



Restaurateur villageois

Référentiel de Métier et des Compétences
Référentiel de Formation
Référentiel de Certification



JANVIER 2016

PREFACE

Ce référentiel a été élaboré lors d'une formation action organisée dans le cadre du Programme pour le renforcement des capacités pour l'Education Pour tous dans le domaine de l'Enseignement et la Formation Technique et Professionnel (CAP-EPT/EFTP) pour la promotion de la formation et des offres éducatives en faveur de jeunes ruraux déscolarisés (JRD). Cette activité, financée dans le cadre du partenariat entre l'UNESCO et le Programme de Formation Professionnelle et d'Amélioration de la Productivité Agricole FORMAPROD du Ministère auprès de la Présidence chargé de l'Agriculture et de l'Élevage fait partie du processus d'harmonisation et de normalisation des programmes de formation, à un métier de base.

Cet ouvrage fait partie d'un lot de 17 référentiels portant sur :

- Des métiers agricoles : aviculteur, pépiniériste, pisciculteur, éleveur de porc, agriculteur, producteur de légumes ;
- Des métiers non agricoles : charpentier/menuisier, couturière, électricien de bâtiment, guide touristique, installateur sanitaire, maçon, mécanicien, restaurateur villageois, habitat traditionnel amélioré, sériciculteur/tisserand, vannier ;

Pour les métiers agricoles, les référentiels ont été validés pour le comité Interministériel sur l'Elaboration des Référentiels, Pour les métiers non agricoles, la validation a été effectuée par le Ministère de l'Emploi, de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle.

Que ceux qui ont contribué, de près ou de loin, à la réalisation de ce référentiel, trouvent ici mes sincères remerciements :

- L'UNESCO à travers le programme CAP-EPT/EFTP ;
- Le programme FORMAPROD du Ministère auprès de la Présidence chargé de l'Agriculture et de l'Élevage ;
- Les cadres et techniciens des ministères concernés ;
- Les formateurs des établissements publics et privés ;
- Les professionnels des secteurs concernés.

Puisse ce référentiel être utilisé à bon escient par les acteurs de la formation professionnelle dans le cadre de leur travail.

Le secrétaire Général
du Ministère de l'Emploi, de l'Enseignement Technique
et de la Formation Professionnelle



Table des matières

EQUIPE DE PRODUCTION	3
REMERCIEMENTS	4
I – REFERENTIEL DE METIER ET DES COMPETENCES (RMC)	5
PREMIERE PARTIE – LE METIER DE RESTAURATEUR VILLAGEOIS	5
SECTION 1–DONNEES GENERALES SUR LE METIER.....	5
1.1 Présentation du métier	5
1.2 Equipement et matériaux utilisés	5
1.3 Conditions de travail	6
1.4 Exigences du métier	7
1.5 Responsabilités de la personne	7
2.1 Interactions opérationnelles	7
2.2 Formation.....	7
SECTION 2–ANALYSE DES TACHES ET DES OPERATIONS	7
2.1 Tableau des tâches et des opérations	7
2.2 Informations complémentaires au sujet des tâches	9
2.3 Processus du travail	10
SECTION 3–CONDITIONS DE REALISATION ET CRITERES DE PERFORMANCE	10
SECTION 4–CONNAISSANCES, HABILITES ET ATTITUDES	17
4.1 Connaissances	17
4.2 Habiletés	17
4.3 Attitudes.....	17
SECTION 5–SUGGESTIONS RELATIVES A LA FORMATION	17
DEUXIEME PARTIE : LES COMPETENCES A DEVELOPPER	19
1- LISTE DES COMPETENCES CIBLES DU FUTUR PROGRAMME D’ETUDES	19
19- MATRICE DES COMPETENCES	20
II – REFERENTIEL DE FORMATION	22
INTRODUCTION	22
SOIT 604 HEURES OU 16 SEMAINES + EVALUATION	23
SECTION 1–PRESENTATION GENERALE DU PROGRAMME	24
1.1. La nature et les buts du référentiel de formation :	24
1.2.Les intentions éducatives	25
SECTION 2–LE SCENARIO DE FORMATION	25
2.1La liste des compétences	25
SECTION 3–CONTENU DE LA FORMATION	27
3.1 Système de formation	27
3.2 Les fiches descriptives des compétences particulières.....	27
2.3 Programme de l’Enseignement Général Appliqué	68
III REFERENTIEL DE CERTIFICATION	75

NOTES

RECOMMANDATIONS

1. PEDAGOGIE

- Rythme de travail adapté au profil des JRD (Ont abandonné l'école depuis un certain moment)
 - Pause fréquente
 - Une séquence de 90 mn
- Langue et langage appropriés au niveau des JRD (Cours en malagasy-pas trop de mots difficiles/savants, terre à terre ...)
- Mobiliser les méthodes et techniques de l'andragogie
- Favoriser la méthode Observation-Démonstration-Explication-Reproduction ☞ Apprendre en faisant

2. FORMATEURS

- Miser sur l'expérience/compétence professionnelle en restauration
- Minimum BEPC
- Ayant les fibres d'un formateur (la capacité de transfert de compétences)
- Disponible à se former dans le domaine de l'andragogie
- Lecture et utilisation des référentiels
- Animation de groupe-Communication pédagogique-Psychologie des JRD)

3. STRUCTURES DE FORMATION

- Etablissements publics/privés/associatifs disposant un local, des ressources humaines, matérielles nécessaires à la formation du restaurateur villageois(liste en annexe)

4. REFERENTIEL

- Utilisation stricte du référentiel
- Disposition des plans de session
- Maîtrise et conformité au contenu du référentiel

5. MATIERES D'ŒUVRE

- Cf (liste en annexe)

EQUIPE DE PRODUCTION

La conception de ce référentiel intitulé « RESTAURATEUR VILLAGEOIS » a pour but d'identifier les différentes activités, les tâches et les modes opératoires relatifs au métier de restaurateur villageois ainsi que les différentes compétences à acquérir pendant la formation des Jeunes Ruraux Déscolarisés.

Le contenu de ce document a été élaboré par plusieurs institutions représentées par les personnes suivantes et des professionnels du métier.

L'équipe de rédaction est constituée de :

Adolphine RAZAFINAMANA	INFor / METFP
Charlie RASAMIMANANA	DRETFP –Atsinanana
Kemba Ranjaline Harristine	DAAQ / METFP
Lala RALAIIVY	CTHT
RANDRIANTSOA	SAF – AGROTECH
Virginie RAZANABARY	CITE Toamasina
Tsirihaina RANDRIAMPENO	APDRA – Pisciculture
Bernardin ANDRIAMIHAJA	LTP Fandriana
Gérard ANDRIAFANOMEZANTSOA	LTPA Fandriana
Irène Marie RAMIARAMBOATSOA	DRETFP – Amoron'i Mania
Jules RAZAFINDRAFAHA	INFor / METFP
Marie Florida RANAMPY	INFor / METFP
Jean Désiré RAJAONARISON	DRDR – AMM
Tsiribihina ANDRIATSIHOARANA	FIFATAM – AMM
Oelinirina RAZAINANDRAINA	Association BABAKOTO
Vero D. RASOZANAMITA	Saint Gabriel Toamasina
Jeanson LAHADY	SPE / DAMB / METFP
Hobitiana H. RAKOTONDRAMANITRA	ONEF / METFP
Haingolalaina BEMANANJARA	CFP Ambositra
Pierrette RAZANANORO	Centre Saint Benoit – Fénéry Est
Marcel RAMANOHERY	MFPTLS – DEFP
Jean Mahefason RAKOTOTIANA	CFP 3A – AMM
Virginie RAVONARIMALALA	METFP / DAMB – SVA
Lalao RAKOTOARIVONY	METFP / DAMB – SCAMB
Hary RAZAFINIMPIASA	INFor / METFP
Hery RAKOTONDRAJAONA	CITE Ambositra

REMERCIEMENTS

Pour élaborer ce Référentiel du Métier « restaurateur villageois », il nous a fallu des appuis précieux sous forme de formation, de discussion, de conseil et de documentation. L'équipe de production remercie sincèrement toutes les personnes qui - de près ou de loin l'ont aidée dans la réalisation de ce Référentiel du métier et des compétences.

Elle exprime ici sa reconnaissance :

- ✓ à l'UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization),
- ✓ au Ministère de l'Emploi de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle (MEEFTP),
- ✓ aux Directions Régionales de l'Emploi et de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle . (DREEFTP AMM et ATS)
- ✓ à l'Institut National de Formation du Personnel des Etablissements d'Enseignement Technique et de la Formation professionnelle (INFOR),
- ✓ à la Direction de l'Accréditation et de l'Assurance Qualité (DAAQ),
- ✓ à l'Observatoire National de l'Emploi et de la Formation (ONEF),
- ✓ à la Direction de l'Apprentissage des Métiers de Base (DAMB),
- ✓ aux professionnels du métier qui ont beaucoup contribué à l'Analyse de la Situation du Travail.



2.2. Modalités d'évaluation

 L'évaluation comprend :

- Un contrôle en cours de formation (CCF) durant le développement de chaque module.
- Une évaluation finale en deux parties : examens théoriques et examens pratiques pour tous les modules.

La formation sera sanctionnée par un certificat de fin de formation pour les apprenants ayant validé l'ensemble des modules et ayant obtenu une moyenne générale supérieure ou égale à 12/20. Les apprenants n'ayant pas validé l'un des modules doivent reprendre le ou les modules non validé(s).

DEFINITION DES EPREUVES

Les épreuves des unités professionnelles (EP 01 à EP 12)

- Finalités de l'épreuve :

Ces épreuves CCF doivent permettre de vérifier les compétences du candidat concernant la mise en œuvre des connaissances acquises dans des situations professionnelles réelles. Les apprenants doivent pratiquer chaque situation en réalisant des interventions sur site et l'évaluation portera sur les points suivants :

- L'aptitude du candidat à mobiliser ses savoirs et savoir-faire dans des situations concrètes
- Le degré d'autonomie du candidat, la façon dont il communique
- Les résultats obtenus en relation avec les compétences mises en œuvre.
- La dextérité durant le travail et l'efficacité des actions

ÉPREUVE EG 01 : Mathématiques appliqués

Durée : 2h

Le sujet de mathématiques porte sur la résolution d'un problème composé de divers éléments de calcul, de tracés géométriques.

Les thèmes mathématiques mis en œuvre portent principalement sur les notions les plus utiles pour les sciences physiques, la technologie ou la mécanique

ÉPREUVE EG 02 : - Sciences appliquées

Durée : 4h

L'épreuve devra porter sur les notions de sécurité et hygiène dans l'exercice de la fonction de RESTAURATEUR et sur la technologie culinaire

ÉPREUVE EG 03 : - Communication écrite et orale dans les situations professionnelles

Durée : 2h

Le sujet de communication est composé : d'une épreuve orale consiste à déterminer une situation (retard dans l'exécution du travail-demande d'autorisation d'absence- ...) et simuler une conversation téléphonique avec son chef.

Et d'une épreuve écrite dans laquelle il est demandé de rédiger une lettre à son chef hiérarchique

I – REFERENTIEL DE METIER ET DES COMPETENCES (RMC)

PREMIERE PARTIE

– LE METIER DE RESTAURATEUR VILLAGEOIS

Section 1 – Données générales sur le métier

1.1Présentation du métier

Le métier de « restaurateur villageois » appartient au secteur Agro-alimentaire et Alimentaire » et au sous –secteur de la Restauration.

Le métier de « restaurateur villageois » exige de son personnel une qualification à toutes les opérations de la réalisation compte tenu :

- de la grande diversité des plats (européen, chinois, malagasy, ...), des sauces, des boissons,
- de la grande qualité esthétique,
- de l'exigence technique des réalisations.

Les exigences du métier sont basées sur les critères suivants:

- L'hygiène et la propreté ;
- Une forte motivation ;
- Sens de l'organisation ;
- Des connaissances de base en lecture, écriture et calcul ;
- Une dextérité manuelle.

A l'issue de la formation, la personne aura une connaissance des méthodes de conservation des produits, une connaissance des termes techniques de base du métier et des notions de base d'utilisation et d'entretien des équipements et outillage spécifiques

1.2Équipement et matériaux utilisés

Le restaurateur villageois doit savoir manipuler les matériels suivants :

Planche à découper ;

Table de travail ;

Réchaud à charbon, four (bois de chauffe), briquet à gaz ;

Matériels de cuisson : marmites (de différentes tailles), poêle, bassine à friture, ... ;

Bassines, cuvettes,

Thermos, passoire, gobelet, spatule à bois, louches,

Tables, chaises,

Assiettes, cuillers, fourchettes, couteaux, tasses, bols, petites cuillers, ...

