



**ACADÉMIE  
DE NORMANDIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# **CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL**

## **CUISINE**

### **Livret d'évaluation en CCF**

**NOM :**

**PRÉNOM :**

**Classe :**

*LOGO DU LYCÉE PROFESSIONNEL*

# MISE EN ŒUVRE DU CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION en classe de CAP

**CUISINE**

**1<sup>ère</sup> Session 2026**

## Récapitulatif des épreuves en Contrôle en Cours de Formation

CAP CUISINE – Situations d'évaluation en CCF	Grille à utiliser
<b>EP1- Organisation de production de cuisine</b>	
EPREUVE EP1 – Première partie écrite .....	Grille 1
EPREUVE EP1 – Deuxième partie orale .....	Grille 2
EPREUVE EP1 - Grille récapitulative.....	Grille 3
<b>EP2-Réalisation de la production de cuisine</b>	
EPREUVE EP2 - S1 et S2 Evaluations pratiques et orales .....	Grille 4
EPREUVE EP2 – Evaluations en milieu professionnel .....	Grille 5
Récapitulatif des PFMP	PFMP
EPREUVE EP2 - Grille récapitulative.....	Grille 6
<b>Résultats attendus</b> (Critères et indicateurs de performance)	

Les grilles d'évaluation sont téléchargeables sur le site académique à l'adresse suivante :

<https://hotellerie-restauration.ac-normandie.fr/Le-CCF-en-CAP>

(Rubrique EXAMENS Epreuves en CCF – Le CCF en CAP)

L'ensemble du dossier d'évaluation est archivé dans l'établissement :

**Pour l'épreuve EP1 :**

- Liste des contextes professionnels communs
- Sujets et corrigés des études de cas proposées tout au long de l'année (EP1)
- Livret d'évaluation (Grilles 1 à 3) ...Un par candidat
- Listes de candidats avec notes proposées

**Pour l'épreuve EP2 :**

- Sujets EP2 et cahiers des charges proposés
- Livret d'évaluation (grilles 4 à 6) ...Un par candidat
- Récapitulatif des PFMP avec cachet des entreprises
- Listes de candidats avec notes proposées



## DÉFINITION DES ÉPREUVES

### CAP CUISINE

#### Épreuve EP1 : Organisation de la production de cuisine

Grilles 1 à 3

#### Evaluation des compétences du PÔLE 1 « Organisation de la production de cuisine » :

- **Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la réglementation et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liées à l'activité.
- **Compétence 2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire** dans le respect des consignes et du temps imparti.

#### Première partie écrite : plusieurs évaluations significatives

Plusieurs évaluations écrites sont réalisées par l'équipe pédagogique de culture professionnelle (Cuisine, sciences appliquées et gestion appliquée) dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.

Des études de cas à partir de contextes professionnels communs sont réalisées tout au long de la formation (maximum 10).

En fin de formation, pour chaque candidat, quatre situations seront identifiées comme « significatives » et donc certificatives.

#### Grille n° 1

#### Deuxième partie orale : un entretien

Évaluation sous la forme d'un court entretien au cours de la **dernière année de formation** :

L'évaluation se déroule dans le cadre habituel des enseignements ou en entreprise durant une période de formation.

-1<sup>ère</sup> phase : le candidat rend compte de son activité et/ou expérience.

Le candidat se présente muni de supports professionnels collectés au cours de sa formation et sélectionnés avec l'aide des enseignants/formateurs et/ou tuteur.

*Les supports sont des « déclencheurs de parole » et ne sont pas évalués.*

-2<sup>ème</sup> phase : le candidat répond aux questions posées en lien avec les compétences du pôle 1

Composition de la commission d'évaluation :

\*Un formateur / enseignant de cuisine ayant le candidat en formation

\*Un enseignant d'économie-gestion **ou** un enseignant de sciences appliquées ayant le candidat en formation **ou** un professionnel

#### Grille n°2

#### GRILLE RÉCAPITULATIVE EP1 à compléter Grille n°3

**Evaluation des compétences du PÔLE 2 « Préparation et distribution de la production de cuisine » :**

- **Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail** tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation et des préconisations en matière de développement durable ;
- **Compétence 4 : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production** dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et des préconisations en matière d'alimentation et de développement durables ;
- **Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution** selon le contexte professionnel.
- **Compétence 6 : Communiquer** en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

**Epreuve pratique et orale**

L'épreuve est organisée en trois temps **lors de l'année de terminale** :

- \*2 situations d'évaluation qui se déroulent en centre de formation. Elles sont organisées à différents moments de la formation, dans le cadre des séances pédagogiques habituelles ;
- \* 1 bilan de ses activités en milieu professionnel.

