

À quoi ça correspond dans le référentiel Bac Pro Cuisine ?

Compétence opérationnelle issue du référentiel.  
**À TITRE D'EXEMPLE :**  
 Contexte pour l'élève.

Exemple de compétence en lien avec le contexte : travail demandé à l'élève.  
**Indicateurs (issus du référentiel) les plus adaptés au niveau de formation**  
 Critères de réussite de l'indicateur choisi pour que la compétence soit maîtrisée (M)

# LSL Pro- Livret Scolaire Lycéen Pro- aide méthodologique

\*Extrait de la lettre du 24 nov 2020, destinée à Mesdames et Messieurs les chefs d'établissement des lycées d'enseignement professionnel et lycées polyvalents, portant comme objet : dématérialisation du livret scolaire de première « bac professionnel »  
 « A l'instar des dispositions mises en œuvre pour les baccalauréats généraux et technologiques, l'arrêté du 17 juin 2020 publié au journal officiel du 05 juillet 2020 a étendu la dématérialisation du livret scolaire lycéen à l'examen du baccalauréat professionnel (LSL Pro).  
 Dès cette présente année scolaire 2020-2021, il convient donc de renseigner le LSL Pro des élèves de première professionnelle en vue de la session du baccalauréat 2022 et de la délivrance d'une attestation de réussite qui se substitue aux certifications intermédiaires (BEP ou CAP), supprimées par le décret n°2020-1277 du 20 octobre 2020 ».

Compétences Livret Scolaire Lycéen Professionnel LSLPro CUISINE	Référentiel Bac Pro Cuisine : Compétences (5 pôles)	Un EXEMPLE de travail demandé à l'élève : Sélection d'une compétence opérationnelle évaluée.	Indicateurs de performance <b>Classe de première baccalauréat professionnel :</b> Choix d'indicateurs de performance en lien avec le travail demandé à l'élève.	Indicateurs de performance <b>Classe de terminale baccalauréat professionnel :</b> Choix d'indicateurs de performance en lien avec le travail demandé à l'élève.
1 Organiser la production	C1-1. ORGANISER la production	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production <b>Exemple de travail demandé à l'élève : lecture et rédaction de fiche technique et rédaction organigramme lors d'une séance de co-intervention français.</b>	<b>L'élève doit être capable de lire et rédiger une fiche technique de fabrication et une fiche d'organisation pour deux plats selon les standards professionnels.</b>  <b>Cohérence des contenus et conformité aux standards professionnels (grammage, progression des techniques...).</b> <u>Critères de réussite :</u> Réalisation de la fiche technique : Utilisation du vocabulaire professionnel Grammages ingrédients adéquats Étapes décrites avec synthèse, présentation écrite conforme Réalisation d'un organigramme pour 2 plats : Synthétisation des étapes Déroulement cohérent dans le temps Présentation écrite conforme	<b>L'élève doit être capable de lire et rédiger une fiche technique de fabrication et une fiche d'organisation pour trois plats avec l'aide d'un commis selon les standards professionnels.</b>  <b>Cohérence des contenus et conformité aux standards professionnels (grammage, progression des techniques...).</b> <b>Production de documents clairs, synthétiques et adaptés.</b> <u>Critères de réussite :</u> Réalisation de la fiche technique du plat libre: Critères de première Travail de recherche et transfert de compétences acquises en formation. Réalisation d'un organigramme pour 3 plats : Critères de première Organisation cohérente du travail chef-commis. <u>Autres indicateurs du référentiel :</u> -Prise en compte des points à risque, et matérialisation sur les documents d'organisation.
2 Maîtriser les bases de la cuisine	C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine	C1-2.3 Tailler, découper <b>Exemple de travail demandé à l'élève : ciseler des oignons, lors d'une séance de travaux pratiques en vue d'une préparation culinaire.</b>	<b>L'élève doit être capable de maîtriser une technique de découpe en autonomie tout en respectant la marche en avant.</b>  <b>Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie...</b> <u>Critères de réussite :</u> Geste maîtrisé, taillage conforme aux usages du métier* et résultat régulier et fait tout seul.	<b>L'élève doit être capable de maîtriser une technique de découpe en autonomie tout en respectant la marche en avant.</b>  <b>Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, ...).</b> <u>Critères de réussite :</u> Geste maîtrisé, taillage conforme aux usages du métier* et résultat régulier et fait tout seul avec