1.3 Conditions de travail

Lieu de travail

Le restaurateur villageois travaille dans des espaces comprenant une cuisine, une salle de restauration dans un petit hôtel, souvent aux bords d'une route nationale. Leur environnement se caractérise par :

- Une propreté stricte,
- Une disponibilité en eau,
- Un espace minimum de 2-6 m²,
- Un espace approprié à la cuisson, avec du feu (charbon de bois, feu de bois...)
- Du bruit, des odeurs et de fortes variations de température,
- Travail quotidien même les dimanches et les jours fériés

Risques et maladies professionnelles

La station debout prolongée, l'évolution dans des espaces exigus et les horaires contraignant peuvent engendrer de la fatigue et sont des facteurs d'accidents. L'utilisation du matériel décrit ci-dessus peut provoquer des coupures ou brûlures surtout au niveau des mains.

1.4 Exigences du métier

Physiques, intellectuelles et comportementales Exigences physiques :

- Une bonne condition physique, de l'endurance,
 - Etre résistant à la chaleur du feu pendant la cuisson
 - De la tolérance au stress
 - De l'agilité et de la dextérité
 - Exigences intellectuelles :
 - * Maitrise le métier de « restaurateur »,
 - * Savoir utiliser tous les matériels nécessaires/existants pour réaliser le travail,
 - * Avoir le sens de l'observation,
 - * Etre créatif
 - * Exigences comportementales :
 - * Avoir une culture de l'accueil (politesse, sourire,...)
 - * Etre prudent
 - * Etre sobre
 - * Capacité à travailler en équipe
 - * Avoir de la souplesse
 - * Etre dynamique
 - * Avoir la patience
 - * Respect strict de la propreté (physique, environnement, plats préparés et servis, ...)
 - * Avoir le sens de responsabilité
- Contre-indications (allergie, handicap) Allergie Taizan'aretina (lèpre, tuberculose, ...)

III REFERENTIEL DE CERTIFICATION

REGLEMENT D'EXAMEN

L'examen auquel sera soumis le candidat au métier de restaurateur villageois comprend deux parties :

- les épreuves professionnelles,
- les épreuves d'enseignement général

EPREUVES	Coeff	Mode	Durée
UNITES PROFESSIONNELLES			
EP 01 - Hygiène des locaux et des matériels	1	CCF	
EP 02 - Préparation du poste de travail	1	CCF	
EP 02 - Transformation des produits alimentaires bruts en produits alimentaires semi-élaborés	2	CCF	
EP 04 - Les préparations froides de base	4	CCF	
EP 05 - Les préparations chaudes de base	4	CCF	
EP 06 - Les préparations froides élaborées	4	CCF	
EP 07 - Les préparations chaudes élaborées	6	CCF	
EP 08 - Préparation des bases pâtisseries simples	4	CCF	
EP 09 - Préparation des desserts et des pâtisseries	4	CCF	
EP 10 - Réalisation de met pour le petit-déjeuner	3	CCF	
EP 11 - Les opérations de fin de service	2	CCF	
EP 12 - Approvisionnements	1	CCF	
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL			
EG 01- Maths appliqué à la profession	1	Ponctuelle écrite	02h
EG 02 -Sciences appliquées	3	Ponctuelle écrite	04h
EG 03- Communication	1	Ponctuelle écrite et orale	01h
EG 04- Commercialisation	1	Ponctuelle écrite	01h

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs :

Module professionnel avec des applications au centre et chez les professionnels. Il s'agit de : Communiquer avec les acteurs du marché sur les produits, leurs destinations et l'évolution des cours du marché et la réalisation de l'acte de vente des produits ; L'apprenant doit être suivi au centre, chez le référent et en famille lors des phases pratiques et le moniteur doit lui permettre d'acquérir l'esprit de l'observation, d'application et d'analyse des situations professionnelles concrètes vécues sur le marché par les professionnels.

Précisions relatives aux résultats attendus de la formation :

- Communiquer avec les acteurs du marché ;
- Réaliser le stockage et conditionnement des produits ;
- Réaliser l'acte de vente des produits et le conserver

Evaluation formative :

Pratique portant sur l'identification de l'acheteur, la qualité et la quantité demandée et offerte, la négociation du prix, la conclusion de l'acte de vente

Sous objectif	Contenu /thèmes abordés	Recommandations pédagogiques
S'informer et informer le marché sur ses produits	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de création des réseaux de commercialisation ou d'acquisition des fournitures - Recherche des informations sur les prix, le marché les circuits de commercialisation le comportement du consommateur (loi de l'offre et la demande) et sur les innovations en cours - Promotion des produits sur le marché 	Développement des aptitudes de négociation chez l'apprenant Participation des apprenants aux échanges d'expériences,
Réaliser le stockage et la conservation des produits	Gestion des stocks	
Présenter les produits de qualité à mettre sur le marché	Normalisation Présentation du produit (Qualité du produit)	
Réaliser l'acte de vente	Technique de négociation (des prix, période, lieux et délai de livraison...) Contrat de vente Gestion des ventes	

1.5 Responsabilités de la personne

Le restaurateur villageois a une grande responsabilité dans l'exécution de toutes les tâches qu'il (elle) effectue de façon efficace et correcte, et de terminer la commande que le client lui a confié. Il/elle est responsable de toutes les décisions prises ainsi que des conséquences.

2.1 Interactions opérationnelles

Le restaurateur villageois travaille en toute autonomie dans le contexte d'auto emploi, Il (elle) peut faire appel suivant les commandes à des extras. Il prend toutes les décisions et l'initiative dans son travail. Il agit en interaction avec les clients.

Le contexte professionnel se caractérise par l'évolution de la technologie (four solaire, ...) et la relation avec divers clients.

2.2 Formation

La situation de la formation à Madagascar

La formation professionnelle (initiale ou qualifiante) à Madagascar pour les différents métiers existants dépend beaucoup du financement de l'Etat. Ce financement s'avère très mince pour le Ministère de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle.

Le centre de formation comme le Collège technique mixte (CTM) qui est l'un de centre de formation publique à Madagascar dépend du METFP est encore en difficulté vue l'insuffisance des ressources financières et matérielles. Malgré cela, les compétences des personnels enseignants et leurs efforts sont visibles à travers les placements de ses apprenants dans les établissements hôteliers, et le taux des jeunes recrutés en restauration « secteur hôtellerie » ne cesse pas d'augmenter à chaque nouvelle année scolaire.

Quant aux centres de formation privés, ils deviennent de plus en plus nombreux. Cependant, ils n'offrent pas des formations qualifiées qui permettent aux apprenants de poursuivre professionnellement après leurs formations. On présume, que seul l'aspect financier intéresse et non la compétence à faire acquérir par les apprenants.

Section 2 – Analyse des tâches et des opérations

2.1 Tableau des tâches et des opérations

Le tableau des tâches et des opérations est présenté dans les pages suivantes. Les tâches sont des actions qui permettent d'illustrer des produits ou des résultats de travail. Les opérations renseignent, pour leur part, sur les étapes de réalisation des tâches et sont reliées aux méthodes, techniques ou habitudes de travail.

Dans le tableau, les tâches figurent sur l'axe vertical à la gauche et sont numérotées de 1 à 9 (x). Les opérations associées à chacune se trouvent à l'horizontale, avec une numérotation de deuxième niveau (1.1, 1.2, 1.3....).

TÂCHES	OPERATIONS
1. Entretien des locaux et des équipements	1.1 .Ouvrir la cuisine, les locaux (s'il y a lieu) 1.2 . Se préparer (hygiène corporelle, tenue professionnelle) et préparer son matériel 1.3. Nettoyer les surfaces (murs, sols) et les plans de travail 1.4. Nettoyer les équipements, les petits matériels 1.5. Vérifier et ranger les espaces de stockage (dont frigos), les DLC/DLUO, éliminer les produits à risque 1.6. Vérifier et nettoyer les poubelles 1.7 .Mettre en place le matériel et maintenir en ordre les postes de travail 1.8. Fermer la cuisine (débranchements de sécurité)
2. Effectuer l'approvisionnement	2.1. Etablir une liste 2.2. Se rendre sur les lieux d'approvisionnement 2.3. Acheter les produits en vérifiant leur qualité et en respectant le budget 2.4. Contrôler les achats selon la liste 2.5. Rapporter les achats sur le lieu de travail 2.6. Stocker les produits
3. Préparer le petit déjeuner	3.1. Confectionner le petit déjeuner: Vary @anana, vary soa, kitoza, hena baolina, ... 3.2 Préparer yaourt et flans 3.3 Confectionner les plats à base d'œufs 3.4. préparer les pâtes de base (crêpe, beignet, cake, gâteaux secs, mofo gasy sns...) 3.5 Confectionner les salades de fruits Confectionner les boissons chaudes (thé, café, lait, chocolat chaud), les jus de fruit.
4. Préparer les plats du jour	4.1. Trier les matières d'œuvre 4.2 .Préparer la viande de boucherie (découper, parer) 4.3 .Préparer les volailles (habiller, parer) 4.4 .Préparer les poissons et fruits de mer (habiller, parer) 4.5 .Préparer les légumes (laver et désinfecter, éplucher, tailler) 4.6. Portionner, conditionner, mettre dans un récipient

Il doit pouvoir s'exprimer de façon compréhensible avec les mêmes interlocuteurs ;
 Il doit pouvoir entrer en relation avec eux au moyen des TIC disponibles dans son environnement.

Evaluation :
 Pratique, écrit et oral.

Sous objectif	Contenu /thèmes abordés	Recommandations pédagogiques
Communi-quer par voie écrite ;	Les méthodes de communication par voie écrite ; Les outils de communication par voie écrite ; Les techniques de communication	Lettre de correspon-dance simplifiée, insister sur la technique de base de la rédaction Différents documents à remplir, Vocabulaire techniques, formula-tion d'une idée, règles grammaticales
Communiquer oralement ;	Les méthodes de communication par voie orale ; Les outils de communication par voie orale ; Les techniques de communication	Dialogue, jeu de rôle, échange d'idée.... Expression orale
Communiquer par TIC.	Les méthodes de communication par TIC Les outils de communication par TIC Les techniques de communication par TIC Autres moyens de communication	Usage de l'outil de messagerie

2.3. 3 Pôle de commercialisation

MO2: Commercialisation des produits de l'exploitation	
Durée 20 heures	
Durée et approche pédagogique	18 heures
Objectif général du module : Négocier un marché, développer les circuits de commercialisation et vendre ses produits	
Sous-objectifs du module :	
<ul style="list-style-type: none"> - S'informer sur le marché - Présenter les produits de qualité à mettre sur le marché - Réaliser l'acte de vente de ses produits 	

Comment prévenir les risques professionnels ?	Risques liés à l'électricité, aux combustibles gazeux et à l'activité physique Mesures de préventions individuelles et collectives Postures et gestes adaptés Conduite à tenir en cas d'accident (alerte et protection) <i>Une formation aux gestes de premiers secours en milieu professionnel est souhaitable</i>	Mettre les élèves dans des situations professionnelles pour les rendre capables : - d'analyser une situation à risque (risques électriques, liés aux combustibles gazeux, à l'activité physique) - de nommer les mesures de prévention - d'indiquer les gestes de secours en cas d'accident
		- éventuellement, d'appliquer les gestes de premiers secours

2.3. 2 Pôle de communication

MO1: Communication écrite et orale dans les situations professionnelles

Durée : 46 heures

Durée et approche pédagogique | 46 heures dont :

Objectif général du module :

Ce module vise à donner à l'apprenant des aptitudes à communiquer en malgache et/ou en français vers une diversité d'acteurs dans le cadre de sa profession. Il doit donc maîtriser un minimum de règles et de techniques tant de la communication écrite que de la communication orale.

Sous-objectifs du module :

Communiquer par voie écrite ; Communiquer oralement ; Communiquer par TIC.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs :

Le restaurateur villageois dans le cadre de son métier aura à communiquer par voie orale et par voie écrite, pour s'approvisionner en fournitures, pour écouler ses produits, pour négocier des marchés, pour s'informer de l'évolution des marchés, pour s'intégrer dans le milieu socioculturel dans lequel il vit.

Il doit donc disposer des techniques et méthodes de communication les plus courantes et disponible dans son environnement.