Le candidat dispose de son carnet personnel de techniques professionnelles (fiches techniques, commentaires personnels concernant des techniques professionnelles, observations liées à des gestes professionnels, des matériels ...etc).

Composition de la commission d'évaluation :

- \*Un formateur / enseignant de cuisine ayant le candidat en formation
- \*Un professionnel de cuisine

Grille n° 4

Grille n° 5

Récapitulatif des PFMP

**EP2 - 1<sup>ère</sup> situation d'évaluation – S1 (Pratique)**

**Cette épreuve se déroule en deux temps et a lieu en classe de terminale avant la fin de l'année civile :**

**Un 1<sup>er</sup> temps pendant lequel, à son poste de travail :**

- le candidat contrôle ses denrées à l'aide de la fiche technique,
- le candidat vérifie et met en place son poste de travail,
- le candidat identifie et sélectionne les matériels nécessaires.

**Un 2<sup>nd</sup> temps pendant lequel, à son poste de travail :**

- le candidat confectionne une recette imposée (plat principal avec garniture ou plat végétal, fiche technique fournie),
- le candidat dresse puis envoie sa production et enfin remet en état les locaux.

## EP2 – 2<sup>ème</sup> situation d'évaluation – S2 (Pratique et Orale)

**Cette épreuve se déroule dans le cadre d'un TP en trois temps et a lieu en fin de formation :**

### ① **Un 1<sup>er</sup> temps non évalué pendant lequel, à son poste de travail :**

→ le candidat *planifie* son travail dans le temps imparti, à l'aide de deux fiches de production et d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié)

⚠ Phase qui sert à préparer les autres phases. L'organisation de la prestation a été évaluée dans l'EP1.

### ② **Un 2<sup>nd</sup> temps pendant lequel, à son poste de travail :**

→ le candidat *contrôle* ses denrées à l'aide des fiches techniques,

→ le candidat *vérifie* et *met en place* son poste de travail,

→ le candidat *sélectionne* les matériels nécessaires.

⚠ À l'issue de ce 2<sup>nd</sup> temps, le candidat démarre sa production.

### ③ **Un 3<sup>ème</sup> temps pendant lequel**

#### ↳ **1<sup>ère</sup> phase : production culinaire**

Lors de cette 1<sup>ère</sup> phase :

→ le candidat *confectionne* les deux recettes imposées (fiches techniques fournies)

➤ un plat principal avec garniture ou un plat complet végétarien

➤ une entrée ou un dessert

→ le candidat *assure* la distribution de sa production (dressage et envoi) ;

→ le candidat *réalise* un bilan simplifié de sa production ;

→ enfin, le candidat, *remet en état* les locaux.

⚠ Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base.

⚠ Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

#### ↳ **2<sup>ème</sup> phase : compte-rendu d'activité**

Lors de cette 2<sup>nd</sup>e phase :

→ le candidat *réalise* le bilan de son travail (sous la forme d'un entretien d'explicitation)

➤ il *présente* au jury, *sans être interrompu*, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;

➤ il *échange* avec le jury sur sa production ;

➤ il *s'exprime* sur son projet professionnel.

⚠ Cette phase se déroule à l'issue de la production et a lieu au sein de la cuisine.

⚠ Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.

## EP2 – 3<sup>ème</sup> situation d'évaluation – S3 (Évaluation en milieu professionnel)

➤ elle se déroule au cours des PFMP de la dernière année de formation ;

➤ elle a lieu en entreprise lors d'une concertation entre le professionnel et l'enseignant à laquelle le candidat peut être associé ;

➤ les compétences du pôle 2 sont évaluées par les partenaires de formation (entreprise et établissement de formation).

