



REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi



MINISTERE DE LA JEUNESSE DE LA FORMATION DE LA FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE L'EMPLOI



Métier : CUISINIERE-CUISINIER

NIVEAU IV : CAP

REFERENTIEL
METIER - COMPETENCES

PREFACE

Dans ses effets induits tels que l'uniformisation du marché mondial, la standardisation des activités économiques et la circulation des ressources humaines, la globalisation a fini d'imposer, pour soutenir la loi de la compétition, la performance dans tous les domaines de la production. Or, celle-ci reste tributaire de la maîtrise des connaissances, du savoir-faire et du savoir-être. Etant donné la rapide évolution de la science et de la technique et compte tenu de la mutation constante des métiers et activités, la qualité des ressources humaines est constamment remise en cause. Les réformes de curricula sont donc une nécessité incontournable et, relativement à l'adéquation formation/emploi, les démarches de formation procèdent par approche selon les compétences requises pour l'exercice d'un métier.

Réunissant, en 2001, l'ensemble des acteurs du secteur de la formation technique et professionnelle et de celui de l'emploi autour de tous ces problèmes, le Sénégal a défini une politique sectorielle pour la Formation professionnelle et technique et adopté une réforme du sous-secteur. La démarche pédagogique de l'Approche par compétences ici proposée et qui a conduit à l'élaboration des différents référentiels, suivant une méthode partie de l'analyse des situations de travail, de la détermination et de la définition des compétences requises et des activités pour l'exercice d'un métier et, partant, pour son apprentissage, est, de ce point de vue, le pilier et l'axe central de notre réforme. Elle n'a pas été choisie parce que c'est la tendance mondiale et le standard international mais par ce qu'un diagnostic et une analyse complètes du système l'ont recommandée.

Les différents référentiels produits sont les produits d'un long processus de travail, de collaboration et d'échange entre des experts nationaux et étrangers de haut niveau, et entre eux et les acteurs des différents domaines.

Les formateurs chargés de la mise en œuvre de la réforme et de l'utilisation des documents sont également partie prenante, d'un bout à l'autre, du processus.

Nous osons espérer qu'ils ont pris la juste mesure de leurs différents rôles et compris qu'aucun référentiel, fût-il le mieux élaboré, ne saurait les remplacer ou se mettre au devant d'eux dans la tâche de formation. Ces documents ne sont, comme leur nom l'indique, que des référentiels. Mais ce sont de bons référentiels qui permettent, combinés aux autres composantes de la réforme, d'atteindre l'objectif général de notre nouvelle école de formation technique et professionnelle, l'adéquation formation /emploi.

Ainsi, grâce à l'effort de tous et de chacun, les sacrifices consentis par le pays et par ses partenaires au développement, parmi lesquels le Grand Duché de Luxembourg, la France, le Royaume de Belgique, le Canada et les organisations internationales comme l'UNESCO, l'ONUDI, le BIT, le PNUD et les divers ONG ou associations, ne seront pas vains. Ils rehausseront la qualité de nos ressources humaines et rendront notre économie compétitive.

EQUIPE DE PRODUCTION

Prénom et Nom	Service	Fonction
Laty GUEYE	DA/ METFP	Méthodologue
Cheikh NDIAYE,	Restaurant les MERVEILLES	Chef cuisinier
Mamadou MBODJI	Hôtel MERMOZ	Chef Cuisinier
Amadou NDIAYE	« La Louisiane »	Gérant/ cuisinier
Diogal MBENGUE	hôtel Diamarek	cuisinier
Aminata NDIAYE	MYA services	Restauratrice
Souleymane DOUKOURE	hôtel de la Poste	Cuisinier
Mme SARR Rokhaya SAMB,	CRETF Louga	Formatrice /Restauration
Léopold DIATTA	CRETF St-Louis	Formateur /Restauration

Table des matières

Préface	2
EQUIPE DE PRODUCTION	4
INTRODUCTION	6
1.Dénomination stabilisée du métier :	7
2.Description du métier :	7
3.Tâche, Opérations :	13
3.2. Processus de travail :	13
3.3. Conditions de réalisation et Critères de performance de chaque tâche :	14
4. Connaissances, habiletés et attitudes :	17
5 Suggestions relatives à la formation	19
6. Perspectives de carrière/ développement professionnel et personnel	20
8. Sanction/Certification	20
REFERENTIEL DE COMPETENCES.....	21
Introduction	22
Equipe de production	24
Liste des compétences	
Matrice de compétences.....	26
Tableau descriptif des compétences (objectifs et standards)	27
Tableau 1 : Appliquer les règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement.....	27
Tableau 2 : Communiquer en milieu professionnel :	28
Tableau 3 : Effectuer des mesures :	29
Tableau 4 : Utiliser l'outil informatique	30
- documentation	30
Tableau 5 : Appliquer des principes de nutrition/alimentation :	32
Tableau 6 : Utiliser les locaux, le matériel et les équipements :	33
Tableau 7 : Effectuer une décoration :	34
Tableau 8 : Gérer des stocks :	35
Tableau 9 : Réaliser une entrée :	36
Tableau 10 : Réaliser un plat de résistance :	37
Tableau 11: Réaliser un dessert:.....	38

INTRODUCTION

La réforme curriculaire mise en œuvre par le Ministère repose essentiellement sur des programmes favorisant le développement de compétences professionnelles au niveau de l'apprenant. Par cette option, la configuration de la formation des formateurs en charge de dérouler les programmes est réalisée au départ d'une analyse approfondie des situations de travail.

Le présent référentiel réalisé à partir du rapport d'AST intègre toutes les informations recueillies auprès des professionnels sur le métier, notamment :

- une description générale du métier qui précise la dénomination stabilisée du métier, la situation dans le bassin économique national et/ou régional, le contexte de travail,
- les tâches du métier et les opérations y afférant,
- les connaissances, habiletés et attitudes,
- les suggestions relatives à la formation,
- les perspectives de carrière /développement professionnel,
- les compétences particulières du métier,
- la sanction/certification.

