



Cofinancé par le  
programme Erasmus+  
de l'Union européenne



---

**CULINART:** Conception d'une qualification commune d'EFP en  
arts culinaires et de parcours pilotes de formation continue  
*Convention de subvention n° 2018-1739/001-001*

---

# QUALIFICATION PROFESSIONNELLE COMMUNE

---

## "CHEF"

---

## PROFIL DE QUALIFICATION

---

Réf. du projet No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

***CULINART: Conception d'une qualification commune d'EFP en arts culinaires et de parcours pilotes de formation continue***

est cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne.

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.



## Introduction

Le présent document est élaboré dans le cadre du projet CULINART – LT3 **Conception d'une qualification professionnelle commune pour la profession de Chef**, visant à répondre aux besoins de compétences et de formation identifiés dans les pays partenaires (dans le rapport d'évaluation des besoins) et en vue de sa reconnaissance comme qualification dans chacun des pays partenaires.

Le développement de la qualification commune est l'étape clé du projet CULINART et vise à améliorer la pertinence de l'EFP dans les arts culinaires en développant une **qualification professionnelle commune** compétitive sur le marché du travail et qui assurera une bonne base pour évoluer et continuer à se former. Cette qualification répondra aux besoins de la catégorie professionnelle 343 de l'ESCO : Professionnels associés artistiques, culturels et culinaires / **3434 : Chefs cuisiniers** et elle reflète les dernières exigences des employeurs de la restauration et des industries culinaires, avec une connaissance approfondie des processus de gestion de la cuisine, d'excellentes compétences en communication, en matière de gestion, en organisation, etc.

Aux fins du projet CULINART, la qualification professionnelle commune répond à la définition de l'ESCO du **chef cuisinier** en tant que *professionnel culinaire ayant une orientation pour la créativité et l'innovation afin de fournir une expérience gastronomique unique*. Elle est conçue pour préparer des professionnels avec un niveau d'autonomie, de responsabilité et de connaissances théoriques (surtout interdisciplinaires) plus élevé que la qualification professionnelle la plus populaire de "cuisinier" et en même temps pour donner à ces derniers la possibilité d'améliorer leur qualification en tant que professionnels associés.

## Description de la qualification

Cette qualification reflète le rôle des **chefs cuisiniers** qui maîtrisent un large éventail de compétences culinaires avec une connaissance approfondie de l'organisation et de la gestion de la cuisine pour guider une équipe de cuisiniers et d'employés de cuisine dans la préparation des aliments et des menus. En faisant appel à leurs capacités d'analyse et à leur jugement, ils travaillent avec une grande indépendance, et en coopération avec les représentants d'autres niveaux de gestion, en élaborant et en gérant la mise en œuvre de plans, de politiques et de procédures pour guider les activités professionnelles. En plus des compétences en matière de gestion et de créativité qu'ils utilisent dans leur travail quotidien, ils doivent constamment mettre à jour leurs connaissances et leurs compétences en fonction des tendances et des questions actuelles qui définissent l'environnement des secteurs de l'alimentation et des services alimentaires, telles que la numérisation, le multiculturalisme, la santé publique, l'efficacité des ressources, la valeur patrimoniale de la gastronomie, la responsabilité sociale, etc.

Dans le cadre du projet CULINART, le nom de la qualification commune d'EFP développée est "**Chef**". La traduction du terme "Chef" n'a pas pu être littéralement traduite dans les langues des partenaires et la traduction peut varier afin d'obtenir la meilleure compréhension de la nature et de la portée de la qualification.

## Objectif de la qualification

L'objectif de cette nouvelle qualification commune est de contribuer à l'amélioration de l'offre d'EFP dans le domaine des arts culinaires en réponse à la demande croissante du marché pour des professionnels qui doivent exceller non seulement en cuisine mais aussi en



gastronomie, combinaison de connaissances, d'expérience, d'art et d'artisanat. Il est important de veiller à ce que la qualification "Chef" donne aux apprenants la possibilité d'acquérir un ensemble de compétences combinant la théorie et la pratique, leur permettant d'exercer une profession spécifique, mais leur donne également la possibilité de progresser et de retourner se former, afin de pouvoir améliorer et compléter leurs compétences.

Les progrès technologiques et l'automatisation des opérations de base dans la préparation des aliments ouvrent la voie à des emplois qui combinent des compétences créatives et entrepreneuriales avec des connaissances alimentaires de haut niveau, des connaissances techniques et culturelles en matière de diététique, de durabilité, de gestion de la chaîne alimentaire, de création d'expériences alimentaires, etc.

Pour résumer, l'objectif de cette qualification est de préparer un chef cuisinier compétent et expérimenté, capable de gérer tous les processus, ressources et personnel de la cuisine, mais aussi de créer de nouveaux plats et d'introduire des innovations dans son travail et son environnement.

### Cible de la qualification

La qualification commune "**Chef**" prépare les apprenants à exercer des activités techniques et de gestion dans la restauration ou les services alimentaires, les hôtels, ainsi que dans les lieux de restauration. La formation vise à doter les diplômés des connaissances et des compétences pertinentes dans le secteur de l'hôtellerie, mais aussi à les aider à acquérir les compétences personnelles et transversales adéquates requises, ainsi que des compétences de gestion intégrées.

### Composition de la qualification

La qualification est composée des unités (produits livrables) suivantes :

1. un **profil de qualification** détaillé – le présent document qui vise à décrire les résultats d'apprentissage et les compétences (connaissances, aptitudes spécifiques à l'emploi et compétences générales, attitudes) que les diplômés (professionnels) sont censés posséder.
2. un **programme d'enseignement** et de formation professionnels (EFP) transnational commun, doté d'une structure modulaire, de fortes composantes d'apprentissage en milieu professionnel et en ligne dans le nouveau contenu de formation, et favorisant la mobilité transfrontalière, transnationale et interrégionale des apprenants. Le programme est destiné à transformer les résultats d'apprentissage attendus en modules de formation et il décrit la stratégie de formation et d'apprentissage, la bibliographie recommandées, les prérequis, le profil des formateurs, les installations nécessaires, etc.
3. des **normes d'évaluation** qui énumèrent les exigences auxquelles les apprenants doivent se conformer pour réussir.
4. Orientation en matière d'apprentissage tout au long de la vie et parcours flexibles des diplômés de la qualification vers des études supérieures dans les pays partenaires. Le document décrira les possibilités de progression ou d'évolution vers d'autres études ; la reconnaissance des compétences acquises par l'expérience professionnelle en dehors de la formation formelle ; les possibilités de formation en entreprise et les programmes de stage, etc.
5. Stratégie visant à améliorer la productivité de la qualification conjointe dans les établissements d'enseignement qui décident de l'offrir.

La qualification commune a été développée en anglais, puis traduite et adaptée aux environnements des pays partenaires, le cadre de qualification pouvant varier d'un pays à l'autre, certains modules étant déjà inclus dans les programmes obligatoires du système éducatif formel du pays. Il peut être complété par des modules supplémentaires ou optionnels, obligatoires dans le cadre de l'EFP et de la législation des pays partenaires.



## Profil de qualification

Ce profil de qualification est basé sur le rapport d'évaluation des besoins (NAR) qui tient compte de la spécificité du travail des chefs cuisiniers. L'analyse et l'évaluation des besoins d'une nouvelle qualification dans le secteur de l'accueil et des arts culinaires en particulier ont été réalisées sur le territoire de chacun des pays partenaires de CULINART : Bulgarie, Espagne, France, Italie, Portugal et Turquie. En conséquence, le NAR reflète les résultats de la recherche et de l'analyse approfondies des besoins en compétences spécifiques à chaque pays en ce qui concerne les offres de formation professionnelle actuelles et les exigences des entreprises vis-à-vis des professionnels de l'art culinaire travaillant comme chefs.

L'**objectif** du profil de qualification est de décrire et de classer les résultats d'apprentissage attendus (connaissances, aptitudes et compétences spécifiques) que les diplômés doivent posséder.

Le **profil de qualification** présenté est la base du développement du programme commun transnational de formation pour l'acquisition de la qualification "Chef".

## Structure et contenu du profil de qualification

<b>Titre de la qualification (en anglais et dans les langues des partenaires) :</b>	
<i>Veillez également inclure tout autre titre/traduction utilisé dans la pratique et décrivant l'essence et la portée de la qualification de la meilleure façon possible (le cas échéant).</i>	
<i>Anglais</i>	<b>Chef</b>
<i>Bulgare</i>	<b>Главен готвач</b> <i>Titres alternatifs : Шеф-готвач, Майстор-готвач</i>
<i>Espagnol</i>	Chef
<i>Français</i>	Chef
<i>Italien</i>	Chef
<i>Portugais</i>	Chef <i>Titres alternatifs : CHEF em Artes Culinárias</i>
<i>Turc</i>	Şef
<b>Brève description :</b>	
Les chefs cuisiniers sont des professionnels de la cuisine qui ont le sens de la créativité et de l'innovation pour offrir une expérience gastronomique unique. Ils gèrent la cuisine et le personnel pour superviser l'achat, le stockage, la préparation, la cuisson et le service des aliments.	
<b>Profil professionnel<sup>1</sup> :</b>	
<i>Les chefs cuisiniers conçoivent des menus, créent des plats et supervisent la planification, l'organisation, la préparation et la cuisson des repas dans les hôtels, les restaurants et autres lieux de restauration, à bord des navires, dans les trains de voyageurs et chez les particuliers.</i>	
<b>Place du profil de qualification dans les systèmes de classification internationale :</b>	
Niveau CEC	CEC niveau 5
Domaine et secteurs professionnels	Hôtellerie et tourisme Secteur des hôtels, des restaurants et de la restauration Production alimentaire Gestion de la cuisine
Champ <sup>2</sup>	CITE-F 2013 : 1013 Hôtellerie, restauration et traiteur (811)

1 <http://data.europa.eu/esco/isco/C3434>  
2CITE-F 2013



Référence CITP	CITP 08 : 3434 Chefs
Référence ESCO	ESCO : 343 : Professionnels associés artistiques, culturels et culinaires 3434 : Chefs
<b>Référence aux cadres nationaux des partenaires</b>	
<i>Bulgarie</i>	NQF 4 (niveau III de la qualification professionnelle) /5 (niveau IV de la qualification professionnelle)
<i>Espagne</i>	NQF 4/5 (CNCP)
<i>France</i>	NQF 4/5
<i>Italie</i>	NQF 4 et 5 selon les régions italiennes
<i>Portugal</i>	NQF 5 – Qualification post-secondaire non tertiaire avec crédit pour des études ultérieures
<i>Turquie</i>	NQF 5
<b>Durée</b>	
<b>Sera développé dans le curriculum – système formel de formation et validation</b>	
La durée proposée de la qualification sera liée au nombre d'heures de formation établi dans le cursus commun. Toutefois, un nombre d'heures de formation ne sera pas attribué au profil de qualification afin de permettre l'acquisition dans différents contextes d'apprentissage/de travail (et donc de permettre la reconnaissance et la validation des unités d'acquis d'apprentissage constitutives de la qualification).	
<b>Exigences en matière de durée conformément à la législation nationale des pays partenaires (en tenant compte des cadres nationaux)</b>	
<i>Les points suivants seront observés lors de la composition du programme de formation.</i>	
<i>Bulgarie</i>	Pour l'acquisition d'une qualification CEC de niveau 4 (IIIe degré de qualification professionnelle) en Bulgarie, les conditions suivantes s'appliquent : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programme de formation selon les programmes-cadres "Б", "В", "Е".</li> <li>• Min. 960 h (dont au moins 50 % de formation pratique)</li> <li>• les formations en alternance, les formations du soir et les cours à temps partiel sont possibles (en réduisant respectivement le nombre minimum d'heures d'études).</li> <li>• Pour l'acquisition d'une qualification CEC de niveau 5 (IVe degré de qualification professionnelle) en Bulgarie, les conditions suivantes s'appliquent : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jusqu'à deux ans dans le programme-cadre "Г".</li> <li>• Minimum 1260 h (dont au moins 50 % de formation pratique) en cas d'application de la forme journalière de formation</li> <li>• les formations en alternance, les formations du soir et les cours à temps partiel sont possibles (en réduisant respectivement le nombre minimum d'heures).</li> </ul> </li> </ul>
<i>Espagne</i>	Les cours de formation de niveau supérieur (CEC5), qui mènent à un diplôme technique supérieur, font partie de l'enseignement supérieur. On peut accéder à ces cours après avoir obtenu le certificat de l'enseignement secondaire post-obligatoire ( <i>Bachillerato</i> ) ou après avoir passé le test d'accès correspondant. Pour l'acquisition de la qualification CEC niveau 5 sont nécessaires jusqu'à 2 ans et 2000 h.
<i>France</i>	Chaque niveau est déterminé en référence à un niveau de formation atteint par rapport à la qualification visée, au degré d'autonomie professionnelle et aux responsabilités, sans référence à la durée de la formation.



<i>Italie</i>	<p>Les niveaux 4 et 5 du NQF italien peuvent être délivrés à la suite de cours de spécialisation technique supérieure ou à la suite de cours d'enseignement supérieur et de formation supérieure liés aux systèmes régionaux de qualification.</p> <p>Dans le cas des qualifications se référant au système régional, la durée des cours varie selon la formation de l'apprenant, d'un minimum de 300 à un maximum de 600 h.</p> <p>Dans le cas des cours de spécialisation technique supérieure, le certificat est acquis à l'issue d'une formation de 800 à 1000 h pour le niveau 4 et de 1800 à 2000 h pour le niveau 5.</p>
<i>Portugal</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Un minimum de 1500 h et un maximum de 1560 h</li> <li>2. Les composantes de la formation générale et scientifique et de la formation technologique comptent entre 840 h et 1020 h de face-à-face, correspondant pour la première à 15 % et pour la seconde à 85 % du nombre d'heures fixées.</li> <li>3. Dans la composante de formation technologique, l'ensemble des applications pratiques, laboratoire, atelier et/ou projet doit correspondre à au moins 75 % des heures de face-à-face.</li> <li>4. La composante de formation en milieu de travail ne peut être inférieure à 360 h et ne peut dépasser 720 h.</li> </ol> <p>La somme des heures de face-à-face dans le cadre des travaux confiés aux trois composantes de la formation conformément aux paragraphes précédents ne peut être inférieure à 1200 h ni supérieure à 1560 h.</p>
<i>Turquie</i>	<p><u>Centre d'éducation publique</u> : Un certificat (NQF-4) peut être obtenu pour le centre d'éducation publique à condition de suivre 520 h de formation théorique et 320 h de formation pratique.</p> <p><u>Lycée professionnel</u> : Un certificat (NQF-4), 1200 h de cours théoriques et un total de 10 mois de stage en entreprise à la fin des 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> années peuvent être obtenus dans le cadre d'un enseignement de 4 ans. Les étudiants diplômés ont également un certificat de commerce.</p> <p>Pour le 5<sup>e</sup> niveau, il faut être diplômé d'un programme de diplôme associé, et pour le 6<sup>e</sup> niveau, il faut être diplômé des départements de gastronomie des universités ou des départements techniques.</p>
<b>Conditions d'entrée pour les apprenants</b>	
<i>Niveau minimum d'éducation/de qualification entrant (selon les législations nationales)</i>	
<i>Bulgarie</i>	<p>Pour le CEC 4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– avoir terminé l'enseignement primaire (pour les étudiants)</li> <li>– avoir terminé le premier cycle de l'enseignement secondaire et acquis le premier degré de qualification professionnelle (pour les étudiants)</li> <li>– avoir terminé la classe XI et acquis le deuxième degré de qualification professionnelle (pour les étudiants)</li> <li>– droit acquis de passer les examens de matriculation de l'État ou l'enseignement secondaire acquis (pour les personnes âgées de plus de 16 ans)</li> </ul> <p>Pour le CEC 5 : Enseignement secondaire</p>
<i>Espagne</i>	<p>Pour le CEC 4 : être titulaire du certificat de l'enseignement secondaire obligatoire ou de l'accès correspondant.</p> <p>Pour le CEC 5 : être titulaire du certificat de l'enseignement secondaire post-obligatoire (<i>Bachillerato</i>) ou être titulaire du test d'accès correspondant.</p>
<i>France</i>	CEC niveau 3/4



