

CAP CUISINE

Séminaire national
24 mars 2016, Paris

CAP cuisine

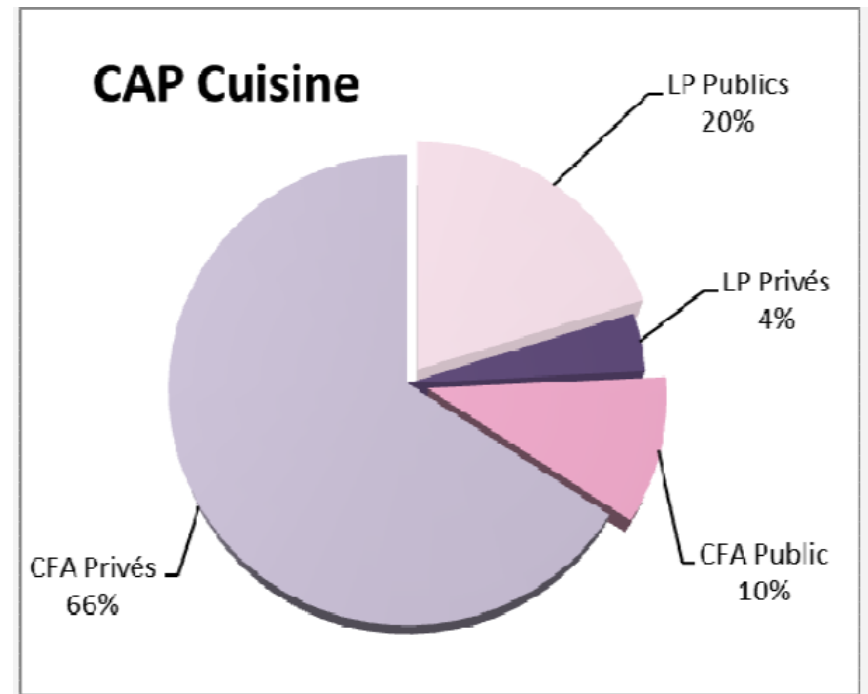
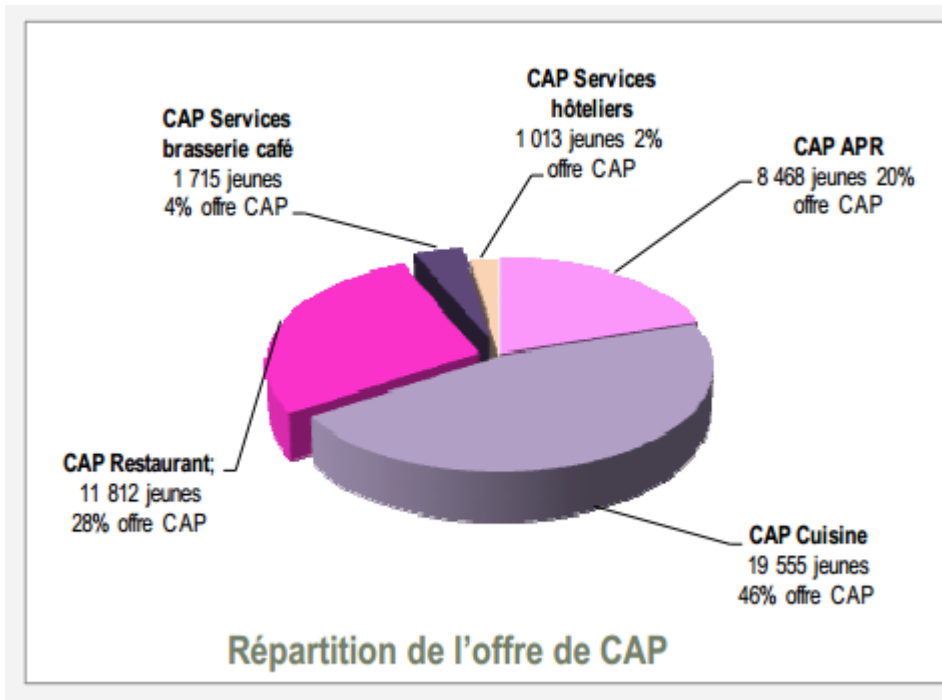
Plan de la présentation

