



Référentiel Officiel

Fourni par Educentre, le copilote des apprenants
et des professionnels de la formation

<https://educentre.fr>



REFERENTIEL EMPLOI ACTIVITES COMPETENCES

DU TITRE PROFESSIONNEL

Chef de cuisine en restauration collective

Niveau 4

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	1/40

SOMMAIRE

	Pages
Présentation de l'évolution du titre professionnel	5
Contexte de l'examen du titre professionnel.....	5
Liste des activités.....	6
Vue synoptique de l'emploi-type	8
Fiche emploi type.....	9
Fiches activités types de l'emploi	11
Fiches compétences professionnelles de l'emploi.....	15
Fiche compétences transversales de l'emploi	33
Glossaire technique	35
Glossaire du REAC.....	37

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	3/40

Introduction

Présentation de l'évolution du titre professionnel

Le titre professionnel Responsable de cuisine en restauration collective que l'arrêté du 13/03/2014 avait défini en deux activités types, conserve la même architecture pour sa révision 2019. Celle-ci est toujours conforme aux besoins du marché du travail pour l'emploi concerné.

Pour une meilleure lisibilité et être en cohérence avec la classification des emplois repères de la branche, son intitulé évolue de « responsable » à « chef » de cuisine en restauration collective.

Contexte de l'examen du titre professionnel

L'analyse de l'emploi a mis en évidence le durcissement de l'environnement réglementaire du secteur, en particulier au niveau de la politique nationale de l'alimentation. Les modifications des habitudes alimentaires des consommateurs se trouvent être également au cœur des évolutions du métier.

Le chef de cuisine se doit de s'approvisionner aujourd'hui en produits de qualité, labellisés, locaux et issus de l'agriculture biologique. Les compétences relatives à la détermination des besoins, à l'organisation de la production et à la distribution ont donc été actualisées. Elles intègrent des savoirs et des savoir-faire en lien avec la politique nationale de l'alimentation d'une part et avec l'évolution des modes de consommation d'autre part.

La fonction est impactée par les enjeux de développement durable, et par les conclusions des états généraux de l'alimentation. La lutte contre le gaspillage alimentaire est prépondérante dans l'exercice de l'emploi et devient une compétence du titre professionnel.

Technicien culinaire, le chef de cuisine définit des procédés de cuissons spécifiques à la production en quantité et adaptés aux typologies de convives qu'ils restaurent. Il détermine les modes de distribution afin de proposer une offre attractive, de fluidifier le service, et d'obtenir la satisfaction de la clientèle. Les compétences relatives à la production et à la distribution ont donc été actualisées en ce sens.

Le chef de cuisine dirige des équipes caractérisées par la mixité générationnelle et culturelle. Il coordonne les activités de ses collaborateurs et participe au développement de leurs compétences. Son rôle de manager s'affirme, la compétence « Manager une équipe en restauration collective » se renforce de savoirs et savoir-faire relatifs à la gestion des conflits, à la formation des équipiers et à l'intégration des nouveaux salariés.

Le chef de cuisine suit les tendances en matière de concepts et de modes alimentaires. Il mesure la satisfaction de la clientèle et propose des évolutions de la prestation. Il contribue ainsi au développement de l'activité et participe activement à la vie de l'établissement. Pour mener à bien ces missions, il mobilise un comportement orienté client et une posture de service, cette notion émergente est renforcée par les conclusions de l'analyse du travail et devient une compétence transversale.

Le travail du chef de cuisine en restauration collective est caractérisé par la mise en œuvre et le respect de nombreuses procédures techniques, réglementaires et contractuelles. Cet aspect est renforcé par une nouvelle compétence transversale.

Le chef de cuisine dispose de logiciels spécifiques à la restauration collective pour déterminer les besoins et passer les commandes. Il crée des supports documentaires, communique avec les tiers de manière précise et professionnelle. L'utilisation des outils informatiques et des technologies de l'information est aujourd'hui indispensable à l'exercice de sa fonction et se répercutent sur l'ensemble des compétences du titre professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	5/40

Liste des activités

Ancien TP : Responsable de Cuisine en Restauration Collective

Activités :

- Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective
- Mettre en oeuvre des procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation

Nouveau TP : Chef de cuisine en restauration collective

Activités :

- Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective
- Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	6/40

Vue synoptique de l'emploi-type

N° Fiche AT	Activités types	N° Fiche CP	Compétences professionnelles
1	Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective	1	Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes
		2	Organiser rationnellement la réalisation des prestations
		3	Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats
		4	Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure
2	Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation	5	Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations
		6	Assurer la distribution de la prestation culinaire
		7	Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
		8	Manager une équipe de cuisine
		9	Lutter contre le gaspillage alimentaire

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	8/40

FICHE EMPLOI TYPE

Chef de cuisine en restauration collective

Définition de l'emploi type et des conditions d'exercice

Le chef de cuisine en restauration collective organise et met en œuvre la production et la distribution des repas dans un établissement de restauration collective.

Il conçoit des menus adaptés aux différents types de consommateurs et détermine les besoins en matières premières dans un cadre budgétaire défini.

