants du personnel				
Les principaux types de conflits individuels et collectifs et leurs modes de résolution				

L'aménagement du temps de travail

La gestion des plannings				
La gestion de l'absentéisme : - les conséquences pour l'entreprise - les mesures de prévention possibles				

Compétence G3 : Gérer son parcours professionnel

Performance globale attendue : Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite et argumentée.

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

Travail demandé	Indicateurs de performance
Analyser son niveau d'employabilité	- <i>Pertinence de l'identification des compétences clés</i>
Entreprandre une démarche de recherche d'emploi	- <i>Identification des différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet, etc.)</i> - <i>Repérage des différents organismes facilitateurs (service public de l'emploi, agences d'intérim, organisations professionnelles, etc.)</i> - <i>Sélection pertinente des offres d'emploi</i> - <i>Enrichissement du curriculum vitae</i> - <i>Personnalisation de la lettre de motivation</i>
Préparer l'entretien d'embauche	- <i>Valorisation des compétences au regard de la définition du poste</i>
Identifier les spécificités de la réglementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires	- <i>Repérage pertinent des points clés en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires</i>
Envisager un dispositif de formation continue	- <i>Identification d'un dispositif de formation continue approprié</i>

Les démarches de recherche d'emploi

Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi				
L'analyse et la sélection des offres d'emploi				

La construction du parcours professionnel

Les éléments d'employabilité :				
- auto analyse				
- mise en valeur des compétences acquises				
- mise en adéquation avec le marché du travail				
Le curriculum vitae et la lettre de motivation : les éléments de valorisation				
La négociation lors de l'entretien d'embauche, de l'entretien professionnel				

L'insertion dans l'entreprise

La mise à jour des dispositions en matière de législation des contrats de travail :				
- les spécificités des contrats de travail en vigueur (CDD, CDI, saisonnier, extra, contrats aidés, etc.)				
- la rupture du contrat de travail				
Les spécificités des conventions collectives de la filière professionnelle				
L'affichage obligatoire légal et conventionnel (règlement intérieur, horaires, etc.)				
La mise à disposition des documents obligatoires (convention collective, document unique, etc.)				

La formation tout au long de la vie

Les enjeux				
Les droits et obligations pour le salarié et l'employeur				
Les dispositifs existants				

Compétence G4 : Reprendre ou créer une entreprise

Performance globale attendue : Présenter son projet professionnel en s'appuyant sur une démarche construite et argumentée.

Travail demandé	Indicateurs de performance
Appréhender les démarches de création ou de reprise d'entreprise	- <i>Identification des démarches à réaliser dans le cadre de la création ou de la reprise d'entreprise</i>
Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales	- <i>Décodage des principaux résultats comptables et commerciaux</i> - <i>Estimation du potentiel de l'entreprise au sein du contexte local (ressources humaines, locaux, équipements, etc.)</i>
Etablir les points clés du projet	- <i>Faisabilité et pérennisation du projet</i>
Communiquer sur le démarrage de l'activité	- <i>Choix des supports de communication</i>

Savoirs associés

En arts appliqués
En gestion appliquée
En sciences appliquées
En technologie professionnelle

L'environnement

Le marché de la restauration aux niveaux national et local : - la place du secteur professionnel dans l'économie - les principaux indicateurs concernant le secteur professionnel (offre et demande, évolution du marché, la place du marché de la restauration privilégiant les savoir-faire gastronomiques, etc.) - les organisations professionnelles patronales et syndicales				
--	--	--	--	--

L'analyse du contexte

L'analyse du marché potentiel : estimation quantitative et qualitative du marché (zone de chalandise, comportements, attentes de la clientèle, habitudes de consommation, principes de segmentation de la clientèle, etc.) L'analyse de la concurrence L'analyse des opportunités et des facteurs de risques pour le projet d'entreprise				
--	--	--	--	--

Le projet

<ul style="list-style-type: none"> sa définition ses différentes phases de concrétisation 				
La définition et la justification du positionnement retenu et de la politique commerciale de l'entreprise (produit, prix, distribution, communication)				

L'analyse économique du projet

Les points de vigilance dans les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux existants : <ul style="list-style-type: none"> évolution du chiffre d'affaires et du résultat évolution des coûts et des marges seuil de rentabilité calcul des principaux ratios structure et analyse des ventes 				
Les besoins en ressources humaines (profils, compétences, etc...)				
L'état des lieux des locaux et équipements, les investissements matériels				
La constitution d'un budget simplifié L'imposition de l'activité de l'entreprise : le mécanisme de la TVA, l'imposition des bénéfices				

Les démarches administratives

Les démarches de création ou de reprise d'entreprise : Le statut du chef d'entreprise Le choix du statut juridique				
Les baux commerciaux : formes et obligations Le fonds de commerce : clientèle, local, matériels, équipements				

La réglementation spécifique au secteur d'activité

Les formalités de création d'entreprise dans le secteur des métiers de l'industrie hôtelière (permis d'exploitation, formation hygiène et sécurité alimentaire, licence, etc.)				
--	--	--	--	--

La promotion de l'entreprise

La communication média et hors média Le développement et la fidélisation de la clientèle				
---	--	--	--	--

Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 3

<ul style="list-style-type: none">- Documents comptables, administratifs et commerciaux- Livret d'accueil- Règlement intérieur- Indicateurs d'activité- Journaux, revues, offres d'emploi- Passeport professionnel ou livret de compétences	<ul style="list-style-type: none">- Chartes qualité d'entreprises- Enquêtes qualité (guides gastronomiques, questionnaires forums, etc.)- Documents de gestion du personnel- Convention collective- Règlements et préconisations en vigueur- Technologie de l'information et de la communication (Logiciels de gestion)
--	--

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

Unité U10 - Épreuve E1

Conception et organisation de prestations de restauration

Cette unité recouvre les compétences CO1 à CO3.

Le candidat analyse des documents professionnels mis en œuvre dans le cadre d'une prestation de cuisine, conçoit et organise la prestation.

Unité U20 - Épreuve E2

Préparations et productions de cuisine

Cette unité recouvre les compétences P1 à P3.

Le candidat réalise la prestation de cuisine qu'il a conçue et organisée.

Unité U30 - Épreuve E3

Gestion de l'activité de restauration

Cette unité prend la forme d'un entretien à partir d'un dossier réalisé par le candidat sur son projet professionnel (gestion du parcours professionnel ou création ou reprise d'entreprise) en lien avec la compétence G3 ou G4. L'entretien se poursuit par un questionnement du candidat sur les compétences G1, G2, G3 ou G4.

Unité U40 - Épreuve E4

Langue vivante étrangère

L'unité de langue vivante englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire mentionnés dans le référentiel de ce diplôme.