Précisions relatives aux résultats attendus de la formation :

Le restaurateur villageois doit pouvoir lire ou établir tout type de documents papier lui permettant de communiquer avec ses interlocuteurs habituels : pour les formulaires, les commandes, les factures, ... ;

5. Réaliser les sauces de base	5.1 Confectionner les fonds de base 5.2 Préparer les éléments de liaison 5.3 Terminer les fonds de base 5.4 Elaborer les sauces
6. Réaliser les cuissons simples	6.1. Réaliser les cuissons : sauter, braiser 6.2. Réaliser la cuisson des garnitures (légumes, féculents) : frire, poêler 6.3. Réaliser les plats du jour
7. Préparer les soupes	7.1. Réaliser les consommés 7.2. Préparer les viandes (jarret, tongotr'omby, poulet, ...) 7.3. Procéder à la cuisson des pâtes alimentaires 7.4. Préparer la garniture : légumes, ... 7.5. Terminer les préparations 7.6. Dresser le plat
8. Réaliser les bases pâtisseries	8.1. Confectionner les pâtes de base : génoise, pâte à chou, pâte à beignet, pâte à crêpe et réaliser les cuissons 8.2. Nettoyer, parer et tailler les fruits 8.3. Monter les biscuits, les génoises 8.4. Confectionner les crèmes de base 8.5. Préparer les éléments de décoration 8.6. Conditionner
9. Assurer le service	9.1. Préparer les éléments de chaque assiette 9.2. Assembler les éléments de l'assiette 9.3. Envoyer ou servir 9.4. Ranger les postes de travail en fin de service

2.2 Informations complémentaires au sujet des tâches

Les spécialistes ont été amenés à se prononcer sur la fréquence d'exécution, la complexité et l'importance relative de chacune des tâches. Le tableau suivant présente les chiffres qui constituent des moyennes de leurs estimations.

TÂCHES	Fréquence d'exécution	Complexité	Importance relative
1. Entretenir les locaux et les équipements	20 %	4	4
2. Assurer les approvisionnements	10 %	3	2
3. Préparer le petit déjeuner	10 %	2	2
4. Effectuer les mises en place préliminaires	25 %	4	4
5. Réaliser les sauces de base	5 %	3	2

6. Réaliser les cuissons simples	10 %	3	3
7. Réaliser les bases pâtisseries pour les desserts	10 %	3	3
8. Assurer le service	10 %	2	3
TOTAL	100 %		

2.3 Processus de travail

Le processus de travail, les principales étapes d'exécution des tâches, relevé dans le cadre de l'élaboration du référentiel du métier de restaurateur villageois est le suivant :

METIER : RESTAURATEUR VILLAGEOIS	
PROCESSUS DE REALISATION	
1ère étape	Organiser le travail
2ème étape	Réaliser le travail
3ème étape	Contrôler le travail
4ème étape	Finaliser le travail

Section 3 – Conditions de réalisation et critères de performance

Les spécialistes ont décrit, pour chacune des tâches, les conditions de réalisation et les critères de performance les plus significatifs. L'information recueillie à cet égard est présentée dans les tableaux de cette section.

Les conditions de réalisation des tâches réfèrent à des aspects tels les caractéristiques de l'environnement de travail, le lieu de travail, le degré d'autonomie entourant l'exécution de la tâche, l'équipement et les ouvrages de référence. Les critères de performance sont des points de repère permettant de constater si la tâche est exécutée de façon satisfaisante.

TÂCHE 1 : Entretenir les locaux et les équipements	
CONDITIONS DE REALISATION	CONDITIONS DE REALISATION
Degré d'autonomie : Travail autonome Références : Matériels utilisés : savon et torchon, balais, désinfectant (insecticide) pour le grand nettoyage, paille de fer, éponge, tête de loup	Santé et sécurité : Hygiène générale, port de tablier Autonomie : haut degré de responsabilité Quantité : deux fois par jour, au début et à la fin de la journée

	<p>principaux parasites</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définition du pouvoir pathogène des micro-organismes - Indication des troubles et des conséquences de la présence d'insectes et de parasites (allergies, paludisme, ...) 	<p>face à ce risque</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'identifier les risques liés à la présence de micro organismes, d'insectes et de parasites
Comment prévenir les contaminations et les maladies ?	<ul style="list-style-type: none"> - Justification du port de la tenue professionnelle et des étapes de la procédure du lavage des mains - Classification des produits de nettoyage en fonction de leur mode d'action (désinfectants, détergents, détartrants, antiparasites, ...) et mesures de sécurité liées à l'utilisation et au stockage des produits de nettoyage - Justification de la réglementation sur la chaîne du froid et la chaîne du chaud : liaison chaude, liaison froide, remise en température - Justification des mesures pour la maîtrise des risques liés à l'exposition des produits en salle de restaurant et en vitrine 	<p>Mettre les apprenants dans des situations professionnelles pour les rendre capables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour le personnel, pour les locaux et pour le matériel - pour la réception et le stockage des denrées - pour le respect des températures des denrées - pour les produits exposés en salle et en vitrine (réfrigérées ou non) - pour les plats cuisinés à l'avance
Quels sont les constituants des aliments ?	<ul style="list-style-type: none"> - Nature et propriétés des constituants alimentaires - Modifications physico-chimiques intervenant sous l'action de l'air, de la chaleur, des facteurs chimiques (acides) lors : du stockage des préparations alimentaires des cuissons de la distribution 	<p>Mettre les élèves dans des situations professionnelles pour les rendre capables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'identifier les biomolécules (glucides, lipides, protides, vitamines, minéraux, eau) et de d'indiquer leurs rôles dans l'organisme - d'identifier les modifications physico-chimiques liées à différents facteurs (stockage, préparation, distribution)

- L'enseignant pourra commencer chaque séquence par une évaluation diagnostique des acquis du collège
- Chaque séquence fera l'objet d'une évaluation de fin de séquence qui évaluera les connaissances scientifiques des élèves et leur capacité à les mobiliser dans une situation professionnelle de restaurateur villageois.

Séquences d'apprentissage	Ressources	Activités en situation professionnelle et évaluation de fin de séquence
Quelle est l'origine des contaminations et des maladies dans un hôtel restaurant ?	<ul style="list-style-type: none"> - Notions de contamination initiale et de contamination au cours de la fabrication - Conditions de multiplication des bactéries (salmonelles, staphylococcus aureus, clostridium perfringens) - Diversité des micro-organismes : définition d'une bactérie, d'un virus, d'un champignon microscopique et énumération des paramètres favorables ou défavorables au développement de micro-organismes) - Caractéristiques d'une eau potable et dangers de l'utilisation d'une eau non potable - Présentation des différents agents chez les insectes : acariens, puces, punaises, poux, agents de la gale, larves, etc. - Présentation des principaux parasites, oxyures, agents du paludisme, etc. 	<p>Mettre les apprends dans des situations professionnelles pour les rendre capables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de présenter les agents vecteurs de maladies dans les unités d'hébergement (micro-organismes, insectes, parasites) - de présenter le mode de contamination des aliments - de présenter les conditions favorisant la multiplication des bactéries
Quelles contaminations, quelles maladies ?	<ul style="list-style-type: none"> - Toxi-infection alimentaire : identification des signes caractéristiques d'une intoxication alimentaire, de la bactérie responsable, des aliments contaminés et du mode de contamination - Parasitoses alimentaires : énoncé des 	<p>Mettre les apprenants dans des situations professionnelles pour les rendre capables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de repérer les signes d'une intoxication alimentaire - de formuler des mesures à prendre

Consignes particulières :	Qualité : du service, précision de l'exécution, respect des normes de qualité
Conditions environnementales : danger avec les désinfectants, Travail à l'intérieur et à l'extérieur	Attitudes et habitudes particulières à la tâche : Faire preuve d'organisation et de rigueur, avoir le sens de la propreté et de l'hygiène corporelle
Interactions : avec les membres de l'équipe	Spécificité technique de la tâche : <ul style="list-style-type: none"> - Requiert une habileté particulière - Nécessite l'utilisation d'un outil/d'une technique spécifique ainsi qu'une maîtrise de l'exécution

TÂCHE 2 : Effectuer l'approvisionnement	
CONDITIONS DE REALISATION	CONDITIONS DE REALISATION
Degré d'autonomie : Travail individuel ou autonome	Santé et sécurité : respect des normes Précautions à prendre : ne pas mélanger les denrées et les produits d'entretien
Références : liste préétablie	Autonomie : degré de responsabilité, Aucune initiative à prendre
Matériel et équipement utilisés : panier, soubique, glacière	Quantité : journalier, délais d'exécution à prendre en compte
Consignes particulières : précisions techniques sur les produits	Qualité : exigée, précision de l'exécution conformément à la liste préétablie et respectant les normes de qualité
Conditions environnementales : connaissance des maladies Travail à l'extérieur	Attitudes et habitudes particulières à la tâche : Organisation, rigueur, propreté, hygiène corporelle
Interactions : aucune	Spécificité technique de la tâche : requiert une habileté particulière,

TÂCHE 3 : Préparer le petit déjeuner	
CONDITIONS DE REALISATION	CONDITIONS DE REALISATION
Degré d'autonomie : Travail individuel ou en équipe, supervisé ou autonome selon le cas	Santé et sécurité : Hygiène générale, port de tablier et de gants, pas de vêtement synthétiques mais en coton, port de chaussures fermées
Références : recettes, livres de cuisine Matières premières utilisées : vary, anana, hena, pirina, farine, œufs, huile, beure, sucre, fruits, lait, café, cacao, thé	Autonomie : existence de technique de réalisation suivant la préparation
Outils et appareils : cuillère à soupe, fourchette, couteau, cuillère à café, spatule en bois, louche, fouet...	Quantité : échéance suivant le temps de cuisson
Instruments : balance, verre doseur Equipement : marmite, cuvette	Qualité, précisions, finition
Consignes particulières : conformément aux précisions techniques à respecter	Attitudes et habitudes particulières à la tâche : propreté, hygiène corporelle
Conditions environnementales : risque d'accident avec le feu de cuisson et les couteaux (coup de couteau involontaire), travail toujours à l'intérieur	Spécificité technique de la tâche : - Utilisation d'un outil ou d'une technique spécifique : exemple passoire pour le thé ; - Maîtrise d'une exécution spécifique : exemple pour la salade de fruit : banane avec citron
Interactions : avec le client	

TÂCHE 4 : Préparer les plats du jour	
CONDITIONS DE REALISATION	CONDITIONS DE REALISATION
Degré d'autonomie : Travail individuel ou en équipe selon le cas	Santé et sécurité : Hygiène générale, port de tablier et de gants, pas de vêtement synthétiques mais en coton, port de chaussures fermées
Supervisé si travail extra et autonome sinon	Autonomie :
Références : recettes, livres de cuisine	

Séquences	Exemples d'activités en situation d'apprentissage	Exemples d'activités en situation d'apprentissage
A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de maîtriser les grands repères du calcul numérique, du repérage et de la proportionnalité et de les appliquer à des situations professionnelles.		
Calcul numérique	Quatre opérations Opérations sur les nombres en écriture décimale Calcul de la variation de l'intérêt d'un capital	Calcul de la durée d'exécution d'une tâche Calcul de pourcentages Calcul issu d'une proportionnalité Comparaison de nombres en (recettes) Calcul d'un coût, d'un prix, d'une remise, d'un taux
Repérage	Nombres en écriture fractionnaire Lecture d'un tableau numérique (simple ou à double entrée) Se repérer sur un axe Se repérer dans un plan muni d'un orthogonal	Lecture d'un tableau de proportionnalité (tableau de mesure) Lecture d'une règle graduée Lecture de modèle repère Utiliser des représentations graphiques
Proportionnalité	Suites de nombres	Conversion de monnaies (Ariary-Franc proportionnelles Malgache-Euros)

MGRV 02 : Sciences appliquées
Durée : 20 heures
Objectif : En situation professionnelle, savoir appliquer des connaissances scientifiques : - à l'hygiène - à la sécurité
Remarques : - Chaque séquence comportera des séances d'apprentissages de base (ressources scientifiques) précédant leur intégration dans des situations professionnelles (activités et évaluation)

<p>4- Gérer les éléments réquisitionnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle des produits obtenus avec la réquisition initiale (identité, quantité, qualité...) - Capacité à réagir de façon appropriée en cas de dysfonctionnement (erreur de livraison...) - Affectation appropriée des produits obtenus (destinataires, lieux de rangement...) - Respect des règles d'hygiène et de sécurité dans la manipulation des produits alimentaires - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie dans la manipulation des différentes fournitures - Connaissance et respect des procédures de décartonnage (déconditionnement, tri des déchets...) - Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage) - Rapidité, efficacité et efficience de travail
---	---

<p>Matières premières : viandes, poissons, volailles, fruits de mer, légumes</p> <p>Outils et appareils : couteaux, planche à découper, plaque à débarrasser, calotte, passoire</p> <p>Consignes particulières : précisions techniques. Exemple technique de réalisation pour l'habillage du poisson</p> <p>Conditions environnementales : risque d'accident tels les coupures de couteaux ou les risques de bris, Travail à l'intérieur</p> <p>Interactions : présence d'assistant ou de personnel d'appoint selon le cas</p>	<p>Quantité : Selon la capacité d'accueil du restaurant</p> <p>Qualité :</p> <p>Attitudes et habitudes particulières à la tâche : Organisation, soin, propreté, rigueur, hygiène corporelle</p>
--	---

2.3 Programme de l'Enseignement Général Appliqué

2.3.1 Pôle sciences : mathématiques et sciences appliquées

MGRV 01 : Mathématiques appliquées

Durée : 14 heures

Objectifs : En situation professionnelle, savoir :

- faire des calculs numériques simples en utilisant des entiers naturels et des nombres en écriture décimale et fractionnaire
- Comprendre l'utilité des monnaies, savoir effectuer les calculs sur les monnaies
- utiliser des suites de nombres proportionnelles

Remarques :

- Chaque séquence commencera par une évaluation diagnostique des ressources
- Les activités de calcul numérique feront l'objet d'exercices de calcul mental systématiques en début de séquence
- Chaque séquence fera l'objet d'une évaluation de fin de séquence, qui devra être prévue dans la répartition.

