



ATTESTATION DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Acquises dans le cadre de la formation préparant au
CAP CUISINE (cf. le verso du présent document)

Délivrée à :

Né(e) le : _____ , à _____

Le directeur des services départementaux de l'éducation nationale

Nom - Prénom :

Compétences professionnelles attestées dans le cadre de la formation au CAP

Unité UP1 : APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION CULINAIRE

Prendre connaissance du plan d'organisation de ses tâches par rapport à sa production
Organiser et gérer son poste de travail.
Déterminer les besoins en matériel.
Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents
Analyser et évaluer son organisation avec l'aide de son supérieur hiérarchique.
Analyser et évaluer son travail avec l'aide de son supérieur hiérarchique.
Utiliser les autres documents professionnels.
Identifier les produits et les classer par famille.
Stocker les denrées dans un lieu approprié selon les règles d'hygiène en vigueur.

Unité UP2 : PRODUCTIONS CULINAIRES

Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires.
Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base
Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts
Effectuer les cuissons.
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire
Assurer les opérations de fin de service
Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux.
Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux.
Evaluer le travail effectué

Unité UP3 : COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION

Préparer le matériel de service adapté aux préparations.
Prévoir le service en fonction du type de distribution: au passe, au comptoir, buffet..
Répondre aux annonces, dresser et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles.
Dresser et mettre en valeur les productions culinaires.
Participer à la distribution.
Communiquer avec la clientèle sur la production du jour selon le mode de distribution.
Analyser une fin de service avec l'aide de son supérieur hiérarchique.

ENSEIGNEMENTS GENERAUX EN LIEN AVEC LES COMPETENCES DES REFERENTIELS

Savoir organiser sa pensée, savoir réfléchir. Savoir lire, savoir écrire.
Savoir s'exprimer à l'oral et à l'écrit, savoir écouter.
Utiliser les unités usuelles de mesure de longueur, de masse.
Résoudre des problèmes simples avec l'addition, la soustraction, la multiplication.
Utiliser les fonctions de base de la calculatrice.
Lire, interpréter et construire des tableaux, des graphiques simples.
Chercher des informations par voie électronique.
Produire un document numérique : texte, image.
S'impliquer dans un projet individuel ou collectif.
Respecter les autres et les règles de vie collective

Le chef d'établissement :

Le professionnel associé :
(fonction ou qualité par rapport aux conventions)

Cachet de l'établissement :