<i>Italie</i>	CEC 3 = qualification professionnelle
<i>Portugal</i>	Pour l'acquisition de la qualification CEC niveau 5 au Portugal, les conditions suivantes s'appliquent: — Détenteurs d'un diplôme de l'enseignement secondaire ou d'une qualification juridiquement équivalente; — ceux qui ont obtenu l'approbation dans toutes les matières de 10e et 11e année et qui ont été inscrits en 12e année d'un cours d'enseignement secondaire ou un diplôme légalement équivalent ne l'ont pas achevé ; — les titulaires d'une qualification professionnelle de niveau 4; — Les titulaires d'un diplôme de spécialisation, d'un diplôme technologique ou d'un diplôme d'enseignement qui souhaitent une requalification professionnelle.
<i>Turquie</i>	NQF 4 – Enseignement secondaire
<b>Autres exigences (fixées par le consortium du projet)</b>	
Expérience pratique	Éducation/formation préalable en cuisine/arts culinaires avec des éléments pratiques. OU Temps minimum passé dans l'industrie culinaire <i>Cette exigence peut être considérée comme remplie :</i> <i>1. si des preuves suffisantes de l'éducation/formation antérieure sont fournies (documents/certificats/diplômes) montrant que le candidat a une expérience pratique dans un environnement de travail réel (formation en alternance, apprentissage, etc.) ou</i> <i>2. Par des preuves de compétences acquises précédemment dans le cadre de programmes de formation non formels ou formels ou d'une expérience professionnelle dans l'industrie.</i> <b>Un examen pratique peut être appliqué pour prouver la compétence minimale requise pour s'inscrire en formation.</b> <i>Dans le cas où le candidat ne peut pas fournir de preuves ou ne peut pas démontrer son expérience, l'organisme de formation pourrait fournir une préformation permettant au candidat d'acquérir le minimum requis pour l'admission au cours.</i>
Âge minimum	<b>16/18 ans</b> <i>L'âge minimum des candidats peut varier en fonction de la législation nationale des pays partenaires et des parcours d'apprentissage spécifiques.</i> <i>16 ans minimum avec l'accord des parents</i>
Langue	La qualification est élaborée en anglais et traduite dans les langues des partenaires pour être également proposée dans la langue nationale. Étant donné qu'il contient également des éléments de mobilité, la langue de travail pour les modules de mobilité est l'anglais et un niveau minimum (B1 selon le CECR <sup>3</sup> ) est requis.
<b>Autres exigences selon les spécificités de la législation du pays</b>	
+ exigences supplémentaires sur la base du pays (documents, certificats et rapports de santé, etc.), le cas échéant. <i>Par exemple pour s'inscrire à une formation en BG, le candidat doit justifier de son état de santé certifié par un document médical prouvant que la profession pour laquelle il sera formé n'est pas contre-indiquée à son état de santé.</i>	
<b>Niveau d'éducation/de formation de la qualification</b>	
<i>Documents reçus lorsque la qualification est achevée avec succès</i>	

<sup>3</sup>Cadre européen commun de référence pour les langues



<i>Bulgarie</i>	Certificat Europass (délivré par l'établissement ou les établissements de formation) Certificat de qualification professionnelle III/IV degré de qualification professionnelle
<i>Espagne</i>	Certificat Europass (délivré par l'établissement ou les établissements de formation) Certificat de qualification professionnelle de niveau 4/5 dans le cas où la qualification est approuvée pour être incluse dans la liste nationale des professions de l'EFPP.
<i>France</i>	Certificat de formation indiquant les objectifs, le contenu, la durée et l'évaluation des résultats de l'apprentissage. Certificat Europass.
<i>Italie</i>	Dans le cas des cours d'enseignement supérieur et de formation avancée liés au système régional de qualification, un certificat de qualification professionnelle est délivré pour les niveaux 4 et 5. Dans le cas des cours de spécialisation technique supérieure de niveau 4: certificat de spécialisation technique supérieure. Dans le cas d'une spécialisation technique supérieure, cours de niveau 5: Diplôme de <i>Tecnico Superiore</i> .
<i>Portugal</i>	Certificat Europass (délivré par l'établissement de formation). Certificat de qualification professionnelle de niveau V (enseignement post-secondaire mais pas supérieur) <i>dans le cas où la qualification est approuvée pour être incluse dans la liste nationale des professions de l'EFPP.</i>
<i>Turquie</i>	Certificat Europass (délivré par l'établissement de formation) Certificat de qualification professionnelle de niveau 4 (enseignement post-secondaire mais pas supérieur) Certificat d'ouverture d'une entreprise (obligation légale pour ouvrir un commerce de nourriture et de boissons)

## Définitions et hypothèses

Aux fins du projet CULINART, le **profil de qualification** est défini comme un *ensemble complexe de résultats d'apprentissage (RA), avec les compétences professionnelles, les connaissances et aptitudes générales nécessaires pour les acquérir, regroupés en Unités de résultats d'apprentissage (URA) distinctes*. Chaque unité fait partie de la qualification professionnelle complète qui peut être évaluée ou validée de manière indépendante.

La définition actuellement en vigueur des « **acquis de l'apprentissage** », donnée dans la recommandation du Conseil du 22 mai 2017 établissant le cadre européen des certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie et abrogeant la recommandation du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2008 établissant le cadre européen des certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie, décrit les **résultats de l'apprentissage** comme « **des déclarations concernant ce qu'un apprenant sait, comprend et est capable de faire à l'issue d'un processus d'apprentissage, qui sont définies en termes de connaissances, d'aptitudes, de responsabilité et d'autonomie** ». <sup>4</sup>Cette définition est différente de celle donnée par le Conseil du 23 avril 2008 établissant le cadre européen des certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie, où le troisième élément du référentiel (à l'exception des connaissances et des aptitudes) était la **compétence**.

<sup>4</sup>Recommandation du Conseil du 22 mai 2017 établissant le cadre européen des certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie et abrogeant la recommandation du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2008 établissant le cadre européen des certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie.





Le descripteur introduit dans le CEC représentant la **responsabilité et l'autonomie** a pour signification la *capacité de l'apprenant à appliquer des connaissances et des compétences de manière autonome et responsable*. En outre, la signification de la **compétence** est axée sur la capacité avérée d'utiliser non seulement les connaissances et les aptitudes acquises au cours du processus d'apprentissage, mais aussi les capacités personnelles, sociales et autres dans les situations de la vie réelle et au travail. Le CEDEFOP interprète la **compétence** comme *des résultats d'apprentissage effectivement atteints, validés par la capacité de l'apprenant à appliquer de manière autonome les connaissances et les aptitudes dans la pratique, dans la société et au travail*<sup>5</sup>.

Néanmoins, le profil de qualification "Chef" sera décrit en termes de résultats d'apprentissage et d'éléments individuels (connaissances, aptitudes et compétences) et les définitions suivantes s'appliqueront en fonction de la compréhension commune de la terminologie entre partenaires.

<b>Recommandation du Conseil du 22 mai 2017 relative au cadre européen des certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie.</b>	<b>Dans le cadre du projet CULINART</b>
Les <b>acquis d'apprentissage</b> sont des déclarations concernant ce qu'un apprenant sait, comprend et est capable de faire à l'issue d'un processus d'apprentissage, qui sont définis en termes de connaissances, de compétences, de responsabilité et d'autonomie.	Les <b>acquis d'apprentissage</b> sont conçus comme des réalisations clés / des tâches clés réalisées, dans lesquelles l'apprenant démontre un ensemble de connaissances, d'aptitudes et de compétences acquises.
La <b>connaissance</b> est le résultat de l'assimilation d'informations par l'apprentissage. La connaissance est l'ensemble des faits, des principes, des théories et des pratiques qui sont liés à un domaine de travail ou d'étude. Dans le contexte du CEC, les connaissances sont décrites comme étant théoriques et/ou factuelles.	Les <b>connaissances</b> sont décrites en termes de ce que l'apprenant sait / est familier avec et comprend.
Le <b>savoir-faire</b> est la capacité d'appliquer des connaissances et d'utiliser des savoir-faire pour accomplir des tâches et résoudre des problèmes. Dans le contexte du CEC, les compétences sont décrites comme étant cognitives (impliquant l'utilisation de la pensée logique, intuitive et créative) ou pratiques (impliquant la dextérité manuelle et l'utilisation de méthodes, matériaux, outils et instruments).	Les <b>savoir-faire</b> sont décrites en termes de ce que l'apprenant est capable de faire.
La <b>compétence</b> est la capacité avérée d'utiliser des connaissances, des aptitudes et des capacités personnelles, sociales et/ou méthodologiques, dans des situations de travail ou d'étude et dans le cadre	La <b>compétence</b> est décrite en termes de ce dont l'apprenant peut être responsable.

<sup>5</sup>Cedefop (2017). Définir, rédiger et appliquer les résultats d'apprentissage : un manuel européen.



du développement professionnel et personnel.	
--	--

Il a été décidé d'utiliser la structure suivante pour définir les **résultats d'apprentissage** :

1. pour décrire les connaissances, « l'apprenant sait / est familier avec et comprend...".
2. pour décrire les savoir-faire, « l'apprenant est capable de...".
3. pour décrire les compétences, en termes de responsabilité et d'autonomie, « l'apprenant est responsable de/supervise/exécute...". + de manière autonome/dans une équipe...

*Les acquis ou résultats d'apprentissage sont regroupés en **Blocs de compétences ou modules**. Dans le contexte du projet CULINART, un bloc de compétences est compris comme une *composante d'une qualification consistant en un ensemble cohérent de connaissances, d'aptitudes et de compétences qui peuvent être évaluées et validées de manière indépendante.**

Puisqu'il est nécessaire de faire la différence entre les résultats d'apprentissage escomptés (résultats d'apprentissage souhaités en vue d'une performance réussie dans une profession particulière) et les résultats d'apprentissage effectivement obtenus (résultats d'apprentissage effectivement obtenus après un processus d'apprentissage) qui pourraient être mesurés et évalués dans le contexte du projet CULINART, un **blocs de compétences** est composé d'un ensemble d'éléments qui comprennent non seulement la description des résultats d'apprentissage attendus en termes de connaissances, d'aptitudes et de compétences, mais aussi les moyens et les critères pour leur évaluation. A cette fin, chaque module est associé aux **outils d'évaluation** et aux **critères de performance** qui sont mesurables, observables et qui fournissent des informations qualitatives et quantitatives sur la performance basée sur des situations de travail réelles. Les procédures, critères et outils d'évaluation sont détaillés dans les normes d'évaluation qui font partie de la certification commune. Les composantes d'un bloc de compétences, associées à des outils d'évaluation, permettront de comparer les acquis attendus avec les acquis réels, et de savoir dans quelle mesure les objectifs ont été atteints.

*Étant donné que les acquis de l'apprentissage constituent un point de référence pour la reconnaissance et la validation de l'apprentissage non formel et informel, l'accent devrait être mis sur l'apprentissage à réaliser, et non sur une durée particulière requise<sup>6</sup>. C'est pourquoi la durée ne sera pas spécifiée dans le profil de certification en heures de formation, mais sera intégrée dans les programmes d'études communs en respectant les différents schémas de formation possibles.*

### Définir le niveau du CEC

Puisque la nouvelle qualification est destinée à répondre aux besoins de la catégorie professionnelle 343, de chef cuisinier (3434), elle doit viser un niveau de qualification plus élevé, comme indiqué dans le formulaire de candidature – CEC 4 ou plus.

La définition du niveau exact du CEC de la nouvelle qualification commune par rapport aux cadres de compétences des partenaires est passée par un processus de recherche et d'analyse des spécificités des deux niveaux du CEC 4 et 5 afin de choisir celui qui convient le mieux aux objectifs de la qualification de chef, compte tenu des spécificités et du contexte du pays.

En analysant l'étendue et la complexité des activités, des responsabilités et des compétences du Chef, les partenaires ont retenu que la qualification devrait être associée au niveau 5 du CEC.

---

<sup>6</sup>[https://www.cedefop.europa.eu/files/4156\\_en.pdf](https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf)



Voici les principales considérations de l'équipe de projet pour choisir ce niveau :

1. Les certifications du CEC 5, établies à la croisée des chemins entre l'EFPP, l'enseignement supérieur et l'enseignement général, jouent un rôle important dans l'accès à l'emploi et la progression de carrière, et permettent de poursuivre l'apprentissage et la progression vers et dans l'enseignement supérieur ;
2. Elles conviennent pour améliorer les compétences des personnes déjà en poste et leur fournir des compétences techniques ou de gestion avancées, offrant ainsi diverses voies d'accès et d'évolution depuis et vers l'emploi et l'enseignement supérieur. Les certifications de niveau 5 permettent principalement d'accéder au marché du travail et d'y progresser ;
3. En général, les apprenants inscrits dans des programmes menant à une qualification CEC 5 constituent un groupe hétérogène en ce qui concerne leur formation antérieure, leur âge et leur expérience professionnelle. Le programme est particulièrement intéressant pour les apprenants issus de l'EFPP et déjà en emploi, mais aussi pour les étudiants ayant une qualification supérieure ou de même niveau ;
4. Il y a de fortes chances que les diplômés du niveau 5 du CEC poursuivent dans l'enseignement supérieur (par exemple, en Autriche, 50 % des diplômés de l'EFPP poursuivent dans l'enseignement supérieur, selon l'étude du CEDEFOP, 2014<sup>7</sup>).
5. Les certifications du CEC 5 s'adressent également aux adultes et aux apprenants non traditionnels peu qualifiés. Elles donnent accès à la validation de l'expérience professionnelle et sont donc un atout pour l'apprentissage tout au long de la vie<sup>8</sup> (ce besoin est très courant dans le secteur de l'hôtellerie) ;
6. Les certifications de niveau 5 du CEC attirent les apprenants car elles ouvrent des perspectives sur plusieurs fronts : emploi immédiat, avancement professionnel et formation continue. En même temps, l'accent mis sur les compétences techniques et managériales avancées les rend précieuses pour les employeurs<sup>9</sup>.

Le deuxième groupe de raisons en faveur du choix du niveau 5 du CEC est constitué des conclusions des discussions de groupe qui ont mis l'accent sur les exigences de l'entreprise en matière de compétences de chef cuisinier : les employeurs exigent qu'il sache appliquer la méthodologie et les procédures de gestion, de planification et d'organisation des processus et des opérations de la cuisine, qu'il sache transformer la planification en production, qu'il contrôle le processus, qu'il effectue un contrôle de la qualité, qu'il gère la production sur place (main-d'œuvre, équipement, produits), y compris les calendriers, les systèmes de contrôle des coûts, qu'il connaisse les profits et les pertes, qu'il sache organiser l'apprentissage non formel et soutenir l'apprentissage informel sur le lieu de travail. En outre, les professionnels de ce niveau sont impliqués dans toutes les étapes des processus de gestion de la cuisine : ils participent à la planification, à l'organisation, à l'exécution (en s'occupant du flux de travail principal et de la répartition des tâches) ainsi qu'au suivi et à l'évaluation des résultats et de la qualité globale.

