

**MINISTERE  
DE L'EDUCATION NATIONALE,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE LA TECHNOLOGIE**

**DIRECTION  
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE**

*Service des formations*

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

DESCO A/6

**ARRETE**

portant définition et fixant les  
conditions de délivrance du brevet  
professionnel cuisinier.

NORMEN.

LE 9/5/2008 A 11

**LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE, DE LA RECHERCHE  
ET DE LA TECHNOLOGIE**

Vu le décret n° 95-664 du 9 mai 1995 modifié portant réglementation générale des brevets professionnels;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 fixant les conditions d'habilitation à mettre en oeuvre 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'avis de la commission professionnelle consultative tourisme-hôtellerie-loisirs en date du 30 janvier 1997;

**ARRÊTE**

**Article 1er**

La définition et les conditions de délivrance du brevet professionnel cuisinier sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

**Article 2**

Les unités constitutives du référentiel de certification du brevet professionnel cuisinier sont définies en annexe I au présent arrêté.

**Article 3**

Les candidats au brevet professionnel cuisinier 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 le brevet professionnel cuisinier 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 9 et 10 du décret du 9 mai 1995 susvisé.

Les candidats préparant le brevet professionnel cuisinier par la voie de l'apprentissage doivent justifier d'une formation en centre de formation d'apprentis ou 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.

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

#### **Article 6**

Le règlement d'examen du brevet professionnel cuisinier 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 des articles 12 alinéa 1, 19 et 20 du décret du 9 mai 1995 susvisé. Il précise également s'il souhaite subir l'épreuve facultative. Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves ou unités qu'il souhaite subir à la session pour laquelle il s'inscrit.

#### **Article 8**

Le brevet professionnel cuisinier est délivré aux candidats ayant subi avec succès l'examen défini par le présent arrêté, conformément aux dispositions du titre III du 9 mai 1995 susvisé.

#### **Article 9**

Les correspondances entre d'une part, les unités de contrôle et les unités de contrôle capitalisables de l'examen organisé conformément aux dispositions de l'arrêté du 31 juillet 1989 portant création du brevet professionnel cuisinier, et d'autre part, les épreuves et unités de l'examen défini par le présent arrêté sont fixées en annexe V au présent arrêté.

La durée de validité d'une unité de contrôle capitalisable ou d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20, obtenue à l'une des unités de contrôle de l'examen subi suivant les dispositions de l'arrêté du 31 juillet 1989 précité est reportée dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté conformément à l'article 13 du décret du 9 mai 1995 susvisé et à compter de sa date d'obtention.

#### **Article 10**

La première session du brevet professionnel cuisinier organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 1999.

La dernière session du brevet professionnel cuisinier organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 31 juillet 1989 précité aura lieu en 1998. A l'issue de cette session, l'arrêté précité est abrogé.

#### **Article 11**

Le directeur 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.

Fait à Paris, le 23 juillet 1998

**P. le Ministre et par délégation  
Le Directeur de l'enseignement scolaire**

**Bernard TOULEMONDE**

**N.B.** Le présent arrêté et ses annexes III et V seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale du ... vendu au prix de 14 F, disponible au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique. L'arrêté et ses annexes seront diffusés par les centres précités.

# **ANNEXE I**

**REFERENTIEL DE CERTIFICATION**

***BREVET PROFESSIONNEL***

***CUISINIER***

**REFERENTIEL DES ACTIVITES  
PROFESSIONNELLES**

***BREVET PROFESSIONNEL***

***CUISINIER***

# BREVET PROFESSIONNEL DE CUISINIER

## ANALYSE DE L'ACTIVITE

L'activité de cuisinier hautement qualifié s'exerce :

- dans les entreprises de restauration classique de toutes tailles et de toutes catégories : restaurants, hôtels-restaurants...
- dans les entreprises de restauration collective
- dans les entreprises assurant la restauration des voyageurs à bord des moyens de transport
- chez les traiteurs

Suivant l'importance et le type de restauration dans laquelle il exerce son activité, le cuisinier hautement qualifié travaille sous l'autorité du Chef de cuisine et dirige un ou plusieurs commis. Rapidement, en fonction de ses capacités personnelles, il peut devenir le collaborateur efficace capable de prendre des décisions, puis accéder aux fonctions de Chef de cuisine.

L'activité du cuisinier hautement qualifié a considérablement évolué sous la pression de différents facteurs, notamment :

- les besoins nouveaux de la clientèle,
- la nécessité d'une gestion rigoureuse,
- l'offre par l'industrie agro-alimentaire de produits semi-élaborés
- l'avènement de matériel et techniques sophistiqués

Dans ce contexte nouveau, le cuisinier hautement qualifié, s'il doit toujours posséder une excellente maîtrise des techniques de base traditionnelles, doit également être capable d'accompagner cette évolution et posséder une vue prospective de son métier.

Les nouvelles exigences de la clientèle nécessitent une meilleure connaissance des sciences de l'aliment.

Responsable de sa production, le cuisinier hautement qualifié doit maîtriser le rendement de ses produits et la productivité de son équipe. Pour cela, il devra organiser et concevoir sa production selon les systèmes performants.

Dans le cadre de la cuisine d'assemblage, qui s'appuie sur les nouveaux produits semi-élaborés et élaborés, le cuisinier hautement qualifié doit faire preuve de créativité et d'originalité afin d'échapper à une standardisation trop poussée de la cuisine.

La maîtrise de la mise en oeuvre de techniques et matériels sophistiqués passe par une bonne compréhension des principes scientifiques appliqués, y compris dans le domaine de l'hygiène. Ces connaissances scientifiques sont aussi indispensables pour l'organisation de la maintenance.

Enfin, l'animation et la conduite d'une équipe de production requiert de bonnes aptitudes à la communication.

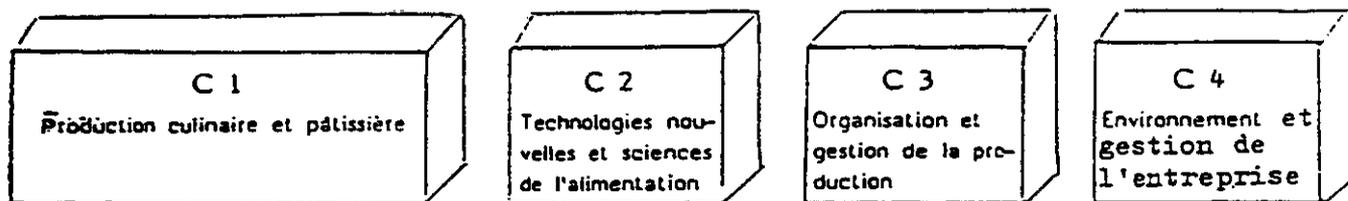
Dans ces conditions, le cuisinier hautement qualifié doit dépasser le stade de la production et posséder une compétence dans les domaines scientifiques, économiques et des relations humaines.

## COMPETENCE GENERALE

La compétence du titulaire du Brevet Professionnel de Cuisinier implique la mise en oeuvre des capacités suivantes :

- CONCEVOIR : c'est-à-dire :
  - . élaborer des propositions de menus, de buffets de réceptions,
  - . créer des recettes de cuisine mettant en oeuvre des produits traditionnels ou des produits semi-élaborés ou élaborés.
  
- ORGANISER : c'est-à-dire :
  - . construire un plan de fabrication,
  - . définir la répartition des tâches,
  - . représenter graphiquement les organisations et informations,
  - . prévoir les approvisionnements en vue de la production,
  - . rédiger les fiches techniques,
  - . planifier la maintenance du matériel,
  - . adapter une production à des conditions particulières : banquets, manifestations extérieures à l'entreprise...
  - . faire preuve d'initiative en cas de difficultés particulières.
  
- REALISER : c'est-à-dire :
  - . maîtriser les techniques culinaires classiques, y compris les bases de la pâtisserie,
  - . produire et conditionner selon les techniques nouvelles : sous-vide, induction, micro-ondes...
  - . utiliser judicieusement les produits auxiliaires de cuisine et de pâtisserie,
  - . assurer des prestations conformes aux exigences professionnelles de présentation et de rapidité,
  - . intégrer les principes diététiques dans les techniques culinaires,
  - . respecter les normes de rendement fixées : grammages, ratios...
  - . appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.
  
- APPRECIER : c'est-à-dire :
  - . vérifier la qualité des denrées et des produits culinaires
  - . harmoniser l'utilisation des mets et des vins,
  - . extraire les particularités d'une préparation en vue de leur exploitation pour la vente,
  - . prendre en compte les résultats des analyses bactériologiques,
  - . contrôler les réactions physico-chimiques des aliments,
  - . contrôler la rentabilité d'une production.
  
- COMMUNIQUER : c'est-à-dire :
  - . collaborer avec le Chef de cuisine,
  - . animer son groupe de production,
  - . assurer la formation des commis ou adjoints,
  - . entretenir de bonnes relations avec les autres services : restaurant, économat...
  - . présenter des propositions de menus, des prestations,
  - . s'exprimer en langue étrangère (anglais de préférence) dans le domaine de la restauration.

## STRUCTURE GENERALE



Le domaine technologique et professionnel du Brevet Professionnel de Cuisinier est constitué de :

- . C 1 : production culinaire et pâtisserie
- . C 2 : technologies nouvelles et sciences de l'alimentation
- . C 3 : organisation et gestion de la production
- . C 4 : environnement et gestion de l'entreprise.

définis par :

- . la compétence globale.
- . les capacités, connaissances et savoir-faire que cette compétence implique.
- . les exigences pour la délivrance de l'unité.

**SAVOIRS**

***BREVET PROFESSIONNEL***

***CUISINIER***

**C 1 "Production culinaire et pâtisserie"**

**1) Compétence globale**

Le candidat ou Brevet Professionnel de Cuisinier doit être capable de :

- Concevoir, organiser et réaliser un ensemble de productions culinaires,
- Justifier des connaissances technologiques de haut niveau.

