

Pages  
précédentes

Arrêté du 3 décembre 1991

## Annexe

# ***Programme et modalités pratiques des épreuves de recrutement des ouvriers professionnels des établissements d'enseignement du ministère de l'Education nationale dans la spécialité professionnelle Cuisine***

## **I. LES PROGRAMMES**

### **1. PROGRAMME DE LA PREMIÈRE ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ DES CONCOURS**

#### **(Articles 4, 2<sup>e</sup> alinéa, et 11)**

Le niveau des savoirs demandé, dans les champs technologiques énumérés ci-après, est établi par référence à celui nécessaire pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle Cuisine (arrêté du 28 août 1990).

#### **1. *Les produits.***

Les abats.

Les fruits, légumes frais et secs.

Les oeufs.

Les poissons.

Les produits laitiers et corps gras.

Les produits semi-élaborés.

Les viandes.

Les vins et alcools utilisés en cuisine.

Les volailles.

La gestion des produits.

La conservation des produits.

#### **2. *Les préparations et cuissons.***

Les cuissons.

Les fonds et sauces de base.

Les hors-d'oeuvre.

Les modes de liaison.

Les pâtes, farinages à base de céréales.

Les plats cuisinés à l'avance.

Les potages.

Les préparations de base.

Les sauces émulsionnées.

Une attention particulière sera portée sur la connaissance des évolutions technologiques récentes intervenues dans la présentation, la préparation, le conditionnement des produits et en conséquence dans les modes d'utilisation de ceux-ci.

#### **3. *La culture technologique : l'éducation du goût et de l'odorat.***

#### **4. *Les personnels.***

- Les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.
- L'ensemble des règles de comportement à observer dans une cuisine.
- 5. *Les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène.*
- La microbiologie et la parasitologie alimentaires.
- La biochimie des aliments.
- L'alimentation rationnelle.
- 6. *Les notions de gestion.*
- L'évaluation des coûts, les commandes.
- La gestion des stocks.

## **2. PROGRAMME DE LA DEUXIÈME ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ DES CONCOURS**

**(Articles 4, 3<sup>e</sup> alinéa, et 11)**

### ***Le domaine : Entretien des matériels et équipements de la cuisine***

Le niveau des savoirs demandé, dans les champs technologiques énumérés ci-après, est établi par référence à celui nécessaire pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle Cuisine (arrêté du 28 août 1990).

1. Les technologies alimentaires traditionnelles et nouvelles.
2. Le matériel de cuisine.
3. Les installations de cuisine.
4. Les produits d'entretien.

### ***Le domaine : Pâtisserie***

Le niveau des savoirs demandé, dans les champs technologiques énumérés ci-après, est établi par référence à celui nécessaire pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle Cuisine (arrêté du 28 août 1990) et par référence à celui nécessaire pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle de pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier (arrêté du 28 août 1979).

1. Les règles d'hygiène et de sécurité propres à l'exercice professionnel dans le domaine, notamment celles propres à la restauration collective.
  2. Les matériels courants utilisés dans le domaine et leur mode d'utilisation normal.
  3. Les savoirs.
- Les matières premières utilisées en pâtisserie.  
Les produits de pâtisserie.

### ***Le domaine : Boucherie***

Le niveau des savoirs demandé, dans les champs technologiques énumérés ci-après, est établi par référence à celui nécessaire pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle de préparateur en produits carnés, option A Boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) [arrêté du 29 août 1990].

1. Les règles d'hygiène et de sécurité propres à l'exercice professionnel dans le domaine, notamment celles propres à la restauration collective.
  2. Les matériels et les produits courants utilisés dans le domaine et leur mode d'utilisation normal.
  3. Les techniques de la transformation.
- Les techniques de préparation.  
Les appellations courantes des morceaux.  
Les coupes de détail.  
L'utilisation des machines.  
Les pertes de masses dues à la préparation.  
La limitation des pertes de masse.
4. Les produits carnés dans l'alimentation.
- Les caractéristiques des viandes et abats

Le classement des morceaux et des produits.

L'utilisation en cuisine.

5. Le conditionnement, le transport et la conservation des produits carnés.

### ***Le domaine : Charcuterie-traiteur***

Le niveau des savoirs demandé, dans les champs technologiques énumérés ci-après, est établi par référence à celui nécessaire pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle de charcutier préparation traiteur (arrêté du 1<sup>er</sup> septembre 1988).

1. Les règles d'hygiène et de sécurité propres à l'exercice professionnel dans le domaine, notamment celles propres à la restauration collective.

2. Les matériels courants utilisés dans le domaine et leur mode d'utilisation normal.

3. Les produits.

Le porc, les principaux morceaux et leur utilisation.

Les poissons, crustacés et coquillages, classifications et réglementation.

Les matières premières complémentaires.

4. Les fabrications.

Les fabrications charcutières : les pâtes, les terrines.

Les fabrications traiteur : la pâtisserie charcutière.

Les pâtes.

5. Le conditionnement, le transport, la conservation et le stockage des produits élaborés et semi-élaborés ; la réglementation.

