



Descriptif Technique

MÉTIER N°34

CUISINE

Soumis par :
Bertrand BÉDU, Expert WorldSkills France





TABLE DES MATIERES

1.	NOM ET DESCRIPTION DU MÉTIER.....	3
2.	CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL.....	4
3.	LE SUJET D'ÉPREUVE	5
4.	NOTATION	6
5.	EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER	8
6.	ÉQUIPEMENTS ET MATERIAUX	8

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 nutritionnelle, d'équilibre alimentaire et de gestion.

En accord avec ses connaissances et son aptitude professionnelle, le cuisinier sera 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 la description et les critères de choix demandés.
- Utiliser des machines électromécaniques en toute sécurité, en accord avec un apprentissage approfondi sur la manipulation de celle-ci.
- Préparer, découper des portions de viande, les cuisiner et additionner des sauces et garnitures en accord avec le descriptif des 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.
- 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.

Documents complémentaires

Etant donné que la description technique ne contient que les informations spécifiques au métier, elle devra être utilisée en même temps que les documents suivants :

- RG-WSF ; règlement des compétitions
- DTRM-WSF ; Département Technique, Rôle et Missions
- Ressources en ligne WSF ; autres documents liés à l'organisation d'un concours

2. CONNAISSANCES ET PORTÉE DU TRAVAIL

Le Concours est une démonstration et une évaluation des compétences associées avec le métier en question. Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques.

Compétences spécifiques

Se référer à 2.3

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 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, consommé 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 sucrées ou salées.
- 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 des épreuves régionales est une série de modules sur une journée de compétition. Un module se déroulera toujours sur une même journée par tous les concurrents.

Distribution/circulation du sujet d'épreuve

Les concurrents doivent réaliser de façon autonome les tâches suivantes :

- Module 1 : selon le sujet national
- Module 2 : selon le sujet national
- Chaque concurrent recevra une liste de produits (matières de la table commune et module),
- **Le candidat devra envoyer par mail cette liste 1 mois environ avant le début de la compétition à l'expert sur le fichier Excel fourni ainsi que l'intitulé de ses recettes.**

Développement du sujet d'épreuve

Le sujet d'épreuve est développé par l'équipe métier sous la conduite de l'Expert.

Distribution / circulation du sujet d'épreuve

Le thème et les principales difficultés du sujet sont donnés lors du module 1 ou diffusés à cette période aux candidats ne pouvant assister au module 1, ainsi qu'aux jurés, 3 mois avant la compétition.

4. NOTATION

Critères d'évaluation

Cette section définit les critères d'évaluation et le nombre de points (notation subjective et objective) accordés. Le nombre total de points pour tous les critères d'évaluation réunis est égal à 100.

Attribution des points pour les différents modules :

- Module 1 : 50% des points alloués
- Module 2 : 50 % des points alloués

SECTION	CRITERE	NOTE		
		Judgement	Measurement	Total
A	HYGIENE		10	10
B	PREPARATIONS		11	11
C	PRESENTATION		7	7
D	TECHNIQUES ET ORGANISATION DU TRAVAIL	19		19
E	ASPECT ET CRÉATIVITÉ	13		13
F	COMBINAISON TEXTURE SAVEURS	40		40
	Total =	72	28	100

Spécification d'évaluation du métier

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 A 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 point : 0.70		

En référence à SERVICE, le critère de notation « exactitude horaire des envois » sera le suivant :

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

Il ne peut y avoir de délai supplémentaire.

- Cependant à partir de la 1^{ère} minute à la 5^{ème} minute de retard, une déduction de 0.3 point sera appliquée.
- Puis à partir de la 6^{ème} minute à la 10^{ème} minute, une déduction supplémentaire de 0.3 point sera appliquée.
- A plus de 10 min de délai supplémentaire, la note sera 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 : plan rotation de la compétition, disponible avec le sujet.

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, la couleur du pantalon et du tablier sans bavette reste au goût du candidat et des chaussures de sécurité.

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

La toque vous sera fournie.

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

6. ÉQUIPEMENTS ET MATERIAUX

Liste d'infrastructures

La liste des infrastructures reprend tous les équipements, matériaux et installations fournis par la région organisatrice.

La liste des infrastructures par métier est en cours de publication

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 prévu.
- Il devra se munir de son propre laminoir à pâtes et des différents ustensiles spécifiques (silpat, rouleau...) qu'il a prévu 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 module 1 de formation avant la finale, ainsi que l'implantation prévu de votre poste et son équipement et du matériel commun.
- Afin de travailler dans les mêmes conditions qu'à la finale internationale, seul le thermoplongeur, le gaufrier et le chalumeau sont autorisés comme matériel producteur de chaleur.
- 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.



Matériaux et équipements interdits sur l'espace de concours

Aucune platerie (y compris shooter, verrines, ou autres supports...) venant de l'extérieur du centre de compétition ne sera autorisée pour le dressage des préparations prévues dans le sujet.
Le téléphone portable est interdit lors des épreuves et sur le site de compétition.