**2) Capacités, connaissances et savoir-faire requis**

Dans le cadre d'activités professionnelles définies, cette compétence implique la mise en oeuvre des capacités suivantes :

- CONCEVOIR
- ORGANISER
- REALISER
- APPRECIER
- COMMUNIQUER

**3) Exigences pour la délivrance de C 1**

C 1 est délivré au candidat qui possède les savoirs et les savoir-faire énumérés ci-après dans :

- les connaissances et techniques culinaires de base (C 1.1)
  - les connaissances et techniques pâtisseries de base (C 1.2)
- et les connaissances et techniques complémentaires caractéristiques du B.P

**NOTA :** Les connaissances marquées (C 2) dans les pages suivantes sont contrôlées dans "Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation".

## CONNAISSANCES ET TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE (C.A.1)

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES	SAVOIR-FAIRE TECHNIQUES
<p><u>LE PERSONNEL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organigramme des différents types d'exploitation</li> <li>- Profil de postes</li> <li>- Profil du cuisinier</li> <li>- Législation relative à l'hygiène corporelle et vestimentaire.</li> </ul>	<p>Respecter la législation relative à l'hygiène du personnel</p> <p>S'intégrer harmonieusement dans un poste</p>
<p><u>CULTURE CULINAIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grandes étapes de l'évolution de la cuisine Française (produits, techniques)</li> <li>- Artisans de cette évolution (biographie, oeuvre)</li> <li>- Évolution des moeurs alimentaires en rapport avec les styles de vie</li> <li>- Vocabulaire culinaire</li> </ul>	<p>Utiliser judicieusement le vocabulaire culinaire.</p>
<p><u>LES APPROVISIONNEMENTS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grammages et calibrages des produits</li> </ul>	<p>Exploiter les fiches techniques</p> <p>Prévoir les approvisionnements en fonction de la production</p>

## PRODUITS FRAIS

Oeufs, produits laitiers  
Abats, viandes, volailles, gibiers  
Poissons, crustacés, coquillages, mollusques  
Fruits et légumes  
Corps gras

- critères de qualité
- propriétés (C.2)
- normes de commercialisation
- législation
- modes de cuisson
- conservation

Appliquer toutes les préparations préliminaires au produits :

habiller, découper, fileter, piquer, tailler...

Stocker les produits en respectant les règles d'hygiène et la réglementation

Utiliser judicieusement les produits

## PRODUITS SEMI-ELABORES

Appertisés, pasteurisés, réfrigérés, surgelés  
Déshydratés, lyophilisés, ionisés  
Sous-vide et sous atmosphère contrôlée.

- techniques de fabrication
- caractéristiques
- législation
- utilisation

Mettre en oeuvre les produits semi-élaborés en cuisine selon leurs caractéristiques

## VINS ET ALCOOLS

- Caractéristiques
- Utilisations

Utiliser judicieusement les vins et les alcools dans les préparations culinaires

## PREPARATIONS DE BASE

- Les fonds : blancs, bruns, gelées...
  - . principes
  - . caractéristiques
- Les sauces-mères et dérivés
- Les liaisons, les émulsions
  - . principes
  - . propriétés
- Les farces, marinades, courts bouillons...
  - . différentes techniques de préparation

Réaliser tous les fonds de base, les sauces-mères leurs dérivés, les sauces émulsionnées

Procéder aux liaisons en fonction des résultats recherchés et la nature du produit

Réaliser les préparations de base : farces, marinades, courts-bouillons, beurrés composés...

## LES CUISSONS

- Les transformations
  - . buts recherchés
  - . techniques
  - . produits traités
  - . spécificités

Prendre en compte les réactions physico-chimiques des aliments

Maîtriser toutes les techniques de cuisson

Réaliser tous les modes de cuisson : pocher, cuire à l'anglaise; à la vapeur, griller, rôtir, poêler, frire, braiser, cuire en ragoût, sauter (meunière, déglacé au plat, les gratins, les salmis.

### SAVEURS PRESENTATION

- Saveurs physiologiques de base
  - . différenciation et association
- Qualités organoleptiques des aliments
  - . importance
- Aromates, condiments, épices
  - . historique
  - . rôle, propriétés
- Règles de présentation
  - . formes, volumes, couleurs

Maîtriser les associations des saveurs physiologiques de base

Présenter les préparations culinaires de façon harmonieuse et agréable

### LES POTAGES

- Rôle
- Classification
- Composition

Préparer les différents potages de base et leurs dérivés :

- potages clairs de volaille et de boeuf
- potages liés aux légumes frais, aux légumes secs, mixtes
- potages liés à l'amidon
- potages taillés
- soupes
- crèmes
- veloutés

### LES HORS D'OEUVRE

- Rôle
- Classification
- Composition

#### HORS D'OEUVRE FROIDS :

Réaliser les préparations suivantes :

- légumes frais :
  - . crudités
  - . cuits présentés en salades
  - . cuits à la grecque
- légumes secs, riz, pâtes :
  - . cuits présentés en salades
- légumes farcis
- salades composées : fruits, légumes...
- poissons, crustacés, coquillages
- oeufs, volailles

#### HORS D'OEUVRE CHAUDS

Réaliser les préparations à base de :

- pâte à brioche
  - pâte brisée
  - pâte à choux
  - pâte feuilletée
  - pâte à frire
  - pâte à nouilles
  - pâte à crêpes
- Réaliser les soufflés chauds salés

### LES PATES ET FARINAGES

- Classification
- Composition

Réaliser les préparations à base de :

- semoule (gnocchi, polenta)
- pâte à nouilles fraîches (tagliatelli, fettucine... ravioli, canneloni...)
- pâtes industrielles (spaghetti, nouilles)

### LES OEUFS

- Classification
- Etiquetage
- Commercialisation

Réaliser les différentes cuissons spécifiques aux oeufs :

- brouillés
- en cocotte
- frits
- omelettes (plates et roulées)
- pochés
- sur le plat
- mollets
- filés
- durs
- moulés

## CONNAISSANCES ET TECHNIQUES PATISSIERES DE BASE (C 1.2)

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES	SAVOIR-FAIRE TECHNIQUES
<p><u>LES PATES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractéristiques et propriétés des différents amidons, farines et corps gras</li> <li>- Transformations subies par la farine et les matières grasses au cours des préparations</li> <li>- Action de la levure biologique et de la levure chimique (C.2)</li> <li>- Les produits semi-élaborés</li> <li>- Matériels : laminoirs, fours</li> </ul>	<p>Réaliser à partir de produits traditionnels ou sem. élaborés</p> <p>Les pâtes à biscuits :            - génoise, biscuits roulés            La pâte à foncer            La pâte à choux            La pâte feuilletée            La pâte à frire            Les pâtes levées :            - brioche, savarin            Les pâtes à meringue :            - ordinaire, suisse, italienne            La pâte sucrée</p> <p>Maîtriser les différentes techniques spécifiques :            - tourer, foncer, chiqueter, pincer, coucher, dress            débiter, garnir...</p>
<p><u>LES CREMES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractéristiques et propriétés des produits laitiers et des oeufs</li> <li>- Caractéristiques et propriétés de la gélatine</li> <li>- Emploi de ces produits en fonction du résultat recherché</li> <li>- Législation</li> <li>- Produits semi-élaborés</li> </ul>	<p>Réaliser les crèmes à partir des produits traditionnels ou semi-élaborés</p> <p>La crème anglaise            la crème au beurre            La crème Chantilly            La crème pâtissière            Les crèmes pochées aux oeufs entiers : renversées            puddings chauds...            Les crèmes pochées aux jaunes : petits pots...            Les crèmes collées à la gélatine.</p> <p>Maîtriser les différentes techniques d'utilisation :            assemblage, garnissage...</p>

## LES APPAREILS

Réaliser les différents appareils :

Appareils à flans : parisien, semoule  
Appareils à crêpes

Soufflés chauds sucrés

Appareils collés : bavarois au lait et aux fruits  
charlottes froides, puddings froids et mousses

## LES GARNITURES ET LES SAUCES.

Préparer les différentes garnitures :

Riz à entremets chauds : Condé

Riz à entremets froids : impératrice

Marmelade de fruits

Compote de fruits

Fruits pochés

Fruits crus

Préparer : sauce chocolat

sauce aux fruits

coullis

## LES GLACES

- Classification

- Législation : appellations, compositions et  
hygiène

Réaliser les différentes préparations, les mouler  
ou dresser

Glaces aux oeufs :

Sorbets aux fruits, à l'alcool, au vin

## LA DECORATION

Glacer au fondant, au nappage

**CONNAISSANCES ET TECHNIQUES COMPLEMENTAIRES CARACTERISTIQUES DU B.P**

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES	SAVOIR-FAIRE TECHNIQUES
<p><u>LES VIANDES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evolution des filières viandes et volaille</li> <li>- Phénomènes de coloration et de tendreté des viandes (C.2)</li> <li>- les nouveaux produits</li> <li>- Les aliments de synthèse pouvant remplacer la viande</li> </ul>	<p>Découper, désosser et parer les volailles, les morceaux de viande, les gibiers couramment utilisés en cuisine.</p> <p>PORC : longe</p> <p>MOUTON : AGNEAU : épaule, gigot, baron</p> <p>VEAU : épaule, cuisseau</p> <p>BOEUF : globe, aloyau</p> <p>VOLAILLES : canards, poulets</p> <p>LAPIN</p> <p>GIBIER : faisan, lièvre</p>
<p><u>LES POISSONS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evolution de la filière poissons</li> <li>- Evolution des techniques de conservation des poissons : sous-vide, inertage, pelliculage</li> <li>- Les produits nouveaux : rôtis, brochettes, algues, succédanés de crabe...</li> </ul>	<p>Réaliser les préparations suivantes :</p> <p>consommés de poisson fumets au vin rouge sauce Espagnole maigre poissons soufflés et farcis</p>
<p><u>LES PREPARATIONS FROIDES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Phénomènes de coloration des charcuteries (C.2)</li> <li>- Action des nitrates, nitrites, oxydes d'azote (C.2) (sciences de l'alimentation)</li> <li>- Evolution des techniques</li> </ul>	<p>Réaliser les préparations suivantes :</p> <p>terrines : foies de volaille, veau et jambon, gibier galantines de volaille, de gibier terrines de poisson terrines de légumes aspics : exemple : oeufs en gelée, aspics de crustacés, poissons, foie gras.</p>
<p><u>LA CUISINE ALLEGEE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evolution des demandes des clients</li> <li>- Produits basses calories</li> <li>- Produits de substitution</li> <li>- Techniques culinaires spécifiques</li> </ul>	<p>Assurer les préparations et cuissons en diminuant les apports caloriques</p> <p>Cuire "au maigre"</p> <p>Compenser les pertes savoriques</p>

## LES CUISINES REGIONALES

- Caractéristiques des cuisines régionales
- Origines et causes de ces cuisines

Réaliser les principales recettes régionales traditionnelles à l'aide de fiches techniques

## LES PLATS CUISINES D'AVANCE

- Cuissons :
  - . traditionnelles
  - . sous-vide
- Conditionnements :
  - . barquettes operculées...
  - . sous-vide
  - . inertage
- Stockage :
  - . réfrigéré
  - . surgelé
- Remise en température :
  - . vapeur
  - . four à convection forcée
  - . immersion
  - . micro-ondes
- Spécificité des techniques selon les stockages et remise en température
- Incidences sur les liaisons et les émulsions
- Législation des plats cuisinés à l'avance.

