

Référentiel de Compétition

MÉTIER N° 34

CUISINE

Soumis par :

Vincent DEHARBE, Expert National WorldSkills France

Date : 15/02/2024

TABLE DES MATIERES

1.	NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER	3
2.	CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL.....	4
3.	LE SUJET D'ÉPREUVE.....	6
4.	NOTATION	7
5.	EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER	9
6.	ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX	10

1. NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER

LE NOM DU MÉTIER EST CUISINE.

DESCRIPTION DU MÉTIER

Le métier de cuisinier est basé sur la planification des menus, la réalisation de différentes préparations culinaires en accord avec les règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que la capacité à diriger une cuisine d'exploitation commerciale. Il est aussi responsable de la sécurité alimentaire et des coûts de sa production en accord avec son aptitude à maîtriser des connaissances nutritionnelles, d'équilibre alimentaire et de gestion. Il est en capacité de respecter les contraintes horaires, les exigences spécifiques liées aux envois d'un restaurant.

DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTITION

Le Référentiel de Compétition Métier ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement de la Compétition des Métiers et ne peut contredire ce Règlement. En cas de contradiction qui resterait dans le présent document, c'est le Règlement de la Compétition qui prime.

2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

La compétition est une démonstration et évolution de tout ou partie des compétences associées avec le métier en question. Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques.

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

En corrélation avec le descriptif du métier, le cuisinier doit être capable de :

- Préparer, assaisonner, cuisiner et présenter une diversité de mets en relation avec les recettes et les critères donnés des différents modules.
- Créer et tester des recettes demandées dans les modules en accord avec le sujet demandé.
- Utiliser des machines électromécaniques en toute sécurité, en accord avec un apprentissage approfondi sur la manipulation de celle-ci.
- Préparer, découper des portions de viandes, de poissons, les cuisiner et additionner des sauces, jus, marinades et garnitures en accord avec le descriptif des différents modules.
- Être capable de comprendre et réaliser des préparations de pâtisserie et confiserie selon le descriptif des modules.
- Comprendre et réaliser les préparations de buffets comme des plateaux ou des pièces de présentation.
- Être en capacité d'organiser sa production avec les différents temps spécifiques aux métiers (mise en place et envoi).
- Comprendre et adapter les différents grammages liés aux envois en restaurant.
- Comprendre et maîtriser l'équilibre alimentaire des menus, estimer et gérer les coûts matières.
- Réquisitionner, ventiler par inventaire les denrées nécessaires aux préparations choisies.
- Préparer et suivre un budget donné de coût matières.
- Communiquer et partager des informations au sein d'une équipe de cuisiniers.
- Comprendre les besoins de régimes spéciaux liés à la culture, la religion, la santé d'une communauté.
- Avoir la capacité à diriger et apprendre à de jeunes cuisiniers.

CONNAISSANCES THÉORIQUES

Les connaissances théoriques sont requises mais ne seront pas testées à proprement parler :

- La connaissance théorique est limitée à ce qui est nécessaire pour pouvoir réaliser les travaux pratiques.
- Connaissance du matériel et équipements nécessaires aux préparations culinaires.
- Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur en cuisine.
- Capacité à évaluer et maîtriser les coûts : matières, équipement et main d'œuvre.
- Comprendre les restrictions des différents régimes.

La connaissance des règles et règlements de compétition ne sera pas testée.

TRAVAUX PRATIQUES

Le compétiteur doit être capable de réaliser individuellement les tâches suivantes :

- Des amuse-bouche chauds ou froids
- Les préparations à base d'œufs, de fromages
- Les fonds, les soupes et les sauces
- Les préparations à base de poissons, mollusques et crustacés
- Les préparations à base de viandes, volailles et gibiers chaudes ou froides
- Les préparations à base de légumes
- Les garnitures
- Les préparations à base de féculents et légumes riches en amidon
- Les salades composées
- Les desserts froids, chauds ou surgelés
- Les pâtisseries

Le compétiteur doit être capable de réaliser individuellement les techniques suivantes :