				<p>* ouvrages de référence (chapitre tailles de légumes)</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u>          -Respect du principe de la « marche en avant ».          -Pertinence du choix des matériels.          -Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications.</p>	<p>régularité, précision et finesse. Il est également capable de le montrer, <b>de l'expliquer avec des termes clairs</b> à son commis et de le surveiller.          * ouvrages de référence (chapitre tailles de légumes)</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u>          Appréciation et rectification si besoin des fabrications.          Cohérence avec l'organisation planifiée du travail.</p>
3	Cuisiner	C1-3. CUISINER	<p>C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs.  <b>Exemple de travail demandé à l'élève : Habiller une volaille, séance de travaux pratiques.</b></p>	<p><b>L'élève doit être capable de réaliser une technique préliminaire de la volaille dans les règles et en un temps imparti.</b></p> <p><b>Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles de base en autonomie...</b>  <b>Respect du principe de la « marche en avant ».</b>  <u>Critères de réussite :</u>          Effectuer les gestes conformes aux usages du métier en respectant hygiène et marche en avant : respect de la chaîne du froid, récupérer la volaille sur plaque, pas de dépôt de la volaille sur la planche de travail avant de la flamber- vider, nettoyage du poste...</p>	<p><b>L'élève doit être capable de maîtriser une technique préliminaire de la volaille dans les règles et en un temps imparti avec l'aide d'un commis.</b></p> <p>Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles de base en <b>autonomie complète.</b>  <b>Respect du principe de la « marche en avant ».</b>  <u>Critères de réussite :</u>          Effectuer les gestes conformes aux usages du métier en respectant hygiène et marche en avant : respect de la chaîne du froid, récupérer la volaille sur plaque, pas de dépôt de la volaille sur la planche de travail avant de la flamber- vider, nettoyage du poste...  <u>Autres indicateurs du référentiel :</u>          Optimisation des moyens (rendement, temps, produits, ...).          Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications.          Cohérence avec l'organisation planifiée du travail.</p>
4	Dresser et distribuer les préparations	C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations	<p>C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations.  <b>Exemple de travail demandé à l'élève : Dressage des assiettes client lors d'une séance de travaux pratiques.</b></p>	<p><b>L'élève doit être capable d'utiliser les ustensiles pour dresser des assiettes d'une partie du menu (entrée - plat ou plat - dessert).</b></p> <p><b>Pertinence du matériel choisi et respect des techniques de dressage.</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u>          Préparer ses ustensiles en fonction du plat à envoyer + assaisonnement de dernière minute –</p>	<p><b>L'élève doit être capable d'utiliser les ustensiles pour dresser des assiettes (entrée-plat-dessert) avec l'aide d'un commis.</b></p> <p><b>Pertinence du matériel choisi et respect des techniques de dressage.</b>  <b>Originalité, personnalisation du dressage (croquis, photographies, ...).</b>  <u>Critères de réussite :</u>          Préparer ses ustensiles en fonction du plat à envoyer + assaisonnement de dernière minute – décor –</p>