Unité U50 - Épreuve E5

Arts appliqués à la profession

Cette unité recouvre les compétences CO1, P2 et P3.

Le candidat réalise une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

Unité U60 - Épreuve E6

Expression française et ouverture sur le monde

Cette unité englobe les compétences mentionnées dans le référentiel expression et ouverture sur le monde annexé à la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n° 5 du 4 février 1993) relatif aux objectifs, contenus et capacités de l'enseignement du français et du monde actuel commun à l'ensemble des brevets professionnels.

Épreuve facultative de langue vivante étrangère

LISTE DES DIPLÔMES PERMETTANT DE S'INSCRIRE AU BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

1. Diplômes de niveau V :

- CAP Cuisine
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

2. Diplômes de niveau IV :

- Baccalauréat professionnel cuisine
- Baccalauréat technologique hôtellerie

3. Diplômes de niveau III :

- BTS hôtellerie restauration option B Art culinaire, art de la table et du service.

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Brevet professionnel Arts de la cuisine			CFA ou section d'apprentissage habilitée, formation professionnelle continue dans un établissement public		Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité		CFA ou section d'apprentissage non habilité Enseignement à distance Formation professionnelle continue en établissement privé	
Épreuves	Unités	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E1 – Conception et organisation de prestations de restauration	U10	4	Ponctuelle écrite	2 h 30	CCF		Ponctuelle écrite	2 h 30
E2 – Préparations et productions de cuisine	U20	12	CCF pratique	5 h	CCF		Ponctuelle pratique	5 h
E3 – Gestion de l'activité de restauration	U30	5	Ponctuelle orale	30 min	CCF		Ponctuelle orale	30 min
E4 – Langue vivante étrangère (*)	U40	3	CCF orale	15 min +15 min préparation	CCF		Ponctuelle orale	15 min +15 min préparation
E5 – Arts appliqués à la profession	U50	1	Ponctuelle écrite	1 h	CCF		Ponctuelle écrite	1 h
E6 – Expression française et ouverture sur le monde	U60	3	Ponctuelle écrite	3 h	CCF		Ponctuelle écrite	3 h
Épreuve facultative (**) Langue vivante étrangère	UF	-	Ponctuelle orale	15 min +15 min préparation	Orale	15 min +15 min préparation	Ponctuelle orale	15 min +15 min préparation

(*) Le candidat choisit la langue vivante parmi la liste suivante : anglais, allemand, italien et espagnol.

(**) La langue choisie au titre de cette épreuve doit être différente de celle choisie au titre de l'épreuve E4.

DÉFINITION DES ÉPREUVES

E1	Conception et organisation de prestations de restauration U10	coefficient : 4
-----------	--	----------------------------

1 - Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences CO1 à CO3 du pôle 1 « conception et organisation de prestations de restauration » :

- **CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné**
- **CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition**
- **CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine**

2 - Contenu de l'épreuve

Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel donné et d'un ensemble de documents (techniques, commerciaux, schématiques, etc.) mis à sa disposition, concevoir et organiser une prestation de cuisine. Il complète ou élabore un ensemble de supports destinés à préciser sa proposition de prestation.

Il dispose de tout ou partie des éléments de contexte suivants :

- le concept de restauration et ses spécificités de service ;
- la commande ;
- la capacité d'accueil de l'entreprise ;
- les plans des locaux destinés à la production ;
- les caractéristiques de la clientèle et ses attentes ;
- la saison, la durée de la prestation ;
- le type de prestation ;
- le personnel en lien avec la prestation ;
- la liste de matières premières disponibles, éventuellement caractéristiques d'une région ou d'un territoire ;
- la liste des matériels et équipements à disposition ;
- l'état des stocks ;
- etc.

L'épreuve porte sur :

- la prise en compte du contexte donné (événements festifs, respect des saisons, thématiques, attentes du client, etc.) pour concevoir la prestation ;
- la planification de la prestation en recherchant l'optimisation des moyens, et en particulier du temps, des ressources humaines, du matériel et des équipements ;
- la vérification des approvisionnements et des stocks : ils sont contrôlés et gérés avec rigueur en respectant les procédures et la réglementation ainsi que les besoins à venir.

Les indicateurs d'évaluation correspondant aux compétences évaluées figurent dans la colonne « Indicateurs de performance » du référentiel de certification.

3 - Mode d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite – durée 2 heures 30

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, objectifs et contenu).

Épreuve en contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué d'une situation écrite organisée en fin de formation.

Cette situation d'évaluation est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, objectifs et contenu).

Des documents de même nature que ceux précisés dans le contenu de l'épreuve sont fournis aux candidats.

Cette situation d'évaluation donne lieu à une proposition de note ; celle-ci est transmise au jury qui arrête la note définitive.

La commission d'évaluation est composée du formateur de spécialité et si possible d'un professionnel. En cas d'absence de ce dernier, la commission pourra valablement statuer.

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

E2	Préparations et productions de cuisine	U20	coefficient : 12
-----------	---	------------	-----------------------------

1 - Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences P1 à P3 du pôle 2 « préparations et productions de cuisine » :

- **P1 – Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine**
- **P2 – Maîtriser les techniques culinaires**
- **P3 – Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions**

Le candidat réalise la prestation de cuisine qu'il a planifiée et organisée en fonction des consignes du cahier des charges.

Le candidat est aidé d'un commis de niveau de terminale CAP.

Il a à sa disposition son carnet personnel de techniques professionnelles.

2 - Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte sur :

- l'organisation et le maintien en état du poste de travail tout au long de la prestation de cuisine, en veillant au respect des procédures d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ;
- la réalisation de la production de cuisine avec l'aide d'un commis en maîtrisant les techniques culinaires, dans le respect de la commande, des pratiques professionnelles et de l'environnement ;
- le dressage de manière esthétique, soignée et personnalisée des préparations et des productions de cuisine ainsi que l'envoi dans les temps impartis et selon une grande régularité.

Les indicateurs d'évaluation correspondant aux compétences évaluées figurent dans la colonne « Indicateurs de performance » du référentiel de certification.

3 - Mode d'évaluation

Épreuve ponctuelle pratique – durée 5 heures

L'épreuve comprend trois parties :

- une partie d'organisation de la production ;
- une partie de transmission des consignes au commis ;
- une partie de production.

Première partie d'organisation de la production (1 heure)

Le commis n'est pas présent pendant cette phase.

Un cahier des charges d'une prestation de cuisine est remis au candidat. Elle comprend la réalisation de trois recettes dont l'une est une création personnelle.

Cette phase écrite n'est pas évaluée.