TÂCHE 5 : Réaliser les sauces de base

CONDITIONS DE REALISATION	CONDITIONS DE REALISATION
<p>Degré d'autonomie : Travail individuel ou en équipe, supervisé ou autonome selon le cas</p> <p>Références : recettes, livres de cuisine</p> <p>Matières premières : parure (viande, poisson, volaille), garniture aromatique (oignon, carotte, ...), farine, maïzena, œufs, beurre, ...</p> <p>Outils et appareils : couteau, planche à découper, spatule en bois, fouet, ...</p> <p>Consignes particulières : consignes du client selon le cas</p> <p>Equipement : marmites, sauteuse</p>	<p>Santé et sécurité : Hygiène générale, port de tablier et de gants, pas de vêtement synthétiques mais en coton, port de chaussures fermées</p> <p>Autonomie :</p> <p>Quantité :</p> <p>Attitudes et habitudes particulières à la tâche : Organisation</p> <p>Qualité : respect de norme, soin, rigueur, propreté, hygiène corporelle</p>

Conditions environnementales : travail à l'intérieur Interactions : présence d'assistant ou de personnel d'appoint selon le cas	Spécificité technique de la tâche : - Utilisation d'un outil ou d'une technique spécifique : exemple utilisation d'un robot
--	--

TÂCHE 6 : Réaliser les cuissons simples

CONDITIONS DE REALISATION	CONDITIONS DE REALISATION
Degré d'autonomie : Travail individuel ou en équipe, supervisé ou autonome selon le cas Références : recettes, livres de cuisine Matériel utilisé : charbon, feux de bois, électricité, four, fatapera, réchaud Equipement : marmite, sauteuse, poêle, bassine à friture Consignes particulières : néant Conditions environnementales : risque de brûlure, , travail à l'intérieur ou à l'extérieur selon le cas Interactions : présence d'assistant ou de personnel d'appoint selon le cas	Santé et sécurité : Hygiène générale, port de tablier et de gants, pas de vêtement synthétiques mais en coton, port de chaussures fermées Autonomie : Quantité : Qualité : Attitudes et habitudes particulières à la tâche : Organisation, soin, rigueur, propreté et hygiène corporelle

TÂCHE 7 : Préparer les soupes

CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
Degré d'autonomie : Travail individuel ou en équipe, supervisé ou autonome selon le cas Références : recettes, livres de cuisine Matière première : garniture aromatique,	Santé et sécurité : Hygiène générale, port de tablier et de gants, pas de vêtement synthétiques mais en coton, port de chaussures fermées Autonomie :

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES	
• Connaissances :	- Toutes les gammes de produits - Ensemble des denrées alimentaires, fournitures habituellement utilisées (qualité, quantité...) - Ensemble des petits matériels de cuisine - Documents internes (procédures, check-lists, bons de réquisition, fiches d'inventaire) - Outils de gestion des stocks, outils de communication
• Habilités :	- Aptitude à prévoir les manquants - Aptitude à calculer les besoins en réapprovisionnement - Capacité à transporter, répartir, ranger les articles réquisitionnés
• Attitudes :	- Efficacité, mobilité - Communication inter-services - Honnêteté (calculs, respect des biens matériels, respect des procédures...)
ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1-Se préparer et préparer le poste de travail	- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée, tenue professionnelle adaptée - Vérification ordonnée des pare-stocks et des inventaires correspondants - Vérification ordonnée des prévisions d'activités - Consultation du responsable des lieux d'approvisionnement - Préparation du matériel adapté à l'approvisionnement
2-Préparer les réquisitions	- Consignation des besoins (denrées alimentaires, accessoires, petit matériel, linge) - Vérification de la cohérence des besoins exprimés - Validation des réquisitions par un responsable - Identification des personnes destinataires de chaque réquisition - Capacité à communiquer les réquisitions efficacement (timing, destinataire...)
3- Passer (occasionnellement) les commandes	- Connaissance des fournisseurs - Capacité à seconder le chef, à sa demande, pour passer une commande (téléphone, fax...) - Respect de la procédure de passation de commande (timing, destinataire, exactitude des données...) - Auto-contrôle, vérification de la bonne passation de la commande

	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à évaluer la propreté conformément aux critères d'hygiène et de sécurité - Aptitude à évaluer la cohérence du stockage des denrées, des ustensiles, des petits équipements - Evacuation des déchets dans le respect des normes d'hygiène, de la marche en avant - Aptitude à vérifier l'extinction, la mise hors tension de tout équipement dépendant d'une source d'énergie - Aptitude à sécuriser les accès le nécessitant (lieux de stockage...) - Extinction des lumières avant départ
--	--

<p>pâte alimentaire, viande, volailles, fruits de mer, légumes, fromage, œufs, herbes aromatiques</p> <p>Outils et appareils : couteaux, planche à découper, shinois, calotte</p> <p>Equipement : marmite, sauteuse.</p> <p>Consignes particulières : selon le cas, à la demande des clients</p> <p>Conditions environnementales : risque de brûlure, travail à l'intérieur</p> <p>Interactions : présence d'assistant ou de personnel d'appoint selon le cas</p>	<p>Quantité :</p> <p>Qualité</p> <p>Attitudes : et habitudes particulières à la tâche : Organisation, soin, rigueur, propreté et hygiène corporelle</p>
---	---

Code : MRV – 12 : APPROVISIONNEMENT Durée (h) : 10 heures

ENONCE DE LA COMPETENCE

Participer à la gestion des approvisionnements

CONTEXTE DE REALISATION

• Consignes :	<ul style="list-style-type: none"> - Gestion des approvisionnements en denrées alimentaires, de fournitures non alimentaires - Gestion des stocks de denrées alimentaires, de fournitures non alimentaires
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, inventaire, réquisition, fiches de fonction)
• Environnement :	- Dans les espaces de stockage de cuisine (économat...)
• Matériel :	- Documents internes, outils de gestion des stocks, outils de communication
• Champ d'application :	<ul style="list-style-type: none"> - Pour anticiper l'activité commerciale - Pour participer à la gestion de l'établissement

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Exactitude des inventaires
- Utilisation adaptée des outils de gestion de stock
- Respect des procédures d'approvisionnement
- Capacité à anticiper l'activité commerciale
- Honnêteté, discrétion
- Rapidité, efficacité

TÂCHE 8: Réaliser les bases pâtisseries

CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
<p>Degré d'autonomie : Travail individuel ou en équipe, supervisé ou autonome selon le cas</p> <p>Références : recettes, livres de cuisine</p> <p>Matière première : farine, œufs, sucre, lait, beurre, levure chimique, huile, raisins secs, vanille, ...</p> <p>Outils et appareils : couteaux, doseur, poche à douille, fouet, calotte, saladier, pinces</p> <p>Equipement : poêle à crêpe, four, bassine à friture, casserole</p> <p>Consignes particulières : selon le cas</p> <p>Conditions environnementales : risque de brûlure et de coupure, travail à l'intérieur</p> <p>Interactions : présence d'assistant ou de personnel d'appoint selon le cas</p>	<p>Santé et sécurité : Hygiène générale, port de tablier et de gants, pas de vêtement synthétiques mais en coton, port de chaussures fermées</p> <p>Autonomie :</p> <p>Quantité :</p> <p>Qualité :</p> <p>Attitudes et habitudes particulières à la tâche : Organisation, soin, rigueur, propreté et hygiène corporelle</p>

TÂCHE 9: Assurer le service

CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
<p>Degré d'autonomie : Travail individuel ou en équipe selon le cas, mais surtout en équipe, supervisé</p> <p>Références : documents techniques sur les techniques de service</p> <p>Matière première : serviette de table en papier, ...</p> <p>Outils et appareils : limonadier (décapsuleur, tire-bouchon), plateau de service, torchon ou linceul</p> <p>Equipement : table, chaise, nappe.</p> <p>Consignes particulières :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Précisions techniques sur l'accueil des clients, - Bon de commande ou demande des clients selon le cas <p>Conditions environnementales : risque de chute, de brûlure par les plats chauds, travail à l'intérieur ou à l'extérieur selon le cas (Ex : terrasse)</p> <p>Interactions : présence de clients, présence d'assistant ou de personnel d'appoint</p>	<p>Santé et sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect des normes ; - port de vêtements protecteurs : tablier de service, uniforme, - pas de talon pour les femmes, garder les cheveux attachés, pas de bijoux, pas de parfum, pas de vernis <p>Autonomie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - situations complexes telles les bagarres ou les insultes <p>Quantité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rendement : vitesse <p>Qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - degré de précision. Ex : commande à temps <p>Attitudes et habitudes particulières à la tâche : Organisation, soin, rigueur, propreté et hygiène corporelle</p> <p>Spécificité technique de la tâche :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation d'un outil ou d'une technique spécifique : limonadier par exemple - Maîtrise d'une exécution spécifique : ex. le service de vins

	<ul style="list-style-type: none"> - Transport sécurisé des denrées vers leur lieu de stockage - Evacuation des déchets dans le respect des normes d'hygiène et de la marche en avant
4- Débarrasser tous les plans de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à rassembler les ustensiles, les petits équipements de façon thématiques - Respect de la destination de nettoyage de chaque type d'ustensile - Transport sécurisé des ustensiles, des petits équipements vers leur lieu de nettoyage - Respect de la répartition des rôles, associé à une attitude d'entraide
5- Nettoyer les plans de travail et équipements	<ul style="list-style-type: none"> - Choix adapté des produits (type, dosage, usage recommandé), des outils de nettoyage - Respect du processus de nettoyage (lavage, rinçage, séchage) du haut vers le bas
6- Nettoyer les sols	<ul style="list-style-type: none"> - Choix adapté des produits (type, dosage, usage recommandé), des outils de nettoyage - Respect du processus de nettoyage (lavage, rinçage, séchage)
7- Ranger les ustensiles, les petits équipements	<ul style="list-style-type: none"> - Capacité à évaluer la propreté des ustensiles, des petits équipements nettoyés - Respect du lieu de stockage des ustensiles, des petits équipements nettoyés - Transport sécurisé des ustensiles, des petits équipements vers leur lieu de stockage
8- Gérer le linge de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - Exactitude de l'inventaire du linge souillé avant départ pour lavage - Identification précise et signalement des souillures importantes (graisse...) - Identification précise et signalement des défauts du linge (accrocs, brûlures...) - Respect des procédures de rassemblement, de transport, de stockage, de remise du linge souillé
9- Finaliser les opérations de fin de service	<ul style="list-style-type: none"> - Auto-contrôle du travail effectué - Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant - Capacité à noter les éventuels dysfonctionnements matériels, à les signaler à un responsable