				<p>décor – papier + eau pour nettoyer l’assiette – torchon pour le chaud .....</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Respect du temps imparti.</li> <li>-Respect des quantités (portions, grammages, calibrage, ...).</li> <li>-Optimisation des qualités organoleptiques.</li> <li>-Conformité des températures (matériels, produits).</li> </ul>	<p>papier + eau pour nettoyer l’assiette – torchon pour le chaud .....</p> <p><b>Choix des contenants en adéquation avec le plat à dresser, netteté et propreté des dressages.</b></p> <p>Gestion du commis lors du dressage.</p> <p>Régularité et personnalisation du dressage à travers des schémas.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u></p> <p>Respect des quantités (portions, grammages, calibrage, ...) et valorisation esthétique du produit.</p> <p>Maitrise des formes, des volumes, harmonie (couleurs, saveurs, textures, températures, produits, ...) Justification des choix (fabrication, dressage).</p>
5	Entretenir des relations professionnelles	C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles	<p>C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure. <b>Exemple de travail demandé à l’élève : Répondre aux questions du chef sur un point de son organisation de travail lors d’une séance de Co-intervention français.</b></p>	<p><b>L’élève doit être capable de répondre de façon pertinente aux questions posées.</b></p> <p><b>Clarté (...) de l’information transmise et pertinence du vocabulaire professionnel utilisé.</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u></p> <p>Utiliser des termes techniques et être capable de les expliquer en phrases claires et précises.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Adaptation de la communication au(x) destinataire(s) de l’information.</li> <li>-Maîtrise des technologies de l’information et de la communication utilisées.</li> </ul>	<p><b>L’élève doit être capable de répondre de façon pertinente aux questions et argumenter.</b></p> <p><b>Clarté et concision de l’information transmise. Pertinence du vocabulaire professionnel utilisé.</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u></p> <p>Utiliser des termes techniques et les expliquer en phrases claires et précises. Réponses pertinentes.</p> <p><b>Pouvoir apporter des actions correctives pour des réalisations futures</b></p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u></p> <p>Qualité de l’information reçue par le(s) destinataire(s).</p> <p>Respect des procédures administratives et commerciales (fiches de stocks, fiches produits...).</p> <p>Maitrise de soi face aux différentes situations professionnelles.</p>
6	Communiquer à des fins commerciales	C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales	<p>C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle : argumenter et orienter la vente, promouvoir des produits, des plats. <b>Exemple de travail demandé à l’élève : Échanger avec le maître d’hôtel à propos des plats contenus dans le menu</b></p>	<p><b>L’élève doit être capable d’échanger des informations concernant un plat sélectionné selon un cahier de charges précisé par le professeur.</b></p> <p><b>Pertinence des informations données : origine, saisonnalité, signes officiels de qualité</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u></p> <p>Avoir fait la démarche de se renseigner avant la transmission des données – en amont du cours ou en posant des questions pertinentes durant le</p>	<p><b>L’élève doit être capable de L’élève doit être capable d’échanger des informations concernant les produits utilisés dans un atelier selon un cahier de charges précisé par le professeur.</b></p> <p><b>Pertinence des informations données : origine, saisonnalité, signes officiels de qualité</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u></p> <p>Avoir fait la démarche de se renseigner avant la transmission des données – en amont du cours ou en posant des questions pertinentes durant le cours,</p>

			<p>lors d'une séance de travaux pratiques.</p>	<p>cours, citer le menu complet et ses particularités...en fonction des consignes données.  <u>Autres indicateurs du référentiel :</u>  -Caractéristiques organoleptiques des productions (de base) ...  -Qualité du vocabulaire professionnel utilisé (clarté...).</p>	<p>citer le menu complet et ses particularités...en fonction des consignes données.  <u>Autres indicateurs du référentiel :</u>  Qualité du vocabulaire professionnel utilisé (clarté, <b>concision</b>).  caractéristiques organoleptiques des productions (plus approfondies), <b>aspect nutritionnel, risques allergogènes, ....</b></p>
7	Animer une équipe	C3-1. ANIMER une équipe	<p>C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels.  Exemple de travail demandé à l'élève : comportement professionnel lors d'une séance d'atelier expérimental.</p>	<p>L'élève doit être capable de travailler en équipe et d'avoir une attitude professionnelle positive.</p> <p><b>Capacité à travailler en équipe (solidarité, entraide).</b>  <u>Critères de réussite :</u>  L'élève doit être capable d'accepter de travailler avec quiconque. Échanger pour avancer le travail, aider et partager, être bienveillant avec son équipe.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u>  -Conformité de la tenue professionnelle.  -Respect des horaires de travail (ponctualité), du règlement intérieur.  -Respect de l'application du principe de la marche en avant.  -Maitrise de soi. Capacité d'adaptation.</p>	<p>L'élève doit être capable de travailler en équipe, d'avoir une attitude professionnelle positive, de faire preuve d'adaptation et de maîtrise de soi.</p> <p><b>Capacité à travailler en équipe (solidarité, entraide). Maitrise de soi. Capacité d'adaptation.</b>  <u>Critères de réussite :</u>  L'élève doit être capable de travailler avec quiconque. S'adapter, échanger pour avancer le travail, aider et partager. Maîtrise de soi.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u>  Aptitude à prendre et à assumer des responsabilités, des tâches, des fonctions ...  Autonomie dans le travail.  Qualité de médiation.  Capacité d'adaptation et de réactivité.  Implication, motivation, épanouissement personnel, curiosité professionnelle,  Information à la hiérarchie.</p>
8	Optimiser les performances de l'équipe	C3-2. Optimiser les performances de l'équipe	<p>C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe.  Exemple de travail demandé à l'élève : Remplir la fiche d'autoévaluation d'une séance de travaux pratiques.</p>	<p>L'élève doit être capable de s'autoévaluer en fonction de son travail et des objectifs.</p> <p><b>...objectivité de l'autoévaluation (organisation, productivité, ...)</b>  <u>Critères de réussite :</u>  Arriver à prendre du recul et être juste avec soi-même, faire preuve d'objectivité – compréhension des points d'autoévaluation.  <u>Autres indicateurs du référentiel :</u>  -Prise en compte des objectifs à atteindre.  -Pertinence des informations transmises.</p>	<p>L'élève doit être capable d'évaluer son commis et s'autoévaluer de façon rigoureuse en fonction de son travail et des objectifs.</p> <p><b>Rigueur et objectivité de l'autoévaluation (organisation, productivité, ...)</b>  <u>Critères de réussite :</u> Prise de recul envers soi-même et son commis de façon rigoureuse. Analyse faite de façon objective. Maîtrise des points d'autoévaluation.  <b>Pouvoir apporter des actions correctives pour des réalisations futures</b></p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u></p>