➤ Au cours d'un entretien, les partenaires de formation établissent un positionnement du candidat

### **GRILLE RÉCAPITULATIVE EP2 à compléter Grille n°6**

**CAP CUISINE****Livret d'évaluation CCF**

<b>CAP CUISINE</b>	<b>Grilles à utiliser</b>	<b>Documents à archiver</b>
<p><b>EP1 Organisation de la production de cuisine</b></p> <p>EPREUVE EP1 – 1<sup>ère</sup> partie écrite.....</p> <p>EPREUVE EP1 – 2<sup>ème</sup> partie orale.....</p> <p>EPREUVE EP1 - Grille récapitulative .....</p>	<p>Grille 1</p> <p>Grille 2</p> <p>Grille 3</p>	<p>L'ensemble du dossier d'évaluation est archivé dans l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Liste des contextes professionnels communs (EP1)</li> <li>- Sujets et corrigés des études de cas proposées tout au long des 2 années de formation (EP1)</li> <li>-Copies des candidats des 4 situations d'évaluation "significatives"</li> <li>- Livret d'évaluation (grilles 1 à 3) ...Un par candidat</li> <li>- Listes de candidats avec notes proposées</li> </ul>
<p><b>EP2 Réalisation de la production de cuisine</b></p> <p>EPREUVE EP2 - Evaluations pratiques et orales S1 et S2 .....</p> <p>EPREUVE EP2 - Evaluations en milieu professionnel.....</p> <p>Récapitulatif des PFMP</p> <p>EPREUVE EP2 - Grille récapitulative .....</p> <p>Résultats attendus</p>	<p>Grille 4</p> <p>Grille 5</p> <p>PFMP</p> <p>Grille 6</p>	<p>L'ensemble du dossier d'évaluation est archivé dans l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sujets et cahiers des charges proposés</li> <li>- Livret d'évaluation (grilles 4 à 6) ...Un par candidat</li> <li>- grille récapitulative des PFMP</li> <li>- Listes de candidats avec notes proposées</li> </ul>

Appréciation générale :

**GRILLE 1 - Première partie écrite EP1**

Nom et prénom de l'élève/apprenti :

Etablissement de formation :

Travail demandé	Situation d'évaluation n°1				Situation d'évaluation n°2				Situation d'évaluation n°3				Situation d'évaluation n°4				Situation d'évaluation n°5				Situation d'évaluation n°6				Evaluations significatives SYNTHESE											
	Date :				Date :				Date :				Date :				Date :																			
	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM				
	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++
<b>1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liées à l'activité</b>																																				
C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons																																				
C1.2 - Stocker les marchandises																																				
C1.3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production																																				
C1.4 - Participer aux opérations d'inventaire																																				
<b>2. Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect de la réglementation, des consignes et du temps imparti</b>																																				
C2.1 - Collecter les informations nécessaires à sa production																																				
C2.2 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production																																				
C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux et matériels nécessaires à sa production																																				
C2.4 - Planifier son travail																																				
<b>Evaluation significative choisie</b>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>																			

MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise

<b>Nom du formateur de spécialité</b>
<b>Signature</b>

<b>Nom du formateur de sciences appliquées</b>
<b>Signature</b>

<b>Nom du formateur de gestion appliquée</b>
<b>Signature</b>



<b>CAP CUISINE</b>	<b>Épreuve EP1</b> Organisation de la production de cuisine Contrôle en cours de formation Grille récapitulative
--------------------	---

Centre d'interrogation :  **Session 20..**

**Nom, prénom du candidat**

.....

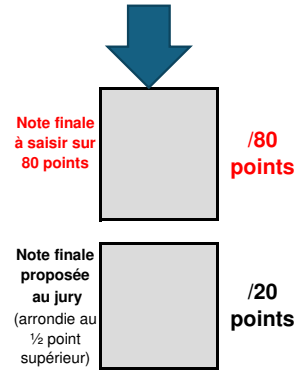
**Première partie écrite**  
4 Évaluations significatives

*Évaluations organisées tout au long de la formation dans l'établissement de formation*



**Deuxième partie orale**

*Organisée au cours de la dernière année de formation dans l'établissement de formation ou en entreprise.*



Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat :

Nom du formateur de spécialité  
Signature

Nom du professionnel  
Signature

Nom du formateur de sciences appliquées  
Signature

Nom du formateur de gestion  
Signature

**GRILLE 4 - EP2 Evaluations pratiques et orales S1 et S2**

SESSION 20..