Choisir les méthodes de préparation et de cuisson fonction des méthodes de distribution.

Mettre en oeuvre les produits auxiliaires adéquats : amidons, liaisons, aromates...

Respecter la législation relative aux plats cuisinés à l'avance

Coordonner le conditionnement

## DISTRIBUTION VENTE

- Les menus et prestations (cocktails, buffets...)
  - . règles de composition
  - . règles de présentation
- Les différents systèmes de distribution
  - . organisation
  - . caractéristiques
  - . rôle du cuisinier

Assurer et coordonner la vente dans les différents systèmes : traditionnel, libre service.

Mener un service avec des plats en mise en place ou des plats cuisinés à l'avance

Réaliser et présenter des prestations culinaires pour buffets, cocktails... : canapés, petites pièces froides, petites pièces chaudes...

## LES VINS ET LES ALCOOLS

- Règles d'accord mets-vins

Associer harmonieusement les mets avec les vins et les alcools

## SAVEURS

- Organisation physiologique de la perception des saveurs (C.2)

Mener des analyses gustatives et organoleptiques comparatives

## POTAGES

Préparer des potages spéciaux :

- type Germiny
- bisques

## PÂTISSERIE

### Panification :

- Pâte à croissants
- Pâte à pain
- Pâte à pain de mie

Réaliser à partir de produits traditionnels ou semi-élaborés :

- crème d'amandes
- appareils à petits fours secs :
  - . cigarettes, tuiles, éponges, rothschilds...

## LE SUCRE

Propriétés et caractéristiques des différents sucres : saccharose, glucose, sucre inverti...

Cuisson du sucre

Décors en sucre

Réaliser les préparations :

- fruits déguisés : au fondant, glacés au sucre cu
- sucré filé
- croquembouche
- nougatine

## LES GLACES

Matériel : pasteurisateurs, turbines, conservateurs

Réaliser :

- granités, marquises, spooms,
- soufflés glacés
- appareil à bombe.

## LA DECORATION

Les règles de base de la décoration : forme, couleurs, volumes

Les différents éléments de décoration

Les inscriptions et bordures

Décorer au cornet  
(glace royale, couverture)

Décorer aux fruits confits, pâte d'amandes, crème au beurre

Glacer à la pâte à glacer, au coulis collé...

## LES SAUCES

Préparer :

- la sauce sabayon au vin
- la sauce sabayon à la liqueur

**SAVOIRS ASSOCIES**  
***BREVET PROFESSIONNEL***  
***CUISINIER***

## C.2 "Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation"

### 1) Compétence globale

Le candidat au Brevet Professionnel de Cuisinier doit être capable de :

- comprendre la nécessité des réglementations relatives aux denrées alimentaires, à l'hygiène des locaux et des personnels,
- expliquer scientifiquement les techniques culinaires,
- justifier l'utilisation des produits, des équipements traditionnels et des locaux,
- intégrer rationnellement les produits nouveaux et les technologies nouvelles.

### 2) Capacités et connaissances requises

Cette compétence globale implique la mise en oeuvre des capacités suivantes :

#### - ANALYSER UNE SITUATION, c'est à dire :

- . identifier les éléments essentiels caractérisant une situation donnée,
- . établir des relations entre les éléments analysés,
- . classer les éléments retenus selon les critères pertinents,
- . apprécier des résultats ou des données par référence à des normes, à des règlements ou par comparaison.

#### - EXPLOITER DES INFORMATIONS, c'est à dire :

- . comparer plusieurs solutions proposées,
- . faire des choix raisonnés en fonction de critères explicités et classés,
- . élaborer et formuler des hypothèses ou des conclusions argumentées et justifiées,
- . proposer des solutions adaptées.

- EXPRIMER DES CONNAISSANCES UTILES A LA COMPREHENSION ET A LA RESOLUTION DES PROBLEMES POSES, c'est à dire :

- . donner les fondements scientifiques des procédés ou des mécanismes mis en oeuvre,
- . justifier scientifiquement les techniques mises en oeuvre,
- . justifier les règles d'hygiène et de sécurité,
- . utiliser un vocabulaire technique.

3) Exigences pour la délivrance de C 2 "Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation".

A partir :

- d'une situation simple relative à un problème concret et s'appuyant éventuellement sur un ou plusieurs documents,
- d'un questionnement guidant la progression et le raisonnement,

Concernant les champs notionnels suivants :

- 1 - Microbiologie et Parasitologie des aliments,
- 2 - Biochimie des aliments,
- 3 - Alimentation rationnelle,
- 4 - Technologies alimentaires traditionnelles et nouvelles,

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p>I - <u>Microbiologie et parasitologie alimentaires.</u></p> <p>1-1 Diversité du monde microbien</p> <p>1-2 Relations micro-organismes - hôte</p> <p>1-3 Physiologie bactérienne :</p> <p>1-3-1 Nutrition et croissance ; facteurs de croissance.</p> <p>1-3-2 Types respiratoires.</p> <p>1-3-3 Sporulation</p> <p>1-4 Origine de la flore microbienne des aliments</p> <p>1-4-1 Principaux germes recherchés en microbiologie alimentaire.</p> <p>1-4-2 Origine intrinsèque ; origine accidentelle.</p> <p>1-5 Rôle de la flore microbienne des aliments.</p> <p>1-5-1 Fabrication des aliments</p> <p>1-5-2 Altérations des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir algues, protozoaires, champignons microscopiques, bactéries et virus.</li> <li>- Donner les critères de reconnaissance de différents types de bactéries (forme, groupement, taille, mobilité, mode de respiration, sporulation).</li> <li>- Citer des exemples caractéristiques des différents types de bactéries.</li> <li>- Définir symbiose, parasitisme, saprophytisme, commensalisme, pathogénicité.</li> <li>- Définir pouvoir toxique et virulence</li> <li>- Indiquer les conditions favorables ou défavorables à l'activité et à la multiplication des bactéries.</li> <li>- Justifier le rôle de la température et celui de l'oxygène.</li> <li>- Prévoir, dans une situation professionnelle donnée, les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation.</li> <li>- Citer les germes susceptibles d'être rencontrés et les situer par rapport aux différents types connus.</li> <li>- Expliquer leur origine.</li> <li>- Nommer des micro-organismes responsables de fermentations utilisées en technologies alimentaires.</li> <li>- Indiquer les facteurs favorables aux fermentations.</li> <li>- Expliquer l'importance de la relation température-temps et ses conséquences sur la nature des produits formés et le rendement de la fermentation.</li> <li>- Identifier dans une situation donnée les causes d'altération des aliments et les expliquer</li> </ul>

1-6 Principales intoxications alimentaires d'origine microbienne.

- Proposer, pour une situation donnée, des mesures d'hygiène conformes aux réglementations.
- Citer des exemples de produits formés lors de l'altération d'aliments.
- Décrire les modifications organoleptiques éventuelles
- Citer des exemples de microbes responsables d'intoxications alimentaires.
- Mettre en relation l'agent responsable, la denrée incriminée et les fautes d'hygiène.

1-7 Lutte anti-microbienne :

1-7-1 Prophylaxie au niveau des modes de contamination (contamination par voie aérienne, voie digestive voies cutanéomuqueuses).

1-7-2 Prophylaxie au niveau d'hôte réceptif :

- isolement
- vaccination
- chimio-prophylaxie et séro-prophylaxie

1-7-3 Agents anti-microbiens :

- agents physiques : température, radiations, pression, filtration.
- agents chimiques : agents de déshydratation, oxydants, alcools, dérivés mercuriels, composés phénoliques, savons et détergents, conservateurs alimentaires, gaz.
- agents chimiothérapeutiques : antibiotiques, sulfamides.

1-7-4 Hygiène du personnel : mesures réglementaires.

- Donner des exemples de différents modes de contamination.
- Expliquer et justifier les mesures de prévention et d'hygiène propres à éviter les contaminations.
- Proposer des mesures d'hygiène, de réaménagement d'installations, de réorganisation de méthodes de travail, conformes aux réglementations, pour une situation professionnelle donnée.
- Donner le mode d'action des différents agents anti-microbiens
- Choisir des agents anti-microbiens adaptés à une situation professionnelle donnée.

1-8 Parasitoses alimentaires.

- Citer les principaux parasites, l'origine de la contamination et l'aliment vecteur.
- Proposer des mesures d'hygiène adaptées.

2 - Biochimie des aliments

2-1 Constitution de la matière vivante

- Définir les différents niveaux d'organisation de la matière vivante : organismes, appareils et organes, tissus, cellules, macromolécules, molécules simples et ions.
- Citer les principaux éléments chimiques constituant la matière vivante.
- Définir et donner des exemples d'oligoéléments

- Définir et donner des exemples de biomolécules : oses, acides aminés, acides gras, glucides, lipides, protides, acides nucléiques, vitamines.