- Éléments du contexte
- Référentiel de certification : champ d'activité et emplois concernés
- Architecture générale du référentiel
- CAP Cuisine : une logique de construction entre RAP – RC et épreuves
- Extrait du référentiel de certification
- Règlement d'examen
- Annexe 6 : les techniques professionnelles

CAP Cuisine

Éléments de contexte

Les effectifs et leur répartition :



CAP Cuisine

Éléments de contexte

Des taux
d'attractivité
élevés

Taux d'attractivité			
	+ bas	+ haut	moyenne
CAP Cuisine	0,42	8,58	2,34
CAP Restaurant	0,08	2,83	1,09
CAP Serv Bras Café	0,48	2,00	0,99
CAP Serv Hôteliers	0,13	2,42	0,95
CAP APR	0,25	3,75	1,32
Bac Pro Cuisine	0,67	5,25	2,18
Bac Pro CSR	0,25	2,70	1,09
Bac Techno	0,33	2,42	1,10
BTS Hot Restauration	0,50	7,17	1,65
BTS Resp héberg	0,92	2,71	1,71
MAN	1,08	15,41	3,97

Indépendamment de la Mise en Niveau qui est fort sollicitée, le CAP Cuisine est le diplôme le plus attractif suivi de près du bac pro Cuisine.

CAP Cuisine

Éléments de contexte

Quelques points soulevés par l'étude d'opportunité présentée par l'UMIH en CPC le 29/03/2013 :

- Diplôme préparé sous statut scolaire en en apprentissage
- Perception globale du diplôme favorable
- Evolution du public accueilli en CAP
- Diplôme phare pour l'insertion professionnelle :
 - 75% des jeunes s'insèrent en entreprise (commis de cuisine ou cuisiniers polyvalents) ,
 - 25% poursuivent leurs études (articulation CAP / BP et Bac pro à travailler)
- Nécessité de former aux techniques culinaires de base

CAP Cuisine

Éléments de contexte

Les objectifs de la rénovation :

- Rénovation en cohérence avec les BP rénovés
- Recentrage sur le cœur de métier
- Approche par compétences
- Transversalité des enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion et sciences appliquées)
- Lecture facilitée du référentiel