L'un des principaux sujets abordés lors des forums était qu'en plus des compétences professionnelles typiques du cuisinier, un éventail plus large de compétences et d'aptitudes (telles que les compétences organisationnelles, sociales et personnelles) est nécessaire. Considérant qu'il s'agit d'un aspect important du développement des nouvelles qualifications

---

<sup>7</sup>[https://www.cedefop.europa.eu/files/6123\\_en.pdf](https://www.cedefop.europa.eu/files/6123_en.pdf)

<sup>8</sup>Voir [http://ec.europa.eu/education/policy/strategicframework/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/education/policy/strategicframework/index_en.htm)

<sup>9</sup>Centre européen pour le développement de la formation professionnelle (CEDEFOP) Le potentiel caché des qualifications de niveau 5 – BRIEFING NOTE | JUIN 2014 | ISSN 1831-2411.



et de l'évaluation des compétences non formellement acquises, les compétences suivantes ont été mentionnées comme importantes pour ce niveau :

Organisation	Personnel	Social
<i>Direction et gestion et répartition des tâches</i>	<i>Flexibilité (capacité à s'adapter à de nouvelles situations)</i>	<i>Communication avec les clients et la direction</i>
<i>Planification des matériaux, produits, outils, équipements et ressources</i>	<i>Autonomie, responsabilité et prise de décision</i>	<i>Capacité à travailler dans un contexte international</i>
<i>Gestion des risques et résolution des problèmes</i>	<i>Capacités critiques et auto-critiques</i>	<i>Compétence en matière de négociation</i>
<i>Contrôle de la qualité</i>	<i>Esprit d'entreprise et créativité</i>	<i>Gestion des conflits</i>
<i>Formation d'autres personnes</i>	<i>Capacité à appliquer les connaissances et à intégrer les innovations</i>	<i>Orientation client</i>
	<i>Apprendre à apprendre</i>	<i>Capacité à travailler en équipe</i>
	<i>Orientation qualité</i>	

Compte tenu du CEC, le projet CULINART est davantage axé sur la formation professionnelle continue et c'est la troisième raison du **choix du niveau 5**.

Les descripteurs suivants, qui définissent les niveaux du CEC, s'appliqueront au développement de la qualification "Chef" :

**Descripteurs définissant les niveaux dans le cadre européen des certifications (CEC)<sup>10</sup>**

CEC	Connaissances	Compétences	Responsabilité et autonomie
niveau 5	<i>Connaissances complètes, spécialisées, factuelles et théoriques dans un domaine de travail ou d'études et conscience des limites de ces connaissances.</i>	<i>une gamme complète de compétences cognitives et pratiques nécessaires pour élaborer des solutions créatives à des problèmes abstraits</i>	<i>exercer la gestion et la supervision dans des contextes d'activités professionnelles ou d'études où il y a des changements imprévisibles</i>  <i>examiner et développer ses propres performances et celles des autres</i>

<sup>10</sup>[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615\(01\)&from=FR](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615(01)&from=FR), consulté le 11.06.2019



L'**annexe 1** contient les références aux niveaux de qualification des pays partenaires avec les descripteurs.

## Description de la profession

### Environnement et conditions de travail

1. *Les conditions de travail (éclairage, bruit, climatisation)*
2. *Différents domaines de travail (travail avec des données, des personnes et des machines)*
3. *Possibilité de travailler individuellement ou en équipe*
4. *Maladies et accidents professionnels.*

Un chef cuisinier travaille dans des lieux où les aliments sont préparés, notamment les cuisines d'entreprises privées et publiques, les restaurants, les navires, les trains et les yachts.

Les chefs font de longues heures dans ces environnements et il y a toujours la possibilité de faire des heures supplémentaires pendant les week-ends, les jours fériés ou lors d'occasions spéciales, souvent en prenant des quarts de travail.

Les chefs utilisent un uniforme et des vêtements de travail protecteurs, des chaussures adaptées, des gants, etc., conformément aux exigences normatives.

Les chefs travaillent en équipes composées de représentants de la direction du restaurant ou de l'hôtel, du personnel de cuisine et d'autres personnels connexes.

Ils utilisent divers équipements de cuisine mécaniques, thermiques à haute température et automatiques, appareils électriques et à gaz, pour la cuisson, y compris des outils tranchants, des agents chimiques de nettoyage puissants, d'où un risque de blessures et d'accidents du travail (brûlures, coupures, etc.).

Les chefs travaillent dans un environnement très dynamique, souvent stressant, et des situations conflictuelles apparaissent, nécessitant des compétences pour les gérer et les résoudre.

Dans certains pays, tous les membres du personnel de cuisine, y compris les chefs, doivent passer régulièrement des examens médicaux préventifs et posséder un certificat de santé.

### Activités et tâches du chef cuisinier

Ces activités et tâches professionnelles sont inhérentes au profil professionnel et ne doivent pas être considérées comme un élément du profil de qualification, mais dans le but de faire correspondre aux activités professionnelles attendues que l'apprenant doit être capable d'exécuter (respectivement capable de démontrer des compétences suffisantes pour leur réalisation dans un environnement de travail réel).

Le profil professionnel de chef cuisinier selon la classification ESCO et également dans la classification ISCO-08 énumère les principales tâches du chef cuisinier comme suit<sup>11</sup>:

### Déclaration principale

<sup>11</sup><https://www.ilo.org/public/english/bureau/stat/isco/docs/d8a.pdf>



Les chefs cuisiniers conçoivent des menus, créent des plats et supervisent la planification, l'organisation, la préparation et la cuisson des repas dans les hôtels, les restaurants et autres lieux de restauration, à bord des navires, dans les trains de voyageurs et chez les particuliers.

### **Déclaration de mission**

- (a) planifier et élaborer des recettes et des menus, estimer les coûts des aliments et de la main-d'œuvre, et commander des fournitures alimentaires ;
- b) contrôler la qualité des plats à tous les stades de la préparation et de la présentation ;
- (c) discuter des problèmes de préparation des aliments avec les responsables, les diététiciens, le personnel de cuisine et de service ;
- d) superviser et coordonner les activités des cuisiniers et des autres travailleurs chargés de la préparation des aliments ;
- (e) inspecter les fournitures, l'équipement et les lieux de travail pour s'assurer de leur conformité aux normes établies ;
- (f) déterminer la façon dont les aliments doivent être présentés, et créer des présentations décoratives pour les aliments ;
- g) instruire les cuisiniers et autres travailleurs sur la préparation, la cuisson, la garniture et la présentation des aliments ;
- h) participer au recrutement du personnel de cuisine et contrôler ses performances ;
- i) préparer, assaisonner et cuisiner des spécialités alimentaires et des plats complexes ;
- j) expliquer et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Nous pourrions ainsi décrire le chef cuisinier comme un cuisinier professionnel hautement qualifié qui gère et supervise les opérations d'un établissement de restauration, responsable de la nourriture produite, de la conception à l'exécution.

- 4. Il/elle élabore les menus avec le chef d'entreprise, en créant de nouvelles recettes.
- 5. Il/elle gère tout ce qui concerne la cuisine, de la création à la conception des plats, en passant par le respect des règles d'hygiène.
- 6. Il/elle gère l'équipe de cuisiniers et transmet son savoir.
- 7. Il/elle supervise l'approvisionnement, le coût des productions et le prix de vente.
- 8. Il/elle prend la plupart des décisions administratives et maintient un niveau de qualité élevé.
- 9. Il est impliqué dans le processus de gestion du personnel de cuisine (entretien, embauche et formation du nouveau personnel).

### **En ce sens, les principales activités professionnelles du chef sont les suivantes :**

- 1. Veiller à l'application effective des règles et mesures de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement.
- 2. Soutenir la direction du restaurant en prenant des décisions dans son domaine professionnel et en proposant des mesures d'optimisation.
- 3. Gérer efficacement le personnel en dirigeant, motivant et formant une équipe de cuisiniers et veiller à la bonne tenue des livres (documentation).
- 4. Planifier, organiser et contrôler l'exécution financière du budget et gérer les ressources nécessaires.
- 5. Gérer la production de la cuisine en termes de produits et de processus et assurer une haute qualité de la prestation.
- 6. Effectuer de manière autonome des recherches sur les nouveaux produits, technologies, tendances, etc. et élaborer de nouvelles recettes, menus, etc.
- 7. Suivre et introduire l'innovation dans la cuisine et faire preuve de créativité dans son domaine.
- 8. Introduire et appliquer les technologies de l'information dans l'entreprise.
- 9. Communiquer efficacement avec ses supérieurs, ses subordonnés et les clients en assurant une communication fluide, y compris dans une ou plusieurs langues étrangères.



## L'approche méthodologique

La nouvelle qualification professionnelle de Chef et le profil sont développés en vue d'une mise en œuvre transnationale ultérieure. À cette fin, elle a été conçue en blocs de compétences qui constituent un élément crucial pour la viabilité de la mise en œuvre d'ECVET. ECVET exige non seulement que les qualifications soient décrites en termes de résultats d'apprentissage, mais aussi qu'ils soient regroupés en unités, mesurables et évaluables. À cette fin, la méthodologie d'élaboration du profil de qualification a suivi les principales étapes suivantes.

### 1. Identifier les résultats d'apprentissage attendus de la certification

La première étape a consisté à **identifier les résultats attendus**. L'ensemble du référentiel de la certification a été décrit en termes d'acquis d'apprentissage, conformément à l'un des principes de base de la mise en œuvre d'ECVET.

Pour ce faire, les principes suivants ont été observés :

1. Les acquis doivent être clairement identifiés et décrits conformément à un cadre conceptuel commun afin de permettre une compréhension réciproque ;
2. Accorder une attention particulière au titre de la compétence afin de garantir sa reconnaissance par les parties prenantes, son uniformité lors de l'évaluation et de la certification ;
3. Se concentrer sur les résultats réellement exigés par l'entreprise et garantir une entrée fluide sur le marché du travail, en reflétant non pas le contenu de la formation, mais les performances attendues dans des situations de travail réelles ;
4. Veiller à ce que compétences puissent être acquises indépendamment du lieu et du contexte (dans le cadre d'une formation formelle ou non formelle, d'études, d'un travail, etc.), conformément à la recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relative à l'établissement d'un système européen de crédits d'apprentissage pour l'enseignement et la formation professionnels.
5. Puisque les acquis de l'apprentissage sont des déclarations qui expriment les principales activités/tâches de travail que l'apprenant doit effectuer pour prouver une compétence spécifique, ils sont exprimés dans une déclaration simple, courte et objective, commençant par le verbe d'action qui indique la principale tâche de travail que l'apprenant doit effectuer, conjugué à l'infinitif.

### 2. Définir les blocs de compétence

La deuxième étape a consisté à **regrouper** les résultats d'apprentissage en unités pour définir **les blocs de compétence** qui composent la qualification.

Pour ce faire, les principes suivants ont été observés :

6. Les blocs sont conçus comme de grands groupes (clusters) de compétence se complétant les uns les autres dans une optique de cohérence, d'interconnectivité, de réciprocité et d'interdépendance des connaissances, aptitudes et compétences associées ;
7. Le titre des blocs est conçu pour être aussi court que possible et refléter l'importance des résultats d'apprentissage pour le marché du travail, il reflète les objectifs globaux ;
8. Chaque bloc comprend toutes les objectifs attendus (non seulement les connaissances, aptitudes et compétences techniques et méthodologiques, mais aussi les attitudes et autres compétences sociales, personnelles et transversales importantes pour le profil professionnel ;
9. Ils sont conçus de manière à permettre l'accomplissement d'un bloc indépendamment des autres (dans la mesure du possible) ; l'apprenant peut ainsi obtenir la certification en accumulant les unités requises, réalisées dans différents pays et différents contextes (formels et, le cas échéant, non formels et informels), tout en respectant la législation



- nationale relative à l'accumulation d'unités et à la reconnaissance des acquis d'apprentissage ;
10. Ils sont formulés de manière claire et compréhensible pour toutes les parties prenantes (institutions nationales et régionales, partenaires sociaux, représentants des établissements d'enseignement et de formation, enseignants, formateurs, apprenants, etc.) et leur permettant d'être utilisés pour tous ;
  11. Ils sont adaptés à la formation professionnelle et pourraient être acquis dans un environnement et un contexte d'enseignement et de formation différents (étudiants, apprenants adultes, apprentissage en milieu professionnel, mobilité) et peuvent être évalués et validés de manière indépendante ;
  12. Les blocs sont décrits en fonction des activités professionnelles et des tâches techniques clés de la profession, ce qui garantit qu'après avoir acquis tous les blocs, les diplômés seront en mesure de réaliser efficacement toutes les activités et tâches professionnelles indiquées dans le profil de qualification.

### 3. Fixer des critères de performance pour les acquis de l'apprentissage

Après avoir listé tous les blocs de compétences composant la qualification, nous devons établir des déclarations mesurables spécifiques définissant la performance requise pour atteindre les résultats d'apprentissage. Dans le contexte du projet, nous utiliserons des critères de performance qui définissent et clarifient le niveau et la qualité de la performance nécessaire. Ils serviront d'indicateurs des moyens par lesquels l'apprenant parviendra à une performance satisfaisante.

Les **critères de performance** définissent le niveau que l'apprenant doit atteindre pour démontrer que l'objectif d'apprentissage est acquis et que la tâche peut être réalisée en situation réelle. Ils représentent le critère de performance acceptable et correspondent donc aux critères et aux normes d'évaluation avec le niveau de performance requis.

Pour ce faire, les principes suivants ont été observés :

13. Décrire les critères de performance liés aux activités professionnelles en situation réelle permettant l'évaluation d'un Acquis d'apprentissage donné et de l'ensemble respectif de connaissances, d'aptitudes et de compétences ;  
Être observables, mesurables et fournir des informations qualitatives sur la performance attendue ;
14. Formuler des attentes claires permettant aux apprenants de savoir ce qu'ils doivent faire pour démontrer qu'ils ont atteint les résultats d'apprentissage ;
15. Décrire les performances qui sont significatives, essentielles et vérifiables, ce qui signifie que les performances peuvent être vérifiées ou observées, qu'elles représentent plus qu'un aspect limité du comportement et que la performance est considérée comme essentielle pour la qualification.

Il est important de noter que les critères de performance ne sont pas considérés comme des critères d'évaluation ou des outils d'évaluation. Ils ne font pas référence à des méthodes, instruments ou spécifications d'évaluation, permettant ainsi aux différents utilisateurs de déterminer les méthodes et outils les plus appropriés dans un contexte donné. Pour cette raison, ces méthodes et outils seront déterminés en dehors du profil de qualification (dans les normes d'évaluation).

### 4. Évaluation des blocs de compétences

L'évaluation est le processus qui consiste à recueillir des preuves de la réalisation des critères de performance et à juger si la compétence a été acquise. Elle confirme si l'apprenant est capable de réaliser les performances définies dans les critères et les normes d'évaluation.

Les preuves des critères de performance sont les informations recueillies qui, lorsqu'elles sont comparées aux exigences normatives, fournissent la preuve de la compétence. Les preuves





peuvent varier dans leur forme et être collectées par différentes méthodes et à partir de différentes sources. On peut distinguer les preuves directes, indirectes ou supplémentaires :

<b>Preuve directe</b>	Observation directe Interrogation orale Démonstration de compétences spécifiques
<b>Preuves indirectes</b>	Évaluation des qualités d'un produit final Examen de travaux antérieurs Tests écrits sur les connaissances
<b>Preuves supplémentaires</b>	Rapports des superviseurs Journal de travail ou journal de bord Exemples de rapports ou de documents de travail

Il existe une variété de méthodes d'évaluation que l'évaluateur peut choisir en fonction de la spécificité des critères de performance. En voici quelques exemples :

**Observation** – Activités professionnelles sur le lieu de travail (observation pratique de l'apprenti dans l'environnement de travail)

**Examen des produits** – échantillons de travail, productions

**Questionnement** – Formulaire d'auto-évaluation, Interview, Questionnaire écrit

**Portfolio** – Références, échantillons de travail, productions, dossier de formation, dossier d'évaluation, journal, informations sur l'expérience de vie.

**Commentaires d'une tierce partie** – Entretiens avec l'employeur, le superviseur, les pairs, ou documentation provenant de ces derniers.

**Activités structurées** – Projet, présentation, démonstration, tâches progressives, exercices de simulation tels que les jeux de rôle.

Les outils d'évaluation sont choisis sur la base de la méthode retenue et représentent un matériel contenant à la fois les instruments et les instructions nécessaires à la collecte et à l'interprétation. Comme nous l'avons précisé ci-dessus, les méthodes, outils ou critères d'évaluation détaillés sont déterminés en dehors du profil de qualification (dans les normes d'évaluation). Le profil ne contient que des orientations pour les outils d'évaluation que l'évaluateur pourrait utiliser en fonction du contexte.