Nom et prénom de l'élève/apprenti :

CAP CUISINE

Etablissement de formation :														Commentaires
1ère situation pratique				2ème situation pratique et orale				Evaluation en milieu professionnel				Commentaires		
Date :				Date :				Dernière PFMP						
MI MF MS TBM				MI MF MS TBM				MI MF MS TBM						
-- - + ++				-- - + ++				-- - + ++						
<b>Travail demandé</b>														
<b>Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation et des préconisations en matière de développement durable</b>														
C3.1 - Contrôler ses denrées														
C3.2 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail														
C3.3 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé														
C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable														
<b>Compétence 4 – Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité et des préconisations en matière d'alimentation et de développement</b>														
C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires														
C4.2 - Cuisiner :														
- 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 mets à base d'aliments d'origine végétale														
- des garnitures d'accompagnement (y compris légumineuses complètes)														
- des préparations de pâtisserie (sucrées et salées)														
C4.3 Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région														
<b>Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel</b>														
C5.1 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage														
C5.2 - Dresser ses préparations culinaires														
C5.3 - Envoyer ses préparations culinaires														
C5.4 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires														
<b>Compétence 6 – Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession</b>														
C6.1 - Communiquer en situation professionnelle, au sein de son entreprise, avec les clients ou des tiers au moyen d'outils et de médias numériques														
C6.2 - Rendre compte de son activité														
C6.3 - Se situer dans son environnement professionnel														
NOTE proposée /20														
Nom du professionnel associé et signature														
Nom du formateur de spécialité et signature														

MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS – Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise

**GRILLE 5 - EP2 Evaluations en milieu professionnel**

**CAP CUISINE**

Nom et prénom de l'élève/apprenti :

Etablissement de formation :

Travail demandé	Bilan des activités en milieu professionnel															
	PFMP n°1				PFMP n°2				PFMP n°3				PFMP n°4			
	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM
	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++
<b>Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation et des préconisations en matière de développement durable</b>																
C3.1 - Contrôler ses denrées																
C3.2 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail																
C3.3 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé																
C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable																
<b>Compétence 4 – Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité et des préconisations en matière d'alimentation et de développement</b>																
C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires																
C4.2 - Cuisiner :																
- 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 mets à base d'aliments d'origine végétale																
- des garnitures d'accompagnement (y compris légumineuses complètes)																
- des préparations de pâtisserie (sucrées et salées)																
C4.3 Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région																
<b>Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel</b>																
C5.1 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage																
C5.2 - Dresser ses préparations culinaires																
C5.3 - Envoyer ses préparations culinaires																
C5.4 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires																
<b>Compétence 6 – Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession</b>																
C6.1 - Communiquer en situation professionnelle, au sein de son entreprise, avec les clients ou des tiers au moyen d'outils et de médias numériques																
C6.2 - Rendre compte de son activité																
C6.3 - Se situer dans son environnement professionnel																
<i>MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise</i>																

Récapitulatif des PFMP

CAP CUISINE

Nom et prénom de l'élève/apprenti :

Etablissement de formation :

<p style="text-align: center;"><b>PFMP n°1 (formative)</b></p> <p><i>Nom de l'entreprise :</i> _____ <i>Cachet de l'entreprise et signature du tuteur :</i> _____</p> <p><i>Nom et fonction du tuteur :</i> .....</p> <p><i>Professeur chargé du suivi :</i> .....</p> <p><i>Appréciations :</i> _____</p>	<p style="text-align: center;"><b>PFMP n°2 (formative)</b></p> <p><i>Nom de l'entreprise :</i> _____ <i>Cachet de l'entreprise et signature du tuteur :</i> _____</p> <p><i>Nom et fonction du tuteur :</i> .....</p> <p><i>Professeur chargé du suivi :</i> .....</p> <p><i>Appréciations :</i> _____</p>
<p style="text-align: center;"><b>PFMP n°3 (formative)</b></p> <p><i>Nom de l'entreprise :</i> _____ <i>Cachet de l'entreprise et signature du tuteur :</i> _____</p> <p><i>Nom et fonction du tuteur :</i> .....</p> <p><i>Professeur chargé du suivi :</i> .....</p> <p><i>Appréciations :</i> _____</p>	<p style="text-align: center;"><b>PFMP n°4 (certificative)</b></p> <p><i>Nom de l'entreprise :</i> _____ <i>Cachet de l'entreprise et signature du tuteur :</i> _____</p> <p><i>Nom et fonction du tuteur :</i> .....</p> <p><i>Professeur chargé du suivi :</i> .....</p> <p><i>Appréciations :</i> _____</p>