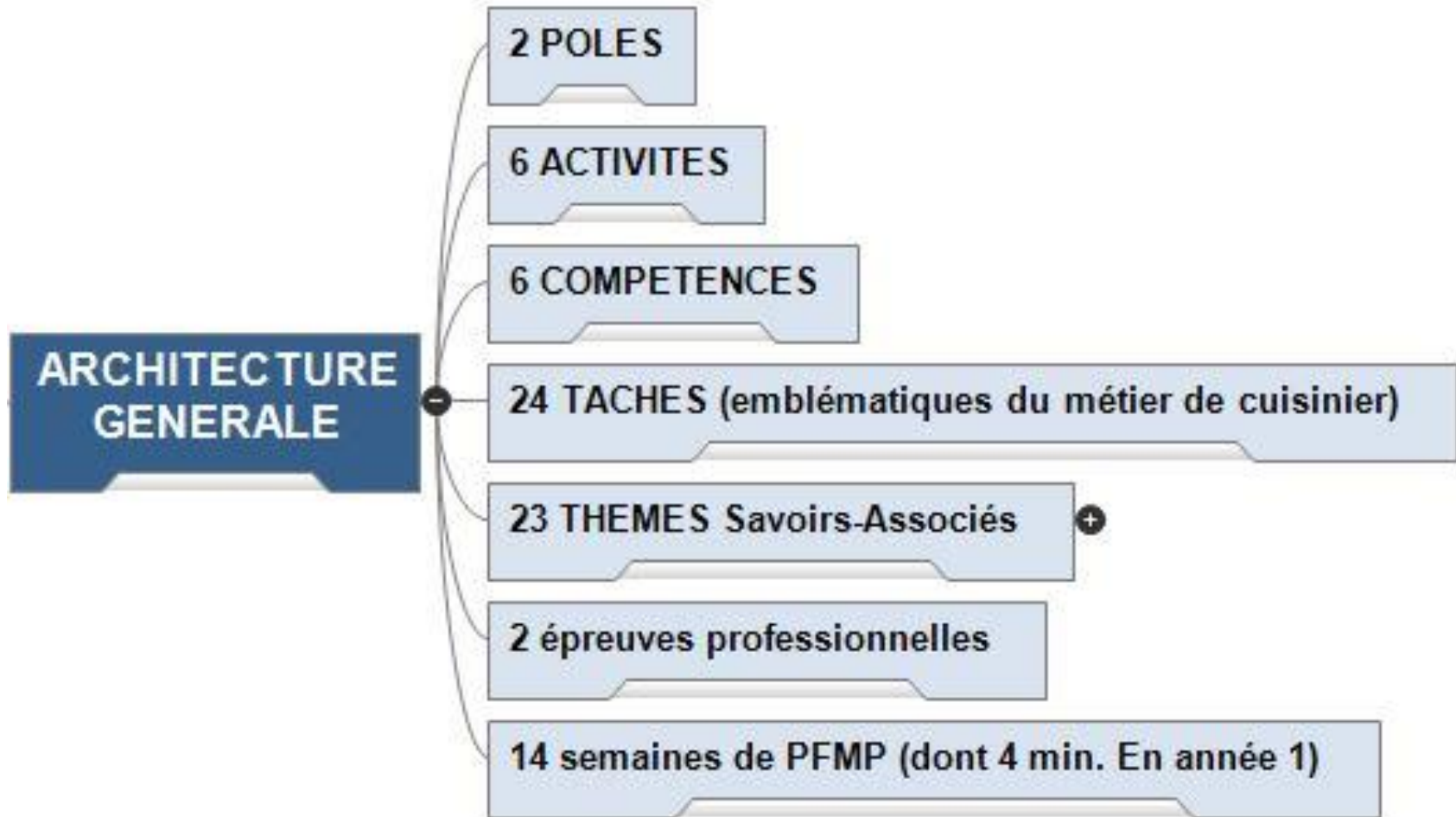
Le référentiel d'activités professionnelles

champ d'activité et emplois concernés

- Le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans **tous types de cuisines.**
- Les emplois concernés :
 - dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale,
 - puis éventuellement des postes à responsabilités.