Le cahier des charges peut comprendre :

- le concept de restauration ;
- le temps disponible ;
- le type de prestation, les caractéristiques de la clientèle et leurs attentes particulières ;
- les spécificités du service de restaurant ;
- une liste de matières premières disponibles dont trois produits à valoriser caractéristiques d'une région ou d'un territoire : un légume et/ou un fruit, un produit carné et/ou un produit de la mer et/ou un produit laitier, un autre produit spécifique ;

- des techniques et/ou des préparations imposées ;
- une liste de matières premières disponibles ;
- etc.

À partir du cahier des charges, le candidat doit :

- rédiger la fiche technique de fabrication du plat libre à partir d'un modèle de fiche technique simplifiée vierge ;
- planifier et organiser la production à partir d'un planigramme vierge ;
- compléter la fiche des consignes et points de vigilance à expliquer au commis ;

Deuxième partie de transmission des consignes au commis (15 minutes)

Le candidat dispose d'un temps de prise de contact avec le commis pour transmettre les points de vigilance nécessaires au démarrage de la production.

Le jury évalue cette communication au commis à son poste de travail.

Le candidat démarre sa production à l'issue de l'entretien avec le commis.

Troisième partie de production (3h45)

Le candidat doit :

- réaliser la prestation de cuisine dans son ensemble, y compris le dressage et l'envoi présenté au jury pour dégustation (3 heures 30) ;
- en fin de service, à partir d'une grille mise à sa disposition, procéder à l'évaluation de sa production, de son travail et celui de son commis (5 minutes). Il remet cette grille au jury ;
- remettre en état de propreté les locaux et le poste de travail (10 minutes)
- gérer et diriger l'activité du commis tout au long de l'épreuve ;

L'épreuve donne lieu à une note sur 20 points, transmise au jury accompagnée des grilles d'évaluation.

Épreuve en contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué de deux situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation dans l'établissement de formation.

Première situation d'évaluation

Le candidat doit produire, seul, deux plats régionaux :

- un plat principal libre
- une entrée ou un dessert imposé

Cette situation se déroule en deux parties :

Première partie : organisation de la production

À partir d'un cahier des charges tel qu'il est défini dans l'épreuve ponctuelle et d'un panier de produits régionaux présenté, le candidat doit préparer :

- une fiche technique correspondant à sa création personnelle ;
- un tableau d'ordonnancement des tâches correspondant à l'ensemble de la production

Cette partie n'est pas évaluée.

Deuxième partie : production

À partir du panier de produits régionaux et des documents d'organisation préparés précédemment, le candidat :

- réalise la prestation de cuisine dans son ensemble, y compris le dressage et l'envoi présenté au jury pour dégustation ;
- remet en état de propreté son poste de travail.

Sont pris en compte les indicateurs de performance suivants :

- la rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, les anomalies repérées et signalées, les remédiations effectuées ;
- l'application et le suivi des protocoles des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ;
- la mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits ;
- le conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes ;

La commission d'évaluation se compose d'un formateur de la spécialité, d'un formateur de sciences appliquées et si possible d'un professionnel. En cas d'absence de ce dernier, la commission pourra valablement statuer.

Deuxième situation d'évaluation

Cette situation d'évaluation répond aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, critères, contenu).

Des documents de même nature que celle de l'épreuve ponctuelle sont fournis aux candidats.

Les indicateurs d'évaluation correspondant aux compétences évaluées sont les mêmes que ceux de l'épreuve ponctuelle, abstraction faite des quatre critères de performance évalués lors de la première situation d'évaluation. Ils figurent dans la colonne « Indicateurs de performance » du référentiel de certification.

Cette situation d'évaluation donne lieu à une proposition de note; celle-ci est transmise au jury qui arrête la note définitive.

L'Inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

E3	Épreuve de gestion de l'activité de restauration U30	coefficient : 5
-----------	---	----------------------------

1 - Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences du pôle 3 « gestion de l'activité de restauration » :

- **G1 - Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle**
- **G2 - Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe.**
- **G3 – Gérer son parcours professionnel**
- **G4 - reprendre ou créer une entreprise**

2 - Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte sur :

- le respect de la réglementation et de la démarche qualité mis en œuvre par le candidat dans le cadre de son activité professionnelle
- l'implication du candidat au sein de l'équipe et sa capacité à motiver et valoriser le personnel
- la présentation argumentée, par le candidat de son projet d'insertion professionnelle de création ou de reprise d'entreprise

Au cours de sa formation, le candidat prépare un dossier présentant son projet professionnel en lien avec les compétences G3 ou G4.

Le candidat présente oralement ce projet professionnel.

La présentation se poursuit par un questionnement du candidat sur les compétences G1, G2, G3 et G4.

Le dossier :

Le projet professionnel, matérialisé par un dossier de 4 à 8 pages (hors annexes), élaboré à l'aide de l'outil informatique, porte sur la compétence G3 « gérer son parcours professionnel » ou G4 « reprendre ou créer une entreprise ».

Il doit mettre en évidence :

- la présentation du candidat et de son cursus ;
- sa connaissance du secteur professionnel local et national ;
- la présentation structurée et argumentée de son projet professionnel (objectifs à court, moyen voire long terme, motivations, démarches, etc.).

Le candidat se présente à l'entretien muni de son dossier en deux exemplaires. Celui-ci sert uniquement de support à l'épreuve et n'est pas évalué en tant que tel.

En l'absence de dossier ou de dossier non conforme, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note de zéro est attribuée à l'épreuve.

Le dossier est considéré non conforme dans les cas suivants :

- il n'est pas personnel ;
- il n'est pas réalisé avec l'outil informatique ;
- il ne comporte pas le nombre de pages requises.

3 - Mode d'évaluation

Épreuve ponctuelle orale – durée 30 minutes

La commission d'évaluation se compose du formateur d'économie gestion, de sciences appliquées et du formateur ou d'un professionnel de la spécialité. En cas d'absence de ce dernier, la commission pourra valablement statuer.

L'évaluation comporte deux parties :

- **Partie 1 : Présentation du projet professionnel du candidat et entretien (15 minutes)**

Le candidat présente son projet professionnel sans être interrompu (5 minutes maximum).

Le jury engage un entretien avec le candidat sur son projet professionnel et les compétences correspondantes (G3 ou G4).

- **Partie 2 : Evaluation des connaissances et compétences de gestion (15 minutes)**

Le jury questionne le candidat au sujet de situations professionnelles rencontrées par celui-ci en lien avec les autres compétences du pôle n°3 (G1, G2) et la compétence non évaluée lors de la première partie de l'épreuve (G3 ou G4).

Les indicateurs d'évaluation correspondant aux compétences évaluées figurent dans la colonne « Indicateurs de performance » du référentiel de certification.