## 5. Attribution de poids relatifs ou attribution de points de crédit ECVET

Un bloc de compétences est une combinaison cohérente d'acquis, qui peut être évaluée et validée de manière autonome. Ces procédures permettent d'assurer les processus de validation et de reconnaissance des acquis, ainsi que le transfert et l'accumulation de crédits. La dernière étape consiste donc à déterminer le poids global des acquis d'apprentissage dans une certification (=100 %) et le poids relatif de chaque bloc au sein de la certification (en % de l'ensemble). La répartition en pourcentage n'est possible et applicable que si toutes les blocs qui constituent une certification ont été définis.

Le poids relatif des différents blocs est défini sur la base suivante :

- L'importance relative des acquis qui constituent le bloc pour l'accès au marché du travail, l'évolution de carrière, le transfert vers d'autres niveaux de qualification, l'intégration sociale, etc. ;
- La complexité, l'étendue et le volume des acquis ;
- Les efforts de l'apprenant nécessaires à l'acquisition des connaissances, aptitudes, attitudes et compétences définies.

Une autre approche pour présenter les informations complémentaires sur les blocs et leur importance relative sous forme numérique consiste à attribuer des points ECVET à la qualification et aux blocs, en représentant la qualification et chaque unité par un nombre de points ECVET.



Selon la Recommandation européenne ECVET<sup>12</sup> les crédits d'acquis d'apprentissage désignent « un ensemble d'acquis qui ont été évalués et qui peuvent être accumulés en vue de l'obtention d'une certification ou transférés vers d'autres programmes ou certifications ». A cet égard, les points ECVET attribués à chaque bloc expriment le volume des acquis et permettent le transfert et l'accumulation de crédits, rendant possible l'accumulation en vue d'obtenir une certification ou la reconnaissance d'acquis obtenus dans d'autres contextes. L'attribution de points à la qualification sera basée sur l'accord-cadre développé pour la délivrance de la certification et sur le protocole d'accord conclu pour la reconnaissance mutuelle. Ces documents garantissent l'inclusion du programme de formation commun dans les offres de formation des organismes partenaires, la transparence de la qualification et la mobilité des apprenants.

Le développement et la mise en œuvre d'ECVET étant à des stades différents dans les pays partenaires, dans le contexte du projet, la mise en œuvre de crédits sera décidée, en plus de l'attribution de points ECVET, dans le document susmentionné et permettra ainsi d'attribuer des points. Pour les besoins du profil, seule une allocation en pourcentage sera utilisée pour démontrer la pertinence et l'importance des différents blocs de compétences pour l'ensemble de la qualification. Suivant la méthodologie décrite ci-dessus, la structure suivante sera utilisée pour définir les blocs de compétence :

### Composantes et structure d'un bloc de compétences

Bloc de compétences			
Titre de l'unité		Référence à la qualification	Référence au CEC
<i>Nom du bloc de compétences</i>		<i>Nom de la qualification</i>	<i>CEC...</i>
	Indicateurs de performance	Outils d'évaluation	Poids relatif du bloc dans la qualification
<b>Acquis d'apprentissage 1</b>	<i>Nom de l'AA</i>	<i>Outil 1</i>	.....%
<i>Connaissances</i>		<i>Outil 2</i>	
<i>Savoir-faire</i>		<i>Outil 3</i>	
<i>Compétence</i>			
<b>Acquis d'apprentissage 2</b>	<i>Nom de l'AA</i>		
<i>Connaissances</i>			
<i>Savoir-faire</i>			
<i>Compétence</i>			
<b>Résultat de l'apprentissage n</b>	<i>Nom de l'AA</i>		

<sup>12</sup>Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relative à l'établissement d'un système européen de crédits d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels (ECVET).



## Blocs de compétences

Il ne fait aucun doute qu'avant de devenir chef, il faut être un excellent cuisinier ou un technicien spécialisé dans la préparation des aliments. Étant donné qu'il existe différentes qualifications pour les cuisiniers, ce n'est pas l'objet du présent profil de qualification. Devenir chef suppose que toutes les connaissances, aptitudes et compétences nécessaires à un cuisinier sont déjà acquises. C'est pourquoi le présent profil se concentre uniquement sur les compétences essentielles dont un chef a besoin.

À cette fin, deux types de blocs sont définis dans le profil de qualification :

- Les **blocs de base** – obligatoires pour obtenir la certification de chef, c'est le cœur d'une qualification ;
- Les **blocs facultatifs** (choix libre) – ne constituent pas le noyau dur de la qualification mais sont nécessaires pour la configurer. En d'autres termes, ils peuvent être choisis parmi un ensemble de blocs de compétences pour compléter la qualification. L'existence des unités optionnelles offre une plus grande flexibilité dans la planification d'un parcours éducatif.

Les blocs de compétences obligatoires constituent le cœur de la certification et doivent représenter entre 80 et 90 % de toutes les compétences. Les compétences correspondant aux 10 à 20 % restants sont facultatives et peuvent être identifiées à partir d'un ensemble de compétences qui répondent aux besoins spécifiques de la qualification dans un contexte donné (compétences professionnelles, locales, régionales, futures, innovation dans le domaine, nouvelles technologies, compétences numériques et leur impact sur les activités).

### Blocs de compétences de base

Le profil de qualification est basé sur le rapport d'évaluation des besoins élaboré par le partenariat. Chaque partenaire a recherché, analysé et comparé les tâches et fonctions communes ainsi que les connaissances, aptitudes et compétences correspondantes.

Ont ainsi été déterminés les blocs de compétence suivants:

1. Santé et sécurité, hygiène et protection de l'environnement
2. Gestion des affaires culinaires, tourisme et entrepreneuriat
3. Gestion et administration du personnel de cuisine
4. Gestion des finances et des ressources et comptabilité
5. Gestion de la production en cuisine et assurance qualité
6. Recherche et développement de menus, créativité et innovation en cuisine
7. Technologies de l'information et de la communication dans le secteur culinaire
8. Communication et langues étrangères
9. Services aux invités



### Blocs de compétences optionnels

En respectant les recommandations du Cedefop selon lesquelles "les acquis de l'apprentissage devraient permettre une adaptation et une interprétation individuelles et locales et devraient soutenir des parcours et des choix d'apprentissage alternatifs, reflétant les différences entre les individus et les contextes dans lesquels ils apprennent"<sup>13</sup>, ici, des blocs de compétences optionnels pourraient être identifiés et définis afin de compléter la qualification si et quand cela est requis par les contextes et les réglementations spécifiques des pays.

---

<sup>13</sup> [https://www.cedefop.europa.eu/files/4156\\_en.pdf](https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf)



## Opportunités d'emploi

La présente qualification permet de devenir un chef cuisinier dans le secteur de la gastronomie et des arts culinaires et d'occuper de nombreux postes dans l'hôtellerie, la restauration, les services et la production alimentaires, les arts culinaires et autres secteurs connexes. Elle permet de travailler dans des établissements de restauration tels que restaurants, hôtels, clubs, pubs, cafés, etc. Les types d'établissements où le chef peut travailler et faire carrière, ainsi que les postes peuvent varier en fonction de la législation du travail et du contexte propres à chaque pays.

Nous ne donnons ici que quelques exemples pour des postes courants afin que l'apprenant puisse se faire une idée des possibilités qu'offre cette qualification :

- Chef
- Chef exécutif
- Chef de cuisine
- Sous-chef, Second Chef
- Chef de partie
- Chef industriel
- Chef de banquet
- Chef pâtissier
- Saucier
- Commis chef
- Chef personnel, privé
- Propriétaire de restaurant
- Traiteur
- Journaliste spécialiste de l'alimentation
- Blogueur culinaire
- Innovateur alimentaire
- Concepteur d'aliments

## Référence de la qualification de niveau 5 du CEC dans les pays partenaires

Pays	Niveau NQF	Connaissances	Aptitudes et savoir-faire	Compétence Responsabilité et autonomie
<b>Bulgarie</b>	<p>Niveau 5 du CEC = Niveau 5 du NQF</p> <p>ou dans le contexte national – niveau IV qualification professionnelle</p>	<p>Possède des connaissances factuelles et théoriques étendues dans un large contexte dans le domaine de la formation ou du travail</p> <p>Sait comment traiter, utiliser et analyser des informations spécifiques complexes</p> <p>Connaît les principes de planification, d'organisation et de contrôle des processus dans un domaine d'activité particulier</p> <p>Elabore des critères d'évaluation</p>	<p>Planifier, organiser et contrôler les activités, y compris le processus de fabrication.</p> <p>Procéder à une évaluation motivée de la qualité de la mise en œuvre.</p> <p>Faire des suggestions pour optimiser les activités.</p> <p>Communiquer dans l'entreprise.</p> <p>Effectuer des opérations complexes à l'aide de divers outils, machines, appareils et instruments de mesure</p> <p>contrôle et aide le personnel en expliquant ou en démontrant</p> <p>Exécuter correctement une activité.</p> <p>Evalue la qualité du produit fabriqué et du travail des membres de l'équipe.</p> <p>Elabore un plan d'action en utilisant les ressources disponibles.</p> <p>Faire des propositions relatives à l'amélioration des installations, du personnel et des activités de l'entreprise</p>	<p><u>Autonomie et responsabilité</u></p> <p>travailler de manière autonome dans des conditions changeantes, en étant responsable à la fois de l'accomplissement de ses tâches personnelles et des tâches confiées à l'équipe dont il a la charge</p> <p>assume la responsabilité du travail de l'équipe qu'il dirige</p> <p>procède à une évaluation raisonnée des membres de l'équipe et de la qualité de la prestation.</p> <p>est responsable de la bonne utilisation des installations</p> <p>possède un comportement responsable et s'implique activement dans la vie publique</p> <p><u>Compétences d'apprentissage</u></p> <p>évalue les lacunes dans ses propres connaissances, aptitudes et compétences et prend des mesures pour améliorer ses compétences, à la fois individuellement et en participant à des formations, des séminaires, etc.</p> <p>utilise divers moyens pour élargir et</p>



				<p>actualiser ses qualifications professionnelles</p> <p>évalue le besoin de formation du personnel et offre des possibilités appropriées</p> <p><u>Compétences communicatives et sociales</u></p> <p>Communiquer efficacement à différents niveaux</p> <p>gère le travail des groupes de travail / équipes</p> <p>présente publiquement différents types d'informations</p> <p>faire des analyses, des présentations orales et écrites, formuler des instructions, des tâches, des explications, en utilisant la terminologie pertinente, tant en bulgare qu'en langues étrangères</p> <p><u>Compétences professionnelles</u></p> <p>exécuter des activités complexes dans des conditions changeantes et assumer des responsabilités de gestion du travail d'autrui et de l'affectation des ressources</p>
<b>Espagne</b>	<p><i>Niveau 5 du CEC = Niveau 5 du NQF</i></p> <p><i>CEC niveau 5 = niveau 3 en espagnol (CNCP)</i></p>	<p>Connaissances spécialisées dans un domaine d'étude ou professionnel, avec une compréhension critique pour transférer, intégrer et innover les connaissances.</p>	<p>Application et intégration de connaissances technologiques avancées lors de la définition et du développement de procédures de travail prévisibles et non prévisibles.</p> <p>Gestion et supervision des techniques de travail et des résultats, effectuées par soi-même et par d'autres personnes.</p> <p>Communiquer correctement ses connaissances, ses capacités, ses sentiments</p>	<p>Autogestion de l'éducation dans un domaine d'étude ou professionnel dans le but de progresser vers des niveaux de formation supérieurs ou d'améliorer l'application de nouvelles connaissances.</p> <p>Autonomie et responsabilité dans la réalisation d'activités prévisibles et imprévisibles dans un domaine professionnel, et en charge de la</p>



			<p>et ses activités dans des contextes prévisibles et non prévisibles.</p> <p>Gestion correcte des ressources technologiques dans un domaine de travail ou d'étude.</p> <p>Analyse des conséquences de ses propres actions et de celles des autres dans des contextes prévisibles et non prévisibles.</p> <p>Analyse d'informations variées et étendues, nécessaires à l'évaluation et à la résolution de problèmes dans son domaine d'étude ou professionnel.</p> <p>Rechercher des solutions créatives et innovantes pour résoudre des problèmes dans un domaine d'étude ou professionnel.</p>	<p>supervision des activités par des personnes subordonnées.</p> <p>Responsabilité et autonomie pour mettre en œuvre et superviser la prévention des risques professionnels, la sécurité des personnes, la qualité du travail et la protection de l'environnement où s'exerce l'activité professionnelle.</p>
<b>Italie</b>	<p><i>Utilise les descripteurs de niveaux du CEC comme base pour référencer ses certifications formelles aux niveaux du CEC.</i></p>	<p>Des connaissances complètes, intégrées et spécialisées.</p> <p>Conscience des domaines de connaissance</p>	<p>Utiliser, même par le biais d'adaptations, de reformulations et de remaniements, un large éventail de méthodes, de pratiques, de protocoles et d'outils, de manière consciente et sélective, même pour les modifier, en activant un ensemble exhaustif de compétences cognitives, relationnelles et sociales qui permettent de trouver des solutions techniques également non conventionnelles.</p> <p>Typiquement : analyse et évaluation, communication efficace en ce qui concerne le domaine technique et gestion des critiques.</p>	<p>Assurer la conformité des objectifs atteints par eux-mêmes, et à partir d'autres ressources, en identifiant et en planifiant les interventions de révision et de développement, en identifiant les décisions et en contribuant au processus de mise en œuvre, dans un contexte déterminé, complexe et exposé à des changements cycliques et imprévus.</p>
<b>France</b>	<p><i>Niveau 5 du CEC = Niveau</i></p>	<p>Personnel occupant des emplois de niveau agent de maîtrise ouvrier hautement qualifié et pouvant justifier d'un niveau de formation</p>		<p>Une qualification de niveau IV implique un niveau de connaissances théoriques plus</p>





	<i>5 du cadre national</i>	équivalent à celui du brevet professionnel (BP), du brevet technique (BT), du baccalauréat professionnel ou du baccalauréat technologique.		élevé que le niveau précédent. Cette activité concerne principalement des travaux techniques pouvant être exécutés de manière autonome et/ou impliquant des responsabilités de supervision et de coordination.
<b>Portugal</b>	<i>Niveau 5 du CEC = Niveau 5 du cadre national</i>	Connaissances complètes, spécialisées, factuelles et théoriques dans un domaine d'étude ou de travail particulier et conscience des limites de ces connaissances.	Une gamme complète de compétences cognitives et pratiques nécessaires pour concevoir des solutions créatives à des problèmes abstraits.	Gérer et superviser dans des contextes d'études ou de travail soumis à des changements imprévisibles. Examiner et développer vos performances et celles des autres.
<b>Turquie</b>	<i>Niveau 5 du CEC = Niveau du cadre national</i>	Posséder les connaissances théoriques et pratiques nécessaires à l'expertise dans un domaine de travail ou d'apprentissage.	Analyser les données qui appartiennent à des activités complexes et interdépendantes dans un domaine ou un travail ou un apprentissage, évaluer les résultats à l'aide d'une approche interrogative, tirer des conclusions, définir les tâches et les méthodes appropriées et les appliquer ou les faire appliquer systématiquement ; élaborer des solutions fondées sur des données probantes à des problèmes uniques et/ou imprévus rencontrés pour la première fois ; transférer les connaissances et les compétences aux autres.	Assumer des responsabilités limitées dans l'exécution d'activités complexes dans des environnements où des changements imprévus se produisent ; assurer la supervision et l'audit des activités réalisées par d'autres personnes sous sa responsabilité ; satisfaire les besoins d'apprentissage en fonction des objectifs d'apprentissage, guider les personnes sous sa responsabilité en ce qui concerne la détermination de leurs besoins d'apprentissage et le développement de leurs performances.