## 2-2 Les aliments :

2-2-1 Classifications des aliments en groupes en fonction de leur composition et de leur origine.

- Justifier les classifications des aliments en groupes.

2-2-2 Principales propriétés physiques des constituants alimentaires utilisées en techniques culinaires :

- Mettre en relation les propriétés des aliments et les applications culinaires :

- état physique (liquide, solide, gazeux).
- solubilité (eau, alcool)
- suspension
- diffusion
- émulsions stables et instables.

- \* expliquer et justifier les techniques culinaires.
- \* prévoir les modifications de la valeur nutritionnelle selon les modes de cuisson.
- \* justifier le choix des corps gras ali- en fonction de leurs usages culinaires.

2-2-3 Modifications physico-chimiques se produisant au cours des transformations culinaires et du stockage :

- Préciser les modifications physico-chimiques susceptibles de se produire au cours du stockage des aliments et des préparations culinaires.

- action de la chaleur sur les protides, lipides et glucides.
- action de l'air
- action des acides ; notion de pH.
- brunissement enzymatique.
- brunissement non enzymatique

- Donner des exemples de prévention de certaines de ces modifications.

2-3 Additifs alimentaires et auxiliaires de préparation et de fabrication :

- Justifier le choix et les limites d'utilisation des additifs alimentaires et des auxiliaires de préparation et de fabrication.

- nature

- Identifier la présence d'additifs sur l'étiquetage des produits et justifier leur utilisation.

- rôles

- législation

2-4 Toxicologie alimentaire

- Evaluer les risques de toxicité de certains contaminants alimentaires afin d'avoir une conduite appropriée dans la préparation des aliments.

- Origine intrinsèque, origine extrinsèque.

- Justifier le choix d'emballages de conditionnement en fonction du but recherché.

- Effets de quelques substances toxiques ; effets cumulatifs.

## 3 - Alimentation rationnelle

3-1 Digestion ; destinée des produits de l'absorption.

- Expliquer la simplification moléculaire des aliments nécessaires à leur absorption.

3-2 Besoins nutritionnels et apports recommandés.

- Justifier et satisfaire les besoins de l'individu en matière d'alimentation.

3-3 Valeur nutritionnelle des aliments ; équi-

- Justifier l'importance relative de chaque

valences ; place dans l'alimentation.

### 3-4 Equilibre alimentaire :

#### 3-4-1 Rations alimentaires

#### 3-4-2 Elaboration de menus équilibrés.

#### 3-4-3 Evolution des modes d'alimentation et conséquences sur la santé.

#### 3-4-4 Produits de substitution.

### 3-5 Composants du goût :

Rôle des organes sensoriels; notion d'analyse sensorielle.

## 4 - Technologies alimentaires traditionnelles et nouvelles.

### 4-1 Principes physiques.

#### 4-1-1 Différentes formes d'énergie et propagation de l'énergie : étude expérimentale.

#### 4-1-2 Thermométrie - Calorimétrie

#### 4-1-3 Cryoscopie :

- Lois de Raoult

- Exemples simples

#### 4-1-4 Production de froid et de chaleur

repas dans les apports nutritionnels d'une journée

- Comparer la composition et la valeur nutritionnelle des aliments d'un même groupe ou de groupes différents.

- Proposer et justifier des équivalences.

- Proposer des menus équilibrés pour une situation donnée.

- Faire l'analyse critique d'un menu et proposer éventuellement des modifications.

- Répertorier les différents stimuli déterminant le comportement alimentaire.

- Repérer des erreurs alimentaires.

- Expliquer physiologiquement la perception des saveurs.

- Définir et comparer les différentes formes d'énergie.

- Comparer les différents modes de propagation de la chaleur.

- Définir les grandeurs qui caractérisent l'énergie électrique (intensité de courant électrique, puissance, différence de potentiel, résistance...) et les exprimer en unités légales.

- Repérer une température à l'aide de différents appareils utilisant différents capteurs (lecture d'échelles graduées, de cadrans ; affichages numériques et digitaux).

- Repérer et justifier l'évolution de la température lors du changement d'état d'un corps.

- Calculer l'énergie nécessaire à l'élévation de température d'une masse donnée d'un produit.

- Comparer les températures de début de cristallisation de milieux de compositions différentes.

- Donner la composition d'un mélange réfrigérant utilisé en milieu professionnel.

- Comparer au niveau des principes :

\* La production de froid mécanique et la production de froid cryogénique.

\* La production de chaleur par effet Joule et par combustion d'un carbure d'hydrogène.

#### 4-1-5 Pression des fluides.

- Ecrire l'équation de réaction de combustion d'un carbure d'hydrogène.
- Préciser l'influence des paramètres  $R, I, t$  sur la production d'énergie par effet Joule.
- Définir la pression en un point d'un fluide liquide ou gazeux.
- Définir la pression atmosphérique.
- Donner le principe d'un appareil simple permettant de mesurer une pression et exprimer celle-ci en unités légales.
- Mettre en relation pression, volume et température d'un gaz.
- Définir la notion d'"atmosphère contrôlée" et de "vide partiel".
- Justifier l'influence de la pression sur la température de changement d'état d'un corps pur (vaporisation d'un liquide).

#### 4-1-6 Ondes électromagnétiques :

- production
- fréquences et longueurs d'onde.

- Définir les différents domaines de longueurs d'onde des différentes radiations électromagnétiques.
- Préciser leur mode de production.

#### 4-1-7 Rayonnements ionisants

- Nature et sources
- Caractéristiques énergétiques.

- Citer et définir les principaux types de rayonnements ionisants.
- Indiquer les mesures de protection nécessaires.

#### 4-2 Installations et équipements des locaux professionnels :

##### 4-2-1 Alimentation en eau et en énergie

- Définir une eau potable.
- Citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure.
- Expliquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur.
- Donner le principe de la distribution collective d'eau.
- Calculer le coût d'une consommation énergétique (énergie électrique, combustible).

4-2-2 Principes, fonctions, régulations, sécurité, normalisation, hygiène, entretien des différents appareils utilisés en restauration :

- appareils de préparation.
- appareils de cuisson.
- appareils de conditionnement.
- appareils de conservation.
- appareils de refroidissement rapide.
- appareils de remise et de maintien en température.
- appareils de lavage.
- appareils d'entretien des surfaces.

4-2-3 Ergonomie et ambiance professionnelles.

4-2-3-1 Eclairage du local :

- les sources lumineuses à incandescence et à fluorescence
- les appareils d'éclairage et les modes d'éclairage
- l'entretien des sources lumineuses et des appareils d'éclairage

- Enoncer les avantages et les inconvénients des différentes sources d'énergie utilisées dans la profession.

- Expliquer le principe de fonctionnement de chaque type d'appareil en vue d'une utilisation rationnelle et d'une maintenance efficace.

- Connaître les dispositifs de régulation et de sécurité ainsi que les règles d'hygiène en vue d'une utilisation rationnelle et responsable.

- Comparer les performances de différents types d'appareils pour une opération donnée par rapport :

- \* à la consommation énergétique.
- \* aux températures atteintes.
- \* au temps de l'opération.
- \* à l'inertie de l'appareil.
- \* à la quantité de l'aliment ou de la préparation traités.
- \* à la qualité nutritionnelle.
- \* à la conservation et à la dégradation des matières grasses.
- \* à la surveillance.
- \* à l'hygiène au cours de l'opération puis du nettoyage.

- Expliciter une notice technique et une plaque signalétique.

- Etablir des relations entre les différentes grandeurs physiques y figurant.

- Indiquer le principe d'une lampe à incandescence et d'un tube fluorescent.

- Comparer le rendement de ces sources.

- Citer les différents appareils d'éclairage et les divers modes d'éclairage.

- Préciser les facteurs d'un éclairage rationnel.

- |   |  |
|---|--|
| <p>4-2-3-2 Gestes, postures et appareil locomoteur</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier les gestes et les postures à observer en vue d'une meilleure prévention des risques professionnels et en vue d'un plus grand confort.</li> </ul>  |
| <p>4-2-4 Revêtements et surfaces</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principales propriétés des matériaux de revêtements et de surfaces.</li> <li>- Critères de choix des matériaux.</li> <li>- Entretien des matériaux et produits de nettoyage.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer l'action de la chaleur sur les matériaux de revêtement.</li> <li>- Caractériser la résistance des matériaux au choc mécanique, au choc thermique, à l'abrasion, à l'action des produits chimiques</li> <li>- Justifier le choix et l'utilisation des matériaux en fonction de leurs propriétés.</li> <li>- Expliquer les modes d'action des abrasifs, des solvants, des détergents, des décapants, des désinfectants.</li> <li>- Mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits.</li> </ul> |
| <p>4-2-5 Réglementation relative à l'installation et à l'utilisation des locaux professionnels.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité des locaux professionnels.</li> </ul>   |
| <p>4-3 Applications à la conservation, au stockage, à la préparation, à la transformation et à la distribution des aliments.</p>  |  |
| <p>4-3-1 Conservation des aliments.</p>   |  |
| <p>4-3-1-1 Principes des techniques de conservation : appertisation, stérilisation, pasteurisation, réfrigération, congélation, surgélation, déshydratation, lyophilisation, ionisation, conservation sous atmosphère contrôlée et "sous-vide".</p>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir et comparer les différentes techniques de conservation : principe et mode d'action, conséquences sur la valeur nutritionnelle, sur la qualité micro-biologique, sur la qualité organoleptique et sur la qualité marchande.</li> </ul>   |
| <p>4-3-1-2 Utilisation des aliments conservés.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préciser les conditions de stockage et d'utilisation des produits conservés.</li> </ul>   |

4-3-2 Fabrication, conservation, distributeur, utilisation des produits alimentaires bruts ou transformés.

4-3-2-1 Principales étapes de la chaîne alimentaire ; réglementations.