Etant un outil descriptif, le référentiel métier permet d'apprécier les exigences de qualification à l'entrée du marché du travail, les contraintes liées à l'exercice du métier et les opportunités d'emploi.

Les compétences particulières définies dans le référentiel vont constituer le socle de la formation.

1. Dénomination stabilisée du métier

La dénomination requise pour le métier est celle de Cuisinier.

2. Description du métier

Le titulaire du CAP de Cuisinier doit être capable de réaliser l'ensemble des prestations culinaires ou les préparations relevant de sa partie en mettant en œuvre des techniques de préparation et de fabrication en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et en veillant aux goûts de la clientèle.

Il prépare et ou cuisine des mets (farces, potages, soupes, salades, œufs, à base de : légumes, viandes, poissons, fruits de mer, céréales, fruits, volaille, des crèmes etc.) en associant les arômes et les saveurs afin d'atteindre l'équilibre des goûts. Il intervient lors de la finition des productions en contrôlant leur qualité et dresse les préparations en accordant une attention particulière à la décoration et à la netteté des présentations.

Il élabore des recettes et compose des menus (entrée, résistance, dessert etc.) en tenant compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saison, du type de clientèle, des menus réalisés précédemment. Il prévoit ses achats, calcule le prix de revient des plats et évalue les stocks de produits, afin de commander ce dont il a besoin. Il élabore, en collaboration avec la hiérarchie, la carte (liste des plats avec leurs prix). Il passe ensuite ses commandes

Dans certains restaurants, il peut être spécialisé dans la préparation de certains mets (entremets, plat de grillades, de rôtis, etc.). Il adapte ses prestations et méthodes au type de public servi notamment lorsqu'il exerce en milieu hospitalier ou scolaire.

Après avoir débuté une carrière en tant que commis cuisinier au sein d'une brigade (équipe), le cuisinier peut gravir les échelons pour devenir chef de partie, sous-chef ou chef de cuisine, dans un restaurant ou une chaîne d'hôtels. Il peut également créer sa propre entreprise dans la restauration.

Enfin, comme pour tous les métiers, il est parfaitement possible de faire sa carrière à l'étranger.

2.1 Situation dans le bassin économique national et /ou régional

Après avoir débuté une carrière en tant que commis cuisinier au sein d'une brigade (équipe), le cuisinier peut gravir les échelons pour devenir chef de partie, sous-chef ou chef de cuisine, dans un restaurant ou une chaîne d'hôtels. Il peut également créer sa propre entreprise dans la restauration.

Enfin, comme pour tous les métiers, il est parfaitement possible de faire sa carrière à l'étranger.

2.2 Contexte de travail

L'emploi requiert la station debout, de fréquentes allées et venues ainsi que de nombreuses manutentions. Il s'exerce en horaire de jour comme de soirée, en continu ou avec des coupures, et dans certains cas les dimanches et jours fériés. Le travail s'effectue dans un environnement parfois bruyant et selon les postes de travail (poissonnerie, la cuisine chaude, le garde-manger, la pâtisserie, la boucherie, le passe etc.).

Les cuisiniers travaillent généralement par brigade de huit heures/jour (08h/j) réparties en quatre heures le matin et quatre heures le soir. Ils/elles bénéficient d'un jour de repos par semaine. Suivant la commande et certaines contraintes ils/elles peuvent travailler plus de huit heures par jour. Ses horaires et ses conditions de travail sont spécifiques lorsqu'il s'exerce à bord de trains ou de bateaux.

2.2.1 Types d'entreprises

Les cuisiniers peuvent travailler dans différents types d'entreprises : restaurants de collectivité (écoles, cantines d'entreprises, hôpitaux, maisons de retraite, ...), fast-food, restaurants auberges, résidences, cabarets, motels, campements, complexes touristiques, hôtels, traiteurs, restaurants à bord de moyens de transport (trains, bateaux, ...), centres de vacances,

2.2.2 Domaines d'intervention

Le cuisinier intervient dans :

- la préparation des mets (entrées, résistance, desserts etc.)
- la planification des menus, l'estimation des besoins d'approvisionnements ainsi que des coûts ;

- la conservation des mets en tenant compte de la chaîne de froid.

2.2.3 Lieux d'exercice

Le cuisinier travaille, dans une cuisine, dans un espace aménagé ou dans un local adapté selon les postes de travail suivants : poissonnerie, cuisine chaude, passe, pâtisserie, garde-manger, boucherie.

2.2.4 Place au sein de l'entreprise

Les cuisiniers ont une certaine autonomie sur leur poste de travail. Ils assument les responsabilités liées à leur poste de travail. Ils sont sous la responsabilité du chef cuisinier. Dans le cadre de son travail, Le cuisinier peut prendre des décisions liées à la mise en place de son aire de travail et à l'organisation de ses activités de travail. La personne doit faire des choix judicieux pour l'optimisation de la production à son poste de travail, afin de limiter les pertes de denrées et de temps.

Le niveau de responsabilité des cuisiniers est relativement élevé, puisque leurs erreurs peuvent entraîner des rejets et un accroissement du coût de production. Les cuisiniers travaillent généralement sous la supervision d'un chef de cuisine, d'un sous-chef, d'un chef de partie ou d'un chef de groupe en milieu professionnel.

Le cuisinier peut exécuter les rôles suivants :

- Poissonnier
- Saucier
- Communard
- Pâtissier
- Entremétier
- Rôtisseur
- Grillardin
- Tournant
- Garde-manger
- Boucher
- Aboyeur
- ETC.

En milieu artisanal, la personne est généralement propriétaire de l'entreprise.