Il veille à ce que la production et la distribution des repas s'effectuent dans le respect des règles de sécurité au travail. Il garantit la sécurité alimentaire des convives par l'application rigoureuse de la législation en matière d'hygiène.

Il assure la distribution des prestations conformément au cahier des charges dans un souci de qualité constante.

Le chef de cuisine en restauration collective manage une équipe dont la composition varie en fonction de la taille de la structure, du type de prestation et du nombre de couverts servis.

Le chef de cuisine en restauration collective assume la responsabilité du fonctionnement du restaurant collectif en rendant compte à sa hiérarchie. Il peut, en fonction de la taille de la structure, être placé sous la responsabilité d'un gestionnaire ou d'un service fonctionnel externe.

Il est en relation permanente avec ses équipiers, les clients convives, les fournisseurs et ponctuellement avec les services officiels de contrôle, les services connexes et le client signataire.

Les activités de production culinaire et de distribution des prestations sont majoritaires dans l'exercice de ses fonctions, les tâches d'encadrement des équipes et de gestion de la production occupent une place plus ou moins importante selon l'établissement.

L'emploi s'exerce dans les établissements de restauration collective publics ou privés, à caractère social, autogérés ou concédés à une société de service. Il se pratique dans les différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs) selon un mode d'organisation traditionnel ou industriel.

En fonction du secteur d'activité, les horaires peuvent être continus ou fractionnés, le travail peut s'effectuer en soirée, les fins de semaine et les jours fériés.

L'activité s'exerce dans les différentes zones de préparation et de distribution de la prestation ainsi que dans le bureau dédié aux tâches administratives.

Le travail implique la station debout prolongée dans des conditions d'ambiance alternant le froid et le chaud selon les productions.

L'intensité du travail varie au cours de la journée pour atteindre son point culminant au moment du service. Le port d'une tenue professionnelle est obligatoire. La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable.

L'exercice de l'emploi requiert des capacités d'analyse, de synthèse et une aisance rédactionnelle. Il nécessite des facultés d'adaptation à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité. Il fait appel à la capacité à encadrer, à communiquer et à gérer les conflits. Il requiert de la rigueur, de l'organisation et de la méthode dans la gestion des matières premières.

Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

Les établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (tels que : entreprise, administrations, scolaire, santé, loisirs ...) ayant un mode d'organisation de type traditionnel ou industriel. Il peut s'exercer au sein d'établissements autogérés ou de sociétés de restauration collective.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Chef de cuisine
- Chef de production
- Chef gérant
- Responsable de production culinaire

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	9/40

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Néant

Equivalences avec d'autres certifications (le cas échéant)

Néant

Liste des activités types et des compétences professionnelles

1. Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective
Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes
Organiser rationnellement la réalisation des prestations
Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats
Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure
2. Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation
Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations
Assurer la distribution de la prestation culinaire
Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
Manager une équipe de cuisine
Lutter contre le gaspillage alimentaire

Compétences transversales de l'emploi

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques
Mettre en œuvre et faire respecter des procédures
Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

Niveau et/ou domaine d'activité

Niveau 4 (Cadre national des certifications 2019)
Convention(s) : Conventions collectives nationales « Personnel des Entreprises de Restauration de Collectivités » - du 20/07/2007
Code(s) NSF :
221t - Cuisine

Fiche(s) Rome de rattachement

G1601 Management du personnel de cuisine

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	10/40

FICHE ACTIVITE TYPE N° 1

Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

En fonction de ses attributions, le chef de cuisine en restauration collective effectue tout ou partie du travail préparatoire à la production de la prestation.

Dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS) et de la politique nationale d'alimentation, il élabore des menus en tenant compte des éléments constitutifs du cahier des charges, du personnel, des moyens matériels et financiers mis à sa disposition. Il commande les produits nécessaires à la réalisation de la prestation. Il définit et formalise les processus liés à l'organisation et au fonctionnement du service restauration, planifie les fabrications et répartit le travail journalier.

Pour répondre aux exigences de la réglementation, le chef de cuisine en restauration collective adapte un plan de maîtrise sanitaire à la structure en impliquant l'équipe de restauration. Il définit les bonnes pratiques d'hygiène et met en place le système de traçabilité de l'établissement.

Le chef de cuisine en restauration collective calcule les coûts prévisionnels. Pour une période définie, il chiffre les dépenses réelles, calcule les résultats et les compare aux objectifs fixés. Il rend compte des résultats à sa hiérarchie et, en cas d'écarts, propose des actions correctives pour la période suivante.

L'activité s'exerce dans un bureau dédié, équipé des outils informatiques nécessaires à la communication, à la gestion des matières premières et à l'adaptation du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Le chef de cuisine est en relation permanente avec l'équipe de cuisine et le personnel de service. Il rend compte régulièrement à sa hiérarchie. Il est en contact avec les clients convives au moment de la distribution. Il est l'interlocuteur privilégié du client signataire. Il entretient des relations commerciales avec les fournisseurs. Lors d'un contrôle, il est en relation avec les autorités sanitaires.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Néant

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes

Organiser rationnellement la réalisation des prestations

Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats

Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure

Compétences transversales de l'activité type

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques

Mettre en œuvre et faire respecter des procédures

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	11/40

FICHE ACTIVITE TYPE N° 2

Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

Le chef de cuisine en restauration collective met en œuvre des procédés de fabrication adaptés à la production en quantité. Il élabore des préparations chaudes et froides en collaboration avec les équipes. Dans le but de proposer une offre attractive et de fluidifier le service, Il détermine les méthodes de distribution.