CAP Cuisine

Architecture générale



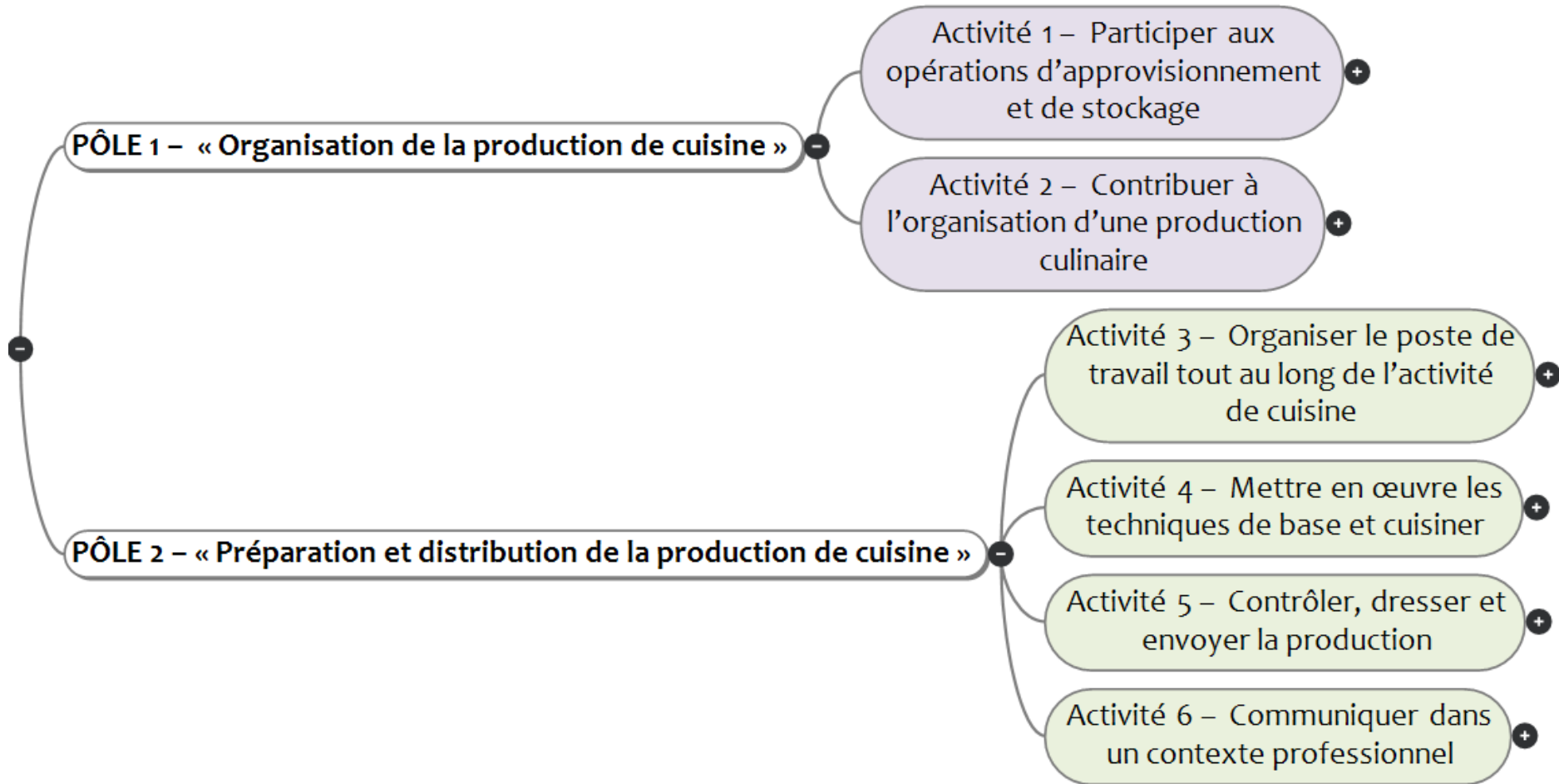
LE REFERENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Deux pôles directeurs :

- Pôle 1 : « organisation de la production de cuisine »
- Pôle 2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine »

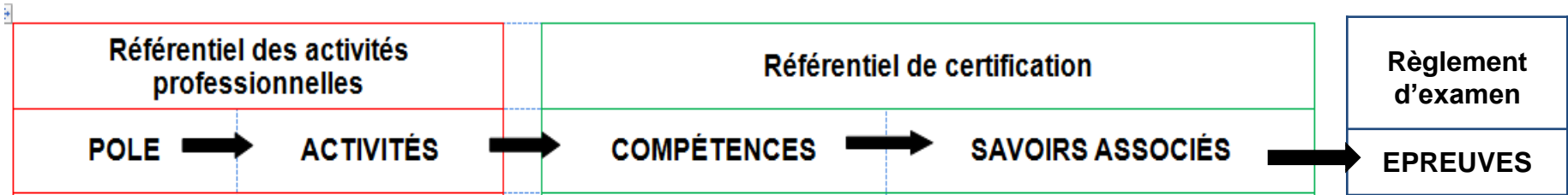
et un recentrage sur **les fondamentaux et les activités emblématiques du métier**

