



**Nouveaux référentiels
CAP Cuisine
et
Commercialisation & Service
en Hôtel Café et Restaurant**

Jeudi 28 avril 2024



Liens utiles pour les CAP Cuisine et CS&HCR

- **BO du 19 octobre 2023 (arrêté de création du CAP cuisine)**

https://www.legifrance.gouv.fr/download/pdf?id=fjWpqRjSHWc4EcobPZ_03uCYmb_NW4v-_mh_fgozqVE=

- **BO du 19 octobre 2023 (arrêté de création du CAP CS&HCR)**

https://www.legifrance.gouv.fr/download/pdf?id=fjWpqRjSHWc4EcobPZ_03mQFtMjB-7UbD87RGI8K-Oo=

Les nouveaux référentiels

- ➡ Date de première session **2026**
- **Objectifs des modifications apportées aux diplômes :**
 - Répondre aux évolutions législatives des lois Egalim 1 et 2
 - Former des professionnels de demain sensibilisés aux enjeux d'une alimentation durable
- **Certaines compétences sont développées dans les référentiels :**
 - La gestion des intrants et des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire
 - La prise en compte des besoins particuliers (handicap, allergies, demandes spécifiques) et la prévention des TMS

Le référentiel CAP Cuisine

TABLEAU DE PRESENTATION DES BLOCS DE COMPETENCES

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles, générales et facultatives
<i>Unités professionnelles</i>		
<p style="text-align: center;">Pôle 1 Organisation de la production de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage; - Contribution à l'organisation d'une production culinaire. 	<p style="text-align: center;">Bloc n° 1 Organiser la production de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises; - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire. 	<p style="text-align: center;">UP 1 Organisation de la production de cuisine</p>
<p style="text-align: center;">Pôle 2 Préparation et distribution de la production de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine; - Mise en œuvre des techniques de base et cuisine; - Contrôle, dressage et distribution de la production; - Communication dans un contexte professionnel. 	<p style="text-align: center;">Bloc n° 2 Préparer et distribuer la production de cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail; - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production; - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution; - Communiquer en fonction du contexte professionnel. 	<p style="text-align: center;">UP 2 Préparation et distribution de la production de cuisine</p>

Activités
Evaluations
significatives et
certificatives

Compétences

Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

• Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine

Activité Professionnelle 1 : Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage

► **Compétence globale 1 :** réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liés à l'activité

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
C11 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage; - Bonne identification des produits, de ces critères qualitatifs et de ces caractéristiques (saisonnalité, qualité...); - Vérification qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande; - Bonne identification des documents administratifs et commerciaux; - Repérage et signalement des éventuelles anomalies; - Vérification conforme des critères d'hygiène liés à la sécurité alimentaire des produits réceptionnés; - Identification conforme des signes d'identification de l'origine et de la qualité. 	Thème 1 - Les grandes familles de produits alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier et citer les principaux produits classés par familles de produits alimentaires; - Identifier les principaux critères d'aspect, de fraîcheur et de qualité; - Identifier et citer des grands produits emblématiques ou sous signe de qualité et les produits emblématiques de sa région; - Citer les préconisations essentielles pour une alimentation durable (approvisionnement, gestion durable des ressources, lutte contre le gaspillage alimentaire, diversification des sources de protéines); - Connaître la saisonnalité et les zones de production des principaux produits alimentaires.
		Thème 2 - Les fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> - Définir les notions de circuits d'approvisionnement : circuits courts, longs et de proximité (valorisant son territoire); - Identifier les principaux documents commerciaux liés aux approvisionnements (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur).
		Thème 3 - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier et appliquer les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d'évacuation, signalétique, matériaux); - Lister la classification des produits d'entretien (y compris produits écologiques); - Identifier la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité; - Différencier la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité entre la restauration commerciale et collective; - Connaître la prévention des risques liés à l'activité physique.
C12 - Stocker les marchandises	<ul style="list-style-type: none"> - Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur; - Alerte sur les risques de rupture de produit; - Conformité du tri des emballages et des consignations; 	Thème 4 - Les stocks et les approvisionnements	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les principaux signes d'identification de la qualité et de l'origine et connaître leurs principales caractéristiques; - Appliquer les principes en usage pour la réception, le contrôle (conformité, étiquetage, traçabilité, températures); - Appliquer les règles de précaution liées au tri sélectif et au traitement des emballages consignés; - Utiliser à bon escient les principaux outils liés aux approvisionnements (lecteur code barre, logiciels spécialisés); - Participer à la gestion des approvisionnements et des stocks (le rôle de l'inventaire, limitation des pertes, rotation des stocks, choix des conditionnements) dans une démarche de lutte contre le gaspillage; - Identifier les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation; - Pratiquer la méthode du « premier entré - premier sorti » pour optimiser les coûts et prévenir le gaspillage alimentaire.
C13 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité des produits mis en place; - Exactitude des quantités; 		
C14 - Participer aux approvisionnements et opérations d'inventaire	<ul style="list-style-type: none"> - Exactitude des informations relevées; - Identification conforme des signes d'identification de l'origine et de la qualité; - Respect du tri sélectif et limitation du gaspillage alimentaire; - Appliquer les bonnes méthodes de stockage. 		