Afin d'assurer une qualité de prestation constante, il coordonne le déroulement de l'activité depuis la réception des marchandises jusqu'à la distribution des produits finis.

Le chef de cuisine recourt à des techniques de valorisation de l'offre alimentaire. Il accueille le consommateur, l'informe, évalue régulièrement son degré de satisfaction et répond à ses attentes. Il s'adapte aux évolutions réglementaires et sociétales.

Le chef de cuisine en restauration collective utilise les outils informatiques et différents supports multimédias pour transmettre de l'information aux convives.

Il paramètre les systèmes de caisse, recueille et traite les données de facturation.

Pour garantir la qualité sanitaire des prestations et la sécurité des personnes, il applique et fait appliquer le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et les procédures de sécurité au travail.

Le chef de cuisine recueille des données, les analyse et mène des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il communique avec les convives et les collaborateurs pour mobiliser des comportements favorables à une gestion responsable des ressources alimentaires.

Le chef de cuisine accueille et intègre les nouveaux collaborateurs, il organise et anime des réunions. Il communique avec son personnel individuellement et collectivement, observe, contrôle et rectifie les comportements inadaptés. Il gère les conflits et contribue à la sérénité des équipes en maintenant un climat social propice au travail de qualité.

L'activité s'exerce dans un établissement de restauration collective, en cuisine, et dans l'espace de distribution.

Le chef de cuisine en restauration collective est en relation permanente avec l'équipe de cuisine et le personnel de distribution, il rend compte régulièrement à sa hiérarchie.

Il est en contact avec les convives au moment du service, avec les intervenants extérieurs lors de leur passage et occasionnellement avec les services officiels de contrôle.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Néant

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations

Assurer la distribution de la prestation culinaire

Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels

Manager une équipe de cuisine

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Compétences transversales de l'activité type

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques

Mettre en œuvre et faire respecter des procédures

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	13/40

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 1

Déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de confectionner des repas, élaborer un plan de menus en prenant en compte les recommandations ou obligations du groupe d'étude des marchés en restauration collective (GEMRCN) et les objectifs de la politique nationale d'alimentation. Déterminer les besoins nécessaires en matières premières (MP) en fonction des moyens matériels, financiers et du personnel. Passer les commandes aux fournisseurs.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre en amont de toute production de plats ou de repas, en s'adaptant au mode de fonctionnement de l'établissement. Elle s'exerce dans un cadre budgétaire défini. Selon le type d'établissement, la construction du plan alimentaire est réalisée par le chef de cuisine ou par un service expert.

Critères de performance

Le plan de menus est adapté aux recommandations du GEMRCN pour la population cible.
Le plan de menu respecte les objectifs de la politique nationale d'alimentation.
Le choix des produits commandés est en adéquation avec les moyens matériels, financiers et le personnel.
Les quantités commandées correspondent aux besoins nécessaires à la réalisation de la prestation.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Concevoir des plans alimentaires
Concevoir des plans de menus
Concevoir un menu thématique
Présenter et argumenter des menus lors d'une commission de menus
Appliquer la politique de développement durable de l'établissement
Utiliser des tableaux de bords pour la gestion prévisionnelle de la matière première
Utiliser des fiches techniques afin d'estimer les besoins
Utiliser des fiches de stock
Utiliser les outils bureautiques tableur et traitement de texte
Utiliser des logiciels de gestion de la matière première
Déterminer qualitativement et quantitativement les besoins en matières premières alimentaires et non alimentaires
Formaliser les besoins en matières premières dans un bon de commande
Passer une commande de produits à un fournisseur

Organiser un système d'archivage des plans alimentaires, plans de menus, bons de commande...
Gérer son temps de travail
Assurer une veille réglementaire et professionnelle

Communiquer avec un fournisseur, un client prescripteur
Communiquer avec les collaborateurs

Connaissance du Programme national nutrition santé (PNNS) GEMRCN
Connaissances de la politique nationale d'alimentation
Connaissance de la réglementation relative à la qualité nutritionnelle des repas servis en établissement scolaire, de santé, universitaire ou pénitentiaire
Connaissance des bases de la communication

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	15/40

Connaissance des éléments constitutifs des cahiers des charges
Connaissance de la technologie des produits alimentaire
Connaissance des circuits d'approvisionnements responsables tels que les circuits courts, le bio, les labels
Connaissance des méthodes de gestion prévisionnelle des approvisionnements
Connaissance des indicateurs de gestion des stocks
Connaissance de la politique de développement durable de l'établissement
Connaissance du protocole d'accueil individualisé (PAI)
Connaissance des fonctionnalités informatiques tableur et traitement de texte
Connaissance des fonctionnalités de la messagerie et d'internet
Connaissance des fonctionnalités des logiciels de gestion des approvisionnements

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	16/40

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 2

Organiser rationnellement la réalisation des prestations

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de garantir une qualité constante de prestation, déterminer les procédés de fabrication à appliquer dans l'établissement.