LE REFERENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES



CAP Cuisine

Linéarité RAP – RC - Epreuves

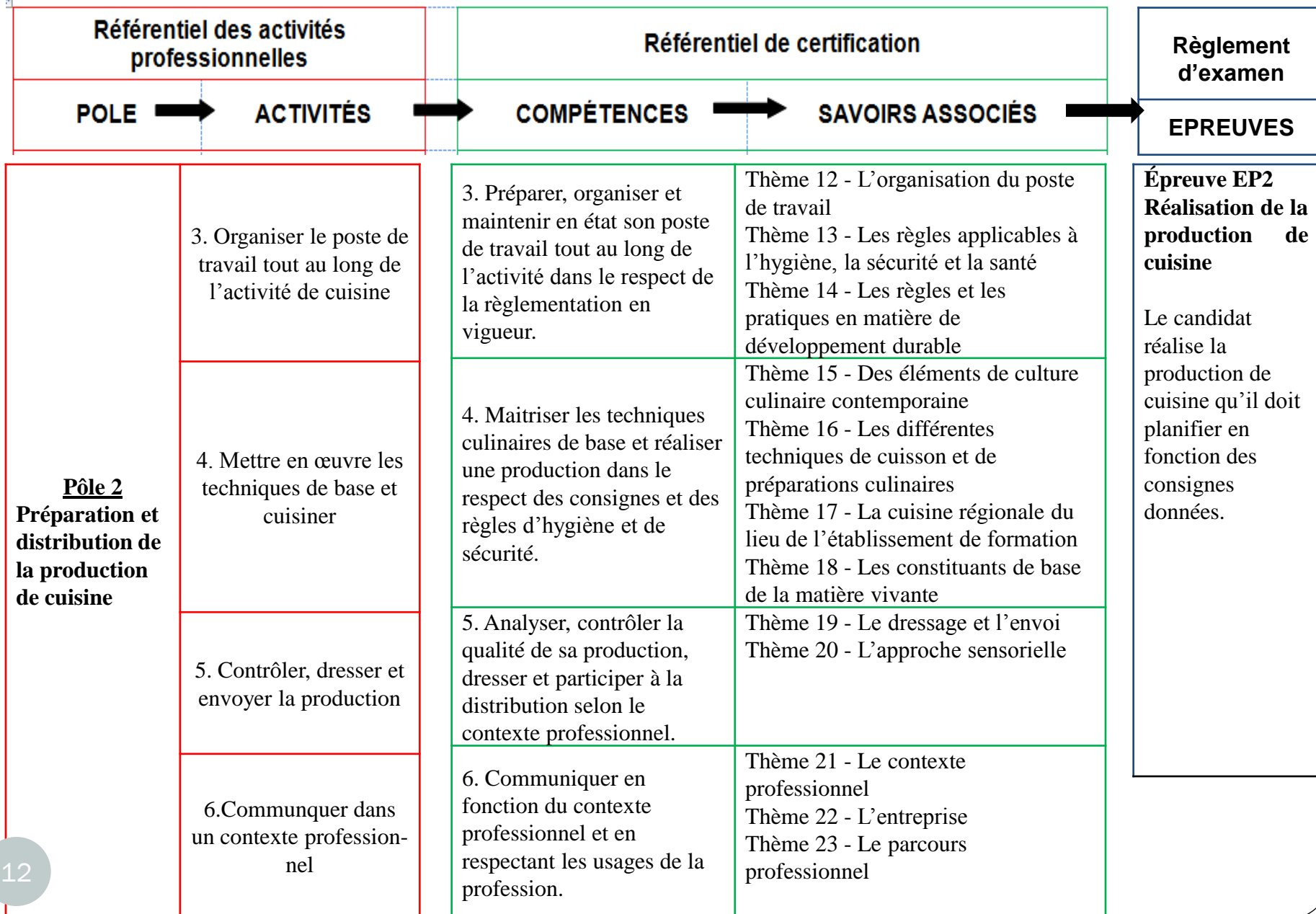


<u>Pôle 1</u> Organisation de la production de cuisine	1. Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
	1. Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.	Thème 1 - Les grandes familles de produits alimentaires Thème 2 - Les fournisseurs Thème 3 - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels Thème 4 - Les stocks et les approvisionnements
2. Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.	Thème 5 - Le client Thème 6 - L'approche économique Thème 7 - Les locaux Thème 8 - Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage Thème 9 - La prévention des risques liés à l'activité de cuisine Thème 10 - Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine Thème 11 - Les supports et les documents de production

EP1 organisation d'une production de cuisine
Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine.