# CAP CUISINE

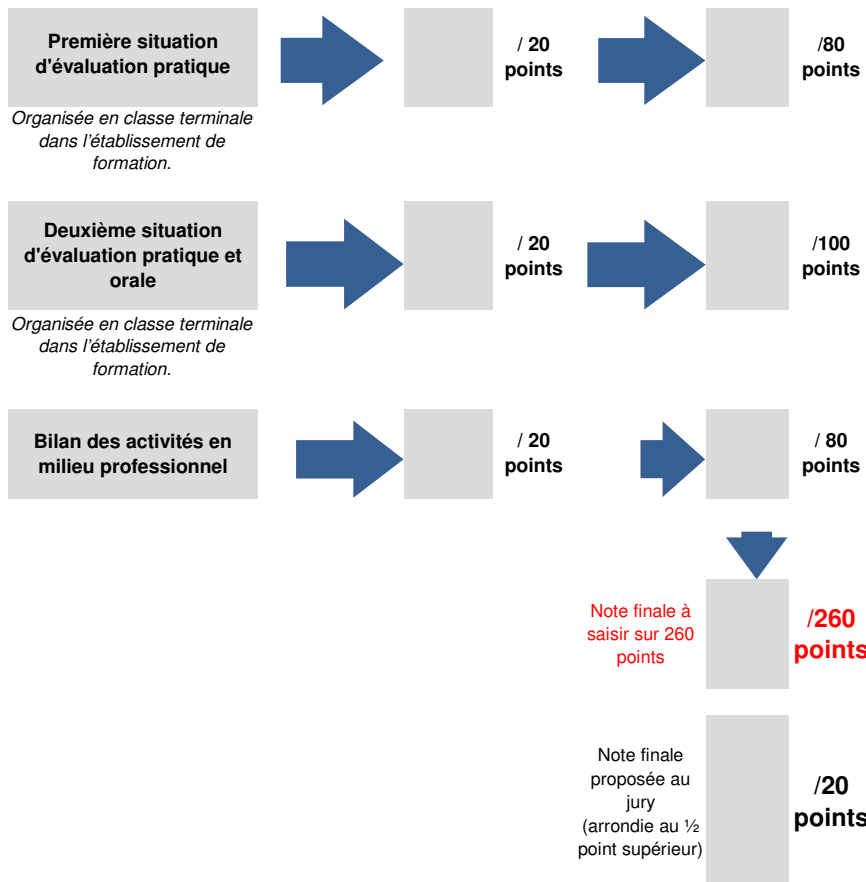
## Épreuve EP2 Réalisation de la production de cuisine Contrôle en cours de formation Grille récapitulative

Académie de NORMANDIE

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat .....



Nom du formateur de spécialité  
Signature

Nom du professionnel associé  
Signature

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat :

## Correspondance entre les compétences opérationnelles et les résultats attendus (critères et indicateurs de performance)