Pour une prestation définie, concevoir le plan de production en fonction de la nature des produits à traiter, des procédés retenus, des temps d'utilisation des matériels et d'exécution des tâches.

Définir les modes de distribution des préparations culinaires chaudes et froides.

Répartir la charge de travail en tenant compte des aptitudes de chacun des collaborateurs.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre en amont de la prestation et en cours de production pour s'adapter aux variations de l'activité.

Critères de performance

Les procédés de fabrication sont adaptés à une production en quantité.

Le plan de production est conçu en fonction de la nature des produits.

Le plan de production est conçu en fonction des ressources matérielles.

Le plan de production est conçu en fonction des temps techniques et d'exécution des tâches.

Les documents (d'organisation de la production et de la distribution) sont clairs, les informations qu'ils contiennent sont précises.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Calculer les temps de travail

Créer des documents spécifiques tels que la feuille et le planning de production

Analyser l'efficacité de l'organisation

Organiser la prestation

Gérer les temps de travail des collaborateurs

Gérer son temps de travail

Communiquer avec les collaborateurs

Connaissance de la méthodologie de l'organisation rationnelle du travail

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Connaissance des fonctionnalités informatiques tableur et traitement de texte

Connaissance des modes de liaison

Connaissance des procédés de cuissons adaptés à une production en quantité

Connaissance des temps de cuisson et de refroidissement

Connaissance des temps de réalisation des préparations froides

Connaissance des concepts en restauration collective

Connaissance des matériels adaptés aux différents process de fabrication et de distribution

Connaissance des gammes de produits

Connaissance de la technologie des produits alimentaires

Connaissance des méthodes de calcul des ratios de productivité

Connaissance des bases de la communication

Connaissances de base de la législation du travail

Connaissance des règles de sécurité au travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	17/40

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 3

Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de respecter le cadre budgétaire, à partir des données collectées, chiffrer les coûts prévisionnels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation. Pour une période définie, calculer les coûts réels, déterminer les écarts en valeur et en pourcentage, analyser les résultats et les comparer aux objectifs fixés. Rendre compte des résultats à sa hiérarchie et proposer des actions correctives pour la période suivante.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre pour chaque prestation et en fin de période de gestion conformément aux procédures de l'entreprise ou de l'établissement.

Critères de performance

Le coût prévisionnel est cohérent au regard des données collectées.
Le coût réel calculé est juste d'un point de vue comptable.
Les écarts par rapport aux objectifs sont correctement calculés.
Les actions correctives proposées permettent de corriger les écarts.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Renseigner des tableaux de bord de gestion
Utiliser les documents de gestion prévisionnelle et réelle
Utiliser les outils bureautiques tableur et traitement de texte
Utiliser des logiciels de gestion de la matière première
Gérer administrativement les documents comptables fournisseurs
Valoriser un inventaire physique
Calculer les ratios de stocks
Calculer les dépenses en fin de période de gestion
Saisir dans un tableau de synthèse les données relatives à la valorisation du compte de résultat
Calculer les écarts et analyser les résultats
Proposer des actions correctives
Rédiger des devis de prestations
Enregistrer les flux financiers de base

Gérer son temps de travail
Respecter une méthodologie d'analyse de résultat

Communiquer et rendre compte à sa hiérarchie

Connaissance des calculs appliquant des formules (volume, poids, coûts, surface, proportionnalité)
Connaissance des méthodes de calcul de ratios
Connaissance des méthodes de calcul de la TVA
Connaissance des fonctionnalités informatiques tableur et traitement de texte
Connaissance des documents comptables fournisseurs tels que bons de livraison, factures et avoirs
Connaissance des documents nécessaires à la rédaction des documents comptables tels que devis, descriptifs de facturation, tableaux des ventes
Connaissance des flux financiers de base tels que les encaissements, la feuille de caisse, le bordereau de remise en banque
Connaissance des bases de la communication

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	19/40

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 4

Adapter le plan de maîtrise sanitaire à la structure

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir d'un modèle de plan de maîtrise sanitaire et afin de garantir la sécurité alimentaire des convives, définir les bonnes pratiques d'hygiène applicables dans l'établissement. En fonction de l'étude HACCP, adapter le plan d'autocontrôles au fonctionnement de la structure et procéder aux affichages nécessaires. Organiser le système documentaire.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre en amont de l'ouverture d'une cuisine collective, à chaque modification des conditions de production et à chaque révision du système documentaire.