• Habiletés :	<ul style="list-style-type: none"> - Dextérité manuelle - Ergonomie dans le transport du mobilier, des équipements, des ustensiles - Rapidité d'exécution, d'intervention, efficacité, respect du temps imparti
• Attitudes :	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation, planification - Postures ergonomiques - Propreté, sens de l'hygiène - Dynamisme, attitude pro-active - Meticulosité, rigueur - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes
ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer l'intervention	<ul style="list-style-type: none"> - Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux) - Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète - Identification et planification des espaces, équipements, ustensiles à nettoyer et à ranger
2- Réduire et/ou couper toutes les sources d'énergie actives (s'il y en a)	<ul style="list-style-type: none"> - Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant au gaz (feux, fours, friteuse...) - Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant à l'électricité (fours, batteurs, bains-marie...) - Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant au charbon de bois (grillades...) - Capacité à éteindre, à mettre hors tension les équipements devenus inutiles en fin de service - Aptitude à distinguer les équipements encore utiles en fin de service (hotte...)
3- Conditionner les denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à évaluer les denrées alimentaires à conserver (sauces...) - Respect du conditionnement des denrées selon leur nature, leur température - Respect du lieu de conservation des denrées selon leur nature, leur température

Section 4 – Connaissances, habiletés et attitudes

4.1 Connaissances

- Mathématiques appliquées (opérations, proportionnalité)
- Chimie appliquée (oxydation, réactions à la chaleur, effets des mélanges selon les propriétés des ingrédients)
- Biologie (qualités organoleptiques)
- Connaissance de la géographie et de l'environnement de l'espace d'alentour
- Connaissances culinaires de base (préparations, cuissons, ...), connaissances lexicales en technique culinaire
- Notions en allergies alimentaires
- Notions en équilibre nutritionnel

4.2 Habiletés

- cognitives : planification
- psychomotrices : manipulation d'outils, d'appareils, dextérité et coordination des mouvements dans les préparations et le service, qualité des réflexes
- perceptives : les cinq sens sont sollicités dans toutes les tâches de communication : « mélange de malgache et de français » pour le travail en équipe, communication en malgache, en français voire en anglais pour communiquer selon la langue utilisée par les gérants.

4.3 Attitudes

- Sur le plan personnel : gestion très importante du stress en cuisine, contrôle des émotions
- Sur le plan interpersonnel : communication avec les autres membres de l'équipe, respect des autres, respect des relations hiérarchiques dans la communication
- Sur le plan professionnel : éthique professionnelle (sobriété, règles d'hygiène), sens des relations humaines

Section 5 – Suggestions relatives à la formation

Les personnes consultées pendant la période d'analyse ont fait des suggestions sur la formation initiale en restaurateur villageois. De telles suggestions visent les contenus de formation à privilégier et les modes d'organisation.

Pour les contenus de formation, il y aurait lieu d'insister sur :

- ✓ L'autonomie (gestion du temps de travail, esprit d'initiative)
- ✓ La connaissance de matériels et des termes techniques de base
- ✓ La connaissance des techniques culinaires de base
- ✓ Le respect de l'environnement par le tri des déchets des cuisines
- ✓ L'insertion professionnelle des jeunes formés
- ✓ La création d'une petite structure hôtelière

Pour la bonne marche de la formation, les spécialistes ont souligné les points suivants :

- ✓ Sélectionner des personnes motivées
- ✓ Les former dans des écoles de cuisine



	- Processus nécessaire pour conclure toute période de service dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
	- Connaissance des fonctions du matériel, du mobilier, des espaces de travail
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, procédure, protocoles/plans de nettoyage, étiquettes)
• Environnement :	- Dans les espaces liés aux préparations culinaires (cuisine, pâtisserie, plonge, économat, zone de livraison)
• Matériel :	- Ensemble des équipements, du petit matériel de cuisine et de pâtisserie
• Champ d'application :	- Hygiène : élimination de toutes formes de souillure des espaces liés aux activités culinaires - Sécurité : mise en veille ou à l'arrêt des sources d'énergie et des appareils qui en sont dépendants - Approche qualité à la base de tout apprentissage des arts culinaires

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Nettoyage et rangement approprié des espaces, matériels, ustensiles liés aux activités culinaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect du matériel
- Mémorisation des procédures
- Propreté du travail

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

• Connaissances :	- Agencement des différents équipements et espaces, depuis le quai de livraison jusqu'au passe du Chef - Les différents équipements de cuisine (préparation, cuisson, finition, conservation, stockage...) - Les différents matériels de cuisine (matériel mobile de préparation, de débarrassage, de cuisson, coutellerie...) - Les différents espaces, matériels, ustensiles de préparation, de cuisson, de conservation - Lieux, modes de rangement de chaque équipement, matériel, ustensile - Documents internes (check-lists, procédures, fiches de fonction, fiches techniques...)
-------------------	--

5- Préparer les mets chauds	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents produits pouvant être consommés chauds au petit-déjeuner (œufs, légumes...) - Connaissance des techniques de mise en œuvre de denrées chaudes (cuissons minute...) - Connaissance des techniques de présentation des préparations alimentaires chaudes au plat, à l'assiette
6- Dresser et envoyer les mets	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, à la coupe, sur planche, en saucière...) - Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage - Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement...) - Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique - Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide, de la liaison chaude
7- Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none"> - Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué - Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant - Souci de limiter le gaspillage - Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres - Efficacité et efficacité d'exécution
8- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...) - Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés - Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...) - Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...) - Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

Code : MRV – 11 : LES OPERATIONS DE FIN DE SERVICE Durée (h) : 10 heures

ENONCE DE LA COMPETENCE

Effectuer les opérations de fin de service

CONTEXTE DE REALISATION

- Consignes :
 - Remise en état des espaces de travail en vue du prochain service (nettoyages, rangement, organisation)

DEUXIEME PARTIE : LES COMPETENCES A DEVELOPPER

1-Liste des compétences cibles du futur programme d'études

Après examen du référentiel de métier et après considération des déterminants réglementaires, les compétences particulières, générales et prédéterminées retenues comme cible du futur programme sont présentées dans le tableau ci-dessous. Cette liste indique les compétences particulières ou générales qui :

- répondent aux exigences du métier ;
- habilent à réaliser le produit ou le service résultant de l'exécution de chaque tâche ;
- assurent le niveau d'efficacité et d'autonomie de travail correspondant au seuil d'entrée.

Leur caractéristique opérationnelle permet leur acquisition en mode résidentiel comme en apprentissage.

- 1- Identifier et choisir les produits en conformité aux exigences de la fiche technique
- 2- Préparer le poste de travail
- 3- Transformer les produits élémentaires bruts en produits alimentaires semi-élaborés
- 4- Réaliser les préparations froides de base (mets froids, salades...)
- 5- Réaliser les préparations chaudes de base (farces, potages)
- 6- Réaliser les préparations froides élaborées (sauces, terrines)
- 7- Réaliser les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons)
- 8- Effectuer la préparation des bases pâtisseries simples
- 9- Préparer les desserts et les pâtisseries
- 10- Réaliser les mets pour le service du petit-déjeuner
- 11- Effectuer les opérations de fin de service
- 12- Faire les approvisionnements
- 13- Effectuer l'entretien des équipements et des espaces
- 14- Effectuer l'entretien du petit matériel et des outils de travail
- 15- Adopter des mesures préventives en matière de sécurité et de santé (personnes, locaux)
- 16- Adopter des mesures préventives et curatives en matière d'état sanitaire des produits
- 17- Appliquer des notions scientifiques en situation professionnelle

II – REFERENTIEL DE FORMATION

INTRODUCTION

Le programme de formation a été élaboré suivant une approche par compétences qui exige, notamment, la participation des partenaires du milieu du travail et de la formation professionnelle. Il s'agit d'une approche pédagogique dans laquelle les cibles principales de la formation sont des compétences précises plutôt que des contenus disciplinaires, afin de viser une insertion professionnelle des apprenants.

Le programme tient compte de facteurs tels que la situation de travail décrite par le référentiel de métier et de compétences, ainsi que des besoins de formation. Il vise une formation à la fois accessible, professionnalisante, fonctionnelle et polyvalente, permettant une grande capacité d'adaptation au marché du travail et facilitant la mobilité de la main-d'œuvre.

Le présent document comporte :

- la nature et les buts du référentiel de formation :
 - o les buts de la formation professionnelle et du référentiel de formation
 - o les intentions éducatives -le scénario de formation avec :
 - o la liste des compétences -le contenu de la formation :
 - o les modules d'acquisition des compétences particulières
 - o le programme de l'enseignement général appliqué
 - o la présentation de la période de stages en entreprises, qui visera l'adaptation des compétences développées à des situations de travail très diverses à Madagascar.

Le référentiel de formation constitue le cadre de référence à l'intérieur duquel les formateurs sont appelés à exercer leur profession :

- il délimite leurs interventions pédagogiques en précisant les objectifs d'apprentissage à atteindre avec les apprenants
- il permet la planification des apprentissages pour l'enseignement modulaire :
 - o découverte
 - o apprentissages de base (connaissances, habiletés, attitudes)
 - o intégration des apprentissages
 - o évaluation de la compétence pour l'enrichissement ou la remédiation

La réussite du programme assure aux apprenants la qualification nécessaire à l'exercice de son métier en fonction des compétences attendues à l'entrée sur le marché du travail, et la teneur de ses apprentissages contribue à sa polyvalence.

7- Réaliser les glaces et les sorbets	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à réaliser une crème anglaise à aromatisée - Aptitude à réaliser un jus, un coulis, un sirop à base de fruits - Aptitude à utiliser une sorbetière - Aptitude à rectifier les défauts de sucre de l'appareil - Respect de la consistance attendue - Respect de la chaîne du froid
8- Veiller à la conformité du résultat recherché	<ul style="list-style-type: none"> - Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué - Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant - Souci de limiter le gaspillage - Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres - Efficacité et efficacité d'exécution
9 - Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...) - Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés - Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...) - Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

Code : MRV – 10 : REALISATION DE METS POUR LE PETIT-DEJEUNER Durée (h) : 24 heures

ENONCE DE LA COMPETENCE

Réaliser les mets pour le service du petit-déjeuner

CONTEXTE DE REALISATION

• Consignes :	- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
	- Poste à vocation autonome
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
• Environnement :	- Zone des préparations froides (garde-manger)
• Matériel :	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires

	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à réaliser un appareil à base de blancs d'œufs montés (meringues, mousses...)
4- Réaliser les pâtisseries de restauration	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des grandes familles de pâtisseries - Aptitude à réaliser des tartes à base de pâte brisée, pâte sablée, pâte sucrée - Aptitude à réaliser des pâtisseries à base de feuilletage - Aptitude à réaliser des pâtisseries à base de pâte à choux
5- Réaliser les entremets de restauration	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des grandes familles d'entremets - Aptitude à réaliser des entremets froids à base d'appareil à crème prise sucré (crème renversée...) - Aptitude à réaliser des entremets froids à base de meringue (œufs à la neige, mousse au chocolat...) - Aptitude à réaliser des entremets froids à base de fruits (bavarois...) - Aptitude à réaliser des entremets froids à base de féculents (fruits condés, riz au lait, semoule au lait...) - Aptitude à réaliser des entremets froids à base de biscuit (moka, opéra, bûche...) - Aptitude à réaliser des entremets chauds à base d'appareil à bombe (gratins de fruits...) - Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de crème pâtissière (soufflés...) - Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de pâte à frire (beignets...) - Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de pâte à crêpes (crêpes simples, fourrées, aumônières...)
6- Réaliser les biscuits secs simples	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à réaliser une pâte à base de beurre et de blanc d'œuf non monté (tuiles, cigarettes, palets...) - Aptitude à réaliser un appareil à base d'amande pour biscuits secs (petits fours, macarons...) - Aptitude à réaliser une meringue suisse (meringue classique, doigts de fée...) - Maîtrise de la cuisson des différents biscuits (temps, température, évolution de la cuisson, couleur...)

de Tableau de synthèse du programme formation

Compétences particulières en milieu professionnel		
N° du module	Titre du module	Durée (heures)
MRV – 01	Hygiène des locaux et des matériels	10
MRV – 02	Préparation du poste de travail	10
MRV – 03	Transformation des produits alimentaires bruts en produits alimentaires semi-élaborés	60
MRV – 04	Les préparations froides de base (mets froids, salades)	40
MRV – 05	Les préparations chaudes de base (farces, potages)	30
MRV - 06	Les préparations froides élaborées (sauces, terrines)	50
MRV – 07	Les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons)	60
MRV – 08	Préparation des bases pâtisseries simples	60
MRV – 09	Préparation des desserts et des pâtisseries	50
MRV – 10	Réalisation de met pour le petit-déjeuner	24
MRV – 11	Les opérations de fin de service	10
MRV – 12	Approvisionnements	10
MRV - 13	Art de la table	36
MRV- 14	Boulangerie	20
MRV - 15	Plat malagasy (spécialité local)	30
		500

Enseignement Général Appliqué		
Code du cours	Titre du cours	Durée (heures)
MGRV 01	Mathématiques appliquée restaurateur villageois	14
MGRV 02	Sciences appliquées	30
MGRV 03	Communication écrite et orale dans les situations professionnelles	46
MGRV 04	Commercialisation	14
	TOTAL	604

Soit 604 heures ou 18 semaines + évaluation (35h/sem)

Section 1 – Présentation générale du programme

1.1. La nature et les buts du référentiel de formation :

Le référentiel de formation présente un ensemble cohérent et significatif de compétences à acquérir. Il prépare à l'exercice du métier à Madagascar. Les compétences du référentiel incluent une description des résultats attendus au terme de la formation; elles ont une influence directe sur le choix des activités pratiques et théoriques d'enseignement. Le programme vise à former des cuisiniers restaurateurs capables de travailler dans des différents établissements.