<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Résultats attendus (non exhaustifs)</b>
	<i>(Critères et indicateurs de performance, critères de succès)</i>
<b>C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons</b>	<i>CIP 110 - Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage</i>
	<i>CIP 111 - Bonne identification des produits, de ces critères qualitatifs et de ces caractéristiques (saisonnalité, qualité...)</i>
	<i>CIP 112 - Vérification qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande</i>
	<i>CIP 113 - Bonne identification des documents administratifs et commerciaux</i>
	<i>CIP 114 - Repérage et signalement des éventuelles anomalies</i>
	<i>CIP 115 - Vérification conforme des critères d'hygiène liés à la sécurité alimentaires des produits réceptionnés</i>
<b>C1.2 - Stocker les marchandises</b>	<i>CIP 116 - Identification conforme des signes d'identification de l'origine et de la qualité</i>
	<i>CIP 120 - Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur</i>
	<i>CIP 121 - Alerte sur les risques de rupture de produit</i>
<b>C1.3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production</b>	<i>CIP 122 - Conformité du tri des emballages et des consignations</i>
	<i>CIP 130 - Conformité des produits mis en place</i>
<b>C1.4 - Participer aux approvisionnements et opérations d'inventaire</b>	<i>CIP 131 - Exactitude des quantités</i>
	<i>CIP 140 - Exactitude des informations relevées</i>
	<i>CIP 141 - Identification conforme des signes d'identification de l'origine et de la qualité</i>
	<i>CIP 142 - Respect du tri sélectif et Limitation du gaspillage alimentaire</i>
<b>C2.1 - Collecter les informations nécessaires à sa production</b>	<i>CIP 143 - Appliquer les bonnes méthodes de stockage</i>
	<i>CIP 210 - Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, besoins spécifiques, etc.)</i>
	<i>CIP 211 - Bonne identification des attentes des clients</i>
	<i>CIP 212 - Connaissance et identification des allergènes présents dans la production</i>
<b>C2.2 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production</b>	<i>CIP 213 - Identification de la notion de prix d'achat et de coût de revient</i>
	<i>CIP 220 - Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.)</i>
	<i>CIP 221 - Qualité et conformité de la fiche technique</i>
	<i>CIP 222 - Attitude écoresponsable dans la prévision des besoins</i>
<b>C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux matériels nécessaires à sa production</b>	<i>CIP 223 - Identification correcte des allergènes</i>
	<i>CIP 230 - Pertinence des matériels sélectionnés</i>
	<i>CIP 231 - Identifier correctement les locaux adaptés à une production donnée</i>
<b>C2.4 - Planifier son travail</b>	<i>CIP 232 - Attitude écoresponsable dans la prévision des matériels</i>
	<i>CIP 240 - Choix pertinent des techniques de fabrication</i>
	<i>CIP 241 - Cohérence de l'ordonnancement des tâches</i>
	<i>CIP 242 - Identification correcte des points critiques</i>
	<i>CIP 243 - Planification pertinente des cuissons pour réduire la dépense énergétique</i>
	<i>CIP 244 - Bonne identification des points de vigilance en matière d'hygiène alimentaire</i>
<b>C3.1 - Contrôler ses denrées</b>	<i>CIP 245 - Choix pertinent de la méthode d'organisation</i>
	<i>CIP 310 - Rigueur du contrôle qualitatif des denrées</i>
	<i>CIP 311 - Anomalies repérées et signalées</i>
	<i>CIP 312 - Réalisation et précision des pesées, des mesures</i>
<b>C3.2 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail</b>	<i>CIP 313 - Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité</i>
	<i>CIP 320 - Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité</i>
	<i>CIP 321 - Propreté de l'espace de travail</i>
	<i>CIP 322 - Maintien en état de son espace de travail</i>
<b>C3.3 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé</b>	<i>CIP 323 - Adopter des gestes et postures conformes</i>
	<i>CIP 330 - Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé</i>
	<i>CIP 331 - Respect de la tenue professionnelle</i>
<b>C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable</b>	<i>CIP 332 - Respect des règles essentielles en matière d'hygiène corporelle</i>
	<i>CIP 340 - Application de principes du développement durable dans sa pratique</i>
	<i>CIP 341 - Respect du tri sélectif</i>
<b>C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires</b>	<i>CIP 342 - Utilisation rationnelle des fluides et sources d'énergie</i>
	<i>CIP 343 - Limitation des déchets et du gaspillage alimentaire</i>
	<i>CIP 410 - Dextérité des gestes</i>
	<i>CIP 411 - Qualité du résultat</i>
	<i>CIP 412 - Rapidité d'exécution</i>
	<i>CIP 413 - Application des procédures de désinfection et de décontamination</i>