Épreuve en contrôle en cours de formation

L'épreuve comprend deux situations d'évaluation :

Première situation d'évaluation : évaluation des connaissances et compétences de gestion

Elle se déroule au cours de la dernière année de formation et porte sur les compétences :

- G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- G2 : Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe.

Le candidat est questionné sur la maîtrise des compétences ciblées à partir des situations professionnelles rencontrées. Il prend appui sur ses pièces justificatives (supports professionnels, autres documents) portées à l'attention du jury.

L'évaluation est réalisée par le formateur d'économie gestion et le formateur de sciences appliquées ou de la spécialité.

Les indicateurs d'évaluation correspondant aux compétences évaluées figurent dans la colonne « Indicateurs de performance » du référentiel de certification.

Deuxième situation d'évaluation : présentation du projet professionnel du candidat et entretien

Elle se déroule en fin de formation et porte sur les compétences :

- **G3 – Gérer son parcours professionnel**
- **G4 - reprendre ou créer une entreprise**

Cette situation prend appui sur le dossier « projet professionnel » tel que défini dans le contenu de l'épreuve.

L'évaluation est réalisée par le formateur d'économie gestion et le formateur ou un professionnel de la spécialité. En cas d'absence de ce dernier, la commission pourra valablement statuer.

L'ensemble des situations d'évaluation donne lieu à une proposition de note. Celle-ci est transmise au jury qui arrête la note définitive.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

E4	Langue vivante étrangère	U40	coefficient : 3
-----------	---------------------------------	------------	----------------------------

Modalités d'évaluation

Épreuve ponctuelle orale – durée 15 minutes

Cette épreuve est une épreuve orale.

Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.

Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+

Durée : 15 minutes, précédées d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve.

Partie une et partie deux : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points.

Partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

Cette épreuve est organisée par le recteur d'académie dans un centre d'examen. Le candidat reçoit une convocation.

L'épreuve a pour but d'évaluer l'aptitude du candidat à s'exprimer oralement et à interagir en langue étrangère ainsi qu'à comprendre un document écrit, rédigé en langue étrangère.

L'épreuve se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Seule la première partie est précédée d'un temps de préparation.

Partie 1

La première partie de l'épreuve prend appui sur un document à caractère professionnel remis au candidat par l'examineur.

De caractère essentiellement voire exclusivement iconographique, ce document ou les éléments le composant peuvent être extraits :

- d'un support de vente ;
- d'une plaquette commerciale ;
- d'une fiche produit ;
- d'un document d'information à destination de la clientèle ;
- d'une notice d'utilisation de matériel ;
- etc.

Le candidat dispose de cinq minutes pour prendre connaissance du document, organiser ses idées et préparer son propos. Il dispose ensuite de cinq minutes maximum pour s'exprimer, à l'oral et en langue étrangère, à propos du document en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, l'examineur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Le document doit permettre au candidat de prendre la parole librement, sans qu'un commentaire formel soit exigé.

Partie 2

La deuxième partie vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère et son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément. L'examineur conduit avec le candidat un échange oral d'une durée maximum de cinq minutes. Cet échange commence par prendre appui sur le propos du candidat (1^{ère} partie) et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres sujets.

Partie 3

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ, y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par l'examineur. Ce document est représentatif de l'utilisation de la langue écrite dans le cadre de la spécialité du brevet professionnel à laquelle se présente le candidat. Il est informatif, descriptif, narratif ou argumentatif. Il est authentique, c'est-à-dire non élaboré ou

adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du CECRL attendu. Il peut comporter des éléments iconographiques.

Ce document peut être :

- un support de vente ;
- une plaquette commerciale ;
- une fiche produit ;
- un document d'information à destination de la clientèle ;
- un extrait de notice d'utilisation de matériel ;
- etc.

L'examineur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette prise de connaissance, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. L'examineur pose ensuite, en français, au candidat des questions graduées (du général au particulier) visant à vérifier son degré de compréhension. Le nombre de questions posées au candidat ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, l'examineur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document. Il veille à ce que le candidat ne conserve ni les documents supports des première et troisième parties de l'épreuve, ni les notes éventuellement prises pendant le temps de préparation de la première partie. Ces dernières sont détruites.

Pour chaque candidat, l'examineur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation. Cette fiche fait l'objet d'une publication par note de service.

L'épreuve donne lieu à une note sur 20 points.

Épreuve en contrôle en cours de formation

Cette évaluation donne lieu à une situation d'évaluation unique.

Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.

Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+

Durée : 15 minutes, sans préparation. Partie une et partie deux : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points. Partie trois : 5 minutes maximum, notée sur 10.

L'évaluation a lieu au cours du dernier semestre de la formation conduisant à la délivrance du diplôme national du brevet professionnel.

L'évaluation est conduite par les professeurs et/ou les formateurs enseignant les langues concernées dans l'établissement. Elle peut se dérouler en présence du professeur ou du formateur en charge de la discipline professionnelle. La situation d'évaluation se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes.

Aucune de ces trois parties n'est précédée d'un temps de préparation.

Partie 1

La première partie vise à évaluer la capacité du candidat à prendre la parole de manière continue. Elle prend appui sur une liste de trois thèmes ou sujets, libellés dans la langue concernée et consignés sur un document remis par le candidat à l'examineur. Il est souhaitable que cette liste soit établie en concertation avec le professeur ou le formateur en charge de la discipline professionnelle. Ce document est validé par le professeur en charge de la formation en langue vivante.

Ces trois thèmes ou sujets relèvent d'un ou plusieurs des domaines suivants :

- celui des projets mis en œuvre ou des réalisations effectuées par le candidat au cours de sa formation ;
- celui de ses expériences professionnelles ou personnelles liées à son étude ou sa pratique de la langue étrangère concernée ;
- celui ayant trait à une situation de communication professionnelle représentative de l'utilisation de la langue orale dans le cadre de la spécialité du brevet professionnel à laquelle se présente le candidat.

L'examineur choisit un des thèmes ou sujets proposés et invite le candidat à s'exprimer. Ce dernier dispose de cinq minutes maximum pour présenter, à l'oral et en langue étrangère, le thème ou le sujet en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, l'examineur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Partie 2

La deuxième partie vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère et son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément. L'examineur conduit avec le candidat un échange oral d'une durée maximum de cinq minutes. Cet échange commence par prendre appui sur le propos du candidat (1^{ère} partie) et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres sujets.

Partie 3

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ, y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par l'examineur. Ce document est représentatif de l'utilisation de la langue écrite dans le cadre de la spécialité du brevet professionnel à laquelle se présente le candidat. Il peut être informatif, descriptif, narratif ou argumentatif. Il est authentique, c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du CECRL attendu. Il peut comporter des éléments iconographiques.