## Modèle de bloc de compétences (unité d'acquis d'apprentissage)

Bloc de compétences			
Titre du bloc		Référence à la qualification	Référence des acquis de l'apprentissage au CEC
<i>Nom de du bloc de compétences</i>		<i>Nom de la qualification</i>	<i>CEC...</i>
	Indicateurs de performance	Outils d'évaluation	Poids relatif du bloc dans la qualification (%)
<b>Acquis d'apprentissage 1</b>	<i>Nom de l'AA</i>	<i>Outil 1</i>	.....%
<i>Connaissances</i>		<i>Outil 2</i>	
<i>Savoir-faire</i>		<i>Outil 3</i>	
<i>Compétence</i>			
<b>Acquis d'apprentissage 2</b>	<i>Nom de l'AA</i>		
<i>Connaissances</i>			
<i>Savoir-faire</i>			
<i>Compétence</i>			
<b>Résultat de l'apprentissage n</b>	<i>Nom de l'AA</i>		

## Bloc de compétences n° 1 – Santé et sécurité, hygiène et protection de l'environnement

Bloc de compétences n°1				
Titre		Référence à la qualification	Référence au CEC	
<i>Santé et sécurité, hygiène et protection de l'environnement</i>		<i>Chef</i>	<i>CEC niveau 5</i>	
		Indicateurs de performance	Outils d'évaluation	Part du bloc dans la qualification (%)
<b>Acquis d'apprentissage 1</b>	Respecter les mesures d'hygiène et de sécurité, les précautions et les réglementations relatives à la production alimentaire.	<i>AA 1</i>	<i>Outil 1 – test écrit</i>	5 %
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les principes communs et les aspects de mise en œuvre de la législation existante en matière de santé et de sécurité au travail</li> <li>2. Les risques et les dangers pour la santé et la sécurité des travailleurs dans la cuisine.</li> <li>3. La culture de la sécurité et la perception des risques : règles et méthodes de comportement.</li> <li>4. Le système de gestion de la sécurité dans la cuisine.</li> </ol>	Démontre des fonctions et des activités professionnelles de gestion de la santé et de la sécurité.	<i>Outil 2 – étude de cas</i>	
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable de collaborer avec l'employeur, dans le respect des obligations relatives à la protection de la santé et de la sécurité sur le lieu de travail.</li> <li>2. Est capable d'utiliser correctement les équipements</li> </ol>			



	<p>et machines de travail, les substances toxiques, les moyens de transport et les dispositifs de sécurité.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Est capable de respecter et de partager les consignes de protection de l'employeur</li> <li>4. Est capable de signaler immédiatement toute situation dangereuse à l'employeur, en s'efforçant d'éliminer ou de réduire les situations de danger grave et imminent.</li> </ol>			
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable de prendre en main la sécurité dans l'entreprise, le respect des méthodes de travail, l'observation des règles de prévention et de sécurité. A un rôle actif au sein de l'organisation et travaille constamment à la protection de sa santé et de sa sécurité et de celles de tous les travailleurs de l'entreprise.</li> <li>2. Est responsable de la coordination et de la supervision de l'activité de travail et de l'assurance de l'exécution des directives reçues, en contrôlant l'exécution correcte par les travailleurs et en exerçant un pouvoir d'initiative fonctionnel.</li> </ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 2</b>	<i>Contrôler les processus d'hygiène et de salubrité dans la cuisine.</i>	AA 2		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les facteurs de développement des micro-organismes et les principales techniques de conservation des aliments.</li> <li>2. Les références législatives et réglementaires en matière d'hygiène personnelle, d'équipement et d'environnement de travail.</li> <li>3. Procédures de nettoyage et d'assainissement.</li> <li>4. Les références législatives et réglementaires en matière de gestion des denrées alimentaires.</li> <li>5. Les technologies modernes de manipulation et de</li> </ol>	<i>Démontrer l'application des principes et des normes en matière de sécurité alimentaire et d'assainissement.</i>		



	stockage des aliments et les normes de qualité correspondantes.			
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Contrôler et stocker les matières premières</li><li>2. Appliquer les procédures d'autocontrôle du manuel de sécurité alimentaire HACCP.</li><li>3. Vérifier l'état et l'entretien des équipements de cuisine</li><li>4. Prendre soin de son hygiène personnelle, de l'hygiène des lieux, du matériel et de l'équipement d'exploitation.</li><li>5. Appliquer les procédures de nettoyage et de désinfection des zones de travail et des équipements.</li></ol>			
<i>Compétence</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Est responsable de la gestion des flux d'approvisionnement, en fonction des besoins, en établissant les méthodes de stockage et de conservation des matières premières.</li><li>2. Est capable de préparer les matières premières, conformément au temps imparti et sur la base du plan de travail reçu, en sélectionnant, nettoyant et transformant les aliments et en assurant, le cas échéant, la conservation de ces derniers.</li><li>3. Est responsable de la mise en œuvre des opérations d'entretien des équipements de conditionnement et d'assainissement des lieux et du matériel d'exploitation selon les indications reçues, en appliquant les procédures d'autocontrôle de la sécurité des produits alimentaires.</li><li>4. Est capable de maintenir la chaîne du froid pour les produits frais ou cuits à conserver.</li></ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 3</b>	<i>Introduction et maintien de pratiques durables dans la cuisine – achats locaux</i>	AA 3		



<p><i>Connaissances</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les systèmes de production et de vente de produits alimentaires: les avantages de la chaîne courte.</li> <li>2. Les caractéristiques des produits de saison.</li> <li>3. La valeur de la biodiversité.</li> <li>4. La culture durable (agriculture biologique, biodynamique, permaculture, commerce équitable).</li> <li>5. La gestion de la responsabilité sociale des entreprises (RSE) dans les entreprises.</li> </ol>	<p><i>Discuter des concepts liés à l'agriculture biologique, à la production et à la cuisson d'aliments durables, à l'utilisation de produits locaux et saisonniers, et à d'autres initiatives écologiques. Faire preuve de responsabilité sociale pour créer et soutenir des systèmes alimentaires durables.</i></p>		
<p><i>Savoir-faire</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifier les styles diététiques et les besoins des clients en priorité pour les menus à base de produits durables.</li> <li>2. Assembler des produits de saison et issus de cultures durables en fonction de leurs caractéristiques agronomiques, organoleptiques et morphologiques.</li> <li>3. Identifier les tendances et les signaux du marché en matière de gestion de la RSE.</li> </ol>			
<p><i>Compétences</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est responsable de la conception et du développement de recettes qui peuvent communiquer non seulement la valeur intrinsèque des produits mais aussi la valeur de la durabilité sociale et environnementale.</li> <li>2. Est responsable de la facilitation, de la stimulation et de l'accompagnement du changement et de l'innovation dans la conception et la production culinaire, mais aussi plus généralement dans la société et dans le pays.</li> <li>3. Est responsable de l'anticipation des tendances d'avant-garde, de la reconnaissance des signaux relatifs aux phénomènes, de l'orientation des valeurs de la durabilité vers les entreprises.</li> <li>4. Est responsable de l'organisation d'événements promotionnels, sur la base de la logique de</li> </ol>			

	<p>conception et des lignes directrices préalablement établies, en gérant la mise en récit des lieux de culture et de production des matières premières utilisées, afin de diffuser la connaissance des produits et des caractéristiques du territoire.</p>			
<p><b>Acquis d'apprentissage 4</b></p>	<p><i>Gérer le recyclage en cuisine en veillant à la bonne utilisation des ingrédients et des restes.</i></p>	AA 4		
<p><i>Connaissances</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le cycle de vie des produits alimentaires.</li> <li>2. Le concept de déchets en cuisine et leur gestion adéquate.</li> <li>3. L'hygiène et la sécurité des déchets dans la cuisine.</li> <li>4. La cuisine circulaire.</li> <li>5. Les recettes de la cuisine circulaire.</li> </ol>	<p><i>élabore des procédures de gestion des déchets et contrôle leur mise en œuvre</i></p>		
<p><i>Savoir-faire</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evaluer les coûts et le recouvrement des coûts dans la cuisine circulaire..</li> <li>2. Réduire la quantité de déchets générés dans la cuisine.</li> <li>3. Développer des recettes "innovantes" en utilisant des déchets de cuisine.</li> </ol>			
<p><i>Compétences</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est responsable de la conception des menus et de la réalisation des recettes en tenant compte de la circularité de la production en tant que " cycle fermé " qui implique la production, la consommation et la réutilisation.</li> <li>2. Est responsable de la conception et de la création de nouveaux modèles d'affaires pour la valorisation des déchets dans la cuisine</li> <li>3. Est responsable de l'adaptation et de la personnalisation des choix gastronomiques en mettant en œuvre des interventions sur le cycle de production, pour une gestion durable des processus.</li> <li>4. Est responsable de la conception du produit/plat en</li> </ol>			

	utilisant l'approche du cycle de vie.			
<b>Acquis d'apprentissage 5</b>	<i>Mettre en œuvre des mesures de protection de l'environnement en proposant des pratiques respectueuses de l'environnement</i>	AA 5		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les principes communs et les aspects de la mise en œuvre de la législation environnementale existante.</li> <li>2. L'approche écologique et la durabilité environnementale.</li> <li>3. La bonne gestion des déchets de cuisine.</li> <li>4. L'analyse des polluants dans l'environnement de la cuisine.</li> <li>5. Les systèmes volontaires de gestion environnementale (EMAS et ISO 14000).</li> <li>6. Les labels écologiques : étiquettes environnementales et énergétiques.</li> </ol>	<i>Démontrer sa capacité à proposer et à mettre en œuvre des mesures de protection de l'environnement, notamment des économies d'eau et d'énergie, etc.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transférer la valeur et la signification d'une responsabilité "commune" dans la stratégie d'action environnementale.</li> <li>2. Planifier les actions possibles pour sauvegarder/maintenir l'environnement et l'écosystème, en cohérence avec la situation analysée</li> <li>3. Appliquer le système intégré de gestion de l'environnement en détectant les variables critiques et en prévoyant des mesures préventives pour rétablir les niveaux de qualité attendus.</li> <li>4. Utiliser des produits non alimentaires écologiques</li> <li>5. Réduire les emballages et/ou de les réutiliser dans la mesure du possible.</li> <li>6. Choisir des équipements et des ustensiles de cuisine portant un label environnemental et/ou énergétique.</li> </ol>			





<i>Compétence</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Est responsable de l'application des politiques de durabilité environnementale : économies d'énergie, économies d'eau, priorité aux produits alimentaires biologiques, locaux et équitables ; priorité aux produits non alimentaires écologiques.</li><li>2. Est responsable de la définition du comportement environnemental de votre organisation.</li><li>3. Est responsable de la mise en œuvre d'un système de gestion environnementale</li><li>4. Est responsable de la socialisation de la responsabilité environnementale partagée, en impliquant les clients dans les bonnes pratiques environnementales.</li></ol>			
-------------------	---	--	--	--

## Bloc de compétences n° 2 – Gestion d'une entreprise culinaire, tourisme et entrepreneuriat

Bloc de compétence n°2				
Titre			Référence à la qualification	Référence au CEC
2. Gestion des entreprises culinaires, tourisme et entrepreneuriat			"CHEF"	Niveau 5
		Indicateurs de performance	Outils d'évaluation	Part du bloc dans la qualification (%)
<b>Acquis d'apprentissage 1</b>	<i>Contrôler la mise en œuvre de la législation relative au secteur du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.</i>		AA 1	10 %
<i>Connaissances</i>	1. Connaître les spécificités de l'activité culinaire. 2. Connaître le droit national et international appliqué au secteur du tourisme, de l'hôtellerie et des affaires culinaires..		<i>Démontre une connaissance approfondie de la législation applicable et de son rôle de contrôle de l'application des règlements concernant l'activité culinaire.</i>	
<i>Savoir-faire</i>	1. Est capable d'interpréter les spécificités de l'activité culinaire en termes de concurrence et de tendances. 2. est capable d'appliquer la législation internationale et nationale dans chaque secteur de travail			
<i>Compétence</i>	1. Est responsable de la gestion et de la supervision de la législation à mettre en œuvre et à adapter à chaque contexte et secteur de manière autonome et responsable.			



<b>Acquis d'apprentissage 2</b>	<i>Appliquer les principes fondamentaux de l'esprit d'entreprise et de la planification commerciale dans le secteur de la restauration afin de proposer de nouvelles initiatives commerciales et des optimisations dans son domaine.</i>	AA 2	échéant).	
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Les pratiques et les techniques avancées de gestion entrepreneuriale, les dynamiques, les outils et les instruments concrets de leadership et de développement personnel pour créer, gérer et développer des entreprises et des commerces dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme.</li> <li>3. Les outils permettant de créer un environnement de mise en réseau et de partage d'expériences qui renforce les opportunités commerciales dans un environnement international.</li> </ol>	<i>Faire preuve d'un comportement actif et d'une coopération avec la direction du restaurant ou de l'hôtel ; proposer des optimisations dans la cuisine du restaurant et participer au processus de prise de décision en ce qui concerne les initiatives commerciales.</i>	<i>Outil 2 – Observation directe et participation à la classe (peut inclure l'étude de cas et la discussion ; des présentations ; des jeux de rôle ; l'entraînement aux techniques) ; production d'études de cas et résolution de problèmes ;</i>	
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Créer son propre projet d'entreprise</li> <li>2. Concevoir une activité à fort impact qui aligne les objectifs personnels sur les opportunités du marché.</li> <li>3. Développer une vision systémique et innovante des modèles de gestion entrepreneuriale.</li> <li>4. Etablir un diagnostic stratégique précis des potentialités et des contraintes internes et externes.</li> <li>5. Appliquer des techniques de gestion stratégique et de gestion opérationnelle de l'entreprise visant son lancement et sa croissance soutenue dans un monde globalisé</li> <li>6. Penser et d'agir en dehors des sentiers battus, en trouvant des solutions créatives pour atteindre les résultats souhaités.</li> </ol>		<i>Projet final qui consistera en l'élaboration et la présentation d'un plan d'affaires.</i>  <i>Outil 3 – Préparation et présentation orale d'un plan d'affaires utilisant</i>	



<i>Compétences</i>	1. Est responsable de l'intégration indépendante des connaissances en gestion entrepreneuriale et des nouvelles approches commerciales.		<i>les technologies de l'information.</i>	
<b>Acquis d'apprentissage 3</b>	<i>Appliquer les principes économiques, de marketing et de vente en vue de la satisfaction du client.</i>	AA 3		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connaître les outils et principes spécifiques du marketing</li> <li>2. Connaître les bases de la psychologie de la vente et les facteurs qui influencent le comportement d'achat des consommateurs.</li> <li>3. Connaître les principales méthodes de recherche en marketing</li> <li>4. Connaître le mix marketing et communication et les relations de ses composantes</li> </ol>	<i>Démontrer sa capacité à orienter le travail vers l'atteinte des objectifs (satisfaction du client) et des résultats (maximisation des ventes).</i>	<i>Outil 4 – Epreuve pratique des différentes offres gastronomiques devant un jury ; Visites culturelles et techniques de restaurants, d'hôtels, entre autres.</i>	
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Superviser quotidiennement le fonctionnement et la gestion stratégique de l'unité ou des unités, en tenant compte des meilleures pratiques nationales et internationales.</li> <li>2. Gérer de manière efficace et efficiente les différents domaines d'une entreprise (tels que le marketing, le personnel, les processus, les finances, etc.).</li> <li>3. Elaborer un plan d'affaires et le présenter à des partenaires ou investisseurs potentiels.</li> <li>4. Développer des produits de marketing, établir des relations avec les clients et augmenter les niveaux de rétention des clients.</li> <li>5. Elaborer des mesures pour planifier, évaluer et améliorer les services aux clients qui sont conformes aux objectifs, aux priorités et aux valeurs de l'entreprise.</li> </ol>			