<b>Compétences opérationnelles</b>		<b>Résultats attendus (non exhaustifs)</b>
		<i>(Critères et indicateurs de performance, critères de succès)</i>
<b>C4.2 – Cuisiner :</b>		<i>CIP 420 - Prise en compte des consignes et contraintes de production</i>
C4.2-1	<b>Cuisiner</b> - Des appareils, des fonds et des sauces	<i>CIP 421 - Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens</i>
C4.2-2	<b>Cuisiner</b> - Des entrées froides et des entrées chaudes	<i>CIP 422 - Respect des modes de préparation</i>
C4.2-3	<b>Cuisiner</b> - Des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés	<i>CIP 423 - Respect des techniques culinaires</i>
C4.2-4	<b>Cuisiner</b> - Des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs	<i>CIP 424 - Respect des modes de cuisson</i>
C4.2-5	<b>Cuisiner</b> - Des mets à base d'aliments d'origine végétale	<i>CIP 425 - Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité et rectifications</i>
C4.2-6	<b>Cuisiner</b> - Des garnitures d'accompagnement (y compris légumineuses complètes)	<i>CIP 426 - Adaptabilité aux différents aléas, au contexte de l'entreprise et aux attentes du client</i>
C4.2-7	<b>Cuisiner</b> - Des préparations de pâtisserie (sucrées et salées)	<i>CIP 427 - Conformité du résultat attendu</i>
		<i>CIP 428 - Respect de l'environnement (limitation des déchets, de l'utilisation des fluides, du gaspillage alimentaire)</i>
		.....
		.....
		.....
		.....
		.....
		.....
		.....
		.....
<b>C4.3 - Utiliser et mettre en valeur des produits et des spécialités de sa région</b>		<i>CIP 430 - Bonne identification des produits marqueurs de sa région</i>
		<i>CIP 431 - Connaissance de circuits d'approvisionnement dans sa région</i>
		<i>CIP 432 - Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités</i>
		<i>CIP 433 - Valorisation des circuits de proximité</i>
<b>C5.1 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage</b>		<i>CIP 510 - Conformité de la mise en place des matériels de dressage</i>
		<i>CIP 511 - Choix pertinent et créatif du matériel de dressage</i>
		.....
		.....
<b>C5.2 - Dresser ses préparations culinaires</b>		<i>CIP 520 - Respect des consignes de dressage et d'envoi</i>
		<i>CIP 521 - Bonne mise en valeur des mets</i>
		<i>CIP 522 - Soin apporté au dressage</i>
		<i>CIP 523 - Respect des températures</i>
<b>C5.3 - Distribuer ses préparations culinaires</b>		<i>CIP 530 - Respect des temps impartis</i>
		<i>CIP 531 - Conformité de la distribution</i>
		.....
		.....
<b>C5.4 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires</b>		<i>CIP 540 - Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité et rectifications nécessaires</i>
		<i>CIP 541 - Vérifier la qualité commerciale de la production</i>
		<i>CIP 542 - Qualité de l'autocontrôle de la production</i>
		<i>CIP 543 - Pertinence du vocabulaire professionnel</i>
		<i>CIP 544 - Pertinence de l'analyse de son travail</i>
<b>C6.1 - Communiquer en situation</b>		<i>CIP 610 - Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production</i>
au sein de son entreprise avec les clients		<i>CIP 611 - Comportements et attitudes professionnels adaptés, notamment avec le personnel ou la clientèle en situation de handicap</i>
avec des tiers		<i>CIP 612 - Qualité de l'écoute</i>
au moyen d'outils et de médias numériques		<i>CIP 613 - Exhaustivité des informations transmises au personnel de restaurant (origine des produits, allergènes...)</i>
		<i>CIP 614 - Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis</i>
<b>C6.2 - Rendre compte de son activité</b>		<i>CIP 620 - Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit</i>
		<i>CIP 621 - Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité</i>
		<i>CIP 622 - Valoriser son travail au moyen d'outils et de médias numériques</i>
<b>C6.3 - Se situer dans son environnement professionnel</b>		<i>CIP 630 - Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel</i>
		<i>CIP 631 - Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel</i>
		.....
		.....