Compétences évaluables en certification

Grands thèmes de savoir-associés

Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine

Activité Professionnelle 2 : Contribution à l'organisation d'une production culinaire

► **Compétence globale 2 : collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire** dans le respect de la réglementation, des consignes et du temps imparti

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
C2.1 - Collecter les informations nécessaires à sa production	<ul style="list-style-type: none"> - Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, besoins spécifiques, etc.); - Bonne identification des attentes des clients; - Connaissance et identification des allergènes présents dans la production; - Identification de la notion de prix d'achat et de coût de revient. 	Thème 5 - Le client	<ul style="list-style-type: none"> - Définir la notion (simplifiée) de client, identifier les nouvelles attentes du consommateur (en termes d'expérience client, d'alimentation durable...); - Connaître les tendances de consommation (végétarien etc.); - Identifier les principales problématiques en matière d'allergie et de régimes alimentaires et les moyens et démarches professionnelles de cuisinier pour répondre à ces problématiques.
		Thème 6 - L'approche économique	<ul style="list-style-type: none"> - Définir la notion de prix d'achat et les facteurs influant; - Définir la notion de coût de revient et les facteurs influant sur le plan économique; - Identifier l'influence de la notion de rendement des produits et de juste portion, notamment en abordant les règles induites par le respect d'une alimentation durable.
C2.2 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.); - Qualité et conformité de la fiche technique; - Attitude écoresponsable dans la prévision des besoins; - Identification correcte des allergènes. 	Thème 7 - Les supports et les documents de production	<ul style="list-style-type: none"> - Rédiger une fiche technique simple : matières d'œuvre (grammages et volumes), mode opératoire et progression; - Concevoir tableau simplifié d'ordonnement des tâches.
C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux et matériels nécessaires à sa production	<ul style="list-style-type: none"> - Pertinence des matériels sélectionnés; - Identifier correctement les locaux adaptés à une production donnée; - Attitude écoresponsable dans la prévision des matériels. 	Thème 8 - Les locaux et équipements de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguer les zones de production et de stockage; - Identifier les principaux matériels et ustensiles de cuisine, leurs principales fonctions, en distinguant les matériels spécifiques notamment ceux dédiés à la restauration collective; - Citer des critères de sécurité et d'entretien propres à certains matériels; - Définir et appliquer la règle de marche en avant.
C2.4 - Planifier son travail	<ul style="list-style-type: none"> - Choix pertinent des techniques de fabrication; - Cohérence de l'ordonnement des tâches; - Identification correcte des points critiques; - Planification pertinente des cuissons pour réduire la dépense énergétique; - Bonne identification des points de vigilance en matière d'hygiène alimentaire; - Choix pertinent de la méthode d'organisation. 	Thème 9 - La prévention des risques liés à l'activité de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les points de vigilance et les mesures préventives - Connaître la bonne utilisation des matériels (consignes d'utilisation) - Définir les principales mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l'hygiène corporelle) - Connaître les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication et les risques de bio-contaminations en cuisine
		Thème 10 - Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - Mesurer l'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans son organisation; - Découvrir les notions de productions directe et différée (notamment cuissons de nuit); - Identifier et mesurer l'influence des couples temps/températures.

Compétences évaluables en certification

Grands thèmes de savoir- associés

Modifications

Le référentiel CAP Commercialisation & Service en Hôtel Café et Restaurant

Activités
Evaluations
significatives et
certificatives

Tableau de présentation des blocs de compétences

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles, générales et facultatives
<i>Unités professionnelles</i>		
<p>Pôle 1 Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage - Contribution à l'organisation des prestations 	<p>Bloc n° 1 Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises - Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités 	<p>UP 1 Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant</p>
<p>Pôle 2 Accueil, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contribution à la relation client et participation à la commercialisation dans le respect des besoins spécifiques des clients - Préparation des prestations dans une démarche écoresponsable - Réalisation et suivi des prestations dans une démarche écoresponsable - Communication dans un contexte professionnel 	<p>Bloc n° 2 Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi - Communiquer en fonction du contexte professionnel 	<p>UP 2 Accueil, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant</p>

Compétences

Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

POLE 1 - Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant

Activité Professionnelle 1 – Participation aux opérations d’approvisionnement et de stockage