- Enoncer les différentes étapes de la chaîne alimentaire en indiquant pour chacune la réglementation afférente et les modalités d'application.

4-3-2-2 Les plats cuisinés à l'avance ; réglementation.

- Enoncer et justifier les dispositions réglementaires relatives aux plats cuisinés à l'avance.

4-3-2-3 Les nouveaux produits de l'agro-alimentaire ; réglementation.

- Décrire les différents types de nouveaux produits en précisant leurs intérêts et leurs utilisations.

## C3 "Organisation et gestion de la production"

### 1) Compétence globale

Le cuisinier hautement qualifié doit maîtriser le rendement de ses produits et la productivité de son équipe. Pour cela, il doit connaître les différentes installations, matériels et produits à utiliser.

### 2) Capacités, connaissances et savoir-faire requis

a- Analyser une situation technique

- identifier les éléments de la situation présentée
- en dresser l'inventaire

b- Concevoir et organiser la production

c- Traiter - communiquer

- traiter les informations en fonction de règles et procédures en vigueur à l'aide de techniques opératoires appropriées.

d- Apprécier - contrôler

- vérifier la vraisemblance et la cohérence des résultats

### 3) Exigences pour la délivrance de C 3 "organisation et gestion de la production"

Les exigences requises sont celles définies ci-après :

## EXIGENCES EN ORGANISATION ET GESTION DE LA PRODUCTION

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p><u>INGENIERIE IMPLANTATIONS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Implantations types de caractère et dimensions différentes</li> <li>- Les surfaces et zones spécifiques</li> <li>- Les implantations selon le principe de la marche en avant</li> <li>- Législation concernant les implantations</li> <li>- Les circulations et déplacements</li> <li>- Les installations selon les concepts de production : cuisine différée avec liaison froide : liaison réfrigérée ou surgelée, cuisine sous-vide...</li> <li>- Le poste de travail : règles simples d'ergonomie</li> </ul>	<p>Participer à la conception des implantations à l'échelle de cuisines et locaux annexes de types et d'importances différentes.</p> <p>Implanter des zones spécifiques selon les besoins des systèmes de production, en respectant les règles et la législation</p> <p>Rechercher les circuits courts et logiques</p> <p>Organiser le poste de travail en respectant les principes d'ergonomie et en recherchant une bonne productivité</p>
<p><u>INGENIERIE VENTILATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes d'une bonne ventilation</li> <li>- Les différents systèmes               <ul style="list-style-type: none"> <li>. ventilation naturelle</li> <li>. ventilation mécanique avec ou sans hotte</li> </ul> </li> <li>- Traitement de l'air</li> </ul>	<p>Analyser les besoins en ventilation et choisir le meilleur système compte tenu des contraintes imposées</p>
<p><u>LE MATERIEL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Notions économiques sur l'électricité et le gaz</li> <li>- Le matériel de production du froid : refroidissement, congélation, conservation</li> <li>- Le matériel de cuisson : traditionnel et actuel               <ul style="list-style-type: none"> <li>. fourneaux, grilles, salamandre, marmites incorporées</li> <li>. cuiseurs vapeur sans pression, basse et haute pression, four à convection forcée, enceinte micro-ondes, plaques à induction, brûleurs séquentiels, friteuses zone froide ou à pression...</li> <li>. les appareils de conditionnement : cloches à vide, machines à operculer...</li> <li>. les appareils de préparation : parmentière, batteur-mélangeur, mixer, cutter, hachoir, machines à trancher...</li> </ul> </li> </ul>	<p>Calculer une puissance totale</p> <p>Rechercher la puissance souscrite optimale</p> <p>Définir les besoins en froid en fonction de l'organisation de la production</p> <p>Choisir judicieusement les équipements</p> <p>Expliquer les caractéristiques et performances de ces matériels</p> <p>Assurer une bonne utilisation</p> <p>Etablir les plannings de maintenance</p> <p>Participer à la recherche des causes de panne ou de mauvais fonctionnement</p>

<p><u>ORGANISATION DU TRAVAIL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La production et la distribution</li> <li>- Planification et optimisation de l'occupation des locaux et du matériel</li> <li>- Gestion du travail du personnel</li> </ul>	<p>Rédiger des fiches techniques</p> <p>Concevoir un plan de fabrication en fonction des prévisions</p> <p>Répartir les tâches d'une brigade ou d'une équipe</p> <p>Etablir les grilles horaires</p> <p>Transmettre des consignes compréhensibles</p> <p>Analyser un système de distribution</p> <p>Assurer une réorganisation</p> <p>Organiser et coordonner des productions et distributions à l'extérieur : banquets, réception</p>
<p><u>LA CUISINE D'ASSEMBLAGE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractéristiques</li> <li>- Incidences sur les équipements, l'organisation du travail et les coûts</li> </ul>	<p>Créer des concepts de fabrication en intégrant les produits semi-élaborés et/ou élaborés</p> <p>Déterminer les incidences de cette organisation nouvelle</p>
<p><u>CREATIVITE RECHERCHE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Règles d'esthétique</li> <li>- Evolution des goûts</li> </ul>	<p>Personnaliser des recettes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rechercher l'originalité dans les présentations</li> <li>- concevoir des productions conformes aux attentes de la clientèle</li> </ul>
<p><u>CONTROLE DE LA PRODUCTION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures</li> <li>- Les rendements</li> </ul>	<p>Prévoir : . les différents coûts  . les ratios  . les coefficients</p> <p>Analyser : . les écarts sur les poids, les prix,</p> <p>Contrôler : . le rendement aux différents stades :  - produits bruts  - produits en fabrication  - produits finis</p>
<p><u>LES APPROVISIONNEMENTS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différents systèmes</li> <li>- Le contrôle des livraisons</li> </ul>	<p>Rédiger les documents d'approvisionnement</p> <p>Vérifier la qualité et la conformité des produits livrés</p>
<p><u>LE STOCKAGE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La gestion des stocks <ul style="list-style-type: none"> <li>. procédures</li> <li>. organisation physique/rotations</li> <li>. valorisation</li> </ul> </li> <li>- Stockage des produits frais, semi-élaborés et élaborés <ul style="list-style-type: none"> <li>. organisation</li> <li>. législation</li> </ul> </li> </ul>	<p>Organiser le stockage selon la nature des produits et la législation en vigueur</p> <p>Mettre à jour et valoriser les fiches de stock selon les méthodes manuscrites ou informatisées</p>

## C4 ENVIRONNEMENT ET GESTION DE L'ENTREPRISE

### 1) Compétence globale

Le cuisinier doit connaître l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise afin de réagir en fonction de situations données qu'il sera à même de rencontrer.

### 2) Capacités, connaissances et savoir-faire requis

a- analyser une situation économique

- . identifier les éléments de la situation présentée

b- concevoir - organiser

c- traiter - communiquer

- . traiter les informations en fonction de règles et procédures en vigueur à l'aide de techniques opératoires et des matériels appropriés

- . mettre à jour un fichier manuscrit ou informatisé

d- apprécier - contrôler

- . effectuer des contrôles ou des rapprochements

- . déduire du résultat d'une situation la (ou les) action(s) qui en découlent

### 3) Exigences pour la délivrance de C 4 "

Les exigences requises sont celles définies ci-après :

## EXIGENCES EN ENVIRONNEMENT ET GESTION DE L'ENTREPRISE

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p><b><u>ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE</u></b></p> <p><b>1.1 L'entreprise dans le tissu économique : branche, secteurs, filières</b></p> <p>Les cafés-hôtels-restaurants : leurs produits et leur place dans l'activité économique nationale</p> <p><b>1.2 La diversité des entreprises :</b></p> <p>Critères de classification juridique, économique : conséquences de l'appartenance à une catégorie sur les caractéristiques de la gestion de l'entreprise (Les entreprises individuelles, les sociétés, les chaînes, les entreprises affiliées, la franchise)</p> <p><b>1.3 Environnement réglementaire et professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Les formalités réglementaires, administratives à accomplir lors de :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- la création de l'entreprise</li> <li>- au cours de la vie courante de l'entreprise</li> <li>- la croissance de l'entreprise</li> <li>- la diversification de l'activité</li> <li>- la fermeture de l'entreprise</li> </ul> </li> </ul> <p><b>1.4 Les conseils et les sources d'informations de l'entreprise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. les Centres de gestion agréés</li> <li>. les organismes professionnels et les chambres de commerce et d'industrie (C.C.I.)</li> <li>. l'inspection du travail et les administrations</li> <li>. la presse professionnelle</li> <li>. les experts et spécialistes (dont l'expert-comptable de l'entreprise)</li> </ul>	<p>A partir de statistiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Situer : une entreprise donnée dans une branche un secteur, une filière</li> <li>- Mettre en évidence son importance relative</li> <li>- Mettre en évidence les liens d'une entreprise donnée avec d'autres entreprises (fournisseurs clients, distributeurs, sous-traitants,...)</li> <li>- Classer une entreprise donnée, connue directement ou en faisant l'objet d'une documentation, dans les diverses typologies existantes et en déduire des conséquences en matière de l'indépendance.</li> <li>- Reconnaître les documents administratifs et réglementaires courants.</li> <li>- Rechercher, sélectionner les informations nécessaires à la préparation de ces documents.</li> <li>- Identifier les sources d'informations adéquates</li> <li>- Communiquer (oralement et/ ou par écrit) avec les organismes compétents</li> </ul>

## II GESTION COMMERCIALE

### 2.1 La vente

- le marché, motivation de la clientèle
- la concurrence
- recherche de la clientèle, publicité relation avec les organisations (agence de voyage...)
- le produit (mets et boissons, service, cadre)  
fixation des prix de vente  
politique des prix
- la T.V.A. sur les ventes

### 2.2 le traitement administratif des ventes

- les supports : carte, menu, bon de commande  
facture, note
- le règlement (les différents modes)  
l'enregistrement (les différents modes)

### 2.3 Les problèmes de communication avec la clientèle

- accueil, réception, transmission de messages...