Ce document peut être :

- un support de vente ;
- une plaquette commerciale ;
- une fiche produit ;
- un document d'information à destination de la clientèle ;
- un extrait de notice d'utilisation de matériel ;
- etc.

L'examineur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette prise de connaissance, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. L'examineur pose ensuite, en français, au candidat des questions graduées (du général au particulier) visant à vérifier son degré de compréhension. Le nombre de questions posées au candidat ne saurait être inférieur à quatre ni excéder six. Enfin, l'examineur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document. À la fin de l'épreuve, il veille à ce que le candidat restitue le document support de la partie trois de l'épreuve.

Pour chaque candidat, l'examineur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation. Cette fiche fait l'objet d'une publication par note de service.

À l'issue de la situation de CCF, l'examineur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat, la note finale étant arrêtée par le jury.

E5	Arts appliqués à la profession	U50	coefficient : 1
-----------	---------------------------------------	------------	----------------------------

1 - Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve a pour objectif d'évaluer l'aptitude du candidat à réaliser un travail esthétique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances définies en CO1 dans le Pôle n°1 « Conception et organisation de prestations de restauration », P2 et P3 dans le Pôle n°2 « Préparations et productions de cuisine »

Après avoir fait une analyse des répertoires historiques, graphiques, formels, colorés, texturés et/ou symbolique de visuels fournis et de documents de références, le candidat réalisera une proposition graphique, en cohérence avec le domaine de la restauration.

2 - Contenu de l'épreuve

Le candidat sera évalué sur les critères suivants :

- l'analyse est sélective et porteuse de sens.
- la production graphique est en adéquation formelle, colorée, texturée, stylistique et symbolique, avec le thème défini.
- les choix plastiques (formes, couleurs, valeurs, textures, formats..) sont justifiés.
- les principes d'organisation et de composition utilisés sont pertinents.
- le vocabulaire technique est approprié.
- la maîtrise des techniques graphiques utilisées est adaptée.

3 - Mode d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite – durée 1 heure

En réponse à un cahier des charges et à partir d'un corpus documentaire, le candidat proposera des réponses graphiques (schémas, croquis perspectifs, dessins, collages...) et écrites situées dans le cadre de la présentation de supports professionnels en lien avec le cœur de métier.

Il s'agira, à partir de supports donnés avec le sujet, de vérifier l'aptitude du candidat à :

- exploiter une documentation ;
- rechercher et proposer des solutions répondant à une demande liée au domaine de la restauration ;
- représenter un projet.

Épreuve en contrôle en cours de formation

L'évaluation s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion d'une situation d'évaluation organisée dans le cadre habituel des cours d'arts appliqués à la profession.

La situation s'appuie sur un corpus documentaire de même type que celui de l'épreuve ponctuelle. Le candidat est informé du calendrier prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation.

L'évaluation est réalisée par le professeur chargé de l'enseignement des arts appliqués, associé dans la mesure du possible à un professionnel.

Suite à l'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, les évaluateurs adressent au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir connaissance de tous les documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

E6	Expression française et ouverture sur le monde U60	coefficient : 3
-----------	---	----------------------------

1 - Objectifs

L'épreuve vise à évaluer les acquis du candidat par rapport aux capacités et compétences des référentiels « français » et « monde actuel ». Pour ce qui concerne la définition et le contenu de cette épreuve, il convient de se reporter aux annexes I et II de la note de service n°93-080 du 19 janvier 1993 (BO n°5 du 4 février 1993).

2 - Mode d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite - Durée 3 heures

À partir d'un dossier constitué de plusieurs documents (textes, images, graphiques, cartes, tableaux de données numériques) et traitant d'un sujet d'actualité, le candidat répondra de façon rédigée ou analytique à des questions et élaborera graphique, carte, croquis ou tableau de données numériques. Il sera évalué à parts égales sur les compétences d'expression française et de monde actuel, le barème indiqué précisant cette répartition.

Le dossier proposé n'excèdera pas six pages dactylographiées. Une des questions doit obligatoirement permettre une évaluation spécifique de l'expression écrite : développement rédigé avec introduction et conclusion, résumé, lettre...

Épreuve en contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué de trois situations d'évaluation portant sur des sujets différents : une relative à l'évaluation de l'expression orale et deux relatives à l'évaluation de l'expression écrite.

- L'évaluation orale et une des deux évaluations écrites s'appuient sur un ensemble organisé de documents (textes, graphiques, cartes, images...) portant sur un sujet lié à la vie contemporaine, à l'économie, à la société et à la profession.
- La deuxième évaluation écrite s'appuie sur un document unique.

Évaluation de l'expression orale

Coefficient 1 - durée 20 minutes maxi.

La situation d'évaluation consiste en :

- Une présentation au professeur et aux auditeurs, de documents choisis par le candidat et réunis dans un dossier qui n'excède pas cinq pages et qui ne comporte aucun commentaire rédigé par ce dernier.
- Une justification argumentée du choix des documents et de la problématique retenue
- Un échange avec l'auditoire.

Évaluation de l'expression écrite

Coefficient 1 - durée 2 h 30 maxi

À partir d'un ensemble documentaire réuni par le formateur et qui n'excède pas trois pages, le candidat répond à des questions portant sur la compréhension des textes et documents et sur leur mise en relation. Il rédige, à partir d'une consigne explicite, une synthèse de 15 à 20 lignes.

Évaluation de l'expression écrite

Coefficient 1 - durée 2 heures maxi

À partir d'un support unique choisi par le formateur - texte ou image ou données statistiques....., le candidat propose une interprétation du document et développe l'opinion personnelle qu'il a sur le sujet traité.

Seuls les points excédant 10 sur 20 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Évaluation en épreuve ponctuelle

Cette épreuve est une épreuve orale.

Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.

Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+

Durée : 15 minutes, précédées d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve.

Partie une et partie deux : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points.

Partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

Cette épreuve est organisée par le recteur d'académie dans un centre d'examen. Le candidat reçoit une convocation.

L'épreuve a pour but d'évaluer l'aptitude du candidat à s'exprimer oralement et à interagir en langue étrangère ainsi qu'à comprendre un document écrit, rédigé en langue étrangère.

L'épreuve se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Seule la première partie est précédée d'un temps de préparation.

Partie 1

La première partie de l'épreuve prend appui sur un document remis au candidat par l'examineur. Ce document peut relever de genres différents : image publicitaire, dessin humoristique, photographie, reproduction d'une œuvre plastique, citation, proverbe, aphorisme, brève histoire drôle, simple question invitant le candidat à prendre position sur un thème d'actualité ou un phénomène de société, slogan, titre d'article de presse, etc.