Critères de performance

Le plan d'autocontrôles est en adéquation avec le fonctionnement de la structure.
Le choix des affichages est pertinent au regard des risques sanitaires identifiés.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Élaborer un diagramme de fonctionnement
Élaborer un diagramme de fabrication
Analyser les dangers et les risques, et définir les mesures préventives
Définir des mesures correctives
Adapter des procédures et des protocoles du plan de maîtrise sanitaire
Adapter le plan de nettoyage et de désinfection
Appliquer la politique de développement durable de l'établissement

Organiser un système d'archivage

Informier le personnel de restauration sur le Plan de maitrise sanitaire (PMS)
Etablir et entretenir des relations avec les services de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP), ou de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP), et des laboratoires de conseil et d'analyse.
Communiquer avec ses collaborateurs et avec sa hiérarchie
Animer un groupe de travail

Connaissance de la réglementation en matière de sécurité alimentaire
Connaissance des bases de la microbiologie
Connaissance de la démarche HACCP et des guides des bonnes pratiques d'hygiène
Connaissance des produits d'entretien et de leur utilisation
Connaissance des matériels de production et de stockage
Connaissance des outils bureautiques tableur et traitement de texte
Connaissance des outils numériques de suivi hygiène et de traçabilité
Connaissance des bases de la communication

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	21/40

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 5

Mettre en œuvre des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leurs réalisations

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de répondre aux exigences contractuelles et satisfaire la clientèle, cuisiner des repas sains et goûteux.

A partir des procédés de fabrication définis, réaliser la production culinaire chaude et froide en préservant les qualités nutritionnelles des aliments. Effectuer ces opérations avec un souci constant de sécurité et d'économie lié aux consommations d'eau et d'énergie.

Lors des phases de conditionnement, mettre en valeur les préparations par des présentations soignées qui suscitent l'appétit.

Encadrer les équipes pour atteindre les objectifs et maintenir une qualité constante de prestation.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Cette compétence s'applique dans un cadre contractuel, réglementaire et budgétaire. Elle s'exerce collectivement pendant les phases de production.

Critères de performance

Les procédés de fabrication assurent une qualité nutritionnelle satisfaisante des prestations.

Les moyens utilisés pour maintenir une qualité constante des prestations sont maîtrisés.

Les moyens de contrôle permettent de vérifier la conformité de la prestation.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Définir des procédés de fabrication

Créer des documents de pilotage de production tel qu'un tableau de bord des modes opératoires

Créer des fiches techniques

Déterminer les sorties journalières de matières premières

Mettre en œuvre des procédés de fabrication adaptés à la production en quantité

Confectionner des repas à textures modifiées

Utiliser et s'assurer de l'utilisation des documents spécifiques à la mise en œuvre d'une prestation comme les fiches techniques, la feuille de production, le planning de production

Utiliser et veiller à la bonne utilisation des matériels de cuisson, de refroidissement et de stockage

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Réceptionner et stocker des matières premières selon leur nature

Réaliser le prétraitement des matières premières

Elaborer des préparations chaudes et froides

Mettre en œuvre un menu thématique

Dresser harmonieusement les préparations froides et chaudes

Contrôler le travail

Appliquer la politique de développement durable de l'établissement

Être réactif en fonction des circonstances

Gérer son temps de travail

Coordonner le travail des équipes

Animer une équipe en cours de production

Communiquer avec les collaborateurs

Déléguer des tâches

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	23/40

Connaissance des techniques de mise en valeur des produits
Connaissance du cahier des charges de l'établissement
Connaissance des gammes de produits
Connaissance de la réglementation en hygiène et en sécurité alimentaire
Connaissance de la technologie des produits alimentaires
Connaissance des matériels et équipements en restauration collective
Connaissance des procédés de fabrication en restauration collective
Connaissance des spécificités alimentaires dans le secteur de la santé
Connaissance des nouvelles habitudes et tendances alimentaires telles que végétarisme, flexitarisme, snacking
Connaissance des règles de base en matière de sécurité au travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	24/40

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 6

Assurer la distribution de la prestation culinaire

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans le but de satisfaire les convives, mettre en valeur l'offre alimentaire du restaurant en respectant les standards-qualité de l'entreprise. Utiliser les différentes techniques de merchandising pour rendre l'offre attrayante et pour réguler les flux de clientèle. Accueillir le convive dans l'espace de distribution, le conseiller dans ses choix et personnaliser le service. Dresser harmonieusement les assiettes et les remettre aux convives avec dextérité et amabilité. Mesurer régulièrement le degré de satisfaction du client et des convives. En fonction de l'analyse des résultats des enquêtes de satisfaction, modifier si nécessaire la distribution de l'offre alimentaire.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre pour toute distribution de prestations.