## III GESTION FINANCIERE

### 3.1 Les équipements

- leur importance, leur financement, leur amortissement, leur entretien, leur remplacement
- leur suivi : les fiches d'immobilisation, leur place au bilan

### 3.2 Les coûts dans l'hôtellerie et la restauration (coûts de production :

- le regroupement des charges lors de l'établissement du coût de revient
- les charges fixes et les charges variables
- le seuil de rentabilité (point mort)

### 3.3 Le traitement comptable

- le cadre : le plan comptable professionnel
- la détermination du résultat : le compte de résultat
- la situation patrimoniale : le bilan

### 3.4 Le financement à court terme

- situation de trésorerie
- prévisions
- conséquences

- Répertorier les éléments quantitatifs et qualitatifs des clientèles.

- Identifier la concurrence.

- Apprécier l'équilibre commercial des prestations proposées (gammes de prix)

- Contrôler le processus de facturation jusqu'au règlement.

- Présenter des prestations en ayant recours à un argumentaire adapté

- Apprécier le degré de satisfaction d'un client

- Emettre un message adapté à l'appréciation du client

- Identifier les différentes catégories d'équipements

- Apprécier les critères de choix d'un moyen de financement

- Préparer un dossier de demande de financement à partir d'une documentation

- Calculer les coûts élémentaires contenus dans une prestation générale et/ou ponctuelle (matière, main d'oeuvre, autres charges ...)

- Analyser un tableau d'exploitation utilisé en industrie hôtelière

- Apprécier la nature des indicateurs courants : marges

- Apprécier la structure d'un bilan d'une entreprise hôtelière

- Apprécier les conséquences du devis d'un moyen de financement de la trésorerie

#### IV GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

##### 4.1 Le recrutement et la formation

- définition du poste
- critères d'embauche
- le contrat de travail
- la formation

##### 4.2 La rémunération

- différents modes
- le bulletin de salaire
- les charges
- les avantages

##### 4.3 La législation

- conventions collectives
- congés payés
- licenciement
- conflits
- comité d'entreprise
- syndicats
- congé-formation
- hygiène et sécurité
- la sécurité sociale

#### V LES AUTRES PROBLEMES ADMINISTRATIFS

##### 5.1 Le contrôle et le règlement des approvisionnements

##### 5.2 Les problèmes relatifs à la sécurité des biens et des personnes (assurances)

##### 5.3 Les déclarations fiscales courantes (chiffre d'affaires, salaires, résultats...)

#### VI L'OUTIL INFORMATIQUE

##### 6.1 Le matériel (structure, caractéristiques)

##### 6.2 Les logiciels

- système d'exploitation
- les utilitaires
- les logiciels d'application

##### 6.3 Son utilisation

- les différents modes

- Répertorier les tâches élémentaires qui constituent l'activité d'un poste de travail

- Reconnaître les éléments d'un contrat de travail

- Etablir un bulletin de paye à partir des éléments bruts fournis

- Citer les principales règles du droit de travail

- Appliquer les règles appropriées, légales ou conventionnelles à des situations simples données

- Rechercher, sélectionner, vérifier les informations nécessaires au contrôle et au règlement d'une affaire

- Apprécier la ou les natures de responsabilité de l'entreprise qui peuvent être engagées à partir de situations concrètes : leur couverture éventuelle par l'"assurance"

- Apprécier l'importance du délai de fourniture de ces déclarations

Le recours à l'outil informatique doit être envisagé chaque fois que possible

## UNITES CONSTITUTIVES DU DIPLOME

### CONCEPTION, ORGANISATION, REALISATION ET PRESENTATION DE LA PRODUCTION

E1

U11

Cette unité englobe tout ou partie des compétences et capacités contenues dans le référentiel du diplôme (C1).

### TECHNOLOGIE CULINAIRE ET PATISSIERE

E1

U12

Cette unité englobe tout ou partie des compétences et capacités contenues dans le référentiel du diplôme (C1).

### TECHNOLOGIES NOUVELLES ET SCIENCES DE L'ALIMENTATION

E2

U20

Cette unité englobe tout ou partie des compétences et capacités contenues dans le référentiel du diplôme (C2).

### ORGANISATION ET GESTION DE LA PRODUCTION

E3

U31

Cette unité englobe tout ou partie des compétences et capacités contenues dans le référentiel du diplôme (C3).

**E3****ENVIRONNEMENT ET GESTION DE L'ENTREPRISE****U32**

Cette unité englobe tout ou partie des compétences et capacités contenues dans le référentiel du diplôme (C4).

**E4****MATHEMATIQUES****U.41**

L'unité « mathématiques » englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences mentionnés dans le référentiel de mathématiques 3 (002) annexé à l'arrêté du 3 avril 1981 fixant les domaines généraux communs à l'ensemble des brevets professionnels.

**E4****SCIENCES****U.42**

L'unité « sciences » englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences mentionnés dans le référentiel de sciences annexé à l'arrêté du 3 avril 1981 fixant les domaines généraux communs à l'ensemble des brevets professionnels (profil 3).

**E5****EXPRESSION FRANCAISE ET OUVERTURE SUR LE MONDE****U.50**

L'unité « expression française et ouverture sur le monde » 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) relative aux objectifs, contenus et capacités de l'enseignement du français et du monde actuel commun à l'ensemble des brevets professionnels.

**E6****LANGUE VIVANTE APPLIQUEE****U.60**

L'unité de langue vivante étrangère englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences mentionnés dans les référentiels de langues vivantes étrangères annexés à l'arrêté du 3 avril 1981 fixant les domaines généraux communs à l'ensemble des brevets professionnels.

## ANNEXE II

LISTE DES DIPLOMES PERMETTANT DE S'INSCRIRE A LA DERNIERE UNITE DU  
BREVET PROFESSIONNEL  
CUISINIER  
Après deux ans d'activité professionnelle

**Diplômes du groupe de spécialité 221 listés ci-après:**

I) DIPLOMES DE NIVEAU V

- CAP de cuisinier
- CAP restaurant
- CAP employé d'hôtel
- BEP hôtellerie, collectivités, options A ou B

II) DIPLOMES DE NIVEAU IV

- B.T hôtellerie (mentions A Cuisine ou B Restaurant ou C (hébergement))
- Baccalauréat professionnel restauration

III) DIPLOMES DE NIVEAU III

- BTS hôtellerie restauration , options A ou B

Et tous les diplômes homologués sanctionnant une formation initiale ou continue de niveau V ou de niveau supérieur, relevant de la profession et des spécialités professionnelles voisines ou annexes.

Cf à l'article 3 du décret n° 94-522 relatif à l'homologation des diplômes  
J.O du 26/06/94 et B.O n° 32 du 7/09/95

# ANNEXE III

## REGLEMENT D'EXAMEN

<b>Brevet professionnel CUISINIER</b>			CFA ou section d'apprentissage habilité Formation continue en établissement public		Formation continue en établissement public habilité		CFA ou section d'apprentissage non habilité enseignement à distance Formation continue en établissement privé	
Epreuves	Unités	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
<b>E.1 Pratique Professionnelle</b>		<b>10</b>	10					
Sous-épreuve: <i>conception, organisation, réalisation et présentation de la production</i>	U.11	8	CCF	-----	CCF	----	Ecrite et Pratique	7 h
Sous-épreuve: <i>technologie culinaire et pâtisserie</i>	U.12	2	CCF	----	CCF	----	Ecrite	2 h
<b>E.2 Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation</b>	U.20	4	Ecrite	2 h	Ecrite	2 h	Ecrite	2 h
<b>E.3 Gestion</b>		<b>6</b>						
Sous-épreuve: <i>Organisation et gestion de la production</i>	U.31	3	Ecrite	2 h	CCF	.....	Ecrite	2 h
Sous-épreuve: <i>Environnement et gestion de l'entreprise</i>	U.32	3	Ecrite	2 h	CCF	.....	Ecrite	2 h
<b>E.4 Mathématiques / sciences</b>		<b>5</b>						
Sous-épreuve: <i>Mathématiques</i>	U.41	3	Ecrite	2 h	C.C.F	.....	Ecrite	2 h
Sous-épreuve: <i>Sciences</i>	U.42	2	Ecrite	2 h	CCF	.....	Ecrite	2 h
<b>E.5 Expression française et ouverture sur le monde</b>	U.50	3	CCF	-----	C.C.F	.....	Ecrite	3 h
<b>E.6 Langue vivante étrangère (*)</b>	U.60	1	Orale	30 min dont 20 min de prépa- ration	CCF	.....	Orale	30 min dont 20 min de prépa- ration
<b>Epreuve facultative : langue vivante étrangère (**)</b>	UF 1		ORAL		15 minutes de préparation		15 minutes d'interrogation	

(\*) Le candidat choisit l'une des quatre langues suivantes : anglais, allemand, espagnol, italien.

(\*\*) La langue choisie au titre de cette épreuve doit être différente de celle choisie au titre de l'épreuve E6.

## ANNEXE IV

### DEFINITION DES EPREUVES PONCTUELLES ET DES SITUATIONS D'EVALUATION

## EPREUVE E1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Coefficient 10

Unités 11 et 12

Cette épreuve comprend deux sous - épreuves :

- Conception, organisation, réalisation et présentation d'une production (U 11)
- et - Technologie culinaire et pâtisserie (U 12)

Cette épreuve doit permettre d'apprécier l'aptitude du candidat à concevoir une production, l'organiser, la réaliser et la présenter à l'aide d'un seul commis en fin de formation de niveau V. D'autre part évaluer les connaissances technologiques concernant les techniques culinaires et pâtisseries.

**SOUS-EPREUVE « conception , organisation, réalisation et présentation de la production »**

**UNITE 11**

**Coefficient 8**

### CONTENUS :

Cette sous - épreuve porte sur tout ou partie des compétences C1 du référentiel.