2.2.5. Matériel et types d'équipements et d'outillages utilisés

Les cuisiniers utilisent de l'équipement et de l'outillage variés. On distingue différentes catégories :

- Matériel de préparation et matériel de débarrassage : Bols, plaque à débarrasser, calotte, bahut, bac gastronomique inoxydable, saladier, cul de poule, essoreuse, bassine, plaque à débarrasser, calotte, mixeur, bassines, batteur mélangeur, saladier, planche à découper
- Matériel mobile de cuisson : Marmite, rondeau, sauteuse, sautoir, marmite à pomme vapeur, couscoussier, casserole, russe. Poêles, plat à gratin, plaques à rôtir, turbatière, poissonnière, braisière.
- Matériel fixe de cuisson : cuiseur à vapeur, cuisinière. , four, gril, four, micro- onde, friteuse, fourneaux, barbecue, salamandre...
- Petit matériel et ustensiles accessoires : chinois étamine, chinois ordinaire, passoires, louches, pochon, écumoire, minuterie, spatule en bois, fouet, balance, verre mesureur, brosse à farine, coupe-pâte, poche à douilles, corne, Maryse, vide ananas, vide -pomme, balance de précision, ...
- Matériel spécifique à la pâtisserie : plaque à pâtisserie, four à pâtisserie, tourtière, Moules, poêlon à sucre, laminoir, fouet, coupe-pâte, corne, pinceaux, tamis, rouleaux, poches à douilles, roulettes, pique-vite, pinces à chiqueter, raclette, bassin à blanc, ramequins, pèse-sirop, thermomètre, emporte-pièces
- Matériel électromécanique : batteur mélangeur, éplucheuse, coupe légumes, essoreuse, laveuse de fruits et légumes, mixeurs, hachoir, trancheur universel, tranche pain électrique...
- Coutelleries : couteau d'office, couteau économe, coupe œuf, Mandoline, râpe légumes, zester, couteau cannelé, dénoyauteur, hachoir, fusil, couteaux à huître, couteau à filet de sole, couteau à poisson, couteau écailleur, ciseau à poisson, couteau à dents de loup. couteau éminceur, couteau du chef, couteaux abatte ou à abattre ou demi-batte, couteaux tranche lard, couteaux à jambon à l'os, couteau scie, couteaux à dénervier, couteaux à désosser,

fourchette diapason, aiguille à piquer, batte à côtelette, feuille à fendre à dos droit, lardoire, aiguille à brider...

- Matériel de dressage : assiettes classiques (creuse, plate)

Couverts (couteaux à entremets, fourchettes à entremets), assiettes creuses, soupières, cuillère à soupe, couteaux classiques, fourchettes classiques, fourchette à huîtres, fourchettes à homard, pince à escargot, assiettes à poisson, couteaux à poisson, fourchettes à poisson, saucière, rince-doigts, coupe à glace, ramequin, cuillère à entremets.

- Matériel de conservation : réfrigérateur, congélateur, chambre froide, vitrine réfrigérée

-Matériel et produits d'entretien : carré vert, éponge cellulosique, éponge végétale, éponge métallique, serpillières, laine d'acier, Poubelle (bac à déchet, poubelle avec commande à pied), dégraissant, distributeur de savon, sèche main, extincteur, boîte de pharmacie, produits d'entretien (eau de javel, détergents, décape four, ...) etc.

2.2.6. Conditions de travail et de rémunération :

Le cuisinier travaille seul ou en équipe sous la responsabilité d'un chef de cuisine. Il est le plus souvent debout, dans la chaleur sans réel contact avec la clientèle, sauf dans les restaurants en libre-service. Il faut porter une tenue de travail en coton ou drill de couleur blanche composé d'un pantalon pied de poule, d'une veste, d'une toque, d'un tablier, d'un torchon et de mocassins (chaussures de sécurité antidérapante) et respecter des règles d'hygiène très strictes.

Horaires de travail

Les cuisiniers travaillent généralement par brigade de huit heures/jour (08h/j) réparties en quatre heures le matin et quatre heures le soir. Ils bénéficient d'un jour de repos par semaine. Suivant la commande et certaines contraintes ils peuvent travailler plus de huit heures par jour. Le travail s'exerce en horaire de jour comme de soirée, en continu ou avec des coupures et dans certains cas, les dimanches et jours fériés. Les horaires et ses conditions de travail sont spécifiques lorsque le travail s'exerce à bord de trains ou de bateaux.

Rémunération

Un cuisinier peut prétendre à ses débuts à un salaire au moins de 70 000 F CFA. Ce salaire peut varier en fonction de la taille, du nombre de clients, des heures de travail, de la notoriété de l'établissement et de l'expérience. Dans ce cas le salaire peut varier entre 350 000 et 550 000 F CFA voire même 850 000 F CFA

2.2.7 Hygiène, santé, sécurité et environnement :

L'exercice du métier comporte des risques importants pour l'hygiène, la santé, la sécurité et l'environnement au travail. Les risques sont liés à :

- La manipulation d'outils tranchants et de l'équipement en marche ;
- l'épuisement dû à la chaleur ;
- des brûlures, particulièrement dans le secteur de la cuisson ;
- des fractures (glissade sur les carreaux) ;
- l'électrocution ;
- au bruit ;
- des efforts physiques avec la manipulation de matériels lourds tels que :
- les grandes marmites avec de l'eau ;
- les gros poissons à fileter ;
- le changement de bouteille de gaz ;
- la pollution (gaz, fumée, manque d'aération, ...) avec comme conséquences des problèmes respiratoires.

Le métier de cuisinier est soumis à plusieurs facteurs de stress dont les principaux sont :

- les événements fortuits (non-conformité des bons de commandes, pannes de courant, rush, prise de feu).
- la fatigue conséquente au travail durant de longues heures.

2.2.8 Risques pour la santé et la sécurité

L'exercice du métier comporte des risques importants pour la santé et la sécurité au travail. Les risques liés à :

- la manipulation d'outils tranchants et de l'équipement en marche ;
- l'épuisement dû à la chaleur ;
- des brûlures, particulièrement dans le secteur de la cuisson ;
- des fractures (glissade sur les carreaux) ;
- l'électrocution ;

- au bruit ;
- des efforts physiques (manipulation de matériels lourds-grandes marmites avec de l'eau, gros poissons à filer, changement de bouteille de gaz, etc.) ;
- la pollution (gaz, fumée, manque d'aération, ...) avec comme conséquences des problèmes respiratoires.