Critères de performance

Les standards-qualité de l'entreprise sont respectés.
Les techniques de merchandising améliorent la qualité de service.
L'analyse des enquêtes de satisfaction est pertinente.
Les mesures correctives répondent aux problèmes identifiés.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Mettre en valeur les prestations et mettre en avant un produit
Optimiser l'assortiment et l'allocation d'espace par produit
Aménager le point de vente et la circulation des convives pour améliorer les flux
Assurer le service des convives
Assurer le paramétrage des caisses
Contrôler les états de caisse
Animer une prestation à thème
Appliquer la politique de développement durable de l'établissement
Collecter et analyser les données de l'activité (fréquentation, consommation)
Mener des enquêtes de satisfaction
Analyser les résultats des enquêtes de satisfaction
Adapter le mode de distribution en fonction du résultat des analyses

Anticiper les aléas de distribution et réagir aux éventuels dysfonctionnements
Organiser la rupture
Organiser le travail en fonction de la prestation
Gérer les flux de clientèle aux points de distribution, au passage en caisse, au débarrassage des plateaux

Accueillir un consommateur dans l'espace de distribution
Renseigner et conseiller un convive
Former le personnel à la valorisation de l'offre alimentaire
Sensibiliser l'équipe à l'accompagnement des consommateurs dans leurs choix
Sensibiliser l'équipe aux techniques de vente

Connaissance des techniques de commercialisation de l'offre
Connaissance du cahier des charges
Connaissance des standards-qualité de la restauration collective
Connaissance des différents concepts de présentation et de distribution

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	25/40

Connaissance des différents supports de communication
Connaissance des habitudes et comportements alimentaires des convives
Connaissance des attentes des consommateurs
Connaissance des bases de techniques de vente
Connaissance de la politique nationale de l'alimentation

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	26/40

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 7

Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin de garantir la qualité sanitaire des prestations et la sécurité des collaborateurs, appliquer et faire appliquer le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et les procédures de sécurité au travail. Veiller à ce que les documents d'autocontrôle soient renseignés et que les causes de non-conformité soient identifiées. Appliquer les mesures correctives. Assurer la traçabilité des produits. Gérer les alertes et les non-conformités.

A partir du document unique d'évaluation des risques au travail, procéder aux affichages, former les collaborateurs à la prévention des risques professionnels et aux consignes de sécurité.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre en permanence sur le lieu de travail. Les collaborateurs sont impliqués et responsabilisés.

Critères de performance

Les autocontrôles sont exploitables.

Les causes des non-conformités sont identifiées.

Les mesures correctives sont adaptées à l'analyse des non-conformités constatées.

Les causes principales d'accidents professionnels du secteur d'activité sont connues.

Des documents de prévention des accidents professionnels sont mis en place.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Appliquer ou faire appliquer les procédures de sécurité alimentaire

Appliquer ou faire appliquer les procédures liées à la sécurité des biens et des personnes

Analyser les autocontrôles et apporter des mesures correctives

Maintenir à jour l'archivage de la traçabilité

Repérer les comportements et les pratiques inadaptés et les corriger

Mettre à jour le document unique et le plan de prévention des risques

Planifier et contrôler l'exécution des tâches

Organiser l'archivage de la traçabilité

Accompagner le personnel aux évolutions en matière d'hygiène alimentaire

Informier le personnel de restauration des résultats d'analyse bactériologiques

Communiquer avec les services externes (DDCSPP, DDPP, laboratoire d'analyse, médecine du travail)

Communiquer avec les services internes (hiérarchie, service qualité, CHSCT)

Connaissance de la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire

Connaissance du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement

Connaissance du protocole d'accueil individualisé (PAI)

Connaissance des produits d'entretien et de leur utilisation

Connaissance des principales causes d'accidents professionnels

Connaissance des procédures internes en matière de sécurité au travail

Connaissance des consignes de sécurité liées au fonctionnement des matériels

Connaissance des outils bureautiques tableur et traitement de texte

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	27/40

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 8

Manager une équipe de cuisine

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Afin d'assurer la prestation, d'atteindre les objectifs et d'améliorer les performances, communiquer avec les équipes individuellement et collectivement. Observer, contrôler et rectifier les comportements. Former le personnel aux nouveaux procédés de fabrication ainsi qu'à l'évolution des réglementations. Accueillir et intégrer un nouveau collaborateur. Respecter la législation du travail, les valeurs de l'établissement et l'esprit d'entreprise.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre à tout moment sur le lieu de travail en lien avec l'ensemble des collaborateurs.

Critères de performance

Les documents obligatoires sont affichés.
Les documents liés à la gestion du personnel sont connus.
Les consignes transmises aux collaborateurs sont claires.
Le choix des techniques de communication favorise la résolution des conflits.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Appliquer les règles de législation du travail
Renseigner des documents spécifiques tels que le planning du personnel, le registre d'entrée/sortie
Utiliser et adapter des fiches de postes
Renseigner et transmettre les documents liés à la gestion du personnel
Participer au recrutement du personnel
Choisir des supports et des méthodes de communication adaptés
Intégrer un nouveau salarié dans l'équipe
Préparer et animer une réunion avec l'équipe de restauration
Préparer et animer une action métier ou une information réglementaire pour l'équipe de restauration
Animer une équipe en cours de travail
Conduire et formaliser un entretien individuel
Rédiger des écrits professionnels
Identifier les besoins de formation du personnel
Appliquer la politique de responsabilité sociétale des entreprises (RSE)

Assurer l'archivage documentaire

Observer les comportements pour agir en conséquence
Réguler les conflits
Communiquer avec les collaborateurs et les partenaires pour transmettre et recevoir de l'information
Favoriser un état d'esprit propice à la dynamique au travail
Accueillir un nouveau collaborateur