**CRITERES D'EVALUATION** : Les examinateurs utiliseront entre autres, les critères suivants :

a/ - Pour la conception d'une production :

- L'originalité des propositions
- Le respect des contraintes fixées
- L'estimation des approvisionnements
- La présentation des documents
- L'équilibre de la répartition des tâches

b/ - Pour l'organisation de la production :

- La conduite du commis
- La méthode
- L'hygiène et la sécurité (chef et commis)
- L'utilisation rationnelle des moyens

c/ - La réalisation de la production de cuisine et de pâtisserie :

- Les techniques préparatoires et les techniques de cuisine et de pâtisserie
- La conduite des cuissons
- Les dressages
- Les finitions et éventuellement le conditionnement

d/ - La présentation de la production :

- L'esthétique des présentations
- L'équilibre gustatif
- Le respect des consignes

## **FORMES:**

**Ponctuelle:      Ecrite et pratique                      durée : 7 heures**

Le jury est composé d'un professeur et d'un enseignant de la spécialité pour trois candidats.

L'épreuve se décompose comme suit:

### **(1) Concevoir une production : Ecrit ( coef 2 )**

A partir de contraintes définies dans les domaines technique, organisationnel, économique et de l'équilibre alimentaire, le candidat conçoit un menu ou une prestation à trois services ( 2 de cuisine et 1 de pâtisserie).

L'épreuve pourra prendre la forme d'une distribution classique ou particulière : banquet, buffet, distribution différée. Les quantités seront modulables et demeureront compatibles avec l'épreuve.

Obligatoirement les techniques nouvelles seront mises en oeuvre, par exemple : utilisation des appareils à micro-ondes et du sous vide. Afin d'élargir l'évaluation des produits semi-élaborés ou des mises en place pourront être fournis : fond, gelée.....

Le candidat doit :

- rédiger les fiches techniques des préparations qu'il a proposées.
- prévoir l'organisation de son travail et de son commis (tiré au sort) en fin de formation de niveau V

### **(2) Organiser la production : Ecrit ( coef 1 )**

Le candidat doit organiser son travail et celui de son commis pour produire et distribuer ou conditionner sa production.

### **(3) Réaliser la production de cuisine et de pâtisserie : Pratique ( coef 3)**

Le candidat doit mettre en oeuvre les techniques complexes de cuisine et de pâtisserie, il devra déléguer à son commis les préparations préliminaires et les techniques simples.

### **(4) Présenter la production : Pratique ( coef 2 )**

Le candidat devra présenter sa production en tenant compte des impératifs du sujet et des contraintes fixées par les examinateurs.

## **Contrôle en cours de formation:**

Cette sous-épreuve se déroule en une situation d'évaluation en centre de formation. Elle a lieu en fin de formation dans le cadre habituel des travaux pratiques. L'IEN veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

A l'issue de la situation d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'évaluation ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous 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 rectorale 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. Pour l'évaluation de cette situation, un professionnel est obligatoirement associé au professeur de la spécialité: ils évaluent conjointement le candidat et proposent la note au jury.

<b>SOUS-EPREUVE « TECHNOLOGIE CULINAIRE ET PATISSIERE »</b>
<b>UNITE 12</b> <span style="float: right;"><b>Coefficient 2</b></span>

### **CONTENUS:**

Cette sous-épreuve porte sur tout ou partie des compétences technologiques C1 du référentiel.

### **EVALUATION:**

Il s'agit d'apprécier chez le candidat ses connaissances technologiques concernant les techniques culinaires et pâtisseries.

Plusieurs questions liées ou non entre elles doivent faire appel à l'analyse, la synthèse et au jugement.

**Ponctuelle:** Ecrite durée - 2 heures-

### **Contrôle en cours de formation**

Cette sous-épreuve se déroule en une situation d'évaluation écrite en centre de formation. Elle a lieu au milieu ou en fin de formation. Elle porte sur les compétences et savoirs technologiques repérés en C1 dans le référentiel.

A l'issue de la situation d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous 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 rectorale 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. Pour l'évaluation de cette situation, un professionnel est obligatoirement associé au professeur de la spécialité: ils évaluent conjointement le candidat et proposent la note au jury.

**EPREUVE E2 TECHNOLOGIES NOUVELLES ET SCIENCES DE L'ALIMENTATION****Coefficient 4****Unité 20****CONTENU**

Cette épreuve porte sur tout ou partie des compétences C2 du référentiel

**EVALUATION**

Elle permet de vérifier les connaissances scientifiques de base, l'aptitude au raisonnement, à l'analyse et à la synthèse.

Cette épreuve comportera un sujet à plusieurs questions liées ou indépendantes. Il pourra s'appuyer sur une situation concrète et faire appel à l'utilisation de documents.

**Ponctuelle:** Ecrite durée - 2 heures-

**EPREUVE E3****GESTION****Coefficient 6****Unités 31 et 32**

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves : organisation et gestion de la production et environnement et gestion de l'entreprise. Elle porte sur tout ou partie des compétences C3 et C4 du référentiel.

**SOUS-EPREUVE****ORGANISATION ET GESTION DE LA PRODUCTION****Coefficient 3****Unité 31****CONTENU**

Cette sous-épreuve porte sur tout ou partie des compétences C3 du référentiel

**EVALUATION**

Elle permet de vérifier que le candidat est capable

- d'analyser une situation professionnelle
- d'identifier les problèmes
- de rechercher les réponses possibles
- de présenter et justifier la solution la mieux adaptée.

**Ponctuelle:** Ecrite durée - 2 heures

Cette épreuve prend la forme d'une étude de cas intégrant l'ensemble des problèmes de gestion de la production: implantation, choix de matériel, organisation du travail, approvisionnement et stockage, contrôle de production.

### Contrôle en cours de formation

Cette évaluation sera organisée sur le lieu de la formation et en fin de formation à partir d'une situation d'évaluation écrite.

Cette évaluation prend la forme d'une étude de cas intégrant l'ensemble des problèmes de gestion de la production

A l'issue de la situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous 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 rectorale 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

### **SOUS-EPREUVE ENVIRONNEMENT ET GESTION DE L'ENTREPRISE**

**Coefficient 3**

**Unité 32**

### CONTENU

Cette sous-épreuve porte sur tout ou partie des compétences C4 du référentiel

### EVALUATION

Elle permet de vérifier que le candidat est capable :

- de formuler des éléments de solution, en les commentant et en les justifiant, face à une situation administrative, commerciale ou financière courante,
- de réaliser un traitement d'informations simples correspondant à des situations professionnelles courantes, nécessitant des calculs et/ou de commenter un état comtable simple,
- de faire la preuve de sa connaissance des outils de gestion .

Dans toute la mesure du possible, les supports retenus par le jury doivent permettre d'étendre la réflexion à l'ensemble des aspects et des problèmes de gestion (technique, économique, juridique, financier.....)

Le candidat peut se référer à toute documentation utile et disponible.

**Ponctuelle:** Ecrite durée - 2 heures

### Contrôle en cours de formation

Cette évaluation est organisée à partir de trois situations d'évaluation écrites réparties au cours de la formation.

A l'issue de chaque situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque 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 rectorale 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.

<b>E4</b>	<b>Mathématiques/Sciences</b>	<b>Unités 41 et 42</b>
<b>coefficient 5</b>		

Cette épreuve doit permettre de vérifier que le candidat est capable d'utiliser correctement les outils mathématiques et de maîtriser ses connaissances scientifiques dans sa pratique professionnelle.

<b>Sous-épreuve:</b>	<b>Mathématiques</b>	<b>U 41</b>
<b>coefficient 3</b>		

Cette sous-épreuve de mathématiques doit permettre de vérifier que le candidat est capable d'utiliser correctement l'outil mathématique dans sa pratique professionnelle.

1°) Objectifs:

L'évaluation en mathématiques a pour objectifs :

- d'apprécier la solidité des connaissances des candidats et leur capacité à les mobiliser dans des situations liées à la profession ;
- de vérifier leur aptitude au raisonnement et leur capacité à analyser correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à apprécier leur portée ;
- d'apprécier leurs qualités dans le domaine de l'expression écrite et de l'exécution de tâches diverses (tracés graphiques, calculs à la main ou sur machine).

2°) Formes:

**Ponctuelle:** Ecrite durée 2 heures

## Contrôle en cours de formation

L'unité mathématiques comporte trois situations d'évaluation comptant chacune pour un tiers du coefficient de cette unité. La note finale sur vingt proposée au jury pour cette unité doit être donnée en points entiers après un éventuel arrondi au point entier supérieur.

- Deux situations d'évaluation, situées respectivement dans la seconde partie et en fin de formation, respectent les points suivants :

a) Ces évaluations sont écrites et la durée de chacune est d'une heure trente.

b) Les situations comportent des exercices de mathématiques recouvrant une part très large du contenu de l'unité. Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué aux candidats pour qu'ils puissent gérer leurs travaux.

Dans chaque spécialité de brevet professionnel les thèmes mathématiques mis en jeu portent principalement sur les chapitres les plus utiles pour les autres enseignements.

Lorsque les situations s'appuient sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative aux disciplines considérées n'est exigible des candidats pour l'évaluation en mathématiques et toutes les explications et indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

c) Il convient d'éviter toute difficulté théorique et toute technicité mathématique excessive.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à un candidat moyen de traiter le sujet et de le rédiger posément dans le temps imparti.

d) Les deux points suivants doivent être impérativement rappelés aux candidats :

La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation de la qualité des travaux ;

L'utilisation des calculatrices pendant chaque situation d'évaluation est autorisée dans les conditions définies par la réglementation en vigueur.

- Une situation d'évaluation consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint) et la présentation orale (individuelle) d'un dossier comportant la mise en oeuvre de savoir-faire mathématiques en liaison directe avec la spécialité de chaque brevet professionnel. Ce dossier peut prendre appui sur le travail effectué en milieu professionnel. Au cours de l'oral dont la durée maximale est de quinze minutes, le candidat sera amené à répondre à des questions en liaison directe avec le contenu mathématique du dossier.

**Sous-épreuve : Sciences**  
coefficient 2

U.42

Cette sous-épreuve a pour but de vérifier que le candidat maîtrise les connaissances scientifiques de base nécessaires à la compréhension des phénomènes physiques et chimiques liés à l'activité d'un cuisinier.