- Peser et mesurer des produits pour une préparation donnée.
- Préparer des recettes en accord avec les critères et les choix demandés.
- Préparations préliminaires des légumes et fruits.
- Préparations préliminaires des viandes, volailles, gibiers, poissons, mollusques et crustacés.
- Fileter, détailler en portions.
- Mise en place des préparations : taille des légumes et fruits.
- Préparer des soupes, consommés et sauces. Fonds et fumets.
- Préparer des hors d'œuvre froids ou chauds.
- Préparer des plats de poissons, mollusques ou crustacés.
- Préparer des plats de viandes, volailles, gibiers.
- Préparer des garnitures de légumes et fruits chaudes ou froides.
- Préparer des pâtes, appareils sucrés ou salés.
- Préparer des desserts ou entremets.
- Organiser et tenir propre son poste de travail
- Maîtriser les différents modes de cuisson.
- Utiliser les différents ustensiles de cuisine mis à disposition par l'organisation.
- Utiliser les moyens de stockage en accord avec la législation en vigueur.
- Respecter le tri raisonné des déchets.

3. LE SUJET D'ÉPREUVE

FORMAT / STRUCTURE DU SUJET D'ÉPREUVE

Le format du sujet est une série de modules sur deux demi-journées de compétition et une dernière demi-journée en finale avec une sélection des participants par rapport aux résultats des deux premiers modules.

Un module se déroulera toujours sur une même journée par tous les concurrents.

DISTRIBUTION / CIRCULATION DU SUJET D'ÉPREUVE

Le sujet national sera diffusé lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale aux candidats et simultanément sur le forum :

- Les deux premiers modules seront connus.
- Le dernier module sera dévoilé le jour de la réalisation avec une phase de préparation définie durant celle-ci.

Les concurrents doivent réaliser les différents modules suivant le sujet national, de façon autonome ou non.

Toutes préparations devront donc être stockées à la fin de chaque module de manière à respecter les différentes règles sanitaires en vigueur dans la profession.

À une date définie lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale, le candidat devra envoyer à l'expert, via l'adresse mail cofom, la liste des marchandises sur le fichier Excel fourni ainsi que l'intitulé de ses recettes pour les modules connus.

4. NOTATION

CRITÈRES D'ÉVALUATION

Répartition des points par critères.

Le tableau ci-dessous permet de présenter la répartition des points par domaines.

Le total est toujours sur 100.

SECTION	Domaines de compétences	NOTE		
		Judgement (si applicable)	Measurement	Total
A	Hygiène	-	10	10
B	Techniques de préparations	-	13	13
C	Présentation	-	7	7
D	Technique et organisation du travail	25	-	25
E	Aspect et créativité	15	-	15
F	Dégustation générale	30	-	30
	Total =	70	30	100

SPÉCIFICATION D'ÉVALUATION DU MÉTIER

Pour information, le « Judgement » est une notation subjective qui fait appel à l'appréciation des membres du jury (exemple : esthétique, finition...) Le « Measurement » est une notation objective correspondant à des critères mesurables (exemple : dimensions, tâche réalisée ou non...)

NOTATION « MEASUREMENT » :

Elle se fait par déduction de points au fur et à mesure des fautes commises.

La notation doit être effectuée par 3 jurés au minimum (2 jurés seront tolérés si le jury n'est pas assez nombreux).

Points à retirer par fautes commises : selon les modules 3 fautes = 0

0.30 point : 0,10	0.35 point : 0,12 / 0,12 / 0,11	0.60 point : 0,20	0.70 point : 0,24/0,24/0,22
1.20 point : 0,40	1.40 point : 0,50/ 0,50 /0,40	1.50 point : 0,50	1.75 point : 0,60 / 0,60 / 0,55
1.80 point : 0,60	2.10 points : 0,70	2,25 points : 0,75	3 points : 1

Pour l'envoi des différents modules, l'exactitude des horaires des envois sera le suivant :

Le passe est ouvert 5 minutes avant l'heure d'envoi défini.

Il ne peut y avoir de délai supplémentaire.

Cependant à partir de la 1^{re} minute à la 5^e minute de retard, une déduction de 0,3 point sera appliquée.

Puis à partir de la 6^e minute à la 10^e minute, une déduction supplémentaire de 0,3 point sera appliquée.