					<p>-Prise en compte des objectifs à atteindre  -Évaluation des compétences de son équipe.  -Pertinence des informations transmises à la <b>hiérarchie</b>.</p>
9	Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats	C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats	<p>C3-3.2 Présenter oralement la synthèse.  Exemple de travail demandé à l'élève :  Présenter une fiche produit rédigée en séance de Co-intervention français.</p>	<p>L'élève doit être capable de présenter oralement un document de façon claire en utilisant un vocabulaire professionnel.</p> <p><b>Qualité de l'expression orale (clarté, registre de langage, intonation).</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u>  Présentation orale en respectant le contenu demandé (consignes du professeur). Posture adaptée à la situation, débit de la voix clair et concis, pas une lecture complète de la fiche.</p>	<p>L'élève doit être capable de présenter oralement un document de façon claire et <b>argumentée</b> en utilisant un vocabulaire professionnel adapté.</p> <p><b>Qualité de l'expression orale (clarté, registre de langage, intonation). Qualité de l'argumentation (structure, concision)</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u>  Présentation orale en respectant le contenu demandé (consignes du professeur). Posture adaptée à la situation, débit de la voix clair et concis, pas une lecture complète de la fiche.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u>  Adéquation avec les activités menées et les résultats obtenus).</p>
10	Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-RECENSER les besoins d'approvisionnement	<p>C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons.  Exemple de travail demandé à l'élève :  Rédiger un bon de commande à partir d'une fiche technique de base pour une prestation d'un certain nombre de couverts en Co-intervention maths en lien avec les cours de gestion.</p>	<p>L'élève doit être capable de rédiger un document destiné à lister les besoins en consommables et les classier par familles de produits.</p> <p><b>Pertinence des informations communiquées pour aider à la planification des commandes...</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u>  Calculs réalisés en autonomie. Formule comprise. Inscription de l'ensemble des ingrédients et classification par familles de produits / fournisseurs. Présentation écrite conforme. Emploi des unités adaptées.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u>  -Pertinence dans le choix des opportunités ( ...saisonnalité, ...)</p>	<p>L'élève doit être capable de rédiger un bon de commande à partir de trois fiches techniques destiné à lister les besoins en consommables et les classier par familles de produits et/ou des fournisseurs.</p> <p><b>Pertinence des informations communiquées pour aider à la planification des commandes et des livraisons.</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u>  Calculs réalisés en autonomie. Formule comprise. Inscription de l'ensemble des ingrédients et classification par familles de produits / fournisseurs. Présentation écrite conforme. Emploi des unités adaptées.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u>  Pertinence dans le choix des opportunités (<b>promotions</b>, saisonnalité, ...)</p>