## **3. PROGRAMME DE L'ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ DE L'EXAMEN PROFESSIONNEL**

### **(Article 14)**

Le niveau des savoirs demandé, dans les champs technologiques énumérés ci-après, est établi par référence à celui nécessaire pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle Cuisine (arrêté du 28 août 1990).

1. Les règles d'hygiène et de sécurité propres à l'exercice professionnel dans la spécialité, notamment celles propres à la restauration collective.

2. Les matériels courants utilisés dans le domaine et leur mode d'utilisation normal.

3. Les produits.

Les abats.

Les fruits, légumes frais et secs.

Les oeufs.

Les poissons.

Les produits laitiers et corps gras.

Les produits semi-élaborés.

Les viandes.

Les vins et alcools utilisés en cuisine.

Les volailles.

La gestion des produits.

La conservation des produits.

4. Les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène.

La microbiologie et la parasitologie alimentaires.

La biochimie des aliments.

L'alimentation rationnelle.

## **4. PROGRAMME DE L'ÉPREUVE PRATIQUE DES CONCOURS**

### **(Articles 5 et 11)**

## ET DE L'EXAMEN PROFESSIONNEL

### (Article 15)

L'épreuve pratique consiste en la réalisation, à l'intention d'au moins deux cents rationnaires, d'un repas complet (au moins une entrée froide et une entrée chaude, un plat chaud garni et un dessert), comportant obligatoirement la confection d'une pâte.

Les savoir-faire dont il pourra être demandé la mise en oeuvre pour la confection de ce repas et le niveau de maîtrise de ces savoir-faire sont ceux qui doivent être possédés, pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle Cuisine (arrêté du 28 août 1990), dans les champs technologiques suivants.

1. La préparation des denrées.
2. La cuisson.
3. Les appareils, les fonds, les sauces.
4. La pâtisserie.
5. La finition et la présentation des plats (assaisonnement, présentation et décoration des préparations).
6. L'utilisation des produits alimentaires intermédiaires.

Le remplissage du bon d'économat met en oeuvre les connaissances en gestion qui figurent au programme de la première épreuve d'admissibilité des concours.

## II. LES MODALITÉS PRATIQUES

### 1. DISPOSITIONS COMMUNES A TOUTES LES ÉPREUVES

Les épreuves ne portent pas obligatoirement sur l'ensemble des points du programme, mais sur un nombre suffisant de champs pour permettre d'apprécier les qualités professionnelles des candidats ; les épreuves peuvent combiner plusieurs de ces champs au sein d'un même test ou d'une même partie d'épreuve.

### 2. DISPOSITIONS PROPRES AUX ÉPREUVES D'ADMISSIBILITÉ DES CONCOURS

Un test peut se subdiviser en plusieurs questions tournant autour du thème du test.

*Première épreuve* : l'épreuve, pour la partie cuisine, doit obligatoirement comporter plusieurs tests distincts, ceux-ci peuvent toutefois prendre tous pour base un même point de départ.

L'épreuve, pour la partie hygiène et sécurité, comporte au moins un test et peut porter sur les aspects hygiène et sécurité de l'ensemble des programmes des épreuves des concours.

*Deuxième épreuve* : il s'agit de vérifier les connaissances du candidat dans des domaines « connexes » à la spécialité ; les tests doivent donc permettre de vérifier que le candidat possède les connaissances de base dans ces domaines, sans qu'il soit attendu de lui une maîtrise totale de ceux-ci.

L'épreuve comporte au moins un test dans chacun des trois domaines « connexes », mais peut en comporter plusieurs.

### 3. DISPOSITIONS PROPRES A L'ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ DE L'EXAMEN PROFESSIONNEL

Un test peut se subdiviser en plusieurs questions tournant autour du thème du test.

L'épreuve, pour la partie cuisine, comporte au moins un test, mais peut en comporter plusieurs.

L'épreuve, pour la partie hygiène et sécurité, comporte au moins un test et peut porter sur les aspects hygiène et sécurité de l'ensemble du programme de l'examen professionnel.

### 4. DISPOSITIONS PROPRES A L'ÉPREUVE D'ADMISSION DES CONCOURS ET DE L'EXAMEN PROFESSIONNEL

Les fiches techniques sont des fiches indiquant les dénominations professionnelles des techniques à employer, mais

ni le détail de ces techniques, ni l'ordre dans lequel elles doivent être utilisées, ni les quantités nécessaires à leur exécution.

Au cours de l'épreuve le jury peut interroger oralement le candidat sur la manière dont il conduit celle-ci. Il ne s'agit pas d'une nouvelle vérification de connaissances théoriques, mais de faciliter au jury l'appréciation des qualités, notamment d'organisation, du candidat dans la conduite de son épreuve pratique.

L'appréciation du jury porte sur la préparation, la réalisation, la présentation (sur ce point, l'appréciation sera modulée suivant les conditions pratiques de l'épreuve et pourra par exemple ne porter que sur quelques assiettes) du repas confectionné et tient compte des qualités montrées par le candidat lors de la réalisation et de la qualité du résultat obtenu à l'issue de l'épreuve.

Le candidat dispose d'une équipe de cuisine suffisante pour la réalisation collective d'un repas pour deux cents rationnaires et des matériels et équipements habituels de la cuisine où se déroule l'épreuve.

[Pages  
précédentes](#)