Le candidat dispose de cinq minutes pour prendre connaissance du document, organiser ses idées et préparer son propos. Il dispose ensuite de cinq minutes maximum pour s'exprimer, à l'oral et en langue étrangère, à propos du document en question. Au cours de cette phase d'expression en continu, l'examineur doit laisser le candidat aller au bout de ce qu'il souhaite dire et veiller à ne pas l'interrompre, quelles que soient ses éventuelles hésitations.

Le document doit permettre au candidat de prendre la parole librement, sans qu'un commentaire formel soit exigé.

Partie 2

La deuxième partie vise à évaluer la capacité du candidat à interagir en langue étrangère et son aptitude à s'exprimer et à communiquer spontanément. L'examineur conduit avec le candidat un échange oral d'une durée maximum de cinq minutes. Cet échange commence par prendre appui sur le propos du candidat (1^{ère} partie) et comporte des questions, des demandes d'explications ou d'illustrations complémentaires. L'échange peut ensuite s'ouvrir à d'autres sujets.

Partie 3

La troisième partie, qui vise à évaluer la capacité du candidat à comprendre un document rédigé en langue étrangère, est conduite en langue française. Elle prend appui sur un document inconnu en langue étrangère ne comportant pas plus de 15 lignes (ligne s'entend au sens de 70 signes environ y compris les blancs et signes de ponctuation) mis à la disposition du candidat par l'examineur. Ce document, peut relever de genres différents. Il est informatif, descriptif, narratif ou argumentatif. Il est authentique, c'est-à-dire non élaboré ou adapté à des fins d'enseignement. Son degré de difficulté correspond au niveau du CECRL attendu. Il peut comporter des éléments iconographiques.

L'examineur laisse au candidat le temps nécessaire pour prendre connaissance du support. Durant cette prise de connaissance, le candidat n'est pas autorisé à annoter le document ni à prendre des notes. L'examineur pose ensuite, en français, au candidat des questions graduées (du général au particulier) visant à vérifier son degré de compréhension. Le nombre de questions posées au candidat ne saurait être inférieur à

quatre ni excéder six. Enfin, l'examineur peut éventuellement demander au candidat de lire à haute voix tout ou partie du document. Il veille à ce que le candidat ne conserve ni les documents supports des première et troisième parties de l'épreuve, ni les notes éventuellement prises pendant le temps de préparation de la première partie. Ces dernières sont détruites.

Pour chaque candidat, l'examineur établit son évaluation à partir de la fiche d'évaluation et de notation. Cette fiche fait l'objet d'une publication par note de service.

À l'issue de l'épreuve, l'examineur formule une proposition de note et une appréciation. Cette proposition de note ainsi que l'appréciation ne sont pas communiquées au candidat, la note finale étant arrêtée par le jury.

TABLEAU DE CORRESPONDANCE ENTRE ÉPREUVES ET UNITÉS

Brevet professionnel Cuisinier arrêté du 23 juillet 1998 dernière session : 2016		Brevet professionnel Arts de la cuisine défini par l'arrêté du 7 janvier 2015 1 ^{ère} session : 2017	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
E.1 : Pratique Professionnelle Sous-épreuve : conception, organisation, réalisation et présentation de la production Sous-épreuve: technologie culinaire et pâtissière	U11 U12	E.1 : Conception et organisation de prestations de restauration	U1
E.2 : Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation	U20		
E.3 : Gestion Sous-épreuve : organisation et gestion de la production	U31	E.2 : Préparations et productions de cuisine	U2
Sous-épreuve : environnement et gestion de l'entreprise	U32	E.3 : Gestion de l'activité de restauration	U3
E.4 Mathématiques /sciences Sous-épreuve : mathématiques Sous-épreuve : sciences	U41 U42		
E.5 Expression française et ouverture sur le monde	U50	E.6 : Expression française et ouverture sur le monde	U6
E.6 Langue vivante étrangère	U60	E.4 : Langue vivante étrangère	U4
		E.5 : Arts appliqués à la profession	U5
Épreuve facultative de langue vivante	UF	Épreuve facultative de langue vivante	UF

LISTE DES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES À MAITRISER

1. Préparations préliminaires

Techniques de transformation d'un produit brut en un produit propre.

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATIONS
Habiller un poisson plat	Turbot, barbue, saint-Pierre, flétan	
Habiller une volaille effilée	Poulet, pintadeau, pigeon, canard, caille, Habiller un gibier à plumes	
Préparer des abats de boucherie	Rognon, ris, cervelle, cœur, foie...	
Préparer un céphalopode	Calamar, seiche, poulpe	
Préparer un crustacé	Crabe (laver, brosser) Écrevisse (châtrer), Préparer un homard, une langouste	
Ouvrir à cru des coquillages, d'autres fruits de mer	Coquilles Saint-Jacques, palourdes, des amandes... Oursins, violets...	Préparer un plateau de fruits de mer

2. Gestuelles de base (tailles, découpes, liaisons, divers apprêts, etc)

2.1 Famille des tailles, découpes et désossages...

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Hacher au couteau un tartare	Viande, poisson, légumes	Préparations spécifiques : rillettes (de poisson, de viande)
Tourner des artichauts Tourner une tête de champignon	Légumes (artichaut, champignons de Paris)	
Détailler des pièces entières de poisson Détailler un tronçon, une darne, une tranche	Pièces entières de poisson rond et plat, tronçons de homard, queue de lotte	

Détailler des pièces entières de viande Détailler une côte	Pièce entière de viande avec os (bœuf, agneau, porc, veau, mutton-shop, baron, rouelles, selle)	
Découper des pièces entières de gibiers et découpes spécifiques	Pièces entières de volaille : lapin, volaille, lièvre, faisan	Ouvrir en portefeuilles, crapaudines, griller
Désosser à cru une pièce de viande, de volaille Manchonner une côte, un carré Désosser une cuisse de volaille	Pièce de viande (côte) : Agneau, veau, porc Pièce de volaille : volaille (cuisse), lapin râble), aileron de volaille, caille, pigeon	
Désosser des pièces entières	Agneau : carré, selle, épaule Lapin : râble Volaille entières (pour ballotine, galantine....), carré de bœuf, poitrine de veau	Désosser (« couler ») un gigot d'agneau, Fendre ½ agneau, ½ porc
Détailler des pièces de viande Détailler de la poitrine salée ou fumée Détailler en morceaux des viandes	Viande : agneau, bœuf, veau ...	
Découper des steaks, des pavés, des escalopes Détailler des noisettes, des tournedos	Bœuf (steack, pavé, tournedos, chateaubriands) Agneau (médaillons) Veau (médaillons, escalopes, grenadins) Carpaccio Paupiettes	Tailler jambon à l'os, jambon à la griffe
Détailler des pièces de poisson rond et plat Tailler des pavés, des dos, des escalopes, des goujonnettes	Poisson rond, plat Carpaccio Paupiette	Tailler saumon fumé .
Lever des filets de poissons ronds et plats	rouget, saumon, loup barbue, turbot, daurade, St pierre, Lotte...	
Désarêter un poisson plat entier	Poisson plat (façon « Colbert », poisson farci, poisson soufflé)	