► **Compétence globale 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Délimitation du champ de culture professionnelle
C1.1 – Réceptionner et contrôler les livraisons	- Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande	Thème 1 – Les produits alimentaires et les boissons	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les principaux produits classés par familles de produits alimentaires - Identifier les principaux critères d’aspect, de fraîcheur et de qualité - Identifier les grands produits emblématiques et plus particulièrement ceux de sa région (lieu de l’établissement de formation) - Connaître la saisonnalité et les zones de production des principaux produits alimentaires - Identifier les principaux signes d’identification de la qualité et de l’origine et connaître leurs principales caractéristiques - Identifier les préconisations essentielles pour une alimentation durable en matière d’approvisionnement et de stockage (notamment emballage et surstock) - Identifier les principales boissons, leur classification et leur origine - Reconnaître les différentes typicités de vins - Connaître les principaux éléments d’étiquetage et de traçabilité
		Thème 2 – Les autres produits	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les principaux produits d’accueil - Identifier les différentes pièces de linge (nappage, linge de lit, éponges, autres pièces) - Identifier les principaux produits d’entretien et leur zone de stockage
		Thème 3 – Les fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> - Définir les notions de circuits d’approvisionnement : circuits courts, longs et de proximité (valorisant son territoire) - Identifier les principaux documents commerciaux liés aux approvisionnements (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur)
		Thème 4 – Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d’évacuation, signalétique, matériaux) - Identifier la réglementation en vigueur concernant l’hygiène - Connaître la prévention des risques liés à l’activité physique - Lister la classification des produits d’entretien (y compris produits écologiques)
C1.2 – Utiliser les supports et les outils nécessaires à l’approvisionnement et au stockage	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l’approvisionnement et au stockage - Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux 		
C1.3 – Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation	<ul style="list-style-type: none"> - Stockage réalisé dans le respect des règles (zones de stockage, hygiène et sécurité, premier entré-premier sorti) - Conformité du tri des emballages et des consignations 	Thème 5 – Les stocks et les approvisionnements	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les principes en usage pour la réception, le contrôle des produits (conformité, étiquetage, traçabilité, températures) - Appliquer les règles de précaution liées au tri sélectif et au traitement des emballages consignés - Utiliser à bon escient les principaux outils liés aux approvisionnements (lecteur code barre, logiciels spécialisés) - Participer à la gestion des approvisionnements et des stocks (rôle de l’inventaire, limitation des pertes, rotation des stocks, choix des conditionnements) dans une démarche de lutte contre le gaspillage - Identifier les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation

Modification de la compétence

Nouvelle compétence

Compétences évaluables en certification

Grands thèmes de savoir- associés

POLE 1 - Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant

Activité Professionnelle 2 - Contribution à l'organisation des prestations

► **Compétence globale 2 : Collecter les informations et ordonnancer les activités** dans le respect des consignes et du temps imparti.

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Délimitation du champ de culture professionnelle
C2.1 - Prendre connaissance des documents liés aux prestations	<ul style="list-style-type: none"> - Pertinence des informations collectées (nombre de couverts, état des réservations, prestations proposées, besoins spécifiques, etc.) - Cohérence des calculs effectués - Conformité des fiches techniques 	Thème 6 - L'approche économique	<ul style="list-style-type: none"> - Définir la notion de prix d'achat - Définir la notion de coût de revient et de prix de vente - Identifier la notion de rendement des produits et de juste portion en lien avec le respect d'une alimentation durable
		Thème 7 - Les supports et les documents de production	<ul style="list-style-type: none"> - Rédiger et utiliser une fiche technique simple - Utiliser les documents de production : fiche de poste, fiche de procédure, fiches d'approvisionnement (linge, matériel), planning d'occupation des chambres, états des réservations, plans de salle, etc.
C2.2 - Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation	<ul style="list-style-type: none"> - Pertinence des produits sélectionnés - Attitude écoresponsable dans la prévision des produits - Identification des allergènes 	Thème 8 - Les locaux, les mobiliers et matériels	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les locaux destinés à la clientèle, aux préparations et au stockage - Identifier les principaux mobiliers et matériels - Citer des critères de sécurité et d'entretien propres à certains matériels - Définir et appliquer la règle de marche en avant
C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux, les mobiliers et les matériels nécessaires à l'activité	<ul style="list-style-type: none"> - Pertinence des locaux, des mobiliers et matériels sélectionnés - Attitude écoresponsable dans la prévision des matériels - Identification des points critiques éventuels (sécurité, aléas climatiques, etc.) 		Thème 9 - La prévention des risques liés à l'activité
C2.4 - Planifier et organiser son activité	<ul style="list-style-type: none"> - Choix pertinent des tâches à effectuer - Cohérence de l'ordonnancement des tâches - Respect de la réglementation en vigueur et des consignes 	Thème 10 - Les différents types de prestation	

Modifications du numéro de thème et du nom

EP1 : Partie écrite = évaluations significatives

Aucune modification dans la définition des épreuves professionnelles

Les sujets doivent être ajustés pour prendre en compte les modifications du référentiel de compétences

☐ Pour rappel

- La partie écrite est constituée des évaluations écrites qui portent sur les

Compétences 1

Compétences 2

L'équipe pédagogique (culture professionnelle, gestion appliquée, sciences appliquées) définit des contextes professionnels communs.

Chaque formateur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes, en cible 4 par candidat identifiées comme « significatives » donc certificatives,

Ces évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.

Merci pour votre attention