<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Est responsable de l'application de modèles commerciaux, de l'intégration de techniques de marketing et de la gestion des relations interpersonnelles dans le développement des affaires, en faisant preuve d'esprit d'entreprise, de gestion, de compétences opérationnelles, de marketing stratégique, de planification, de budgétisation et de gestion financière.</li></ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 4</b>	<i>Explorer et exploiter les spécificités et la signification de la gastronomie en tant que phénomène culturel.</i>	AA 4		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>2. La culture, les ressources matérielles et immatérielles de chaque pays</li><li>3. Les spécificités du nouveau consommateur, ses motivations et les tendances du tourisme mondial ; Prendre conscience de la nécessité de créer une offre différenciée, en tenant compte des particularités et de l'identité de chaque pays.</li></ol>	<i>Démontre une connaissance approfondie des régions et des cultures et l'applique dans le contexte de travail pour optimiser les ressources disponibles.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prendre conscience de la nécessité de créer une offre différenciée, en tenant compte des particularités et de l'identité de chaque pays.</li><li>2. Créer et de développer des produits culinaires à partir de différents types de contextes.</li><li>3. Explorer différentes approches culinaires en tenant compte du patrimoine et de la culture en tant que potentialités du tourisme gastronomique.</li><li>4. Créer, concevoir et adapter l'offre gastronomique au profil du consommateur.</li></ol>			
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appliquer la maîtrise technique, historique et innovante de l'art culinaire.</li></ol>			

## Bloc de compétences n°3 – Gestion et administration du personnel de cuisine

Bloc de compétences n°3				
Titre			Référence à la qualification	Référence au CEC
3. Gestion et administration du personnel de cuisine			Chef	niveau 5
		<b>Indicateurs de performance</b>	<b>Outils d'évaluation</b>	<b>Part du bloc dans la qualification (%)</b>
<b>Acquis d'apprentissage 1</b>	<i>Planifier et organiser le personnel de la cuisine</i>		AA 1	17.5 %
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les lois et procédures d'emploi requises dans chaque pays.</li> <li>2. Comprend les exigences en matière de gestion des performances et de discipline d'un point de vue juridique.</li> <li>3. Connaître et comprendre les exigences des évaluations de performance en suivant les principes de gestion des RH et les directives/politiques de l'entreprise.</li> </ol>	<i>Démontrer une connaissance des pratiques de gestion, du droit du travail et des politiques et procédures.</i> <i>Identifier les questions juridiques associées à la gestion du rendement et à la discipline.</i>	<i>Outil 1 – Test écrit</i>  <i>Outil 2 – tâche pratique (élaboration du calendrier de travail)</i>  <i>Outil 3 – étude de cas</i>	
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appliquer la législation du travail de référence dans son secteur de travail.</li> <li>2. Planifier, développer et contrôler les horaires de travail.</li> <li>3. Est capable d'organiser et de coordonner le personnel de la cuisine.</li> <li>4. Organiser et de mener des activités d'entretien, d'embauche, de licenciement.</li> </ol>	<i>Préparer et mener un examen des performances et établir des indicateurs de performance en respectant les principes de gestion RH ainsi que la</i>		
<i>Compétence</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planifier, structurer, organiser et superviser de manière autonome le personnel requis pour les</li> </ol>			



	besoins opérationnels quotidiens/hebdomadaires de l'établissement afin de garantir le respect des normes en termes d'objectifs de production et de qualité des aliments produits.	<i>culture et le style de l'organisation.</i>		
<b>Acquis d'apprentissage 2</b>	<i>Assurer la gestion du personnel dans un établissement de production de services alimentaires.</i>	AA 2		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprend comment décrire correctement les postes de travail et toutes les exigences spécifiques à chaque département de la cuisine.</li> <li>2. Connaître et appliquer les méthodes de gestion des RH nécessaires au personnel de cuisine.</li> </ol>	<i>Préparer un calendrier de travail efficace en tenant compte des multiples variables du personnel. Superviser les subordonnés pendant le processus de production. Élaborer le calendrier de travail, créer des descriptions de poste, recruter et sélectionner.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Travailler de manière précise avec la documentation administrative.</li> <li>2. Gérer les problèmes quotidiens rencontrés lors de la production en fonction des différentes spécificités culturelles de l'équipe.</li> <li>3. Justifier et expliquer les résultats de la production à la demande de la direction de l'entreprise.</li> </ol>			
<i>Compétence</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'apprenant est capable de planifier et d'organiser la charge de production requise dans les différents départements dont il a la charge et de fournir des prestations de haute qualité en sélectionnant et en engageant le personnel nécessaire.</li> </ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 3</b>	<i>Leadership performant, constitution d'équipes efficaces et gestion de carrière</i>	AA 3		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connaître et comprendre les types de leadership requis dans la gestion quotidienne d'une cuisine ou d'une installation de production alimentaire.</li> <li>2. Connaître et comprendre les types d'actions nécessaires à la constitution d'une équipe efficace.</li> <li>3. Connaît et comprend les actions et les conséquences appropriées pour le bon développement d'une équipe efficace et professionnelle.</li> <li>4. Nécessité et importance de l'autoformation continue</li> </ol>	<i>Faire preuve d'une supervision efficace des autres dans la production du travail en fournissant des instructions claires, des critiques efficaces et des réorientations en appliquant diverses théories sur</i>		



	et de la croissance au niveau professionnel (votre carrière professionnelle et personnelle d'être de chef)			
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. est capable d'appliquer le type de leadership requis</li> <li>2. Guide et soutient les cuisiniers de son unité dans leurs défis et problèmes quotidiens.</li> <li>3. Analyser et diriger les différentes personnalités d'une équipe vers une équipe plus efficace et productive, soutenir, renforcer la confiance, la patience, la résolution de problèmes.</li> </ol>	<i>le leadership et la motivation. Soutient et guide les membres de l'équipe dans leur progression de carrière. Démontrer un esprit d'équipe et une capacité à constituer et à gérer des équipes. Identifier les approches de résolution de conflits.</i>		
<i>Compétence</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable de diriger une équipe sous différents facteurs de stress vers des objectifs spécifiques tels que requis par la direction de l'entreprise.</li> <li>2. Appliquer les techniques de gestion appropriées en fonction du nombre de personnes dans l'équipe à gérer.</li> <li>3. Est capable de choisir et de consulter/conseiller la voie appropriée pour son propre développement de carrière et celui de son personnel.</li> </ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 4</b>	<i>Formation d'autres personnes (personnel)</i>	AA 4		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le cycle de formation – évaluation des besoins, conception, prestation, évaluation.</li> <li>2. Connaître et comprendre les besoins et les exigences du programme de formation pour les stagiaires.</li> </ol>	<i>Démontrer une connaissance du cycle de formation – évaluation des besoins, conception, prestation, évaluation. Démontrer de bonnes compétences en matière d'enseignement, explique diverses questions professionnelles aux</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Créer un programme d'études ou de formation et de choisir les méthodes d'enseignement appropriées à appliquer aux stagiaires en fonction de leurs besoins.</li> <li>2. Possède de bonnes aptitudes à la communication, des compétences pratiques (pour montrer comment il faut faire).</li> <li>3. Impliquer activement les stagiaires dans le processus d'enseignement.</li> </ol>			





<i>Compétence</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'apprenant est capable d'expliquer et de transmettre les exigences de la profession par des exemples quotidiens, des expériences passées et des leçons apprises.</li> <li>2. Est capable d'expliquer et de promouvoir les concepts de LLL et de programme de formation continue.</li> </ol>	<i>autres en utilisant les méthodes et la terminologie appropriées, crée des facteurs qui aident les gens à apprendre.</i>		
-------------------	--	--	--	--

### Bloc de compétences n°4 – Gestion des finances et des ressources et tenue de livres

Bloc de compétences n°4				
Titre			Référence à la qualification	Référence au CEC
4. Gestion des finances et des ressources et tenue de livres			Chef	Niveau 5
		Indicateurs de performance	Outils d'évaluation	Part du bloc dans la qualification (%)
<b>Acquis d'apprentissage 1</b>	<i>Mise en œuvre de solutions appropriées en matière de coûts alimentaires</i>	AA 1	Outil 1 – test écrit	
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connaître et comprendre le concept de coût des aliments</li> <li>2. Connaître et comprendre les principes et les calculs mathématiques de base</li> <li>3. Connaître et comprendre les variables du coût des aliments (saisons, produits, importations, conditionnement).</li> <li>4. Sait comment appliquer le concept de coût de revient des aliments aux recettes, au menu, à l'alimentation et à la santé.</li> <li>5. Comprend les processus de contrôle des stocks,</li> </ol>	<i>Démontrer des connaissances en matière de P&amp;L ; analyser un P&amp;L et mettre en œuvre des changements en fonction des données financières ; analyser et préparer un budget d'exploitation annuel pour une exploitation</i>	Outil 2 – tâche de calcul/évaluation  Outil 3 - tâche pratique liée à la planification	15 %



	<p>d'achat et de livraison, les principes de la sélection adéquate des fournisseurs, la sélection des ingrédients, le principe de la sélection adéquate des ingrédients.</p> <p>6. Connaître et comprendre le compte de résultat dans le secteur de la restauration, les valeurs d'une comptabilité correcte et adéquate.</p>	<p><i>alimentaire complexe. Appliquer les concepts de composition des menus et de coût des portions pour produire un menu à un coût alimentaire ciblé.</i></p>	<p><i>et à la gestion des indicateurs financiers dans un établissement alimentaire</i></p>	
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appliquer le concept de coût des aliments à une recette, un menu, un ordre d'achat.</li> <li>2. Utiliser et exploiter les fonctions mathématiques de base et appropriées liées aux questions de coût dans l'industrie de la restauration.</li> <li>3. Planifier et exécuter l'établissement des coûts en fonction de la saisonnalité, de la disponibilité, de l'approvisionnement en produits selon les besoins ou les exigences de l'installation de production ;</li> <li>4. Créer et adapter les concepts de coût des aliments aux recettes, aux menus et à la planification des événements.</li> <li>5. Tenir correctement un inventaire, de planifier et de commander des articles en fonction des besoins du moment.</li> <li>6. Est capable de reconnaître et d'analyser la qualité des articles achetés</li> <li>7. Différencier et de sélectionner les fournisseurs en fonction des besoins.</li> <li>8. Analyser la feuille d'état des stocks et de prendre les mesures nécessaires.</li> <li>9. Créer, alimenter et maintenir un système de comptabilité adéquat et fonctionnel selon les besoins de l'établissement.</li> <li>10. Créer des formules sur Excel selon les besoins.</li> </ol>			
<i>Compétence</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre en œuvre les fonctions de gestion d'un établissement de restauration rentable, y compris le processus de contrôle et la gestion des recettes</li> </ol>			

	<p>et des dépenses ; créer des systèmes ou des solutions de calcul des coûts qui fonctionnent bien; gérer un système précis de contrôle des coûts; être capable de collaborer avec la comptabilité, le service des achats, les gestionnaires ou les propriétaires. Appliquer les concepts de gestion financière dans le contexte d'une cuisine de restaurant par l'utilisation de mesures efficaces de contrôle des coûts et de techniques de calcul des coûts pour obtenir des résultats rentables.</p>			
<b>Acquis d'apprentissage 2</b>	<i>Élaboration et exécution des budgets dans le secteur de la restauration</i>	AA 2		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connaître et comprendre la nécessité et la complexité de la création d'un budget</li> <li>2. Connaît et comprend la nécessité de créer un budget équilibré et réaliste.</li> <li>3. Respecter les limites de la budgétisation</li> </ol>	<i>Démontre sa capacité à préparer un budget d'investissement avec des justifications de projet efficaces et une analyse de rentabilité.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable d'analyser les possibilités et les besoins de l'établissement de restauration.</li> <li>2. Est capable d'élaborer une proposition de budget pour une unité ou un établissement de production alimentaire.</li> </ol>			
<i>Compétence</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Créer un budget équilibré en fonction des besoins des établissements de manière efficace.</li> <li>2. Est capable de mettre en œuvre et de contrôler son projet de budget</li> <li>3. Collaborer avec divers départements pour rationaliser les propositions budgétaires et obtenir un document final.</li> <li>4. Élaborer et mettre en œuvre des stratégies d'achat et de contrôle de l'entreprise.</li> </ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 3</b>	<i>Observer les processus de comptabilité / tenue des livres dans le restaurant.</i>	AA 3		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connaître et comprendre les concepts entre le coût des aliments et le compte de résultat ;</li> </ol>	<i>Démontre sa capacité à analyser les documents</i>		



	2. Reconnaître et analyser les différents documents utilisés dans la comptabilité tels que les factures, les transferts, les protocoles.	<i>comptables et financiers et à tenir les dossiers conformément aux réglementations. Démontre sa capacité à rédiger des menus équilibrés qui répondent aux besoins des clients et qui sont fonctionnels et rentables sur le plan opérationnel.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	1. Traiter les différents documents requis par les services de comptabilité, d'achat, de commande, de production, de suivi des stocks, etc.			
<i>Compétence</i>	1. Est capable d'analyser, de gérer et de suivre la documentation relative à la comptabilité ; 2. Contrôler la bonne tenue de la comptabilité du restaurant			
<b>Acquis d'apprentissage 4</b>	<i>Gestion de la chaîne d'approvisionnement et du système d'inventaire dans le restaurant</i>	AA 4		
<i>Connaissances</i>	1. Comprendre les systèmes d'approvisionnement alimentaire 2. Connaît et comprend comment concevoir et utiliser un système d'inventaire 3. Connaître et comprendre les règles qui sous-tendent les systèmes d'inventaire, premier entré, premier sorti, rotation, délais de livraison appropriés, stockage approprié, inventaire approprié, etc. 4. Législation applicable à la chaîne d'approvisionnement et au stockage	<i>Démontre une connaissance des systèmes de production et de distribution alimentaires locaux et mondiaux. Utilise et dépanne un système d'inventaire et de commande des aliments. Démontre ses connaissances et ses compétences pour stocker correctement tous les produits.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	1. Utiliser des logiciels spécialisés pour la gestion des stocks et des fournitures des restaurants. 2. Faire l'inventaire de manière organisée			
<i>Compétence</i>	1. Est capable de faire un inventaire de manière organisée et correcte 2. Est capable de gérer les approvisionnements du restaurant			

## Bloc de compétences n° 5 – Gestion de la production en cuisine et assurance qualité

Bloc de compétences n°5				
Titre			Référence à la qualification	Référence au CEC
5. Gestion de la production en cuisine et assurance qualité (processus)			Chef	Niveau 5
		<b>Indicateurs de performance</b>	<b>Outils d'évaluation</b>	<b>Part du bloc dans la qualification (%)</b>
<b>Acquis d'apprentissage 1</b>	<i>Gérer le processus de production de la cuisine en passant par les techniques de cuisson classiques et modernes.</i>		AA 1	15 %
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connaître et comprendre les différentes techniques et méthodes utilisées dans la préparation de la charge de travail quotidienne et le fonctionnement de la restauration.</li> <li>2. Connaître et comprendre les différences entre les techniques appliquées à la cuisine classique et à la cuisine moderne.</li> <li>3. Connaître et comprendre les exigences nécessaires au processus de production d'une cuisine fonctionnelle.</li> </ol>	<i>Démontre un niveau de maîtrise dans l'application autonome des techniques culinaires fondamentales et avancées et supervise les subordonnés dans le processus de production alimentaire.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utiliser et mettre en œuvre les techniques appropriées requises à la fois en cuisine classique et moderne, selon les besoins de chaque recette.</li> <li>2. Appliquer les techniques appropriées pour un service fonctionnel.</li> <li>3. Superviser les techniques appropriées à la production.</li> <li>4. Cuisiner correctement en utilisant des techniques classiques et modernes selon les normes</li> </ol>	<i>Outil 1 – test écrit</i>  <i>Outil 2 – étude de cas, explication d'une certaine recette, de son origine et de sa méthode de préparation.</i>  <i>Outil 3 – tâche pratique, liée à la démonstration de techniques avancées dans la préparation de</i>		