Connaissance de base de la législation du travail
Connaissance de la convention collective
Connaissance de base de la communication
Connaissance des fonctionnalités informatiques (tableur et traitement de texte)
Connaissance de base des techniques de prévention et de résolution des conflits
Connaissance de base des types de management

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	29/40

Connaissance de la politique des ressources humaines de l'entreprise
Connaissance des valeurs de l'établissement
Connaissance de l'esprit d'entreprise

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	30/40

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 9

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Organiser la collecte des données relatives au gaspillage alimentaire aux différentes phases de transformation et de distribution des denrées. Analyser les données collectées et diagnostiquer les causes du gaspillage. Elaborer un plan d'actions. Faire évoluer les approvisionnements et les fiches de fabrication en fonction des goûts des convives. Repenser les modes de distribution, modifier l'ordre des points de vente, adapter la vaisselle de service en fonction des actions retenues. Communiquer avec les convives et les collaborateurs pour mobiliser des comportements favorables à une gestion responsable des ressources alimentaires. Former les équipes pour atteindre les objectifs.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

La compétence est mise en œuvre à tout moment sur le lieu de travail. Elle s'exerce en lien avec l'ensemble des collaborateurs et la clientèle.

Critères de performance

La méthode de collecte des données couvre l'ensemble des phases de production et de distribution. Les causes du gaspillage alimentaire sont recensées. L'analyse des causes est pertinente. Les actions correctives relatives à la réduction du gaspillage alimentaire sont efficaces.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Utiliser les outils bureautiques tableur et traitement de texte
Créer des documents spécifiques pour recueillir les données
Utiliser des tableaux de bord pour organiser la collecte des données
Collecter les données relatives au gaspillage alimentaire
Analyser les données relatives au gaspillage alimentaire
Elaborer un plan d'actions
Agir sur le gaspillage alimentaire en fonction du résultat des analyses
Mesurer l'efficacité des actions mises en place
Définir des actions correctives
Réaménager le point de vente, modifier les méthodes de distribution
Personnaliser le service aux convives.
Appliquer et faire appliquer les règles relatives à la lutte contre le gaspillage
Préparer et animer une réunion
Identifier les tiers engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (ambassadeurs du tri)

Organiser la collecte des données
Respecter une méthodologie d'analyse de résultats
Planifier et contrôler l'exécution des tâches
Assurer l'archivage des données relatives au gaspillage alimentaire

Communiquer avec les collaborateurs
Informar les convives sur les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire
Former les équipiers aux dispositions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire
Coordonner le travail des équipes
Accompagner les équipes aux évolutions organisationnelles

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	31/40

Collaborer avec les partenaires externes engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (ambassadeurs du tri)

Connaissance du contexte sociétal national et international

Connaissance des conclusions des états généraux de l'alimentation

Connaissance du contexte réglementaire

Connaissance des principes de gestion du gaspillage alimentaire

Connaissance des fonctionnalités informatiques tableur et traitement de texte

Connaissance des méthodes de réduction du gaspillage alimentaire

Connaissance des bases de la communication

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	32/40

FICHE DES COMPETENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

Utiliser les technologies de l'information et les outils informatiques

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Utiliser des logiciels pour élaborer des menus conformes aux préconisations du PNNS et du GEMRCN, et pour évaluer les dépenses et passer les commandes. Transmettre des données comptables aux services annexes.

Utiliser les outils numériques pour mettre en valeur l'offre alimentaire et pour informer les convives.

Utiliser une messagerie pour transmettre des informations aux collaborateurs, pour communiquer avec le client et pour rendre compte à sa hiérarchie.

Créer des fiches d'autocontrôles et des tableaux de bords.

Réaliser les enregistrements. Archiver les documents relatifs au PMS afin de répondre aux exigences des autorités sanitaires.

Critères de performance

Les principales fonctionnalités des logiciels de gestion sont connues.

L'information transmise au consommateur est dynamique et attrayante.

Les documents d'autocontrôle créés sont fiables et exploitables par les opérateurs.

Mettre en œuvre et faire respecter des procédures

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Appliquer les protocoles relatifs à l'élaboration des menus et à la gestion des approvisionnements afin de répondre aux exigences réglementaires et contractuelles.

Se conformer aux procédures comptables et administratives en vigueur dans l'établissement.

Veiller au strict respect des procédés de fabrication définis pour maintenir une qualité constante de prestation.

Respecter les règles relatives au droit du travail.

S'assurer que les bonnes pratiques d'hygiène et les consignes de sécurité sont respectées à tout moment et par toute personne présente sur le site.