11	Contrôler les mouvements de stock	C4- CONTRÔLER les mouvements de stock	<p>C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement.</p> <p>Exemple de travail demandé à l'élève : Contrôle du bon de commande et de la livraison marchandises lors d'un TP et répartition aux différents postes par le chef du jour.</p>	<p>L'élève doit être capable de vérifier, avec l'aide du professeur, que le bon de commande et la livraison du panier du jour sont conformes, que les denrées sont réparties selon les consignes du chef.</p> <p><b>Conformité des opérations de déconditionnement et de conditionnement dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité :</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u> Déconditionnement dans le respect des règles d'hygiène et sécurité. Respect de la chaîne du froid. Contrôle (bon de commande-livraison de chariot) avec l'aide du professeur. Répartition de la marchandise selon consignes du professeur.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u> -Différenciation des locaux -Élimination des déchets -Prélèvements sur plats cuisinés -Étiquetages. Avec l'aide du professeur</p>	<p>L'élève doit être capable de vérifier, et faire vérifier par son commis, que le bon de commande et la livraison du panier du jour sont conformes, que les denrées sont rangées dans le respect des règles d'hygiène.</p> <p><b>Conformité des opérations de déconditionnement et de conditionnement dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité :</b></p> <p><b>-Différenciation des locaux</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u> Déconditionnement dans le respect des règles d'hygiène et sécurité. Respect de la chaîne du froid. Contrôle et fait contrôler à son commis (bon de commande-livraison du panier)</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u> -Élimination des déchets -Prélèvements sur plats cuisinés -Étiquetages. En autonomie Qualité de l'identification des anomalies. Précision des informations transmises à la hiérarchie.</p>
12	Maîtriser les coûts	C4- MAÎTRISER les coûts	<p>C4-3.1 Participer à la régulation des denrées (et des boissons).</p> <p>Exemple de travail demandé à l'élève : Rédiger une fiche technique valorisée à partir d'une mercuriale en Co-intervention maths en lien avec les cours de gestion en vue d'une production.</p>	<p>L'élève doit être capable de rédiger une fiche technique valorisée à partir d'une mercuriale.</p> <p><b>Maîtrise de la conception et de l'utilisation des fiches techniques.</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u> Maîtrise dans la rédaction d'une fiche technique. Maîtrise des calculs effectués selon les prix de référence (mercuriale donnée par le professeur). Formule comprise. Calcul complet.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u> -Utilisation de produits et de matériels ... -Utilisation raisonnée des énergies...</p>	<p>L'élève doit être capable de rédiger une fiche technique valorisée, calculer le coût et le prix de vente.</p> <p><b>Maîtrise de la conception et de l'utilisation des fiches techniques.</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u> Maîtrise dans la rédaction d'une fiche technique. Maîtrise des calculs effectués selon les prix de référence. (Possibilité de vérifier les prix avec la mercuriale ?). Formules maîtrisées. Calculs complets.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u> Atteinte des ratios objectifs de l'entreprise. Utilisation de produits et de matériels <b>permettant d'éviter les pertes, les démarques inconnues.</b> Utilisation raisonnée des énergies, <b>des fluides, des produits d'entretien.</b></p>