	appropriées.		<i>différents types de plats, ainsi que la présentation du plat final.</i>
<i>Compétence</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable de réaliser/produire efficacement la charge de travail requise en utilisant les techniques appropriées.</li> <li>2. Est capable de diriger et de contrôler le processus de production en vue d'obtenir les résultats requis.</li> </ol>		
<b>Acquis d'apprentissage 2</b>	<i>Gérer et contrôler le respect des normes de qualité</i>	AA 2	
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connaître les normes de qualité exigées par l'entreprise et la législation correspondante.</li> <li>2. Connaître les exigences de chaque norme impliquée dans la production alimentaire</li> <li>3. Savoir comment développer des normes de qualité</li> <li>4. Sait comment appliquer les normes de qualité tout au long du processus – de l'achat à la mise au rebut.</li> </ol>	<i>Démontrer des connaissances et des compétences dans la préparation de différents types de plats, y compris de cuisines classiques et contemporaines, et contrôler les normes élevées de la production en cuisine ; Démontrer des principes appropriés de présentation des assiettes.</i>	
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable de créer, d'établir, de suivre et de corriger si nécessaire pour respecter les normes de qualité établies précédemment.</li> <li>2. Est capable d'analyser, de superviser et d'intervenir si nécessaire afin de maintenir les normes de qualité.</li> </ol>		
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurer la haute qualité de la production de la cuisine par l'application des normes de qualité établies.</li> <li>2. Est capable de différencier et de résoudre les problèmes sur place en prenant les mesures correctives qui s'imposent.</li> </ol>		
<b>Acquis d'apprentissage 3</b>	<i>Mise en œuvre des cuisines et cultures alimentaires du monde (y compris les cuisines et cultures d'Europe, des Amériques, de la Méditerranée, d'Asie, etc.)</i>	AA 3	
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifie les ingrédients clés et les profils de saveurs typiques des différentes cuisines du monde.</li> <li>2. Connaît et comprend les techniques et la manière</li> </ol>	<i>Démontre des capacités avancées dans la préparation et certains plats en</i>	

	d'appliquer la bonne technique pour chaque ingrédient provenant de cultures spécifiques.	<i>appliquant des recettes spécifiques, en faisant preuve de cohérence</i>		
<i>Savoir-faire</i>	1. Préparer divers plats spécifiques aux différentes cuisines en utilisant les techniques de cuisson appropriées et le bon geste.			
<i>Compétences</i>	1. Est capable d'appliquer la technique de cuisson appropriée pour chaque cuisine et ingrédients spécifiques, selon les besoins.			
<b>Acquis d'apprentissage 4</b>	<i>Préparation des menus pour enfants et des menus diététiques (mode de vie sain, végétalien, végétarien, régimes spéciaux en raison d'allergies, etc.)</i>	AA 4		
<i>Connaissances</i>	2. Les risques associés et les solutions possibles pour chaque régime spécifique En cas de non-conformité. 3. La liste des allergènes et les différentes allergies, intolérances. 4. Connaît les besoins nutritionnels de base pour chaque besoin culinaire ou diététique.	<i>Démontre ses connaissances et ses compétences dans l'application des concepts nutritionnels à la planification des menus et aux recettes afin de respecter les directives nutritionnelles.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	1. Préparer des plats selon des exigences diététiques spécifiques. 2. Être extrêmement précis et détaillé dans son travail de production quotidien.			
<i>Compétences</i>	1. Élaborer et préparer des menus spéciaux pour les enfants ou des menus diététiques en ayant le souci du détail et en répondant aux exigences particulières.			
<b>Acquis d'apprentissage 5</b>	<i>Présentation, placage et décoration de la production culinaire</i>	AA 5		
<i>Connaissances</i>	2. Connaître et comprendre l'histoire et l'évolution des styles de placage 3. Connaît les concepts d'architecture et de composition, l'harmonie des couleurs ; le concept de placage à haut volume par rapport à la restauration fine par rapport aux cuisines de	<i>Démontre des capacités à appliquer des techniques de présentation en respectant les normes de qualité établies et</i>		



	campagne.	<i>les normes de production.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Créer une harmonie dans l'assiette en termes de couleurs et de textures.</li> <li>2. Respecter le placage tel qu'il est imposé par les normes de qualité et de recréer le même style et la même vision du placage selon les besoins.</li> <li>3. Résoudre les problèmes de placage de dernière minute.</li> </ol>			
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Être capable de présenter un plat et d'évaluer les différentes composantes pour s'assurer qu'il y a une harmonie et une qualité élevée ; être efficace et économe dans ses gestes lors de la mise en assiette ; être précis dans les gestes et les détails de mise en assiette de chaque plat.</li> </ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 6</b>	<i>Mettre en œuvre la gestion des équipements de production alimentaire</i>	AA 6		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Connaître et comprendre les exigences de chaque machine et appareil utilisé en cuisine.</li> <li>3. Connaître et comprendre l'utilisation correcte de la machine</li> <li>4. Connaître et comprendre les règles de sécurité lors de l'utilisation de l'équipement.</li> <li>5. Connaître et comprendre le rangement et le nettoyage appropriés de l'équipement de cuisine.</li> <li>6. Connaître et comprendre les nouvelles technologies telles qu'elles apparaissent dans les charges de travail quotidiennes.</li> </ol>	<i>Démontrer une compétence professionnelle dans le maintien de l'état de l'équipement et effectuer les ajustements nécessaires dans le cadre de ses responsabilités.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utiliser, nettoyer et ranger correctement chaque pièce d'équipement.</li> <li>2. Assurer l'entretien courant de base de l'équipement</li> <li>3. Utiliser des technologies avancées dans la charge de travail quotidienne.</li> <li>4. Résoudre les problèmes d'équipement dans les situations quotidiennes.</li> <li>5. Faire preuve de professionnalisme dans la</li> </ol>			





	manipulation de l'équipement (pour l'utiliser de manière appropriée).			
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable d'utiliser correctement les outils, les équipements et les machines et de démontrer aux autres l'utilisation correcte de l'équipement.</li> <li>2. Assurer l'entretien des outils, des équipements et des appareils et contrôler leur utilisation.</li> </ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 7</b>	<i>Exercer une gestion efficace du temps pendant la production</i>	AA 7		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connaître et comprendre les techniques appropriées afin d'alléger la charge de travail quotidienne.</li> <li>2. Connaît et comprend la synthèse d'une fiche de production</li> <li>3. Connaître et comprendre le principe de la production de masse et de la gestion du temps.</li> <li>4. Connaît et comprend le concept de planification et de délégation, selon les besoins.</li> </ol>	<i>Faire preuve d'une gestion efficace du temps du personnel et des processus dans la cuisine.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saisir rapidement et systématiser, coordonner, reprendre et superviser la charge de production et les délais.</li> <li>2. Être flexible pendant la production lorsque le temps est compté et trouver une solution rapide.</li> <li>3. Effectuer plusieurs tâches à la fois.</li> </ol>			
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gérer efficacement le temps de l'équipe et les processus dans la cuisine en faisant preuve de flexibilité et de capacité à résoudre les problèmes.</li> </ol>			

**Bloc de compétences n°6 – Créativité et innovation dans la cuisine, y compris la recherche et le développement de menus.**

Bloc de compétences n°6			
Titre	Référence à	Référence des	

		la qualification	acquis de l'apprentissage au CEC	
6. Créativité et innovation dans la cuisine, y compris la recherche et le développement de menus.		Chef	Niveau 5	
		Indicateurs de performance	Outils d'évaluation	Part du bloc dans la qualification (%)
<b>Acquis d'apprentissage 1</b>	<i>Planification et élaboration de recettes et de menus</i>	AA 1	<i>Outil 1 – test écrit</i>	15 %
<i>Connaissances</i>	2. Les produits alimentaires existants, les ingrédients, les technologies et l'histoire qui les sous-tend (familles, saisonnalité, étiquettes, normes d'utilisation, poids, rendement...) 3. Les méthodes de recherche de base et les sources d'information. 4. Le prix de vente en fonction du coût des produits, du coefficient multiplicateur, du ticket moyen, des concurrents, du positionnement marketing, du prix psychologique, de la stratégie de l'entreprise, etc. 5. Le cadre légal avec les obligations d'information et de communication à la clientèle (risques allergènes, origine des produits, etc.) 6. L'équilibre alimentaire et la cohérence des propositions 7. Les équipements et les matériaux liés à la production et au stockage. 8. Les accords mets et boissons	<i>élabore des plats et des menus en fonction de la saisonnalité, du concept de restauration, du budget disponible, etc., sur la base d'une utilisation optimale des produits en tenant compte des exigences du service</i>  <i>Démontrer sa capacité à rechercher de manière autonome de nouvelles recettes, de nouveaux aliments et de nouveaux</i>	<i>Outil 2 – test pratique (développement du reçu, visuel, appariement)</i>  <i>Outil 3 – tâche pratique (créer un nouveau plat, défi de la boîte noire)</i>	
<i>Savoir-faire</i>	1. Maîtriser les techniques culinaires associées à chaque plat 2. Représenter graphiquement le plat 3. Evaluer les quantités et calculer les rendements. 4. Elaborer les fiches techniques.			



	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Fixer le prix de vente.</li> <li>6. Organiser dans l'espace et dans le temps (création de planogrammes / tableau d'ordonnancement des tâches).</li> <li>7. Identifier les besoins en matériel et en main-d'œuvre</li> <li>8. Est capable d'examiner et d'analyser des éléments spécifiques tels que des produits, des techniques, des recettes...</li> <li>9. Mener une recherche sur les nouveaux ingrédients, les nouvelles techniques, les cultures alimentaires.</li> </ol>	<i>plats et à appliquer les résultats sur le lieu de travail.</i>		
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable de rechercher de manière autonome de nouvelles recettes, de nouveaux aliments et de nouveaux plats et d'en appliquer les résultats sur le lieu de travail.</li> <li>2. Capable de concevoir un service de cuisine adapté à un contexte donné</li> <li>3. Adapter les services de cuisine en fonction des réactions des clients</li> </ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 2</b>	<i>Recherche de nouvelles recettes, de nouvelles technologies et de nouveaux produits pour garantir un menu attrayant.</i>	AA 2		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les bases de la chimie alimentaire.</li> <li>2. Différentes techniques de cuisson.</li> <li>3. Les cuisines du monde entier (produits, épices, préparations, associations...).</li> <li>4. Les différentes cultures culinaires.</li> <li>5. Les associations de goûts.</li> </ol>	Démontre sa capacité à mener des recherches authentiques sur les nouveaux produits et plats et à appliquer les résultats sur le lieu de travail.		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurer un encadrement culinaire.</li> <li>2. Maîtriser les nouvelles technologies alimentaires.</li> <li>3. Analyser un plat pour le faire évoluer.</li> <li>4. Expérimenter des associations et des modifications de produits.</li> <li>5. Elaborer et analyser une fiche de dégustation.</li> </ol>			
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Créer des recettes pour concevoir de nouveaux plats et menus</li> </ol>			



<b>Acquis d'apprentissage 3</b>	<i>Créer de nouveaux plats avec des expressions artistiques</i>		AA 3	
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Expliquer les concepts de créativité et d'expression artistique en cuisine.</li> <li>2. Connaître et comprendre la présentation artistique colorée, l'équilibre des couleurs, les symbioses entre les textures, les couleurs et les techniques appliquées au plat.</li> <li>3. Connaissance de la composition, des arômes, des textures, de la mise en scène.</li> <li>4. Connaître et comprendre le concept d'association des aliments.</li> <li>5. Connaître et comprendre l'évolution des styles de placage.</li> <li>6. Les types d'innovations, technologiques, organisationnelles, etc.</li> </ol>			
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contrôler les techniques de cuisson dans le but d'appliquer des techniques nouvelles et plus avancées.</li> <li>2. Appliquer des concepts d'art, d'histoire, de culture, de voyage dans la conception de nouveaux plats.</li> <li>3. Utiliser les ingrédients disponibles et d'utiliser les techniques de cuisson appropriées pour les transformer en un nouveau concept.</li> <li>4. Appliquer de nouvelles techniques ou idées sur un concept ou une recette déjà existants afin d'innover et de créer quelque chose de nouveau.</li> <li>5. Identifier et analyser les innovations alimentaires.</li> </ol>		<i>Faire preuve de créativité lors de la conception d'une recette ou d'un plat en termes de combinaison inhabituelle d'aliments, de formes innovantes, d'idées de présentation contemporaines, de reprise ou de modernisation de techniques et de présentation traditionnelles, etc.</i>	
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rechercher et tester de nouveaux produits alimentaires et de nouvelles techniques pour la préparation et la présentation des plats.</li> <li>2. Générer des idées innovantes et créatives pour proposer de nouvelles recettes, de nouvelles préparations d'aliments et de boissons et de nouvelles façons de présenter les produits.</li> </ol>			



<b>Acquis d'apprentissage 4</b>	<i>Analyser l'impact social, historique et culturel sur et de la nourriture et l'appliquer à un processus créatif.</i>	AA 4		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Histoire des aliments et des ingrédients à travers les époques et de leur impact sur les cultures du monde entier.</li> <li>2. Connaissances avancées sur les types de cuisine tels que la cuisine méditerranéenne, asiatique, française, italienne, etc. et explique le contexte culturel et l'origine des aliments.</li> <li>3. Comprendre le concept de patrimoine gastronomique européen : aspects culturels et éducatifs.</li> </ol>	<i>Démontre une connaissance spécifique de l'impact de divers ingrédients de différentes cultures et de la cuisine actuelle.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyser la particularité de chaque ingrédient et de trouver un moyen de les associer pour créer un plat parfait en termes d'exécution technique.</li> <li>2. Comprendre et d'expliquer l'impact d'un aliment spécifique sur chaque culture et chaque histoire</li> </ol>			
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable de développer de nouveaux plats et de nouvelles recettes en tenant compte de l'identité, de la signification et de l'histoire de la recette.</li> </ol>			

## Bloc de compétences n° 7 – Les technologies de l'information et de la communication dans le domaine culinaire

<b>Bmloc de compétences n°7</b>		
<i>Titre</i>	<i>Référence à la qualification</i>	<i>Référence des acquis de l'apprentissage au CEC</i>
<i>7. Les technologies de l'information et de la communication dans le secteur culinaire</i>	<i>Chef</i>	<i>Niveau 5</i>

		<b>Indicateurs de performance</b>	<b>Outils d'évaluation</b>	<b>Part du bloc dans la qualification (%)</b>
<b>Acquis d'apprentissage 1</b>	<i>Utilisation des TIC modernes dans l'art culinaire et le commerce culinaire</i>	AA 1	<i>Outil 1 – test écrit</i>	7.5 %
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les différentes technologies qui peuvent être utilisées dans la restauration et la cuisine.</li> <li>2. Les différents canaux et sources d'information sur les techniques de cuisson, les différentes recettes et la gestion de la cuisine.</li> </ol>	Démontre sa capacité à utiliser les technologies modernes adaptées à l'art culinaire et au commerce, en améliorant chaque domaine de son travail, à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement.	<i>Outil 2 – exercices pratiques d'utilisation des logiciels et applications TIC.</i>	
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Choisir le TIC le plus adapté à chaque situation et à chaque type d'établissement.</li> <li>2. Est capable de chercher, trouver, systématiser et extraire des informations utiles de diverses sources d'information</li> </ol>			
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilise les technologies de l'information et de la communication les plus appropriées pour l'amélioration des ressources, l'amélioration de la qualité du service, l'adaptation au client et la personnalisation du service.</li> </ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 2</b>	<i>Utilisation de logiciels spécialisés</i>	AA 2		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sait utiliser les logiciels : les équipements TIC tels que l'ordinateur, l'écran tactile, les imprimantes, la caisse enregistreuse, les télécommandes, etc. et les logiciels créés pour la restauration et la gestion dans la cuisine qui facilitent les communications et les processus internes, les applications de back-office, l'automatisation des</li> </ol>	<i>Démontre sa capacité à gérer les équipements et logiciels TIC pour le meilleur fonctionnement de</i>		