3. Tâche, Opérations :

N°	Tâches	Opérations
1	Réaliser une entrée	<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner une entrée froide - Confectionner une entrée chaude
2	Réaliser un plat de résistance	<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner un plat de résistance à base de poisson - Confectionner un plat de résistance à base de viande - Confectionner un plat de résistance à base de fruits de mer - Confectionner un plat de résistance à base de volaille/gibier
3	Réaliser un dessert	<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner un dessert à base de fruits - Confectionner un dessert à base de pâte - Confectionner un dessert base d'appareils - Confectionner des mousses

3.2. Processus de travail :

- Prendre connaissance des consignes
- Préparer le poste de travail
- Exécuter les consignes
- Vérifier le travail
- Nettoyer et ranger le poste de travail

3.3. Conditions de réalisation et Critères de performance de chaque tâche :

Tâche 1 : Réaliser une entrée	
Conditions	Critères
<p>La tâche est effectuée par une personne seule ou en équipe selon la complexité du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de : - Fiches de recettes - Commande des clients - Consignes - A l'aide de : - matériels et équipements - denrées et produits - tenue de cuisine - Dans une cuisine ou un local adapté - Dans un environnement sécuritaire et hygiénique 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place correcte du poste de travail - Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement - Exécution correcte de la technique de réalisation - Utilisation rationnelle du matériel et des équipements - Présentation esthétique du plat - Entretien et rangement corrects du poste de travail
<p style="text-align: center;">Matériel et équipement :</p> <p>Matériel (vaisselle, batterie, coutellerie, linge de cuisine, balance, ...), équipements (matériel fixe de cuisson, appareils de conservation, appareils électromécaniques), mobilier de rangement</p>	

Tâche 2 : Réaliser un plat de résistance	
Conditions	Critères
<p>La tâche est effectuée par une personne seule ou en équipe selon la complexité du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de : - Fiches de recettes - Commande des clients - Consignes - A l'aide de : - matériels et équipements - denrées et produits - Dans une cuisine ou un local adapté - Dans un environnement sécuritaire et hygiénique 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place correcte du poste de travail - Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement - Exécution correcte de la technique de réalisation - Utilisation rationnelle du matériel et des équipements - Présentation esthétique du plat - Entretien et rangement corrects du poste de travail
<p align="center">Matériel et équipement :</p> <p>Matériel (vaisselle, batterie, coutellerie, linge de cuisine, balance, ...), équipements (matériel fixe de cuisson, appareils de conservation, appareils électromécaniques), mobilier de rangement</p>	

Tâche 3 : Réaliser un dessert	
Conditions	Critères
<p>La tâche est effectuée par une personne seule ou en équipe selon la complexité du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de : - Fiches de recettes - Commande des clients - Consignes - A l'aide de : - matériels et équipements - denrées et produits - tenue de cuisine - Dans une cuisine ou un local adapté - Dans un environnement sécuritaire et hygiénique 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place correcte du poste de travail - Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement - Exécution correcte de la technique de réalisation - Utilisation rationnelle du matériel et des équipements - Présentation esthétique du dessert - Entretien et rangement corrects du poste de travail
<p align="center">Matériel et équipement :</p> <p>Matériel (vaisselle, batterie, coutellerie, linge de cuisine, balance, ...), équipements (matériel fixe de cuisson, appareils de conservation, appareils électromécaniques), mobilier de rangement</p>	

4. Connaissances, habiletés et attitudes :

4.1 Habiletés cognitives

Pour exercer leur métier, les cuisiniers doivent posséder certaines connaissances.

4.1.1 Connaissances :

- Connaissances spécifiques du métier ;
- Maîtrise des techniques culinaires ;
- Maîtrise du vocabulaire culinaire ;
- L'utilisation appropriée du matériel et équipements dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Connaissance des techniques de découpe, de taillage des fruits et légumes ;
- Connaissance des sauces, de la pâtisserie, du chaud, du froid ;
- Connaissance des propriétés physiques et nutritionnelles des produits, des troubles alimentaires (malnutrition, intoxication, allergies,...)
- Connaissance des techniques et normes de conservation et de reconditionnement ;
- Connaissance approfondie des principes et des normes d'hygiène générale (corporelle, vestimentaire et alimentaire.)
- Connaissance de l'informatique et de l'internet : l'informatique est devenue indispensable pour découvrir d'autres cuisines et d'autres recettes.
- Connaissance des règles de sécurité et des précautions d'emploi dans le maniement et la manipulation des produits et matériels de cuisine.

4.1.2 Langues :

La maîtrise de la langue française est requise pour exploiter les fiches de recettes, les fiches techniques, la préparation de bons de commande, l'exploitation des documents techniques, les communications verbales et écrites.

La connaissance de la langue anglaise est souhaitable pour l'exploitation des notices et modes d'emploi de certains appareils et des fiches de recettes

4.1.3 Hygiène et salubrité :

La connaissance des principes et de la réglementation en matière d'hygiène et de salubrité de même que leur application sont indispensables à l'exercice du métier de cuisinier.

4.1.4 Santé et sécurité :

Les connaissances de base en santé sont notamment utiles pour prévenir les maladies liées à la consommation de produits alimentaires, pour reconnaître les intoxications alimentaires, les poisons et les parasites.

La connaissance des règles élémentaires de secourisme est nécessaire avec les risques d'accidents liés au métier.

.4.1.5 Mathématiques :

Dans l'élaboration des recettes et menus, l'exercice du métier fait appel à des connaissances en mathématiques, notamment pour les calculs de :

- coût de revient ;
- volume ;
- masse ;
- .proportion
- temps ;

4.1.6 Habiletés psychomotrices :

L'exercice du métier de cuisinier demande une bonne dextérité pour notamment :

- L'utilisation d'objets ;
- La manipulation de produits, gaz, produits chimiques ;
- L'assemblage d'objet ;
- Le montage et démontage ;

4-2. Habiletés perceptives

Pour exercer ce métier, les habiletés perceptives nécessaires sont :

4.2.1 Perception visuelle :

L'exécution du travail requiert une bonne acuité visuelle, notamment pour :

- percevoir les formes et les couleurs ;
- repérer le mauvais fonctionnement des systèmes mécaniques et du matériel ;
- apprécier un plat bien dressé et décoré etc.

4-2.2 Perception auditive et capacité d'écoute

Le cuisinier doit avoir une bonne perception auditive et une capacité d'écoute pour prendre en compte correctement les commandes des serveurs, les consignes,

4.2.3 Perception olfactive :

Il est important de pouvoir reconnaître les odeurs, (brûlé, parfums, arômes, épices), reconnaître l'évolution de la cuisson, et éventuellement, localiser l'échauffement des systèmes mécaniques des appareils.

4.2.4. Perception tactile et linguale (gustative)

Le cuisinier doit être en mesure de percevoir au toucher et avec la langue la consistance des plats et leur température afin de déceler les anomalies.

4-3 Habiletés et comportements socio-affectifs

Le travail des cuisiniers requiert des habiletés et fait appel à certains comportements et attitudes.

- Relations interpersonnelles

L'esprit d'équipe doit prévaloir en cuisine puisque le travail se fait le plus souvent en équipe.

- Santé et sécurité

Pour prévenir les risques liés à la santé et à la sécurité, le cuisinier doit adopter les comportements suivants :

- porter l'équipement de protection individuelle ;
- respecter les consignes d'opération et de sécurité ;
- utiliser le matériel approprié pour la manipulation de gros poissons, des marmites remplies et le déplacement de charges trop lourdes (bouteilles de gaz, ...) ;
- adopter des positions appropriées par rapport au travail à effectuer ;
- maintenir le matériel et les aires de travail propres.

5 Suggestions relatives à la formation

5.1. Sélection des candidates et des candidats

De l'avis des spécialistes, on devrait s'assurer que les candidats ont vraiment l'amour de la cuisine et savent en quoi consiste le métier de cuisinier. Les personnes désireuses de s'y engager doivent connaître les contraintes du métier et les qualités requises. Les candidats doivent opter de leur propre gré pour faire le métier et non être orientés sans conviction.

5.2. Formation à l'école et stages en entreprise

Il est suggéré que l'établissement de formation habitue les apprenants au rythme de travail d'une cuisine. La formation par alternance est indiquée ce qui favoriserait chez l'apprenant le développement des habiletés pratiques et de la productivité. Cet avis est partagé par tout le groupe de travail.

Pour ceux qui sont formés sur le tas (apprentissage), une formation théorique en complément à la pratique est indispensable.

6. Perspectives de carrière/ développement professionnel et personnel

Après avoir débuté une carrière en tant que cuisinier au sein d'une brigade (équipe), le cuisinier peut gravir les échelons pour devenir, second de cuisine ou chef de cuisine, dans un grand restaurant ou une chaîne d'hôtels. Il peut également créer sa propre entreprise dans la restauration.

Enfin, comme pour tous les métiers, il est parfaitement possible de faire sa carrière à l'étranger.

7. Liste des compétences particulières

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle – CAP de Cuisinier, doit prouver qu'il a la maîtrise des compétences particulières ci-après.

1. Réaliser une entrée
2. Réaliser un plat de résistance
3. Réaliser un dessert

8. Sanction/Certification

Profil d'entrée	Niveau 4 ^{ème}
Durée de la formation	03 ans
Profil de sortie/ sanctions	CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

REFERENTIEL DE COMPETENCES

INTRODUCTION

Le présent document est élaboré, partant du référentiel métier, réalisé à l'issue de l'analyse de situations de travail (AST) avec les spécialistes du métier.

Il est un document de base qui définit les compétences que l'apprenant doit acquérir, notamment, les compétences particulières et les compétences générales

Les compétences particulières ou spécifiques sont définies partant des tâches du métier, identifiées lors de l'AST et formalisées dans le référentiel métier. Par définition, ces compétences sont directement liées à l'exécution des tâches et à une évolution appropriée dans le contexte du travail. Elles renvoient à des aspects concrets, pratiques, circonscrits et directement liés à l'exercice d'un métier. Elles visent surtout à rendre la personne efficace dans l'exercice d'un métier (cf. guide 2 OIF page 48).

Les compétences générales ou transversales correspondent à des activités plus vastes qui vont au-delà des tâches du métier, mais qui contribuent généralement à leur exécution. Ces activités sont généralement communes à plusieurs tâches et transférables à plusieurs situations de travail. Elles requièrent habituellement des apprentissages de nature plus fondamentale. (Par exemple une compétence liée à la santé et à la sécurité au travail.) Elles s'éloignent des tâches du métier proprement dites et ajoutent un autre volet au référentiel de compétences. Les compétences générales doivent donc correspondre à des activités de travail à la « périphérie » des tâches, tout en y étant étroitement liées ou associées. Les compétences générales doivent permettre l'intégration de principes et de concepts sous-jacents aux actes professionnels, de façon que la personne puisse faire face à une variété de situations et s'adapter à des contextes de travail variés et changeants (cf. guide 2 OIF page 48).

Le référentiel de compétences, conçu pour la qualification au niveau CAP, intègre :

- les compétences et leurs spécifications en termes de contexte de réalisation, d'éléments de compétence et de critères de performance,

- la matrice des compétences comportant les compétences particulières, les compétences générales, les liens existants entre elles et leur suite chronologique dans l'ordre d'acquisition.

Au total, le présent référentiel vise 03 compétences liées à la maîtrise des tâches du métier et 08 compétences liées à l'acquisition de compétences liées à la formation fondamentale.

Equipe de production

Prénom et Nom	Service	Fonction
Laty GUEYE	DA/METFP	Méthodologue
Cheikh NDIAYE,	Restaurant les MERVEILLES	Chef de cuisine
Mamadou MBODJI	Hôtel MERMOZ	Chef de cuisine
Mme SARR Rokhaya SAMB,	CRETf de Louga	Formatrice /Restauration
Mlle Awa NDIAYE	CETF de Dagana	Formatrice /Restauration
Bakary SOUMARE	CETF de Podor	Formatrice /Restauration
Ablaye SENE	CRETf de Matam	Formateur /Restauration
Léopold DIATTA	CRETf de Saint-Louis	Formateur/Restauration
Mme SENE, Fatou NDIAYE	CETF de Podor	Formatrice en F/A
Ramatoulaye DIALLO	CRETf de Matam	Formatrice en maths
Idrissa Disso SAGNA	CRETf de Saint-Louis	Formateur en français

1. LISTE DES COMPETENCES

Liste des compétences particulières :

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle – CAP de Cuisinier, doit prouver qu'il a la maîtrise des compétences particulières ci-après :

1. Réaliser une entrée
2. Réaliser un plat de résistance
3. Réaliser un dessert

Liste des Compétences générales :

1. Prévenir les risques liés à la santé, à l'hygiène, à la sécurité et à l'environnement
2. Communiquer en milieu professionnel
3. Effectuer des mesures
4. Utiliser l'outil informatique
5. Utiliser des principes de Nutrition/alimentation
6. Utiliser des locaux, le, le matériel et les équipements
7. Effectuer une décoration
8. Gérer des stocks

Processus de travail :

1. Organiser le travail
2. Confectionner les mets
3. Dresser et décorer les plats
4. Conserver les plats
5. Nettoyer et ranger le poste de travail

3- TABLEAU DESCRIPTIF DES COMPETENCES

Tableau 1 : Prévenir les risques liés à l'hygiène, la santé, la sécurité et à l'environnement

Objectifs		Standards
Enoncé de la compétence : 1. Prévenir les risques liés à l'hygiène, la santé, la sécurité et à l'environnement		Contexte de réalisation : Ces règles sont appliquées seule ou en équipe A partir de : <ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Fiches techniques A l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> - Produits et matériel d'entretien - Equipement de protection individuel (EPI) - Lois, règlement, normes - Documents Dans un milieu d'apprentissage, dans une cuisine ou un local adapté
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Détermination exacte des paramètres relatifs à la prévention et aux risques du métier - Identification précise des causes et conséquences des accidents de travail - Identification précise des causes, modes de transmission et conséquences des maladies - Mise en application rigoureuse des règles par des actions immédiates 		
Eléments de compétence		Critères de performance
1.1	Prévenir les risques liés à l'hygiène et à la santé	<ul style="list-style-type: none"> - Identification claire des risques liés à l'hygiène corporelle et vestimentaire - Description rigoureuse des règles d'hygiène relatives au local, au matériel et aux denrées - Respect strict des règles d'ergonomie - Application rigoureuse des mesures préventives des maladies professionnelles - Description précise des maladies invalidantes et leurs moyens de prévention
1.2	Prévenir les risques liés à la sécurité	<ul style="list-style-type: none"> - Détermination précise des accidents de travail en cuisine - Application correcte des premiers secours - Respect strict du code cuisinier - Port correct d'une tenue professionnelle - Utilisation correcte du matériel et des produits
1.3	Prévenir les risques liés à l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> - Identification précise des causes de dégradation de l'environnement - Application rigoureuse des mesures de prévention - Respect strict du code de l'environnement

Tableau 2 : Communiquer en milieu professionnel

Objectifs		Standards
Enoncé de la compétence 2. communiquer en milieu professionnel		Contexte de réalisation : Ces techniques sont appliquées seule ou en équipe A partir de : - consignes - commandes A l'aide de : - documents - matériel et outils de communication Dans une cuisine ou en milieu professionnel
Critères généraux de performance : - Identification correcte des moyens de communication. - Utilisation adéquate des outils de communication - Application correcte des techniques de communication		Uti Ap
Eléments de compétence		Critères de performance
2.1	1- Acquérir les fondamentaux de la lecture	- lecture aisée de documents (textes, notices) - rédaction précise et concise des textes - compréhension claire du message écrit et oral - expression orale conforme aux registres de la langue
2.2	2- Employer les fondamentaux de la langue	- exploitation appropriée de documents de spécialité - utilisation adéquate du vocabulaire technique en anglais, français, langues nationales - conception claire de supports et outils d'apprentissage -

		exposé cohérent des thèmes - représentation scéniques de thèmes (jeu de rôles...)
2.3	3- Communiquer dans un groupe	- développement approprié de l'esprit critique - sage objectif des capacités d'écoute, de négociation et de synthèse - emploi judicieux des techniques de discours - rédaction administrative adaptée - utilisation appropriée des techniques de communication

Tableau 3 : Effectuer des mesures et des calculs professionnels

Objectifs		Standards
Enoncé de la compétence 3. Effectuer des mesures		Contexte de réalisation : Ces mesures sont appliquées seule ou en équipe A partir de : <ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Commandes A l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> - Documents - Denrées et matériel Dans une cuisine ou un local adapté
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Détermination exacte des mesures de masse - Détermination exacte des mesures de volume - Détermination exacte des mesures de temps - Détermination exacte des mesures des coûts et proportions 		
Eléments de compétence		Critères de performance
3.1	Effectuer des mesures de masses	3.1.1. Calcul juste des mesures de masse 3.1.2. Application correcte des techniques de mesure de masse

3.2	Effectuer des mesures de volume	3.2.1. Calcul juste des mesures de volume. 3.1.2. Application correcte des techniques de mesure de volume
3.3	Effectuer des mesures de temps	3.3.1. Calcul juste des mesures de temps. 3.3.2. Application correcte des techniques de mesure de temps
3.4	Déterminer les proportions et coûts	3.4.1 Calcul exact des proportions 3.4.2 Calcul exact des coûts

Tableau 4 : Utiliser l'outil informatique

OBJECTIFS	STANDARD
Enoncé de la compétence 4 : Utiliser l'outil informatique	<p>Contexte de réalisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Situation : situation réelle d'exécution, réalisée individuellement portant sur des exercices pratiques d'utilisation de l'outil informatique suivant les consignes ➤ Matériels : <ul style="list-style-type: none"> - micro-ordinateur, systèmes d'exploitation - documentation - guide d'utilisation du micro-ordinateur ; - logiciels d'applications de base ; - outils de stockage externe de données ➤ - principaux périphériques.
<p>Critères de performances :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilisation adéquate du micro-ordinateur ; ➤ Exécution adéquate des commandes de l'environnement. ➤ Maîtrise de la notion de réseau ➤ Maîtrise de l'usage de réseau ➤ soin du travail. ➤ Respect du temps imparti 	

	<u>Éléments de compétence</u>	<u>Critères de performance</u>
4.1	1- Présenter l'outil informatique	4.1.1- Description correcte des différentes composantes de l'ordinateur 4.1.2- Mise en marche normale de l'ordinateur
4.2	Utiliser les périphériques	4.2.1- Utilisation appropriée du matériel de stockage 4.2.2- Manipulation correcte du matériel de tirage
4.3	Utiliser les logiciels de recherche de recettes de cuisine	4.3.1- Identification claire des différents types de logiciels de recherche de recettes 4.3.2- Utilisation minutieuse des logiciels de recherche de recettes 4.3.3- Application juste des techniques de recherche de recettes de cuisine
4.4	Utiliser Internet pour la recherche des recettes	4.4.1- Recherche précise de recettes de cuisine sur Internet 4.4.2- Sauvegarde exacte de documents dans sa boîte électronique

Tableau 5 : Appliquer des principes de nutrition/alimentation

Objectifs		Standards
Enoncé de la compétence 5. Appliquer des principes de nutrition/alimentation		Contexte de réalisation : Ces notions sont appliquées seule ou en équipe A partir de : - Consignes - Commandes A l'aide de : - Documents - Produits et matériel Dans une cuisine ou un local adapté
Critères généraux de performance : - Détermination correcte des principes nutritionnels - Application correcte des principes nutritionnels - Association précise entre nutriments, besoins de l'organisme et aliments - Conservation optimale de la valeur nutritive des aliments		
Éléments de compétence		Critères de performance
5.1	Identifier les constituants alimentaires	5.1.1. Description correcte des nutriments 5.1.2. Détermination correcte des propriétés des nutriments 5.1.3. Détermination correcte des rôles des nutriments
5.2	Déterminer les caractéristiques des aliments	5.2.1. Classification correcte des aliments 5.2.2. Description correcte des aliments 5.2.3. Détermination correcte de la valeur nutritionnelle des aliments
5.3	Elaborer un menu	5.3.1. Identification précise des différents types de régimes 5.3.2 Etablissement correct des menus de régime

Tableau 6 : Utiliser les locaux, le matériel et les équipements

Objectifs		Standards
Enoncé de la compétence : 6. Utiliser les locaux, le matériel et les équipements		Contexte de réalisation : Ces mesures sont appliquées seule ou en équipe A partir de : <ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Commandes A l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> - Documents - Matériel et produits Dans une cuisine ou un local adapté
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Respect strict des normes d'implantation - Organisation adéquate de l'utilisation des locaux de la cuisine - Répartition exacte du matériel et de l'équipement - Installation correcte du matériel et de l'équipement 		
Eléments de compétence		Critères de performance
6.1	Utiliser les locaux	6.1.1. Identification correcte des locaux 6.1.2. Organisation correcte du personnel 6.1.2. description exacte des locaux 6.1.3. entretien correct des locaux
6.2	Utiliser le matériel	6.2.1. Identification correcte du matériel 6.2.2. Description précise du matériel 6.2.3. Manipulation juste du matériel 6.2.4. entretien correct du matériel
6.3	Utiliser les équipements	6.3.1. Identification correcte des équipements 6.3.2. Description correcte des équipements 6.3.3. Manipulation juste du matériel 6.3.4. Entretien correct des équipements

Tableau 7 : Effectuer une décoration

Objectifs		Standards
Enoncé de la compétence 7. Effectuer une décoration		Contexte de réalisation : Ces techniques sont appliquées seule ou en équipe A partir de : <ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Commandes A l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> - Documents - Produits et matériel Dans une cuisine ou un local adapté
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Détermination précise des couleurs - Identification correcte des éléments de décoration - Exécution correcte des techniques de décoration 		
Eléments de compétence		Critères de performance
7.1.	Décrire une décoration	7.1.1. Distinction correcte des couleurs 7.1.2. Substitution appropriée des couleurs 7.1.3. Identification correcte du matériel et des produits de décoration 7.1.4. Choix judicieux du matériel et des produits 7.1.5. Identification correcte des formes de décoration
7.2	Exécuter une décoration	7.2.1. Mise en place correcte du matériel et des produits 7.2.2. Réalisation correcte des types de décoration

Tableau 8 : Gérer des stocks

Objectifs		Standards
Enoncé de la compétence 8. Gérer des stocks		Contexte de réalisation Ces techniques sont appliquées seule ou en équipe A partir de : <ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Commandes A l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> - Documents - Matériel et produits Dans une cuisine ou un local adapté
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Identification correcte des différents locaux de stockage - Détermination correcte des produits et matériel à stocker - Application stricte des règles de stockage - Exécution précise de l'inventaire 		
Éléments de compétence		Critères de performance
8.1	Assurer l'approvisionnement	8.1.1- Définition correcte de l'approvisionnement 8.1.2-Choix judicieux du circuit d'approvisionnement 8.1.3-Rédaction correcte de la commande en fonction des besoins
8.2	Réceptionner la marchandise	8.2.1-Vérification correcte de la concordance entre la marchandise commandée et la marchandise reçue. 8.2.2-Vérification exacte de la qualité des produits
8.3	Stocker les marchandises	8.3.1-Explication nette des techniques de stockage selon les types de marchandises et le matériel de stockage 8.3.2-Exécution adéquate des techniques de stockage

Tableau 9 : Réaliser une entrée

Objectifs		Standards
Enonce de la compétence : 9. Réaliser une entrée		Contexte de réalisation : Cette tâche est effectuée seule ou en équipe A partir de : <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de recettes - Consignes - Commandes - Fiche technique A l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipements - Denrées et produits - Tenue professionnelle Dans une cuisine ou un local adapté Dans un Environnement sécuritaire et hygiénique
Critères généraux de performance <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place correcte du poste de travail - Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement - Exécution correcte de la technique de réalisation - Utilisation rationnelle du matériel et des équipements - Présentation esthétique du plat - Entretien et rangement corrects du poste de travail 		
Eléments de compétence		Critères de performance
9.1	Confectionner une entrée froide	9.1.1-Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et à l'environnement 9.1.2- Mise en place appropriée du poste de travail 9.1.3-Utilisation adéquate du matériel et des équipement 9.1.4-Choix judicieux des denrées 9.1.5-Application correcte de la technique de réalisation
9.2	Confectionner une entrée chaude	9.2.1-Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et à l'environnement 9.2.2- Mise en place appropriée du poste de travail 9.2.3- Mise en place appropriée du poste de travail 9.2.4-Utilisation adéquate du matériel et des équipements 9.2.5-Choix judicieux des denrées 9.2.5-Application correcte de la technique de réalisation

Tableau 10 : Réaliser un plat de résistance

Objectif		Standard
Enoncé de la compétence : 10. Réaliser un plat de résistance		Contexte de réalisation : Cette tâche peut être réalisée en autonomie ou en équipe A partir de : <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de recettes - Consignes - Commandes - Fiche technique A l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipements - Denrées et produits - Tenue professionnelle Dans une cuisine ou un local adapté Dans un Environnement sécuritaire et hygiénique
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place correcte du poste de travail - Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement - Exécution correcte de la technique de réalisation - Utilisation rationnelle du matériel et des équipements - Présentation esthétique du plat - Entretien et rangement corrects du poste de travail 		
Éléments de compétence		Critères de performance
10.1	Confectionner un plat de résistance à base de poisson	10.1.1-Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et à l'environnement 10.1.2- Mise en place appropriée du poste de travail 10.1.3- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements 10.1.4-Choix judicieux des denrées 10.1.5- Application correcte de la technique de réalisation
10.2	Confectionner un plat de résistance à base de viande	10.2.1-Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, à la santé et à l'environnement 10.2.2- Mise en place appropriée du poste de travail

		<p>10.2.3-Utilisation rationnelle du matériel et des équipements</p> <p>10.2.4-Choix judicieux des denrées</p> <p>10.2.5-Application correcte de la technique de réalisation</p>
10.3	Confectionner un plat de résistance à base de fruits de mer	<p>10.3.1- Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, à la santé et à l'environnement</p> <p>10.3.2-Mise en place appropriée du poste de travail</p> <p>10.3.3-Utilisation rationnelle du matériel et des équipements</p> <p>10.3.4-Choix judicieux des denrées</p> <p>10.3.5-Application correcte de la technique de réalisation</p> <p>10.3.6-Conformité totale du plat à la commande</p>
10.4	Confectionner un plat de résistance à base de volaille/gibier	<p>10.4.1-Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène et la santé</p> <p>10.4.2-Mise en place appropriée du poste de travail</p> <p>10.4.3-Utilisation rationnelle du matériel et des équipements choisis</p> <p>10.4.4-Choix judicieux des denrées</p> <p>10.4.5-Application correcte de la technique de réalisation</p> <p>10.4.6-Conformité totale du plat à la commande</p>

Tableau 11 : Réaliser un dessert

Objectifs		Standards
Enoncé de la compétence : 11. Réaliser un dessert		Contexte de réalisation : Cette tâche peut être réalisée en autonomie ou en équipe A partir de : <ul style="list-style-type: none"> - Fiche de recettes - Consignes - Commandes - Fiche technique A l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipements denrées et produits - Tenue professionnelle Dans une cuisine ou un local adapté Dans un Environnement sécuritaire et hygiénique
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place correcte du poste de travail - Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement - Utilisation rationnelle du matériel et des équipements - Exécution correcte de la technique de réalisation - Présentation esthétique du dessert - Entretien et rangement corrects du poste de travail 		
Eléments de compétence		Critères de performance
11.1	Confectionner un dessert à base de fruits	11.1.1-Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, à la santé et à l'environnement 11.1.2- Mise en place appropriée du poste de travail 11.1.3-Choix judicieux des denrées 11.1.4-Utilisation rationnelle du matériel et des équipements 11.1.5-Application correcte de la technique de réalisation

11.2	Confectionner un dessert à base de pâte	<p>11.2.1-Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène à la santé et à l'environnement</p> <p>11.2.2-Mise en place appropriée du poste de travail</p> <p>11.2.3-Choix judicieux des denrées</p> <p>11.2.4-Utilisation rationnelle du matériel et des équipements choisis</p> <p>11.2.5-Application correcte de la technique de réalisation</p>
11.3	Confectionner un dessert base d'appareils	<p>11.3.1-Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène à la santé et à l'environnement</p> <p>11.3.2-Mise en place appropriée du poste de travail</p> <p>11.3.3- Choix judicieux des denrées</p> <p>11.3.4- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements</p> <p>11.3.5- Application stricte de la technique de réalisation</p>
11.4	Confectionner des mousses	<p>11.4.1-Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène à la santé et à l'environnement</p> <p>11.4.2-Mise en place appropriée du poste de travail</p> <p>11.4.3- Choix judicieux des denrées</p> <p>11.4.4- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements</p> <p>11.4.5-Application stricte de la technique de réalisation</p>