## 1°) Objectifs

L'évaluation en sciences a pour objet :

- d'apprécier la solidité des connaissances et des savoir-faire des candidats et leur capacité à les mobiliser dans des situations, notamment expérimentales liées à la profession ;
- de vérifier leur aptitude à utiliser du matériel scientifique pour la mise en oeuvre d'un protocole expérimental dans le respect de règles de sécurité,
- de s'assurer de leur aptitude au raisonnement et à l'analyse correcte d'un problème en rapport avec des activités professionnelles,
- de vérifier leur capacité à rendre compte par oral ou par écrit des travaux réalisés.

## 2°) Formes:

**Ponctuelle:** Ecrite      durée    2 heures

### **Contrôle en cours de formation :**

Le contrôle en cours de formation repose sur quatre situations :

Deux situations s'appuient sur des activités écrites, leur durée est de 1h30 ; elles sont réparties dans la seconde période de formation .

Les contenus abordés ont comme point de départ des situations professionnelles en rapport avec le contenu de l'unité.

La mise en oeuvre d'outils de calcul (micro-ordinateur, calculatrice) est recommandée dès lors que le sujet traité conduit à les utiliser naturellement

Chaque situation d'évaluation est notée sur 20 points. Les deux situations d'évaluation doivent porter sur des contenus différents.

Deux situations ont pour support une activité expérimentale, leur durée est de 1 h. Elles sont mises en place dans la seconde partie de la formation et doivent alterner avec les situations prenant appui sur des activités écrites.

Lors de chaque situation expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou de plusieurs expériences dont la nature est en rapport avec le contenu de l'unité. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés durant la ou les manipulations qu'il réalise et, suivant la nature du sujet, sur la valeur des mesures réalisées et leur exploitation.

Lors de l'évaluation, il est demandé au candidat :

- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition,
- de mettre en oeuvre un protocole expérimental,
- de rendre compte par écrit des résultats de travaux réalisés.

En pratique, le candidat porte sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et, le cas échéant, de leur exploitation. L'évaluateur élabore un guide d'observation qui lui permet d'évaluer les savoir-faire expérimentaux du candidat lors des manipulations.

Chaque situation expérimentale est notée sur 20 points ; 13 points au moins sont attribués aux savoir-faire expérimentaux et à la valeur des mesures. Chacune des situations d'évaluation doit porter sur des parties différentes de l'unité.

La note sur 20 attribuée au candidat pour l'unité est la moyenne, arrondie au demi-point, des quatre notes sur 20 obtenues lors des quatre situations d'évaluation.

<b>E.5</b>	<b>EXPRESSION FRANÇAISE ET OUVERTURE SUR LE MONDE</b>
<b>Coefficient 3</b>	<b>Unité 50</b>

### **OBJECTIF DE L'ÉPREUVE**

L'épreuve vise à évaluer les acquis du candidat par rapport aux capacités et compétences des référentiels de « 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).

### **FORME DE L'ÉPREUVE**

→ **Ponctuelle:** écrite - Durée: 3 h

A 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 numérique. Il sera évalué à parts sensiblement 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, etc...

→ **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.

### **1) Evaluation de l'expression orale**

(coef. 1 - durée 20 min. 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.

### **2) Evaluation de l'expression écrite**

(coef. 1 - durée maxi 2h1/2)

A 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.

### **3) Evaluation de l'expression écrite**

(coef. 1 - durée maxi 2h)

A 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.

## **E6 – LANGUE VIVANTE ETRANGERE**

**Coefficient 1**

### **FINALITES ET OBJECTIFS**

Cette épreuve vise à évaluer la pratique d'une langue vivante étrangère dans le domaine de la restauration.

Les langues pouvant être choisies sont : anglais, allemand, espagnol, italien.

### **EVALUATION**

Il s'agit d'apprécier l'aptitude du candidat à communiquer avec un client en langue étrangère dans des situations d'accueil, de suivi, de réponses aux objections et de résolutions de problèmes. L'évaluation de l'épreuve de langue vivante est confiée à un professeur de langue.

### **FORMES DE L'EVALUATION**

**Ponctuelle** : orale, durée 30 minutes dont 20 minutes de préparation.

Cette épreuve prend la forme d'un entretien pouvant être réalisé à partir d'un support écrit, audio ou vidéo, à caractère professionnel, ou dans le cadre d'une simulation.

#### **Contrôle en cours de formation :**

L'évaluation orale est constituée de deux situations d'évaluation correspondant aux deux capacités :

- compréhension orale,
- expression orale.

Ces capacités fondamentales impliquent la maîtrise en situation opératoire des contenus **grammaticaux et lexicaux** du référentiel de langue vivante étrangère ainsi que de la terminologie relative au domaine professionnel considéré.

a) Première situation d'évaluation : coef. : 0,5

→ Compréhension orale :

Evaluer à partir d'une intervention orale d'un locuteur, d'un support audio-oral ou audio-visuel, dans une situation professionnelle ou non, l'aptitude à comprendre le message auditif exprimé en langue vivante étrangère par le biais de QCM, réponse en français à des questions factuelles simples, reproduction en français des éléments essentiels d'information compris dans le document.

Le candidat devra faire la preuve des compétences suivantes :

- anticipation
- repérage/identification
- association des éléments identifiés,
- inférence.

b) Deuxième situation d'évaluation : coef. 0,5

→ Production orale :

Evaluer la capacité à s'exprimer oralement en langue vivante étrangère de façon pertinente et intelligible. Le support proposé permettra d'évaluer l'aptitude à dialoguer en langue vivante étrangère dans une situation liée ou non au domaine professionnel au moyen de phrases simples.

Le candidat devra faire preuve des compétences suivantes :

- mobilisation des acquis,
- aptitude à la reformulation juste et précise,
- aptitude à combiner des éléments acquis en énoncés pertinents et intelligibles.

**ÉPREUVE FACULTATIVE**  
Langue vivante étrangère  
UF 1

**Epreuve orale:** durée 15 minutes

L'épreuve consiste en une conversation en langue étrangère, à partir d'un texte relatif à un sujet d'intérêt général ou inspiré par l'activité professionnelle relative au contenu de ce diplôme.

Cette interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent pour la langue vivante choisie par le candidat.

**ANNEXE V**

**TABLEAU DE CORRESPONDANCE**

BP Cuisinier AM/31/07/1989	BP Cuisinier AM/1998	BP Cuisinier AM/31/07/1989	BP Cuisinier AM/1998			
Unité de contrôle formée des enseignements professionnels (1)	E1	U.11 et U.12	C1 (3)	E1	U.11 et U.12	
	E2	U.20	C2 (4)	E2	U.20	
			C3 (5)	S/E E3	U.31	
	E3	U.30	C4 (6)	S/E E3	U.32	
	Unité de contrôle formée des enseignements généraux (2)	E4	U.41 U.42	Mathématiques (7)	S/E4	U.41
				Sciences (8)	S/E4	U.42
		E5	U.50	Français et Monde actuel (9)	E5	U.50
		E6	U.60	Langue vivante (10)	E6	U.60

*(1) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle formée des enseignements professionnels du BP/cuisinier créé par arrêté du 31 juillet 1989 sont bénéficiaires des unités 11, 12, 20, 31 et 32 du BP/cuisinier défini par le présent arrêté.*

**La note obtenue à l'UC1 est reportée dans chaque unité affectée de son nouveau coefficient.**

*(2) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle formée des enseignements généraux du BP/cuisinier créé par arrêté du 31 juillet 1989 sont bénéficiaires des unités 41, 42, 50 et 60 du BP/cuisinier défini par le présent arrêté.*

**La note obtenue à l'UC2 est reportée dans chaque unité affectée de son nouveau coefficient.**

(3) Les candidats ayant acquis l'unité de contrôle capitalisable terminale production culinaire et pâtisserie du BP/cuisinier organisé en unités de contrôle capitalisables par arrêté du 31 juillet 1989 sont dispensés des unités 11 et 12 du BP/cuisinier créé par le présent arrêté.

(4) Les candidats ayant acquis l'unité de contrôle capitalisable terminale technologies nouvelles et sciences de l'alimentation du BP/cuisinier organisé en unités de contrôle capitalisables par arrêté du 31 juillet 1989 sont dispensés de l'unité 20 du BP/cuisinier créé par le présent arrêté.

(5) Les candidats ayant acquis l'unité de contrôle capitalisable terminale organisation et gestion de la production du BP/cuisinier organisé en unités de contrôle capitalisables par arrêté du 31 juillet 1989 sont dispensés de l'unité 31 du BP/cuisinier créé par le présent arrêté.

(6) Les candidats ayant acquis l'unité de contrôle capitalisable terminale environnement et gestion de l'entreprise du BP/cuisinier organisé en unités de contrôle capitalisables par arrêté du 31 juillet 1989 sont dispensés de l'unité 32 du BP/cuisinier créé par le présent arrêté.

(7) Les candidats ayant acquis l'unité de contrôle capitalisable terminale de mathématiques du BP/cuisinier organisé en unités de contrôle capitalisables par arrêté du 31 juillet 1989 sont dispensés de l'unité 41 du BP/cuisinier créé par le présent arrêté.

(8) Les candidats ayant acquis l'unité de contrôle capitalisable de sciences du BP/cuisinier organisé en unités de contrôle capitalisables par arrêté du 31 juillet 1989 sont dispensés de l'unité 42 du BP/cuisinier créé par le présent arrêté.

(9) Les candidats ayant acquis les unités de contrôle capitalisables terminales de français et monde actuel du BP/cuisinier organisé en unités de contrôle capitalisables par arrêté du 31 juillet 1989 sont dispensés de l'unité 50 du BP/cuisinier créé par le présent arrêté.

(10) Les candidats ayant acquis l'unité de contrôle capitalisable terminale de langue vivante étrangère du BP/cuisinier organisé en unités de contrôle capitalisables par arrêté du 31 juillet 1989 sont dispensés de l'unité 60 du BP/cuisinier créé par le présent arrêté.