	<p>installations et le contrôle électronique des machines et des installations, le contrôle de l'énergie et de la sécurité, etc.</p> <p>2. Connaît les applications les plus courantes telles que l'iphone, l'iPad, le Smartphone et les tablettes. Connaît l'application qui transforme l'iPad en terminal de point de vente ou en carte numérique, le logiciel de point de vente pour l'hôtellerie, les paiements à partir de téléphones mobiles, d'autres applications pour suivre l'inventaire et l'analyse, prendre des commandes, etc. spécialement appliquées au secteur des arts culinaires.</p>	<p><i>l'ensemble de la cuisine, à un niveau de professionnalisme maximal.</i></p> <p><i>Est capable de choisir les meilleures applications et de les utiliser pour minimiser les coûts d'achat, pour gérer le stock/inventaire, faire des statistiques et les utiliser pour avoir la meilleure efficacité possible de tous les logiciels disponibles.</i></p>		
<i>Savoir-faire</i>	<p>1. Est capable d'utiliser tous les équipements TIC habituellement utilisés dans le secteur de l'hôtellerie.</p> <p>2. Est capable d'utiliser les applications les plus adaptées à chaque circonstance : systèmes de réservation et de commandes internes à l'établissement ou externes, inventaires, gestion des stocks, achats et réassorts en ligne, statistiques, rapports, coûts, comptabilité, etc.</p>			
<i>Compétences</i>	<p>1. Agir comme un chef moderne, en utilisant les TIC afin d'accomplir ses tâches dans la cuisine moderne, ce qui implique l'utilisation de différents logiciels, pas seulement pour les machines de cuisine ou les télécommandes d'automatisation électronique.</p> <p>2. Choisir les applications les plus appropriées en tenant compte de la convivialité, de l'adéquation des informations accessibles, de l'efficacité des mesures prises, de l'accessibilité permanente, de la facilité de communication, des coûts d'utilisation, de l'automatisation des processus, etc. afin d'accroître la compétitivité du restaurant, en utilisant les ressources dont il dispose ou en utilisant de nouvelles applications et de nouveaux logiciels.</p>			
<b>Acquis d'apprentissage 3</b>	<i>Utilisation des médias et des canaux sociaux pour la promotion et l'image de marque</i>	AA 3		

<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les médias sociaux et l'image de marque des canaux et réaliser ses avantages pour les arts culinaires et les entreprises culinaires.</li> <li>2. Les principes généraux du marketing, de la publicité et de la communication numériques.</li> </ol>	<p><i>Démontre sa capacité à utiliser les médias sociaux au profit de l'entreprise, en ciblant le bon public, en fournissant des contenus de qualité, en augmentant le nombre de visiteurs sur la page web ou FB du restaurant et ainsi faire connaître le restaurant et attirer plus de clients.</i></p>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utiliser les applications les plus adaptées à chaque circonstance : systèmes de réservation et de commandes internes à l'établissement ou externes, inventaires, gestion des stocks, achats et réassorts en ligne, statistiques, rapports, coûts, comptabilité, etc.</li> <li>2. Utiliser le support client afin d'assurer la satisfaction du client et de le tenir informé à tout moment.</li> <li>3. Motiver les clients à partager leurs expériences culinaires avec d'autres, en donnant de bonnes recommandations au nom de l'établissement.</li> </ol>			
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable de susciter l'intérêt pour l'offre gastronomique ou les activités qu'elle propose, en créant de nouveaux canaux, en attirant de nouveaux clients par la transmission de l'identité et des valeurs.</li> <li>2. Améliorer la communication avec les clients et les fournisseurs, en connaissant leurs besoins et habitudes et en utilisant les applications et les canaux les plus appropriés.</li> <li>3. Est capable d'établir une forte présence dans les médias sociaux, de se connecter et d'établir des relations afin que de plus en plus de visiteurs passent de la page web à la visite du restaurant.</li> </ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 4</b>	<i>Utilisation du système informatique dans la gestion du personnel et des RH</i>	AA 4		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les différents programmes de gestion des ressources humaines.</li> </ol>	<i>Démontre sa capacité</i>		





	2. Les différentes fonctionnalités des logiciels de GRH.			
<i>Savoir-faire</i>	1. Utiliser les programmes de gestion des RH afin de gérer la présence, la productivité, la sélection, les horaires, les tours de travail, la répartition des tâches, etc. des employés.	<i>à utiliser les applications RH afin d'accroître les bénéfices de l'entreprise en utilisant le bon employé pour la bonne tâche, en tirant le meilleur parti des ressources humaines disponibles, en s'assurant que chacun travaille au mieux de son efficacité.</i>		
<i>Compétences</i>	1. En utilisant le système informatique de gestion des RH, l'apprenant sera en mesure d'augmenter la productivité des employés en proposant de bons horaires, une répartition des tâches, des équipes adaptées aux compétences et qualifications de chaque employé et en fonction des besoins de l'entreprise.			



## Bloc de compétences n°8 – Communication et langues étrangères

### Bloc de compétences n° 8

Titre		Référence à la qualification	Référence au CEC	
8. Communication et langues étrangères		Chef	Niveau 5	
		Indicateurs de performance	Outils d'évaluation	Part du bloc dans la qualification (%)
<b>Acquis d'apprentissage 1</b>	<i>Communiquer efficacement sur le lieu de travail</i>	AA 1	<i>Outil 1 - Un test sur la communication elle-même (types et règles) permettra d'évaluer les connaissances de l'apprenant. Une autre étude de cas avec des questions sur des situations de la vie réelle permettra d'évaluer les compétences de l'apprenant à appliquer</i>	10 %
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les différentes techniques de communication et les bases de la communication</li> <li>2. Les obstacles à la communication, les techniques verbales et non verbales.</li> <li>3. Les grands principes de la communication interculturelle</li> <li>4. Les grands principes de la communication avec des clients spécifiques (individuels, groupes organisés d'invités, invités ayant des besoins spéciaux, invités VIP).</li> <li>5. Les méthodes de collecte des commentaires des clients.</li> </ol>	<i>Démontre sa capacité à mener une communication claire et bien organisée en ce qui concerne le sujet, l'objectif et le public. Démontrer sa capacité à travailler en collaboration avec une équipe et à la diriger de manière professionnelle, notamment en</i>		



<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utiliser des outils de communication efficaces et des technologies de communication.</li> <li>2. Utiliser la terminologie professionnelle.</li> <li>3. Observer l'étiquette professionnelle dans la communication.</li> <li>4. Recueillir les commentaires des clients.</li> </ol>	<i>communiquant efficacement.</i>	<p><i>ses connaissances à des situations de la vie réelle. La préparation et la tenue d'un discours devant des collègues de travail permettront d'évaluer sa capacité à parler en public.</i></p> <p><i>Outil 2 – étude de cas sur la résolution d'une situation de conflit de manière professionnelle</i></p>
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable d'interagir avec ses collègues et ses clients sans effort et de manière professionnelle dans un environnement multiculturel, en utilisant une variété d'outils et de technologies de communication.</li> <li>2. Est capable d'observer les principes de base de l'éthique professionnelle et générale dans le travail avec les clients, les collègues, les employeurs.</li> </ol>		
<b>Acquis d'apprentissage 2</b>	<i>Utiliser les compétences interpersonnelles</i>	<i>AA 2</i>	<i>Outil 3 – présentation dans une langue étrangère</i>
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les bases de la psychologie</li> <li>2. Les bases de la gestion du stress</li> <li>3. Les principes de la gestion des conflits</li> <li>4. Les différents styles de comportement dans une situation de conflit et les stratégies de résolution des problèmes.</li> </ol>	<i>L'apprenant sera capable de démontrer à tout moment, selon les circonstances, sa capacité à gérer les difficultés relationnelles, à faire preuve d'empathie et d'assertivité par ses décisions, ses paroles et son comportement dans ses relations avec les gens.</i>	
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ressentir de l'empathie et de l'assurance envers les autres personnes.</li> <li>2. Maintenir une atmosphère de clarification ouverte et constructive de la différence.</li> <li>3. Reconnaître les conditions préalables à un conflit et prévenir les conditions qui les génèrent.</li> <li>4. Résoudre les problèmes et les situations de conflit.</li> </ol>		



<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selon les circonstances, il pourra gérer les difficultés relationnelles, faire preuve d'empathie, s'affirmer par ses décisions, ses paroles et son comportement.</li> <li>2. Démontre les moyens de résoudre les situations de conflit de manière constructive et pacifique de façon indépendante, en suivant les meilleures pratiques.</li> <li>3. Démontre sa capacité à résoudre les problèmes, en proposant des solutions efficaces en fonction de la situation de travail.</li> <li>4. Démontre une connaissance des principes de l'éthique professionnelle</li> </ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 3</b>	<i>Prise de parole en public</i>	AA 3		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Processus de prise de parole en public.</li> <li>2. Les points clés d'un discours (qui, quoi, pour qui, causes, effets).</li> <li>3. Les étapes de la préparation de la présentation ou du discours.</li> </ol>	<i>Démontre sa capacité à préparer des discours adaptés à l'auditoire, à établir un lien avec l'auditoire tout en prononçant le discours ou en faisant la présentation.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préparer une présentation ou un discours, l'adapter à l'auditoire, prononcer le discours.</li> <li>2. Observer le public et détecter les signaux des différents types d'auditeurs.</li> </ol>			
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable de préparer une présentation/discours de manière professionnelle en fonction de l'auditoire.</li> <li>2. Est capable de gérer le stress avant et pendant la prise de parole en public, de se contrôler et de dominer le discours (prononcer le discours sans notes ou avec peu de notes).</li> </ol>			

<b>Acquis d'apprentissage 4</b>	<i>Utiliser des langues étrangères et une terminologie liée à l'activité professionnelle</i>	AA 4		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La terminologie professionnelle en langue étrangère.</li> <li>2. Les termes de communication de base dans d'autres langues.</li> </ol>	<i>Démontre sa capacité à changer de langue selon le récepteur (client, collègue de travail) et selon le type de discours (commandes pour les cuisiniers, présentation à un client ou à un large public).</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lire et comprendre des textes professionnels dans une langue étrangère (littérature spécialisée, documentation technique, etc.).</li> <li>2. Utiliser une langue étrangère lors de la recherche d'informations sur Internet et dans d'autres sources.</li> <li>3. Utiliser une langue étrangère (à l'écrit et à l'oral) pour communiquer avec ses partenaires et ses invités.</li> </ol>			
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable d'utiliser une langue étrangère (écrite et orale) à un niveau qui lui permet de communiquer efficacement sur des sujets professionnels, en fonction de l'audience.</li> </ol>			

## Bloc de compétences n°9 – Services aux clients

Bloc de compétences n°9				
Titre			Référence à la qualification	Référence au CEC
9. Services aux clients			Chef	Niveau 5
		Indicateurs de	Outils	Part du bloc

		performance	d'évaluation	dans la qualification (%)
<b>Acquis d'apprentissage 1</b>	<i>Fournit un service d'assistance et de restauration</i>	AA 1	<i>Outil 1 – test écrit</i>	5 %
<i>Connaissances</i>	2. Concepts liés à l'assiduité, la communication, l'affirmation de soi, la perception, l'empathie, les relations interpersonnelles, la gestion d'équipe, le profil de l'accompagnateur, la qualité, le service de restauration. 3. Les normes des différents types d'organisations dans le domaine culinaire. 4. Les nouvelles pratiques de travail dans la profession.	<i>Démontrer sa capacité à appliquer les concepts de manière autonome et dynamique, en adaptant le service à chaque client, ce qui lui permet de conseiller et de gérer les employés.</i>	<i>Outil 2 - Présentation du travail de groupe afin de générer une assimilation visuelle du contenu (peut être des présentations PPT, des vidéos, etc.).</i>	
<i>Savoir-faire</i>	1. Appliquer les hypothèses associées aux concepts de service à la clientèle dans la restauration. 2. Appliquer les normes professionnelles. 3. Décrire les différents types de clients.			
<i>Compétences</i>	1. Est capable d'appliquer et de développer de manière appropriée les concepts appris afin de garantir la satisfaction des clients.			
<b>Acquis d'apprentissage 2</b>	<i>Assure le service aux tables</i>	AA 2		
<i>Connaissances</i>	2. Sait servir à table les plats figurant dans le menu, ainsi que les boissons choisies par le client. 3. Les exigences en matière de composition de table pour différentes occasions. 4. L'inventaire du restaurant utilisé pour le service, notamment les verres, les assiettes, les ustensiles, les récipients de service de différents types, etc.	<i>Démontre sa capacité à effectuer de manière autonome un service de table et de bar correct, en plaçant et en retirant les plats et les boissons de manière efficace, ce qui lui permet de conseiller et de gérer les</i>		
<i>Savoir-faire</i>	1. Choisir et utiliser les récipients et ustensiles appropriés en fonction des spécificités des aliments et boissons servis et du contexte du service. 2. Utiliser différentes manières de servir les clients.			



	3. Planifier les ensembles de tables ou de sièges nécessaires en fonction de l'estimation de la réception des clients ou dans une occasion différente.	<i>employés.</i>		
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable de servir les clients de manière appropriée en plaçant et en retirant les plats et les boissons dans l'ordre et à l'endroit corrects.</li> <li>2. Est capable d'utiliser l'inventaire disponible approprié pour le service en fonction du contexte du service.</li> <li>3. Est capable de contrôler et de confirmer si la composition de la table est correctement mise en place et prête pour l'accueil et les services des clients.</li> </ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 3</b>	<i>Reconnaître le comportement du client et gérer le retour d'information</i>	AA 3		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les façons de traiter les invités.</li> <li>2. Reconnaître le langage non verbal.</li> <li>3. Reconnaître les types de réactions et de signaux émotionnels d'une personne.</li> <li>4. Les normes et les caractéristiques de l'accueil des clients étrangers.</li> </ol>	<i>Démontre des capacités à interpréter le langage non verbal afin de mieux servir le client, ce qui lui permet de conseiller et de gérer les employés.</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifier les signaux donnés par les clients à travers leur comportement, leurs émotions, etc.</li> <li>2. Identifier le niveau de satisfaction du client et d'agir en conséquence pour garantir une impression positive.</li> </ol>			
<i>Compétences</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Est capable d'appliquer différentes techniques pour gagner le client et le transformer en client régulier.</li> </ol>			
<b>Acquis d'apprentissage 4</b>	<i>Servir les aliments et les boissons conformément aux exigences et au contexte spécifique.</i>	AA 4		
<i>Connaissances</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connaître les processus de barman</li> <li>2. Connaît les bases de la sommellerie</li> </ol>	<i>Démontre des connaissances et des compétences</i>		
<i>Savoir-faire</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aider les clients à choisir leur nourriture et leur</li> </ol>			



	boisson. 2. Servir les clients VIP individuellement ou en équipe avec le soin nécessaire, conformément aux normes de service.	<i>avancées pour aider correctement différents types de clients.</i>		
<i>Compétences</i>	1. Est capable de participer activement au service des clients et de travailler efficacement en équipe. 2. Est capable de prendre des décisions indépendantes pour aider le client dans son choix et pour servir les clients, de manière professionnelle et en fonction du type de client.			





## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Recommandation du Conseil du 22 mai 2017 établissant le cadre européen des certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie et abrogeant la recommandation du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2008 établissant le cadre européen des certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie.
- Office des publications de l'Union européenne (2017). Définir, rédiger et appliquer les résultats d'apprentissage, Un manuel européen. Luxembourg.
- Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2008 établissant le cadre européen des certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie.
- Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relative à l'établissement d'un système européen de crédits d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels (ECVET).
- Office des publications officielles des Communautés européennes (2008). Le cadre européen des certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie (CEC). Luxembourg.
- Office des publications de l'Union européenne (2011). Référencement des niveaux de certification nationaux au CEC, Série Cadre européen des certifications : Note 3. Luxembourg.
- Office des publications de l'Union européenne (2011). Utiliser les résultats d'apprentissage, Cadre européen des certifications, série : Note 4. Luxembourg.
- CEDEFOP, Qualifications de niveau 5: progresser dans une carrière ou vers l'enseignement supérieur, 2014.
- CEDEFOP, 2016. Définir et rédiger les résultats d'apprentissage pour l'enseignement et la formation professionnels – Un manuel européen.
- Note d'information du CEDEFOP « Le potentiel caché des qualifications de niveau 5 » (juin 2014), disponible sur [http://www.cedefop.europa.eu/EN/Files/9089\\_en.pdf](http://www.cedefop.europa.eu/EN/Files/9089_en.pdf).
- H. Dalle, 2016, Espace européen de niveau 5 : un tandem pour l'EFP et l'ES.

---

Réf. du projet No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

***CULINART: Conception d'une qualification commune d'EFP en arts culinaires et de parcours pilotes de formation continue***

est cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne.

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu, qui reflète uniquement le point de vue des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.