2.2 Famille des apprêts

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Décortiquer des crustacés crus/cuits	Écrevisses, langoustines, langouste, homard	Trousser un crustacé
Dénervé	Pièce de viande, de volaille Filet de poisson, « foie gras »	
	Pattes de volaille ou gibier	
Farcir	Légumes, fruits	

	<p><u>Portion</u> :</p> jambonnette de volaille paupiette, crépinette filet de poisson	
	<p><u>Pièce entière</u> :</p> poisson rond portion poisson plat (poisson farci, poisson soufflé, filet de poisson) mollusque : calamar volaille : galantine, ballotine râble carré selle poitrine de veau, lapin <u>Portion</u> : pâtes fraîches (ravioles, cannellonis...)	Farcir sous la peau Farcir un sushi, maki Contiser une volaille Embosser, operculer
Ficeler	Ficeler en melon (pièce d'agneau, de volaille)	
Monter une préparation spécifique	Poissons, crustacés, coquillages (coquille Saint Jacques) Légumes Papillote Brochette	Monter un samossa Monter une pastilla Monter une chartreuse Pressé, marbré (légumes, foie gras...)
Monter une pièce en croûte (base pâte feuilletée) Pièce viande, volaille, gibier, poisson	pâte à sel, d'argile, pâte à pain, Envelopper de feuille de brick, pâte à filo	Luter (une cocotte)
Piquer, larder Viande, volaille, gibier, poisson	Larder avec légumes, chorizo...	Barder façon écailles, «tressage»
Plier des filets de poisson Plier en lavallière Plier en tresse	Tresse, lavallière, cylindre, tournedos	Plier en tubes (sous papier film)

2.3 Famille des liaisons

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Lier à l'amidon Lier à la farine Lier à la fécule de pommes de terre Lier à l'amidon de maïs	Farine torréfiée (sauce tomate, sauces de ragoûts et veloutés) Fécule de pommes de terre (sauces brunes) Maïzena (sauces blanches) Crème de riz (bisques, potages) Autres liaisons amidon (tapioca, poudre fruits secs, mie de pain)	

Lier aux purées de légumes ou de fruits	Fruits (amylacés) Pulpe fine de tomate, oignon, champignon...	
Lier aux protéines	Sang Corail (Saint-Jacques, oursin, ...) Foie (foie gras, foie de rouget, foie de volaille...) Encre Œufs Pieds, couenne, arêtes	Lier à la sauce hollandaise, béarnaise, à la sauce aïoli Lier au fromage
Lier aux matières grasses (par émulsion)	Matière grasse : beurre, crème Huile Beurre de cacao	
Lier aux additifs (épaississants – gélifiants)	Gelée Bavarois, mousse	Espumas Gelée pour fonds de plat Sphérification Additifs pour gel non thermo-réversible : Gomme gellane, Agar-agar, Carraghénane, Alginate, Xanthane Pectine jaune
Foisonner	Blanc en neige Crème fouettée Bouillon, écume Espumas, cappuccino Milk shake	

3. Marinades, saumures, fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces

3.1 Famille des marinades et saumures

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Marinade crue	Viande, volaille, gibier (pour civet, estouffade, daube...) Poisson (pour pochouse, matelote...)	Marinade pour tandoori, curry Marinade à sec (aux épices, ...) Marinade à l'asiatique
Marinade cuite	Pièce de viande de boucherie, venaison Façon escabèche, légumes, autres poissons	
Saumure, salage à sec	Poisson (saumon pour gravlax) Saumure seiche viande, poisson, volaille, foie gras, charcuterie... Saumure liquide citron, chou, jambon à l'os	Macération dans le sucre des fruits (pour confiture), chutney Confire au sucre Confire à l'alcool Confiture à la graisse

3.2 Famille des fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Fonds brun lié	Veau, gibier (poivrade) Canard Agneau	Espagnole ou ½ glace, chaud-froid
Fumets	Poisson (base vin rouge, base vin blanc) Fumet crustacés, soupe, marmite	Chaud-froid
Glace	Viande, volaille, poisson, crustacé fruits, légumes	Essence, miroir
Marmite Gelée	Bœuf, volaille, poisson, crustacé, gibier	Consommé lié (type Germiny) Royale, chaud-froid
Court-bouillon Nage Éléments liquides, divers, épices, et aromates	Légumes, viandes, abats, poissons, volailles	Matelote traditionnelle
Blancs de cuisson	Légumes (artichauts, cardons, salsifis, blettes)	Cuire dans un blanc des abats

4. Sauces, gelées, jus et coulis (version salée)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Sauces émulsionnées chaudes dérivées	Montée à l'huile Sabayon Beurre montée Utilisation d'émulsifiants	Émulsion <i>siphonnée</i>
Sauces brunes	Viandes, volailles Sucrées, salées, collées	
Sauces rouges Sauce tomate	Sauces tomates dérivées (aromatisées) Coupées sauces brunes	
Sauce à base de crustacés	Américaine et dérivés	
Gelées	Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, ... Gels irréversibles (base agar- agar, pectine)	
Jus	Viande rouge et blanche Volaille (poulet, ...) Poisson, légume, émulsion.	
Coulis de légumes	Légumes : tomate, asperge, olives, avocats, pistou, raifort, herbes : menthe, basilic	
Crème de ...	Légumes : ail, fenouil, asperge, ciboulette... Mousseuse, siphonnée	Émulsion siphonnée

5. Sirops, sauces, gelées, jus et coulis (version sucrée)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Sirop Sirop léger pour tremper Sirop pour puncher Sirop pour pocher	Variantes de sucre Épices, aromates, condiments Parfums	Glaçage Gelée décor Sucres cuits Confitures Granités, sorbets
Sauce gastrique	Glaçage, dérivés, crémée, beurrée	
Sauce / crème anglaise dérivées	Bavaroise, mousse, mix à glace, crème au beurre, crèmeux, ganache...	
Gelées	Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, gels irréversibles ...	
Jus	Fruits, légumes, herbes, émulsions	