À plus de 10 minutes de délai supplémentaire, la note 0 sera appliquée.

De plus, les notations de présentation et dégustation seront perdues. Le passe d'envoi sera fermé.

NOTATION « JUDGEMENT » :

Elle repose sur une note donnée par le jury, qui est ensuite calculée selon le nombre alloué dans le tableau du barème de notation.

3 jurés au minimum doivent participer à la notation.

Les points alloués pour la notation « Judgment » de 0 à 3 sont :

Excellent	3 points
Bon	2 points
Moyen	1 point
Mauvais	0 point

LES JURÉS SERONT DIVISÉS EN GROUPES, ILS JUGERONT DES CANDIDATS QU'ILS NE CONNAISSENT PAS.

PROCÉDURES D'ÉVALUATION DU MÉTIER :

L'Expert (Président du Jury) divise les jurés en groupe de notation.

Ces groupes sont formés en fonction de l'expérience des concours WorldSkills France.

Chaque groupe de notation se fera selon le plan de gestion du métier et affiché lors de la Compétition Nationale afin de respecter l'équité entre les différents jurés.

5. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER

En matière d'hygiène, la référence est celle de la législation H.A.C.C.P.

En matière de sécurité, des kits de protection au feu seront présents sur chaque box de compétition.
Une trousse de premiers soins sera également disponible.

Tous les candidats doivent porter une tenue professionnelle composée d'une veste **blanche** ne comportant aucun nom, sigle ou logo d'entreprise, d'un pantalon noir, de chaussures noires de sécurité et du tablier blanc sans bavette.

Ils doivent être conformes aux exigences professionnelles du métier de Cuisinier.

La toque vous sera fournie par l'organisation.

Les membres du jury doivent aussi porter une tenue professionnelle appropriée (veste, toque, tablier) lors de l'inspection, du contrôle et de la correction des sujets.

6.ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX

LISTE D'INFRASTRUCTURES

La liste des infrastructures reprend tous les équipements courants, matériaux et installations mis à disposition des compétiteurs sur les espaces de concours en général.

Elle comprend de manière générale :

- Un poste de travail en inox.
- Un four multi-cuissons
- Des planches HACCP de couleurs différentes
- Un poste réfrigéré positif
- Une plaque à induction
- Des poubelles permettant le tri sélectif
- Une table commune de matériel diverses (précisés dans le sujet).

MATÉRIAUX, ÉQUIPEMENTS ET OUTILS QUE LES COMPÉTITEURS APPORTERONT DANS LEUR CAISSE À OUTILS

- Chaque candidat devra se munir de sa propre coutellerie, des emporte-pièces, des cercles et moules nécessaires à la réalisation de son sujet selon la planification qu'il aura prévue.
- Il devra se munir de son propre laminoir à pâtes et des différents ustensiles spécifiques (silpat, rouleau...) qu'il a prévus pour l'ensemble des modules.
- Les louches, écumoirs, chinois, étamine, petit mixer (type ménager), robot (type ménager) et poêle antiadhésive feront aussi partie de la caisse à outils des candidats.
- Attention, la source de chaleur des plaques de cuisson est l'induction.
- La liste du petit matériel implanté sur chaque poste vous sera communiquée lors du séminaire de préparation avant la Compétition Nationale, ainsi que l'implantation prévue de votre poste et de son équipement et du matériel commun.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.

MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS INTERDITS SUR L'ESPACE DE COMPÉTITION

- Afin de travailler dans les mêmes conditions qu'à la compétition internationale, seuls le thermoplongeur, le gaufrier et le chalumeau sont autorisés comme matériel producteur de chaleur.
- Aucun téléphone portable, ni appareil de communication ne sera autorisé de la part des candidats.
- **Aucune autre source de chaleur complémentaire n'est tolérée (ex. : Thermomix, étuve portable, etc.).**
- La caisse à outils ne devra pas dépasser les dimensions suivantes : 0,125 m³
- Aucune platerie (y compris shooter) venant de l'extérieur du centre de compétition ne sera autorisée pour dresser les préparations prévues dans le sujet.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.