De plus, conformément aux buts généraux de la formation professionnelle, le programme de restaurateur villageois vise à :

Rendre la personne efficace dans l'exercice du métier :

- o Permettre à l'apprenant de réaliser correctement, avec des performances acceptables au seuil d'entrée sur le marché du travail, les tâches et les activités inhérentes à la restauration
- o Lui permettre d'évoluer adéquatement dans le cadre du travail en favorisant :
 - i. L'acquisition des habiletés intellectuelles qui rendent possibles des choix judicieux au moment de l'exécution des tâches;
 - ii. Le développement du souci de communiquer efficacement avec ses supérieurs, collègues, partenaires et clients éventuels;
 - iii. L'habitude d'une préoccupation constante au regard de la santé et de la sécurité au travail;
 - iv. Le renforcement des habitudes d'attention et de précision dans l'exécution des différentes tâches;
 - v. Le renforcement des habitudes de communication et de meilleurs contacts avec les clients.

Assurer l'intégration de la personne à la vie professionnelle

- o Permettre à l'apprenant de prendre connaissance du comportement du marché et plus particulièrement, du contexte de l'exercice du métier;
- o Sensibiliser sur les droits individuels, les responsabilités comme travailleur et les obligations liées à sa profession.

	<ul style="list-style-type: none"> - Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, batteur, source de chaleur...) - Résistance physique, endurance en station debout - Ergonomie de la gestuelle - Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti
• Attitudes :	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation, anticipation - Postures ergonomiques - Meticulosité, propreté - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes
ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux) - Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète - Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...) - Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail - Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...) - Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O...)
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> - Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique - Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique - Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique - Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing...) - Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur...) - Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Réaliser les appareils pâtisseries	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à réaliser un appareil à crème prise (crème caramel, flan, crème brûlée, bavarois aux œufs...)

Code : MRV – 09 : PREPARATION DES DESSERTS ET DES PATISSERIES Durée (h) : 50 heures	
ENONCE DE LA COMPETENCE	
Préparer les desserts et les pâtisseries	
CONTEXTE DE REALISATION	
• Consignes :	- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
• Environnement :	- Zone des préparations froides (garde-manger)
• Matériel :	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
• Champ d'application :	- Production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces...)
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires • Respect des règles d'hygiène et de sécurité • Respect du processus de travail • Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie) • Respect du matériel • Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation • Propreté du travail • Qualité constante, rigueur 	
CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES	
• Connaissances :	<ul style="list-style-type: none"> - Gammes de produits - Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...) - Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples...) - Techniques de dressage des mets concernés - Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Documents internes (fiches techniques, procédures)
• Habiletés :	<ul style="list-style-type: none"> - Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires - Sens de la présentation des produits lors du dressage

Favoriser l'évolution et l'approfondissement des savoirs professionnels

- o Favoriser le développement de l'autonomie, du sens des responsabilités et le goût de la réussite;
- o Susciter le développement de la recherche d'excellence;
- o Favoriser le développement de l'habitude à évaluer ses propres produits finis;

Favoriser la mobilité professionnelle

- o Permettre de développer de bonnes attitudes à l'égard des changements technologiques, règlementaires et des situations nouvelles de travail ;
- o Permettre d'accroître sa capacité d'apprentissage, d'information, documentation et d'application ;
- o Préparer à la recherche dynamique d'un emploi.

1.2. Les intentions éducatives

En plus des buts et objectifs explicitement visés par le programme, il est souhaitable que les formateurs et le personnel pédagogique des établissements accordent une attention privilégiée aux valeurs et aux préoccupations importantes qui pourront guider la mise en œuvre et l'application du programme d'études.

Pour le programme, les interventions respecteront les intentions éducatives suivantes :

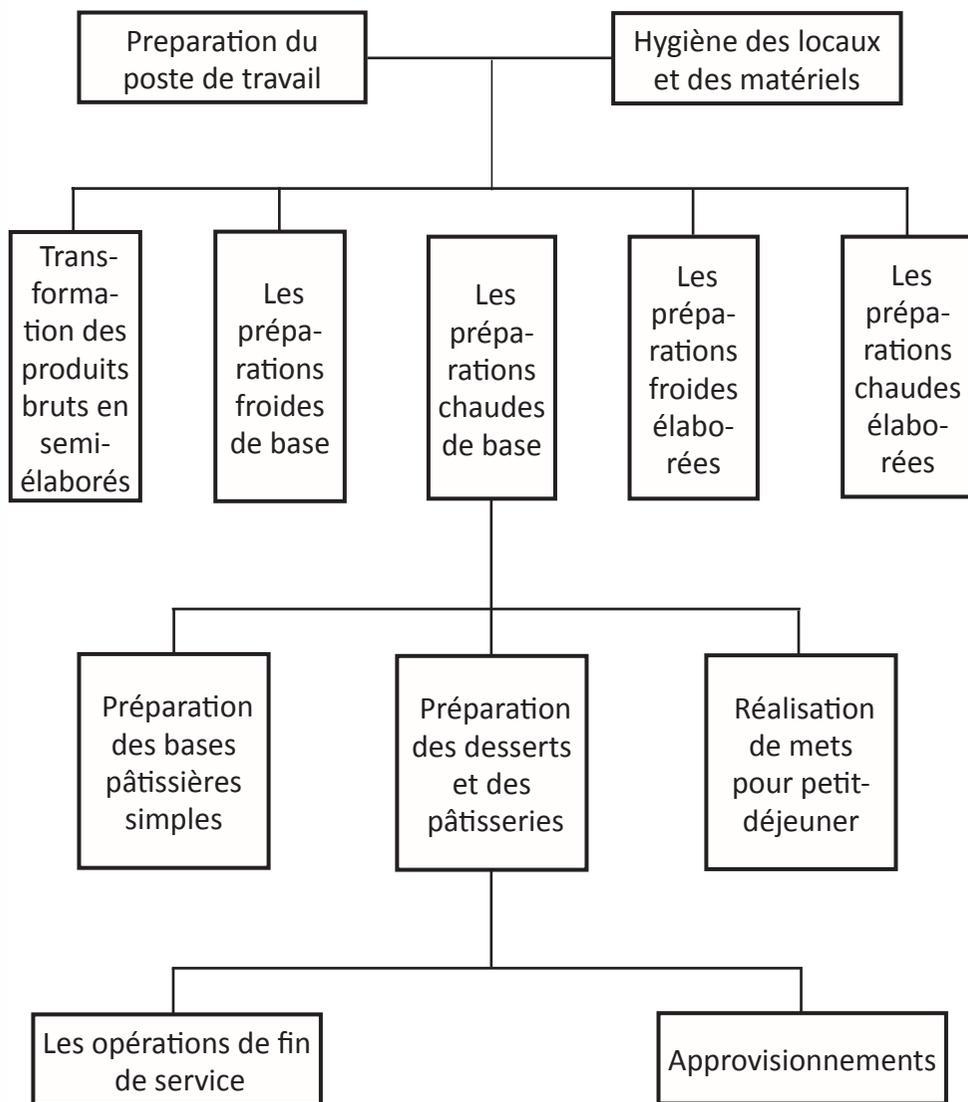
- 1- anticiper et prévoir des actions (tsinjoezaka)
- 2- réagir à un événement
- 3- mémoriser de l'information
- 4-développer la préoccupation du travail appliqué

Section 2 – Le scénario de formation

2.1 La liste des compétences

1. Identifier et choisir les produits en conformité aux exigences de la fiche technique
2. Préparer le poste de travail
3. Transformer les produits élémentaires bruts en produits alimentaires semi-élaborés
4. Réaliser les préparations froides de base (mets froids, salades...)
5. Réaliser les préparations chaudes de base (farces, potages)
6. Réaliser les préparations froides élaborées (sauces, terrines)
7. Réaliser les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons)
8. Effectuer la préparation des bases pâtisseries simples
9. Préparer les desserts et les pâtisseries
10. Réaliser les mets pour le service du petit-déjeuner

11. Effectuer les opérations de fin de service
12. Faire les approvisionnements
13. Effectuer l'entretien du petit matériel et des outils de travail
14. Adopter des mesures préventives en matière de sécurité et de santé (personnes, locaux)
15. Adopter des mesures préventives et curatives en matière d'état sanitaire des produits
16. Appliquer des notions scientifiques en situation professionnelle
17. Effectuer l'entretien des équipements et des espaces



5- Préparer les crèmes de base	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différentes crèmes de pâtisserie - Aptitude à réaliser de la crème fouettée (Chantilly...) - Aptitude à réaliser de la crème à chaud à base d'œuf (anglaise, pâtissière...) - Aptitude à réaliser de la crème à chaud à base de beurre (crème au beurre...) - Aptitude à réaliser de la crème à froid à base de beurre (crème d'amande...)
6- Préparer les biscuits	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à réaliser un biscuit à froid (biscuit à rouler...) - Aptitude à réaliser un biscuit à chaud (génoise...) - Connaissance des différentes utilisations de biscuits
7- Préparer les fruits	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des grandes familles de fruits (agrumes, fruits rouges...) - Connaissance des différents fruits utilisables en pâtisserie - Aptitude à apprêter les fruits (épluchage, parage, épépinage...) - Aptitude à apprêter les agrumes (lever les suprêmes, zester les écorces, historier...) - Aptitude à travailler les chairs de fruits à froid (taillages, purée, coulis, jus...) - Aptitude à travailler les chairs de fruits à chaud (pochage, confisage, confiture...)
8- Veiller à la conformité du résultat recherché	<ul style="list-style-type: none"> - Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué - Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant - Souci de limiter le gaspillage - Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres - Efficacité et efficacité d'exécution
9- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...) - Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés - Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...) - Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...) - Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

	<ul style="list-style-type: none"> - Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...) - Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O...)
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> - Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique - Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique - Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique - Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing...) - Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur...) - Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Préparer les pâtes de base	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différentes pâtes de base entrant dans la composition de préparations sucrées - Connaissance des différentes utilisations classiques de chaque pâtes - Aptitude à réaliser les pâtes à foncer (sucrée, brisée, sablée) - Aptitude à réaliser la pâte feuilletée - Aptitude à réaliser la pâte à choux - Maîtrise de la cuisson des différentes pâtes (temps, température, évolution de la cuisson, couleur...)
4- Cuire le sucre	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des techniques de réalisation d'un sirop (ingrédients, densité de sucre, technique de mesure...) - Choix cohérent des sirops selon la finalité visée (punchage, pochage de fruit...) - Connaissance des différentes étapes de cuisson du sucre (du sirop au caramel, températures, textures...) - Connaissance des emplois du sucre cuit

Section 3 – Contenu de la formation

3.1 Système de formation

Ce programme d'études pour le métier de restaurateur villageois à Madagascar ont été élaborés comme une formation pour les jeunes ruraux déscolarisés de 14 à 22ans, ayant au moins fréquenté la classe de 7ème. Le système de formation est composite.