6. Appareils et crèmes salés (farces, beurre composés, appareils divers, mousses...)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Farces Farce à gratin	Volaille Abattis (foie de volaille) corail	
Farce mousseline	Veau, volaille Crustacé, poisson	Farce pour terrine, pâté, galantine
Farce à la panade (quenelles, godiveau, ...)	Quenelles Godiveau Boudin blanc Mousse de foie, de jambon	
Purées – dérivées Appareil à pommes macaire Appareil à gnocchi de pommes de terre Appareil à pomme Dauphine	Macaire, dauphine, gnocchi, duchesse	
Appareils à soufflés	Appareil à soufflé salé sur base sauce Mornay, farce mousseline	
Appareils liés à l'amidon	Variantes de féculents : pommes de terre, riz, semoule, polenta, gnocchi Autres féculents Pois chiche, épeautre	
Mousses	Version salée (base légumes, foie gras, fromage, ...) Émulsifiants, agar agar	

7. Appareils et crèmes sucrés (appareils divers, mousses, crèmes...)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Appareils liés à l'amidon	Version sucrée Variantes de liquide : lait, crème, jus, ... Variantes de féculents : riz, semoule, polenta, risotto	
Appareils à soufflés	Appareil à soufflé Sucre base crème pâtissière	Appareil à soufflé (sans farine)
Mousses Mousse froide base pâte à bombe légère Mousse froide base crème anglaise Mousse à base de meringue	Version salée (base légumes, foie gras, fromage, ...) Version sucrée Soufflé glacé Mousse chaude	
Crèmes pâtissières dérivées (crème Chiboust, ...)	Autres texturants : gélatine, beurre, beurre de cacao, chocolat, ... Allégeant : crème fouettée, meringue italienne, crème catalane, incorporation de gaz, ...	<u>Appareil à soufflé chaud</u> : appareil à gratin base crème pâtissière
Crème fouettée et dérivés (salés et sucrés) Crème Chantilly	crème avec additifs	Crème Pana cota pour entremets, Espuma, écumes Milk shake
Crèmes d'amande dérivées	Frangipane, Petits fours Verrine	
Sabayon et pâte à bombe		
Crème au beurre à ...	Sirop Crème au beurre à base de crème anglaise, à base de meringue italienne	
Crème ganache	Variantes autres liquides	

8. Pâtes (versions salées et sucrées)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Appareils à fours secs : crémés, mélangés	Pâte à cigarette Pâte à tuile Pâte à décor Version sucrée, salée Croustillants (crèmes, miel)	

Nougatine ou croquante	Fruits secs (amandes, noisettes,) Autres produits et produits (fondant, glucose)	
Pâte molle Pâte à choux	Version salée/version sucrée Parfumées, autres Matières grasses	Pâte à choux pour friture (appareil à beignet soufflé : pets de nonne, beignet, pignat elli...) Panade, Gaufres Gnocchi
Pâtes levées (fermentées) Pâte à savarin Pâte à brioche	Version salée, sucrée Pizza, pain, baba, brioche, pain de mie, croissant	Base friture Kouign-amann
Pâtes levées (non fermentées) Pâte à cakes Pâte à madeleine	Version salée Version sucrée Pain d'épices Marbré, 4/4	
Pâtes à pâtes fraîches Pâte à nouilles	Version salée Version sucrée Raviole Base semoule spätzles	
Pâtes battues Pâte à biscuit	Savoie, amandes, cuiller	
Meringues Meringue française Meringue italienne Meringue cuite	Macarons	Autres appareils meringués : Russe, Succès, Progrès, dacquois
Pâte à crêpes	Blinis, pancake, cannelés	
Pâte à frire	Tempura, autre tendances	

9. Cuissons

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Cuire par contact Sauter Griller, marquer au grill Sauter paner Sauter meunière <i>Brûler</i> des demi-oignons Sauter-déglacer Rissoler (pommes sautées à cru) Sauter des omelettes (plates, roulées) Cuire des œufs brouillés	Cuire au wok Cuire au maigre Plancha	
Cuire en atmosphère - sèche Rôtir	Robe des champs Duchesse Cuire à blanc	Rôtir un abat, un gibier Fumer à chaud / fumer à froid Cuire un gratin Bayaldi

- humide	Sous-vide Cuire à l'étouffée Cuire en croûte de sel Cuire sous pression	
Cuire par immersion départ à chaud	Pocher à froid à chaud Court bouillon, nage Cuire œuf poché Cuire à court mouillement Confire sirop Cuire dans un blanc	
Cuire par immersion dans une matière grasse Frire	Frire avec enrobage	
Cuire par rayonnement	Glacer, gratiner, cuire à la broche	
Cuire par combinaison (double cuissons)		
Par rayonnement + atmosphère sèche		
Contact surface solide + immersion : braiser à brun braiser à blanc, ragoût de légumes		Lièvre à la royale Effilochée de paleron Matelote Salmis
Contact solide + atmosphère humide : poêler	Barigoule	
Cuire des pommes de terre spécifiques	Anna maxime paillason soufflé	
Cuire à « basse température » Cuire sous-vide Braisier, ragoût à brun / à blanc, pocher, ... Confire un légume, une viande, une volaille... Confire au sucre Confire à l'alcool		Cuire à « juste température »
Cocter Mariner (acide, alcool) Macérer (sel, sucre)		

10. Décorations et finitions

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Décorer sur pièce entière Lustrer Napper Masquer Glacer	Laquer Chaud-froiter Bordures d'entremets Biscuit imprimé, rayé... Technique d'impression sur gelée (base transparent) Fonds d'assiette, de plat	

<p>Décorer des supports Technique d'écriture au cornet Décorer des fonds d'assiette, de plat</p>		
<p>Façonner à la cuillère des petits décors à base de :</p> <p>-Pâtes</p> <p>- Légumes, herbes, fruits, fleurs, charcuterie (séchés, cristallisés, poudre)</p> <p>-Décors à base de sucre (sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé, pastillage, ...)</p> <p>Décors à base de sucre cuit (caramel, sucre filé, sucre bullé)</p> <p>-meringue</p> <p>-chocolat (couverture non précristallisée)</p>	<p>Pâte à nouille frite, pâte à choux frite, feuille de brick, pâte à filo, pain de mie</p> <p>duchesse...</p> <p>Herbes</p>	<p>Décor à base de pâte d'amande</p> <p>Décors à base de chocolat (couverture pré-cristallisée) : boucles, tubes (grillagés ou non), vagues, nœuds rayés, copeaux</p> <p>Décor à la glace royale</p> <p>Décor à base de sucre</p>
<p>Sculpter Canneler Historier</p>	<p>Sculpter des fleurs de légumes</p>	