13	Analyser les ventes	C4- ANALYSER les ventes	<p>C4-4.4 Gérer les invendus. Exemple de travail demandé à l'élève : Lors d'un projet (chef d'œuvre) proposition de menu suite à des expériences vécues en atelier (connaissances de la clientèle).</p>	<p>L'élève doit être capable d'analyser une situation professionnelle avec l'aide du professeur et formule des propositions afin d'optimiser des denrées non vendues.</p> <p><b>...connaissance de la clientèle et de ses habitudes de consommation.</b> <b>Optimisation des denrées non vendues. Avec l'aide du professeur.</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u> Analyse à l'aide du professeur, de la situation professionnelle (des bons de commande serveur, TP ou autre). L'élève fait preuve de curiosité professionnelle et cherche (dans différentes ressources). L'élève est force de proposition pour la partie demandée par le professeur.</p>	<p>L'élève doit être capable d'analyser une situation professionnelle et formule des propositions afin d'optimiser des denrées non vendues.</p> <p><b>...connaissance de la clientèle et de ses habitudes de consommation.</b> <b>Optimisation des denrées non vendues. En autonomie.</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u> Analyse de la situation professionnelle (des bons de commande serveur, TP ou autre). L'élève fait preuve de curiosité professionnelle et cherche (dans différentes ressources). L'élève est force de proposition pour l'ensemble du menu.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u> <b>Optimisation de la</b> connaissance de la clientèle et de ses habitudes de consommation.</p>
14	Appliquer la démarche qualité	C5- APPLIQUER la démarche qualité	<p>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.</p> <p>Exemple de travail demandé à l'élève : Réaliser son travail en atelier tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur pendant la mise en place avant le service.</p>	<p>L'élève doit être capable de réaliser une production et organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p><b>Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et consignes :</b> -Lavage régulier des mains ; -Respect du principe de la marche en avant dans le temps et /ou dans l'espace ; -Hygiène corporelle et vestimentaire conforme ; -Tenue professionnelle complète ;</p> <p><u>Critères de réussite :</u> L'élève est en atelier avec sa tenue propre et complète et, pendant la production du matin, veille à se laver régulièrement les mains, à ranger chaque produit non utilisé au frais et à maintenir propre son poste de travail pendant -et entre -</p>	<p>L'élève doit être capable de réaliser une production et organiser son travail et celui de son commis en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p><b>Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et consignes :</b> -Lavage régulier des mains ; -Respect du principe de la marche en avant dans le temps et /ou dans l'espace ; -Hygiène corporelle et vestimentaire conforme ; -Tenue professionnelle complète ;</p> <p><u>Critères de réussite :</u> L'élève est en atelier avec sa tenue propre et complète et, pendant la production du matin, <b>veille, et veille à ce que son commis</b>, se lave régulièrement les mains, à ranger chaque produit non utilisé au frais et à maintenir propre son poste de travail pendant -et entre -chaque phase de production.</p>



				<p>chaque phase de production.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective (gants à usage unique, gants – tablier de protection, masque papier, ...</li> <li>-Gestes et postures adaptées, ergonomie du poste de travail ;</li> <li>-Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection ;</li> </ul>	<p><b>Apporter une action correctrice à son commis en cas d'erreur avec bienveillance</b></p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u></p> <p>Identification précise des risques et des mesures de prévention.</p> <p>Conformité de l'utilisation et de l'entretien des matériels et des équipements.</p> <p>Qualité de la vérification effective du bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité.</p> <p>Respect des procédures en matière de renseignement systématique du cahier de maintenance.</p> <p>Respect de la procédure de traçabilité des denrées alimentaires.</p>
15	Maintenir la qualité globale	C5-MAINTENIR la qualité globale	<p>C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité, ...)</p> <p><b>Exemple de travail demandé à l'élève : Lors d'un travail en chef d'œuvre (pluridisciplinaire) en lien avec une structure culturelle (musée, théâtre...) recherche pour la production d'un menu thématique en vue de la clôture du projet.</b></p>	<p><b>L'élève doit être capable d'utiliser différentes ressources et de chercher l'information en vue d'une production spécifique.</b></p> <p><b>Culture – curiosité professionnelle (connaissance des matières premières, des terroirs, des spécialités, des contextes professionnels, ...) Au niveau de la cuisine française.</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u></p> <p>Curiosité professionnelle : recherche dans différentes ressources (internet, magazines, livres, vidéos...)</p> <p>Transfert des connaissances vues en atelier et dans d'autres disciplines.</p> <p>Capacité à travailler à plusieurs, respect des consignes/protocole donnés par les professeurs.</p>	<p><b>L'élève doit être capable d'utiliser à bon escient les différentes ressources et produire un document ou dossier et d'y apporter une touche de créativité.</b></p> <p><b>Culture – curiosité professionnelle (connaissance des matières premières, des terroirs, des spécialités, des contextes professionnels, ...) Au niveau de la cuisine européenne et internationale.</b></p> <p><b>Personnalisation de la production.</b></p> <p><u>Critères de réussite :</u></p> <p>Curiosité professionnelle, lister et sélectionner les sources, utiliser les acquis en atelier et en PFMP.</p> <p>Capacité à travailler en autonomie, à s'adapter au sein d'une équipe et à s'y investir de façon positive.</p> <p><u>Autres indicateurs du référentiel :</u></p> <p>Qualité de la prise en compte des tendances, des modes de consommation, des usages professionnels.</p> <p>Qualité de la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques.</p>