Critères de performance

Les menus sont conformes aux préconisations du PNNS et du GEMRCN

Les produits commandés correspondent aux exigences contractuelles

Les procédures comptables et administratives en vigueur dans l'établissement sont appliquées

Les procédés de fabrication et les modes opératoires sont appliqués

Les règles de sécurité et d'hygiène sont respectées

Les mauvaises pratiques sont identifiées et corrigées

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

En tenant compte du Programme national nutrition santé (PNNS) et des recommandations du GEMRNC, élaborer des plans de menu dans le goût de la clientèle cible. Veiller à l'aspect esthétique des assiettes. Sensibiliser le personnel à l'importance de la présentation des aliments, à la maîtrise de gestes lors du service et aux règles de courtoisie. Elaborer des repas à thème, proposer une offre alimentaire de saison,

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	33/40

valoriser les produits locaux auprès des convives. Solliciter l'avis de la clientèle et être à son écoute afin d'améliorer la prestation et de contribuer à la bonne réputation de l'entreprise.

Critères de performance

Le plan de menus est adapté aux recommandations du GEMRCN pour la population cible.

Les techniques de merchandising améliorent la qualité de service.

Les messages à destination de la clientèle donnent de la lisibilité à l'offre alimentaire.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	34/40

Glossaire technique

CQP

Certificat de Qualification Professionnelle

DDCSPP

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations

DDPP : (ex DDSV / DDASS)

Direction Départementale de la Protection des Population

DDT

Direction départementale des territoires

DGCCRF

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

DIRECCTE

Direction régionale de l'entreprise, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (regroupement des : DDTEFP et DRTEFP, DDI et DRIRE, DRCCRF, DRT, DRCA, DRCE, CRIE)

DRAAF

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

DRH

Direction des Ressources Humaines

GEMRCN

Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point) Analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques

MARCHANDISAGE

Le merchandising englobe l'optimisation de l'assortiment et de l'allocation d'espace par produit, l'aménagement du point de vente et la communication sur le lieu de vente.

PAI

Projet d'accueil individualisé

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	35/40

PMS

Plan de Maîtrise Sanitaire

PNNS

Programme National Nutrition Santé

R.S.E

Responsabilité Sociétale des Entreprises

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	36/40

Glossaire du REAC

Activité type

Une activité type est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches (ce qu'il y a à faire dans l'emploi) dont les missions et finalités sont suffisamment proches pour être regroupées. Elle renvoie au certificat de compétences professionnelles (CCP).

Activité type d'extension

Une activité type d'extension est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches qui constituent un domaine d'action ou d'intervention élargi de l'emploi type. On la rencontre seulement dans certaines déclinaisons de l'emploi type. Cette activité n'est pas dans tous les TP. Quand elle est présente, elle est attachée à un ou des TP. Elle renvoie au certificat complémentaire de spécialisation (CCS).

Compétence professionnelle

La compétence professionnelle se traduit par une capacité à combiner un ensemble de savoirs, savoir-faire, comportements, conduites, procédures, type de raisonnement, en vue de réaliser une tâche ou une activité. Elle a toujours une finalité professionnelle. Le résultat de sa mise en œuvre est évaluable.

Compétence transversale

La compétence transversale désigne une compétence générique commune aux diverses situations professionnelles de l'emploi type. Parmi les compétences transversales, on peut recenser les compétences correspondant :

- à des savoirs de base,
- à des attitudes comportementales et/ou organisationnelles.

Critère de performance

Un critère de performance sert à porter un jugement d'appréciation sur un objet en termes de résultat(s) attendu(s) : il revêt des aspects qualitatifs et/ou quantitatifs.

Emploi type

L'emploi type est un modèle d'emploi représentatif d'un ensemble d'emplois réels suffisamment proches, en termes de mission, de contenu et d'activités effectuées, pour être regroupées : il s'agit donc d'une modélisation, résultante d'une agrégation critique des emplois.

Référentiel d'Emploi, Activités et Compétences (REAC)

Le REAC est un document public à caractère réglementaire (visé par l'arrêté du titre professionnel) qui s'applique aux titres professionnels du ministère chargé de l'emploi. Il décrit les repères pour une représentation concrète du métier et des compétences qui sont regroupées en activités dans un but de certification.

Savoir

Un savoir est une connaissance mobilisée dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi qu'un processus cognitif impliqué dans la mise en œuvre de ce savoir.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	37/40

Savoir-faire organisationnel

C'est un savoir et un savoir-faire de l'organisation et du contexte impliqués dans la mise en œuvre de l'activité professionnelle pour une ou plusieurs personnes.

Savoir-faire relationnel

C'est un savoir comportemental et relationnel qui identifie toutes les interactions socioprofessionnelles réalisées dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle pour une personne. Il s'agit d'identifier si la relation s'exerce : à côté de (sous la forme d'échange d'informations) ou en face de (sous la forme de négociation) ou avec (sous la forme de travail en équipe ou en partenariat, etc.).

Savoir-faire technique

Le savoir-faire technique est le savoir procéder, savoir opérer à mobiliser en utilisant une technique dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi que les processus cognitifs impliqués dans la mise en œuvre de ce savoir-faire.

Titre professionnel

La certification professionnelle délivrée par le ministre chargé de l'emploi est appelée « titre professionnel ». Ce titre atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées. (Article R338-1 et suivants du Code de l'Education).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
CCRC	REAC	TP-00158	08	21/03/2019	20/03/2019	38/40

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