3.2 Les fiches descriptives des compétences particulières

Code : MRV – 01 HYGIENE DES LOCAUX ET DES MATERIELS Durée (h) : 10 heures	
ENONCE DE LA COMPETENCE	
Effectuer l'entretien des équipements et des espaces	
CONTEXTE DE REALISATION	
• Consignes :	<ul style="list-style-type: none"> - Démarche préalable à toute préparation culinaire - Connaissance des normes d'hygiène, connaissance et respect du matériel
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, procédures, protocoles/plans de nettoyage, étiquettes)
• Environnement :	- Dans les espaces liés aux préparations culinaires (cuisine, pâtisserie, économat)
• Matériel :	- Ensemble des équipements de cuisine, des surfaces
• Champ d'application :	<ul style="list-style-type: none"> - Pour apprêter les équipements et les espaces à toute mise en œuvre culinaire - Pour garantir le respect des normes d'hygiène, de sécurité des personnels et des vahiny - Pour vérifier leur fonctionnalité, pérenniser leur durée de vie - Approche qualité à la base de tout apprentissage des arts culinaires
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée des instruments, des outils, des produits • Respect des règles d'hygiène et de sécurité • Respect du processus de travail • Respect du matériel • Propreté du travail • Qualité constante 	

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances : 	<ul style="list-style-type: none"> - Différentes gammes de produits d'entretiens (détergents, désinfectants) - Différents espaces (vestiaires, sanitaires, circulations, quai de livraison, stockage, préparations, service/envoi...) - Différents types de matériaux et surface - Caractéristiques techniques et fonctionnement des différents matériels - Différents instruments et outils de nettoyage
<ul style="list-style-type: none"> • Habiletés : 	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à identifier les différentes formes de souillures - Résistance physique, endurance en station debout, capacité à manipuler des charges lourdes - Rapidité d'exécution, d'intervention, efficacité, respect du temps imparti
<ul style="list-style-type: none"> • Attitudes : 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation, planification - Postures ergonomiques - Propreté, sens de l'hygiène - Dynamisme, attitude pro-active - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes
ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer l'emplacement	<ul style="list-style-type: none"> - Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux) - Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète - Ouverture, éclairage et aération appropriés des lieux d'intervention - Identification et planification des lieux d'intervention - Débarrassage préalable du matériel de cuisine souillé

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances : 	<ul style="list-style-type: none"> - Gammes de produits alimentaires - Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...) - Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples...) - Techniques de dressage des mets concernés - Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Documents internes (fiches techniques, procédures)
<ul style="list-style-type: none"> • Habiletés : 	<ul style="list-style-type: none"> - Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires - Sens de la présentation des produits lors du dressage - Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, batteur, source de chaleur...) - Résistance physique, endurance en station debout - Ergonomie de la gestuelle - Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti
<ul style="list-style-type: none"> • Attitudes : 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation, anticipation - Postures ergonomiques - Méthiculosité, propreté - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes
ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux) - Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète - Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...) - Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail

8- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...) - Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés - Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...) - Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...) - Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial
--	--

Code : MRV – 08 : PREPARATION DES BASES PATISSIERES SIMPLES Durée (h) : 60 heures

ENONCE DE LA COMPETENCE

Effectuer la préparation des bases pâtisseries simples

CONTEXTE DE REALISATION

• Consignes :	- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
• Environnement :	- Zone des préparations froides (garde-manger)
• Matériel :	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
• Champ d'application :	- Production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces...)

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Respect du matériel
- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

2- Préparer les outils, les produits d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des tâches à accomplir et des matériaux à nettoyer - Choix approprié des outils de nettoyage - Choix approprié et respect du dosage des produits d'entretien
3- Nettoyer les surfaces	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la verticalité du processus de nettoyage (du haut vers le bas) - Respect de la chronologie des étapes d'entretien (lavage, rinçage, séchage...) - Choix approprié des outils selon l'action à effectuer - Choix approprié des produits d'entretien selon les matériaux à nettoyer - Respect du temps imparti
4- Nettoyer les équipements	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la verticalité du processus de nettoyage (du haut vers le bas) - Respect de la chronologie des étapes d'entretien (lavage, rinçage, séchage...) - Choix approprié des outils de nettoyage, des produits d'entretien pour les équipements froids, leurs accessoires - Choix approprié des outils de nettoyage, des produits d'entretien pour les équipements chauds, leurs accessoires - Choix approprié des outils, des produits d'entretien pour les équipements à température neutre, leurs accessoires - Respect des normes de sécurité dans la manipulation des équipements - Respect du temps imparti
5- Entretien le petit matériel de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - Technique(s) d'intervention sur couteaux, ustensiles, batterie de cuisine, petits équipements - Choix approprié de la méthode - Dosage approprié des produits d'entretien - Sécurité des manipulations - Efficacité et efficience d'exécution

6- Vérifier le travail effectué	<ul style="list-style-type: none"> - Respect du processus d'auto-contrôle - Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant - Respect de l'implantation des équipements dans les espaces d'intervention - Conformité de la propreté aux critères d'hygiène
7- Ranger les outils	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage sécuritaire des outils de nettoyage - Rangement efficace et approprié des outils de travail et des produits d'entretien

Code : MRV – 02 : PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL Durée (h) : 10 heures

ENONCE DE LA COMPETENCE

Préparer le poste de travail

CONTEXTE DE REALISATION

• Consignes :	<ul style="list-style-type: none"> - Démarche préalable à toute préparation culinaire - Connaissance des fonctions du matériel, du mobilier, des espaces de travail - Aptitude à la gestion et l'aménagement des espaces
• Supports de référence :	<ul style="list-style-type: none"> - A partir de données verbales, écrites (consignes, procédure, protocoles/plans de nettoyage, étiquettes)
• Environnement :	<ul style="list-style-type: none"> - Dans les espaces liés aux préparations culinaires (cuisine, pâtisserie, économat)
• Matériel :	<ul style="list-style-type: none"> - Ensemble des équipements, du petit matériel de cuisine et de pâtisserie
• Champ d'application :	<ul style="list-style-type: none"> - Pour apprêter les espaces, matériels, ustensiles à la mise en œuvre des techniques culinaires - Pour organiser les espaces, matériels, ustensiles en vue du service - Approche qualité à la base de tout apprentissage des arts culinaires

	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à réaliser une sauce à base de fonds, de fumet, de glace... - Aptitude à réaliser un beurre clarifié - Aptitude à réaliser une sauce émulsionnée instable chaude (beurre blanc...) - Aptitude à réaliser une sauce émulsionnée semi-coagulée chaude (béarnaise, hollandaise...)
5- Réaliser les cuissons (poissons, viandes, légumes)	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des grands types de cuisson (par expansion, par concentration, mixte) - Connaissance des matériels spécifiques à chaque cuisson (four, rondau, sautoir, russe...) - Choix cohérent du type de cuisson selon le type de denrée - Aptitude à pocher en départ à froid, en départ à chaud - Aptitude à cuire à la vapeur - Aptitude à étuver, à glacer à blanc, à glacer à brun - Aptitude à sauter, à griller - Aptitude à rôtir, à poêler - Aptitude à cuire en ragoût, à braiser
6- Assembler les denrées et dresser les mets	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, en coupe, sur planche, en saucière...) - Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage - Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement...) - Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique - Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison chaude
7- Veiller à la conformité du résultat recherché	<ul style="list-style-type: none"> - Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué - Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant - Souci de limiter le gaspillage - Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres - Efficacité et efficacité d'exécution

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux) - Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète - Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...) - Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail - Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...) - Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O...)
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> - Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique - Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique - Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique - Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing...) - Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur...) - Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Préparer les hors-d'œuvre chauds à base pâtissière	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des types de pâtes pour hors-d'œuvre chauds élaborés (levée, à frire...) - Connaissance des soufflés salés chauds - Aptitude à réaliser une pâte levée, à la mettre en œuvre (pizza, blinis...) - Aptitude à réaliser une pâte à frire, à la mettre en œuvre (tempura...) - Aptitude à réaliser les soufflés salés chauds
4- Réaliser les sauces chaudes	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance du principe de réalisation de sauces à base de roux et de fonds - Aptitude à réaliser une sauce à base de roux (béchamel...)

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE	
<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place appropriée des espaces, matériels, ustensiles en fonction des objectifs visés • Respect des règles d'hygiène et de sécurité • Respect du processus de travail • Respect du matériel • Mémorisation des procédures • Propreté du travail 	
CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances : 	<ul style="list-style-type: none"> - Agencement des différents équipements et espaces, - Les différents équipements de cuisine (préparation, cuisson, finition, conservation, stockage...) - Les différents matériels de cuisine (matériel mobile de préparation, de débarrassage, de cuisson, coutellerie...) - Les différents espaces, matériels, ustensiles de préparation, de cuisson, de conservation
<ul style="list-style-type: none"> • Habiletés : 	<ul style="list-style-type: none"> - Dextérité manuelle - Ergonomie dans le transport du mobilier, des équipements, des ustensiles - Rapidité d'exécution, d'intervention, efficience, respect du temps imparti
<ul style="list-style-type: none"> • Attitudes 	<ul style="list-style-type: none"> - ergonomiques - Propreté, sens de l'Organisation, planification - Postures de l'hygiène - Dynamisme, attitude pro-active - Meticulosité, rigueur - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes
ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer l'intervention	<ul style="list-style-type: none"> - Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux) - Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète - Identification et planification des espaces, équipements, ustensiles à mettre en place

2- Préparer les espaces à mettre en place	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification des espaces de circulation - Vérification de l'ouverture des issues, de l'éclairage approprié des lieux d'intervention - Vérification de la conformité d'hygiène, de sécurité des espaces de travail (surfaces, sols...) - Capacité d'analyse des dysfonctionnements, réactivité - Capacité à prioriser et/ou répartir l'utilisation d'un même espace entre deux/plusieurs collègues
3- Préparer les équipements à mettre en place	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification des sécurités gaz, électricité (s'il y en a) - Vérification de la conformité d'hygiène, de sécurité des équipements (propreté, stabilité...) - Vérification des équipements par partie, par zone, par ordre d'utilisation - Vérification des accessoires liés à l'hygiène (savon, papier absorbant...) - Capacité à prioriser et/ou répartir l'utilisation d'un même équipement entre deux/plusieurs collègues
4- Préparer les ustensiles à mettre en place	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la disponibilité des espaces de travail - Vérification de la conformité d'hygiène, de sécurité des ustensiles (batterie, couteaux...) - Répartition ordonnée, logique, sécurisée des ustensiles et accessoires - Respect des règles de l'art pour apprêter le poste de travail (plaque à débarrasser, planche...) - Capacité à prioriser et/ou répartir l'utilisation d'un même matériel entre deux/plusieurs collègues
5- Gérer le linge de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - Répartition cohérente et organisée du linge propre en vue de la mise en place - Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)
6- Finaliser les opérations de mise en place	<ul style="list-style-type: none"> - Auto-contrôle du travail effectué - Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant - Aptitude à évaluer la propreté conformément aux critères d'hygiène et de sécurité - Cohérence du matériel préparé avec les objectifs de mise en place, de service - Répartition cohérente et organisée des matériels, ustensiles, accessoires dans l'espace - Rangement ordonné des ustensiles et accessoires excédentaires

<ul style="list-style-type: none"> • Respect du matériel • Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation • Propreté du travail • Qualité constante, rigueur 	
CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances : 	<ul style="list-style-type: none"> - Gammes de produits alimentaires - Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...) - Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples...) - Techniques de dressage des mets concernés - Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Documents internes (fiches techniques, procédures)
<ul style="list-style-type: none"> • Habiletés : 	<ul style="list-style-type: none"> - Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires - Sens de la présentation des produits lors du dressage - Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, hâchoirs, source de chaleur...) - Résistance physique, endurance en station debout - Ergonomie de la gestuelle - Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti
<ul style="list-style-type: none"> • Attitudes : 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation, anticipation - Postures ergonomiques - Meticulosité, propreté - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes

8- Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none"> - Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué - Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant - Souci de limiter le gaspillage - Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres - Efficacité et efficacité d'exécution
9- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...) - Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés - Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...) - Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...) - Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

Code : MRV – 07 : LES PREPARATIONS CHAUDES ELABOREES Durée (h) : 60 heures	
ENONCE DE LA COMPETENCE	
Réaliser les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons)	
CONTEXTE DE REALISATION	
• Consignes :	- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
• Environnement :	- Zone des préparations froides (garde-manger)
• Matériel :	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
• Champ d'application :	- Production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces...)
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires • Respect des règles d'hygiène et de sécurité • Respect du processus de travail • Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie) 	