CAP Cuisine : Linéarité RAP – RC - Epreuves



Extrait du référentiel de certification

REFERENTIEL DE CERTIFICATION
Pôle n°2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine »

Compétence 4 : maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.	
Travail demandé	Indicateurs de performance
Réaliser les techniques préliminaires	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Dextérité des gestes</i> • <i>Qualité du résultat</i> • <i>Rapidité d'exécution</i> • <i>Application des procédures de désinfection et de décontamination</i>
<p>Cuisiner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des appareils, des fonds et des sauces - des entrées froides et des entrées chaudes - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés - des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs - des garnitures d'accompagnement 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prise en compte des consignes et contraintes de production</i> • <i>Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens</i> • <i>Respect des techniques culinaires</i> • <i>Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.)</i> • <i>Conformité du résultat attendu</i> • <i>Adaptabilité aux différents aléas</i> • <i>Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients</i> • <i>Adaptabilité au contexte de l'entreprise</i>
Préparer des desserts	
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités</i>

Savoirs associés	<i>Culture professionnelle : cuisine, gestion, sciences appliquées</i>
-------------------------	--

Thème 15 - Des éléments de culture culinaire contemporaine

15.1 L'évolution récente des pratiques de cuisine
15.2 Les personnages influents de l'histoire contemporaine de la restauration

Thème 16 - Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires

16.1 Le vocabulaire culinaire
16.2 Les techniques de cuisson et leurs utilisations
16.3 Les préparations culinaires de base (fonds, sauces, appareils, liaisons, etc.)
16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc.)

Thème 17 - La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation

17.1 Les produits marqueurs
17.2 Les spécialités régionales

Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante

18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact : <ul style="list-style-type: none"> • de l'eau • de l'air • du sel • du sucre • de l'alcool • de la température • des micro-organismes, etc.

Voir la liste des techniques professionnelles à maîtriser (annexe VI)

Le règlement d'examen

Spécialité Cuisine de certificat d'aptitude professionnelle			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance - candidats Individuels		
Epreuves	Unité	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP 1 Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF (1)		Ponctuel écrit	2 h
EP 2 Réalisation de la production de cuisine	UP2	14 (2)	CCF		Ponctuel pratique et oral	6 h (3)
UNITÉS GÉNÉRALES						
EG1 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3 Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
EG4 Langue vivante (4)	UG4	1	CCF		Ponctuel oral	20 mn
Épreuve facultative de langue (5)	UF		Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn

Un pôle du RC
= une épreuve

Généralisation
du CCF

Coefficients : 18/ 25
pour les épreuves
professionnelles

- (1) Contrôle en cours de formation
- (2) Dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement
- (3) Dont 1 h pour la Prévention Santé Environnement
- (4) Ne sont autorisés que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur
- (5) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

ANNEXE VI

LISTE DES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES A MAITRISER

- 1. Techniques de préparation de base
- 2. Cuissons
- 3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons
- 4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis
- 5. Pâtisseries : Pâtes

CAP Cuisine

Groupe de travail

#

Nom Prénom	Académie/Organisme	Nom Prénom	Académie/Organisme
LUGNIER Michel	IGEN Economie et gestion	NADIRAS Laurent	Formateur - Académie Versailles
VIARD Karine	IEN Economie et gestion – Académie Orléans-Tours	MANGIN Jean-Marc	Président de la 17 ^{ème} CPC
TEULADE Valérie	IEN Economie et gestion – Académie Clermont- Ferrand	NAVET Christian	UMIH
MUZARD Jérôme	IEN Economie et gestion – Académie Bordeaux	BEDU Michel	UMIH
DUCHESNE Irène	IEN SBSSA – Académie de Créteil	GESTIN Dominique	UMIH
CAGNASSO Isabelle	DGESCO	CROISET Bruno	GNC
COCHONNEAU Christian	Responsable de formation au CFA de Blagnac – Académie Toulouse	PORCHERON Dominique	SNRTC
BEUCHE Serge	DDFPT - Académie Orléans-Tours	DUBOIS Yves	SGEN - CFDT
EPP Christophe	Formateur - Académie Metz-Nancy		