Code : MRV – 03 : TRANSFORMATION DES PRODUITS BRUTS EN SEMI-ELABORES	
Durée (h) : 60 heures	
ENONCE DE LA COMPETENCE	
Transformer les produits alimentaires bruts en produits alimentaires semi-élaborés	
CONTEXTE DE REALISATION	
• Consignes :	<ul style="list-style-type: none"> - Etape garantissant la qualité d'hygiène alimentaire de toute la chaîne de production culinaire - Etape garantissant la maîtrise des coûts et la bonne mise en œuvre des techniques de préparation culinaire - Connaissance des gammes de produits - Connaissance des techniques de transformation des produits alimentaires bruts
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction, procédures de mise en place)
• Environnement :	- Dans les espaces de transformation culinaire (légumerie, zones de préparations froides et/ou chaudes...)
• Matériel :	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
• Champ d'application :	<ul style="list-style-type: none"> - Pour apprêter toute denrée alimentaire brute en vue d'une préparation culinaire (froide, chaude...) - Base de la cuisine traditionnelle, approche produit à la base de tout apprentissage des arts culinaires
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires • Respect des règles d'hygiène et de sécurité • Respect du processus de travail • Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie) • Respect du matériel • Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation • Propreté du travail • Qualité constante, rigueur 	
CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES	

<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances : 	<ul style="list-style-type: none"> - Gammes de produits alimentaires - Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...) - Techniques de transformation des produits alimentaires bruts - Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Documents internes (fiches techniques, procédures)
<ul style="list-style-type: none"> • Habilités : 	<ul style="list-style-type: none"> - Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires - Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires - Equilibre dans le transport du matériel, des produits alimentaires - Résistance physique, endurance en station debout, capacité à manipuler des charges lourdes - Ergonomie de la gestuelle - Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti
<ul style="list-style-type: none"> • Attitudes : 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation, anticipation - Postures ergonomiques - Meticulosité, propreté - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes
ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux) - Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète - Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...) - Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail

4- Préparer les appareils et farces	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des principales chairs pouvant être accomodées en farce - Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de légumes (pomme duchesse, duxelles...) - Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de poisson (farce à la panade...) - Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de viande (farce à gratin, farce à tomate...) - Aptitude à choisir les denrées appropriées à chaque type de farces, d'appareil
5- Préparer les gelées salées	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différentes denrées pouvant être préparées en gelée (viandes, poissons, légumes...) - Connaissance des différentes techniques de mise en œuvre de gelées, de préparations en gelée - Respect des procédures de confection de gelées, de préparations en gelée (étapes, timing...) - Réalisation conforme des techniques de gelées et de denrées en gelée
6- Préparer les mousses, mousselines et bavarois	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des principales chairs pouvant être accomodées en mousses, mousselines, bavarois - Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de légumes - Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de poissons - Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de viandes - Connaissance du type de finition, de destination, de consommation de chaque préparation
7- Assembler les denrées et dresser les mets	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, en coupe, sur planche, en saucière...) - Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage - Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement...) - Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique - Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux) - Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète - Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...) - Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail - Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...) - Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O...) - Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits - Régularité du lavage des mains après chaque opération
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> - Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique - Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique - Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique - Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing...) - Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur...) - Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Préparer les marinades	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différentes denrées pouvant être marinées (viandes, poissons, légumes...) - Connaissance des différentes liquides servant à mariner (huiles, vins, jus de fruits, lait...) - Connaissance des différentes techniques de mise en œuvre d'une marinade - Respect des procédures de confection d'une marinade (étapes, timing...) - Réalisation conforme des techniques de marinade

	<ul style="list-style-type: none"> - Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...) - Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O...) - Régularité du lavage des mains après chaque opération
2- Préparer les légumes et les fruits	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents types de légumes et de fruits - Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits - Respect des procédures de nettoyage des denrées (lavage, décontamination, rinçage, égouttage...) - Respect des techniques de parage des légumes et des fruits (épluchage, effeuillage, épépinage...) - Application cohérente des techniques de taillage (type de denrées travaillées, utilisation prévue...)
3- Préparer les viandes	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents types de viande (blanches, rouges...), d'animaux (volailles, ovins, bovins, gibiers...) - Connaissance anatomique des animaux (principaux morceaux, emplacement, texture, utilisations possibles...) - Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits - Connaissance des différentes techniques de travail des viandes à cru (débitage des carcasses, désossage...) - Respect des techniques, des étapes d'habillage des volailles - Respect des techniques de parage des pièces de viande (dégraissage, dénervage...) - Respect des techniques de découpe, de piéçage des viandes
4- Préparer les produits de la pêche	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents types de poissons (ronds, plats, de mer, d'eau douce, maigres, gras...) - Connaissance des différents types de crustacés - Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits - Respect des techniques, des étapes d'habillage des poissons (écaillage, ébarbage, éviscération...) - Respect des techniques, des étapes de préparation des crustacés - Respect des techniques de découpe des poissons (levage de filets, piéçage des darnes...)

5- Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none"> - Auto-contrôle de la propreté des denrées, du travail effectué - Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant - Souci de limiter le gaspillage - Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres - Respect des procédures, des techniques de réservation, de stockage des denrées - Efficacité et efficience d'exécution
6- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...) - Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés - Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...) - Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...) - Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

Code : MRV – 04 : LES PREPARATIONS FROIDES DE BASE Durée (h) : 40 heures

ENONCE DE LA COMPETENCE

Réaliser les préparations froides de base (hors d'œuvre, salades, bases de sauces...)

CONTEXTE DE REALISATION

• Consignes :	- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
• Environnement :	- Zone des préparations froides (garde-manger)
• Matériel :	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
• Champ d'application :	- Production d'entrées, garnitures, accompagnement froids simples (salades, crudités, marinades, beures...)

• Champ d'application :	- Production d'entrées froides élaborées (terrines,)
CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires • Respect des règles d'hygiène et de sécurité • Respect du processus de travail • Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie) • Respect du matériel • Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation • Propreté du travail • Qualité constante, rigueur 	
CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES	
• Connaissances :	<ul style="list-style-type: none"> - Gammes de produits alimentaires - Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...) - Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples...) - Techniques de dressage des mets concernés - Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Documents internes (fiches techniques, procédures)
• Habiletés :	<ul style="list-style-type: none"> - Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires - Sens de la présentation des produits lors du dressage - Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, hâchoirs...) - Résistance physique, endurance en station debout - Ergonomie de la gestuelle - Rapidité d'exécution, efficience, respect du temps imparti
• Attitudes :	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation, anticipation - Postures ergonomiques - Méticulosité, propreté - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes

	<ul style="list-style-type: none"> - Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique - Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison chaude
9- Veiller à la conformité du résultat recherché	<ul style="list-style-type: none"> - Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué - Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant - Souci de limiter le gaspillage - Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres - Efficacité et efficacité d'exécution
10- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...) - Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés - Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...) - Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...) - Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

Code : MRV – 06 : LES PREPARATIONS FROIDES ELABOREES Durée (h) : 50 heures

ENONCE DE LA COMPETENCE

Réaliser les préparations froides élaborées (marinades, mousses, terrines...)

CONTEXTE DE REALISATION

• Consignes :	- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
• Environnement :	- Zone des préparations froides (garde-manger)
• Matériel :	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Respect du matériel
- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES

• Connaissances :	<ul style="list-style-type: none"> - Gammes de produits alimentaires - Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...) - Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples...) - Techniques de dressage des mets concernés - Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Documents internes (fiches techniques, procédures)
• Habiletés :	<ul style="list-style-type: none"> - Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires - Sens de la présentation des produits lors du dressage - Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, hachoirs, source de chaleur...) - Résistance physique, endurance en station debout - Ergonomie de la gestuelle - Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti
• Attitudes :	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation, anticipation - Postures ergonomiques - Meticulosité, propreté - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes

ELEMENTS DE LA COMPETENCE

CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

<p>1- Se préparer et préparer le poste de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux) - Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète - Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...) - Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail - Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...) - Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O...) - Régularité du lavage des mains après chaque opération
<p>2- Respecter les fiches techniques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique - Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique - Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique - Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing...) - Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur...) - Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
<p>3- Préparer les légumes à cru</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents produits pouvant être consommés crus dans un hors d'œuvre froid - Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits - Connaissance des techniques de découpe de légumes (julienne, mirepoix, macédoine, brunoise...) - Aptitude à associer à chaque type de légume les techniques de découpe appropriées - Aptitude à choisir les techniques de découpe en cohérence avec le mets à réaliser, l'appellation classique

	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à préparer un potage mixé à base de légumes frais - Aptitude à préparer un potage mixé à base de légumes secs - Aptitude à préparer une crème, un velouté - Aptitude à préparer un potage à base de produits de la mer (bisque, soupe de poisson...)
<p>4- Réaliser les bases de sauces</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des préparations à la base des sauces (roux, fonds, fumet, glaces, consommé...) - Connaissance du principe de réalisation de sauces à base de roux et de fonds - Aptitude à réaliser un roux (blanc, brun...) - Aptitude à réaliser un fonds (blanc, brun, lié...), un fumet, une glace de viande
<p>5- Préparer les hors-d'œuvre chauds à base pâtissière</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différentes pâtes de base entrant dans la composition de préparations salées - Connaissance des hors-d'œuvre chauds simples réalisables à partir des pâtes de base - Aptitude à mettre en œuvre des préparations pâtissières finies (feuilletages, fonds de tartes, choux, crêpes...)
<p>6- Préparer les œufs</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des règles d'hygiène spécifiques à la mise en œuvre des œufs - Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits - Aptitude à mettre en œuvre les différents types de cuisson des œufs (pochés, brouillés, durs...)
<p>7- Finaliser les préparations chaudes simples</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à réaliser la cuisson de hors d'œuvre chauds de base - Aptitude à finaliser un potage (mixer, fouler, passer, assaisonner, crémier...)
<p>8- Assembler les denrées et dresser les mets</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, en coupe, sur planche, en saucière...) - Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage - Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement...)

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux) - Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète - Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing ...) - Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail - Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...) - Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O...)
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> - Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique - Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique - Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique - Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing...) - Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur...) - Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Préparer les potages	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents types de potages (consommés, soupes, potages, veloutés, crèmes...) - Connaissance des différents produits pouvant entrer dans la composition d'un potage - Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits - Connaissance des différents taillages des légumes en vue du potage à réaliser - Connaissance des techniques de cuissons des légumes en vue du potage à réaliser - Aptitude à préparer un bouillon, un consommé - Aptitude à préparer un potage à base de légumes taillés

4- Cuire les légumes à servir froids	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents produits pouvant être consommés crus dans un hors d'œuvre froid - Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits - Connaissance des techniques de cuisson de légumes (départ eau froide, départ eau chaude...) - Réalisation conforme des techniques de refroidissement, de réservation des denrées - Réalisation conforme des techniques de cuisson des denrées -
5- Réaliser les sauces et assaisonnements simples	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différentes sauces émulsionnées froides stables (mayonnaise...) - Connaissance des différentes sauces émulsionnées froides instables (vinaigrette, coulis de légume...) - Réalisation conforme des sauces froides émulsionnées stables, instables - Aptitude à remonter une sauce stable ayant tranché
6- Apprêter les produits laitiers, charcutiers, condiments	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance de principales charcuteries servies froides (saucisse sèche, jambon cru...) - Aptitude à mettre en œuvre les différents types de charcuteries (parage, tranchage...) - Connaissance des produits laitiers (crème, beurre...) - Aptitude à réaliser les beurres composés (manié, maître d'hôtel...), les crèmes (crème fouettée...) - Connaissance des condiments, de leur utilisation, des denrées avec lesquelles ils sont en adéquation
7- Assembler les denrées et dresser les mets	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, à la coupe, sur planche, en saucière...) - Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage - Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement...) - Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique - Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide

8- Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none"> - Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué - Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant - Souci de limiter le gaspillage - Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres - Efficacité et efficience d'exécution
9- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...) - Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés - Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...) - Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...) - Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

Code : MRV – 05 : LES PREPARATIONS CHAUDES DE BASE Durée (h) : 30 heures

ENONCE DE LA COMPETENCE

Réaliser les préparations chaudes de base (potages, œufs, hors d'œuvre, bases de sauces...)

CONTEXTE DE REALISATION

• Consignes :	- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
• Environnement :	- Zone des préparations froides (garde-manger)
• Matériel :	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
• Champ d'application :	- Production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces...)

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Respect du matériel
- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES

• Connaissances :	<ul style="list-style-type: none"> - Gammes de produits alimentaires - Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...) - Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples...) - Techniques de dressage des mets concernés - Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Documents internes (fiches techniques, procédures)
• Habiletés :	<ul style="list-style-type: none"> - Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires - Sens de la présentation des produits lors du dressage - Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, hâchoirs, source de chaleur...) - Résistance physique, endurance en station debout - Ergonomie de la gestuelle - Rapidité d'exécution, efficience, respect du temps imparti
• Attitudes :	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation, anticipation - Postures ergonomiques - Meticulosité, propreté - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes