

BULLETIN OFFICIEL DES ARMEES



Edition Chronologique n°8 du 13 février 2009

PARTIE PERMANENTE
Direction générale de la gendarmerie nationale (DGGN)

Texte n°3

INSTRUCTION N° 154781/DEF/GEND/SRH/SDC/BFORM
relative à la formation des sous-officiers de gendarmerie dans le domaine de la technicité « restauration collective ».

Du 2 décembre 2008

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA GENDARMERIE NATIONALE : *service des ressources humaines, sous-direction des compétences, bureau de la formation.*

INSTRUCTION N° 154781/DEF/GEND/SRH/SDC/BFORM relative à la formation des sous-officiers de gendarmerie dans le domaine de la technicité « restauration collective ».

Du 2 décembre 2008

NOR D E F G 0 8 5 3 1 3 4 J

Référence :

Circulaire n° 15400/DEF/GEND/RH/RF/FORM du 2 février 2008 relative au référentiel et calendrier des principales actions de formation (n.i. BO).

Pièce(s) Jointe(s) :

Quatre annexes.

Texte abrogé :

Instruction n° 21600/DEF/GEND/RH/RF/FORM du 26 juillet 2005 (BOC, 2005, p. 6376. ; BOEM 651.5.5).

Classement dans l'édition méthodique : BOEM 651.4.6

Référence de publication : BOC N°8 du 13 février 2009, texte 3.

Les sous-officiers de gendarmerie exerçant des fonctions de restauration collective au sein de leur unité ont pour responsabilité d'assurer de manière rationnelle le soutien alimentaire d'une (ou plusieurs) unité(s) déplacée(s) dans le strict respect des normes d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaire.

La présente instruction traite de la formation des sous-officiers de gendarmerie dans le domaine de la technicité « restauration collective ».

Le certificat technique élémentaire « cuisinier-gérant d'ordinaire » identifie et sanctionne les compétences du militaire responsable ou corresponsable de la production et de la distribution de repas en restauration collective, et atteste de sa capacité à gérer un ordinaire déplacé.

1. LE CERTIFICAT TECHNIQUE ÉLÉMENTAIRE « CUISINIER - GÉRANT D'ORDINAIRE ».

Cette formation permet aux autorités d'emploi de disposer de personnels possédant la double qualification de cuisinier et de gérant d'ordinaire, particulièrement utile dans le cadre de l'escadron déplacé.

1.1. Organisation de la formation.

Organisé à l'école des fourriers de Querqueville, ce stage d'une durée de dix semaines est sanctionné par l'attribution du certificat technique élémentaire (CTE) « cuisinier - gérant d'ordinaire ». Cette formation est composée d'un seul niveau de qualification.

1.2. Conditions d'accès à la formation.

1.2.1. Pré-stage en unité.

Les sous-officiers de gendarmerie titulaires du certificat d'aptitude technique (CAT) désignés pour suivre cette formation doivent impérativement, au préalable, avoir été employés pendant trois mois au minimum en qualité d'aide-cuisinier. Ce détachement doit leur permettre d'acquérir l'ensemble des techniques culinaires de base devant être assimilées avant de rejoindre l'école des fourriers de Querqueville (annexe I).

À ce titre, le commandant d'unité doit attester que le candidat a effectivement été détaché dans un cercle mixte pendant la période exigée. Par ailleurs, le gradé encadrant le candidat pendant son stage en cuisine atteste du niveau acquis par l'intéressé dans les domaines constituant les pré-requis. Il renseigne à cet effet l'annexe I qui est adressée directement à l'école des fourriers de Querqueville quinze jours avant la date du stage.

1.2.2. Évaluation initiale à Querqueville.

Les stagiaires sont évalués dans les domaines techniques cités en annexe I le premier jour du stage à Querqueville. Tout candidat dont le niveau se révèle inférieur à 10 sur 20 est immédiatement renvoyé dans son unité.

1.3. Sanction de la formation.

Sur la base des résultats communiqués par l'école des fourriers de Querqueville, la direction générale de la gendarmerie nationale - sous-direction des compétences - bureau de la formation établit une décision d'attribution collective du certificat technique élémentaire « cuisinier - gérant d'ordinaire » aux sous-officiers ayant obtenu à l'issue du stage une moyenne supérieure ou égale à 10 sur 20 sans note éliminatoire. Les candidats obtenant au cours du stage une note éliminatoire sont immédiatement renvoyés dans leur unité.

1.3.1. Modalités d'examen.

Les stagiaires font l'objet d'évaluations conditionnant l'obtention du certificat technique élémentaire. Les examens sont organisés par l'école des fourriers de Querqueville.

Les épreuves et coefficients figurent en annexe II.

1.3.2. Délivrance du diplôme.

Le commandant de région de gendarmerie ou autre autorité ⁽¹⁾ établit le diplôme parchemin dont le modèle figure en annexe III.

1.4. Référentiel des activités et des compétences.

Le référentiel des activités et des compétences (RAC) de la fonction de « cuisinier - gérant d'ordinaire » figure en annexe IV.

2. ORGANISATION DES STAGES.

2.1. Expression des besoins.

Chaque région de gendarmerie fait parvenir à la direction générale de la gendarmerie nationale - sous-direction des compétences - bureau de la formation, pour le 15 mars de l'année A-1 un état numérique des besoins en places pour le stage CTE de l'année A. Celle-ci établit pour le 15 mai de l'année A-1 un état de répartition des places accordées.

2.2. Transmission des dossiers de candidature.

Les demandes modèle 314/18 sont transmises au bureau de la formation, selon la répartition des places établie par ce dernier, pour le 15 juin de l'année A - 1.

2.3. Désignation des candidats.

Les listes des candidats autorisés à suivre les stages sont établies et diffusées par la direction générale de la gendarmerie nationale - sous-direction des compétences - bureau de la formation, rendue destinataire de tout changement d'affectation.

3. DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES ET FINANCIÈRES.

Les stagiaires déplacés hors garnison seront logés gratuitement avec la possibilité de prendre leurs repas dans un mess ou un organisme militaire (taux stage cas n° 1). Ils pourront prétendre aux indemnités de déplacement temporaire dans les conditions réglementaires. Les dépenses seront imputées sous budget de fonctionnement des régions ou organismes assimilés.

Pour le ministre de la défense et par délégation :

*le général,
sous-directeur des compétences,*

Aldo RUTANNI.

(1.) Titulaires des commandements suivants : gendarmerie d'outre-mer, écoles de la gendarmerie nationale, gendarmerie de l'air, gendarmerie des transports aériens, gendarmerie de l'armement, gendarmerie maritime, centre administratif de la gendarmerie nationale, centre technique de la gendarmerie nationale, groupement central des formations aériennes de la gendarmerie, gendarmerie de la sécurité des armements nucléaires, garde républicaine, force de gendarmerie mobile et d'intervention, gendarmerie située au sein des départements, régions et collectivités d'outre-mer.

ANNEXE I.
PRÉPARATION AU STAGE DE CERTIFICAT TECHNIQUE ÉLÉMENTAIRE «
CUISINIER-GÉRANT D'ORDINAIRE ».

ATTACHE

Le (grade, nom, prénom), commandant (unité d'affectation) atteste que le (grade, nom, prénom) a été employé en qualité d'aide cuisinier du au

À....., le.....

Le (grade, nom, prénom), directeur du cercle ou du mess de..... (ou gérant de l'escadron déplacé) atteste que le (grade, nom, prénom) a acquis le niveau de connaissances visé ci-dessous dans les domaines constituant les pré-requis pour le stage CTE « cuisinier - gérant d'ordinaire ».

Points à assimiler	NIVEAU ATTEINT			
	Très bon	Bon	Assez bon	Acceptable
<i>Connaissances théoriques</i>				
Hygiène de base pour travailler en cuisine				
Matériel				
Connaissances des principaux termes utilisés en cuisine				
Les grammages				
<i>Connaissances pratiques</i>				
Les différentes pâtes				
Les fonds de base				
Le taillage de légumes				
Lever un filet				
Habiller une volaille				

À....., le.....

DESTINATAIRE :

École des Fourriers de Querqueville
 Détachement gendarmerie
 BP 230
 50115 Cherbourg ARMÉES

ANNEXE II.
**EXAMEN DU CERTIFICAT TECHNIQUE ÉLÉMENTAIRE « CUISINIER-GÉRANT
D'ORDINAIRE ».**

CONNAISSANCE DES TECHNIQUES DE RESTAURATION.				
DOMAINE.	COEFFICIENT.	DURÉE. (en heure)	NOTE ÉLIMINATOIRE.	NATURE DE L'ÉPREUVE.
Hygiène alimentaire HACCP	15	1	< 10 sur 20	Contrôle théorique
HACCP- La méthode	10	2		Contrôle théorique spécifique
Diététique- Plan alimentaire	10	2		Contrôle théorique + 1 plan alimentaire + 1 tableau signes conventionnels
Total :	35			

MISE EN OEUVRE DES TECHNIQUES CULINAIRES.				
DOMAINE.	COEFFICIENT.	DURÉE. (en heure)	NOTE ÉLIMINATOIRE.	NATURE DE L'ÉPREUVE.
Apprentissage des techniques culinaires	20	8	< 10 sur 20	Contrôle pratique avec jury
Cuisine collective traditionnelle	20			Contrôle pratique continu
Pâtisserie	5			Contrôle pratique continu
Total :	45			

APPROVISIONNEMENT - GESTION.				
DOMAINE.	COEFFICIENT.	DURÉE. (en heure)	NOTE ÉLIMINATOIRE.	NATURE DE L'ÉPREUVE.
Gestion de l'ordinaire	15	4	< 10 sur 20	Contrôle théorique et pratique
Technique d'achats	5	1		Contrôle théorique
Total :	20			

Total général :	100
-----------------	-----

ANNEXE III.
**DIPLÔME DU CERTIFICAT TECHNIQUE ÉLÉMENTAIRE « CUISINIER-GÉRANT
D'ORDINAIRE ».**



REPUBLIQUE FRANCAISE MINISTERE DE LA DEFENSE



GENDARMERIE NATIONALE

Certificat technique élémentaire « Cuisinier – gérant d'ordinaire »

Délivré au (Grade, Nom, Prénom) NIGEND

Qui a satisfait avec succès aux examens de la technicité « restauration collective »

Par décision ministérielle n° DEF/GEND/RH/SDC/BFORM du
A , le
Le

Code savoir : 005202

ANNEXE IV.

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉ ET DE COMPÉTENCES DU TITRE IV « SECOND DE CUISINE-GÉRANT D'ORDINAIRE ».

Domaine d'activités 1 - PRODUCTION CULINAIRE.

ACTIVITÉS ET RESSOURCES MATÉRIELLES.	COMPÉTENCES CLÉS.		
Activité 1.1	Savoir de référence.	Savoir-faire.	Ressources personnelles.
Assurer la production de repas en restauration traditionnelle (gastronomique et collective).	C1 : Élaborer des plats en cuisine traditionnelle C2 : Élaborer des pâtisseries simples C3 : Prévenir les risques alimentaires		
<p>Le second de cuisine est responsable, avec le personnel placé sous son autorité, de la production de repas complets (entrées, plats, dessert) en cuisine traditionnelle. Il est chargé de veiller à leur qualité gustative et sanitaire en appliquant les règles relatives à l'hygiène alimentaire.</p> <p>Moyens, matériels, supports...</p> <ul style="list-style-type: none"> - manuels HACCP ; - plan de nettoyage ; - fiches de tâches ; - fiches recettes ; - tout matériel de préparation et de cuisson (matériel fixe, mobile et petits matériels...) ; - textes officiels (BOEM, JO, circulaires...). 	<ul style="list-style-type: none"> - maîtriser les techniques de base de préparation et de gestion des denrées ; - connaître les recettes de base de la cuisine française ; - utiliser les différents types de matériel de production alimentaire ; - appliquer la réglementation relative à la sécurité du travail afin d'éviter les accidents corporels (HSCT) ; - appliquer les règles d'hygiène et la démarche HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques à chaque étape). 	<ul style="list-style-type: none"> - effectuer les auto-contrôles (démarche HACCP) ; - hiérarchiser les préparations en fonction des priorités ; - assurer les préparations préliminaires à la production (déboitage, désinfection, épiluchages...) ; - réaliser les différentes préparations (taillage, habillage, découpage, cuisson...) en fonction des denrées utilisées en cuisine traditionnelle ; - réaliser des sauces ; - réaliser les différents types de cuisson (rôtir, poêler, braiser...) ; - adapter les techniques de préparation en fonction de la prestation demandée ou du type de distribution : repas officiel, banquets, self, table autorité... ; - évaluer la qualité des plats préparés (contrôle gustatif, visuel, température...) ; - prélever et conserver les repas témoins. 	<ul style="list-style-type: none"> - capacité d'organisation ; - capacité de réaction ; - capacité d'innovation et créativité ; - disponibilité ; - respect des délais ; - capacité d'adaptation ; - capacité à travailler en équipe ; - résistance physique.

ACTIVITÉS ET RESSOURCES MATÉRIELLES.	COMPÉTENCES CLÉS.		
Activités 1.2	Savoir de référence.	Savoir-faire.	Ressources personnelles.
Participer à l'élaboration des menus. Le second de cuisine participe à l'élaboration des menus en tenant compte de plusieurs impératifs : gestion, nutritionnels, types d'unités, effectifs, opérationnels, stock, matériels disponible...	C4 : Concevoir un plan alimentaire équilibré		
	- appliquer les principes généraux de la diététique ; - connaître des apports nutritionnels d'une alimentation équilibrée ; - connaître les principes de réalisation d'un plan alimentaire.	- créer des cycles de menus ; - définir des menus adaptés à la demande ; - vérifier la variété et l'équilibre des menus.	- capacité d'organisation ; - capacité d'innovation et créativité ; - capacité d'adaptation.

Domaine d'activités 2 - DISTRIBUTION.

ACTIVITÉS ET RESSOURCES MATÉRIELLES.	COMPÉTENCES CLÉS.		
Activité 2.1	Savoir de référence.	Savoir-faire.	Ressources personnelles.
Assurer la distribution en restauration traditionnelle. Le second de cuisine est responsable, avec le personnel placé sous son autorité, de la distribution des repas en restauration traditionnelle. Il est chargé de veiller à l'application des règles relatives à l'hygiène alimentaire et à la sécurité du travail. Moyens, matériels, supports... - tout matériel de stockage et distribution ; - textes officiels (BOEM, JO, circulaires...) ; - manuel HACCP.	C5 : Assurer un service à l'assiette, sur plat ou en self service		
	- connaître les différents modes de distribution ; - connaître les techniques de base de décoration d'assiette et de plats ; - appliquer les règles de cuisson minute ; - appliquer la réglementation relative à la sécurité du travail, afin d'éviter les accidents du travail (HSCT) ; - appliquer les règles d'hygiène et la démarche HACCP.	- présenter des mets sur assiette, plats ou self-service ; - préparer le matériel de service adapté ; - vérifier les préparations et les plats (goût, qualité, présentation) ; - assurer des cuissons minutes ; - expliquer la nature et la composition des plats ; - conseiller le client ; - traiter sélectivement les reliquats de production ; - effectuer les auto-contrôles (démarche HACCP).	- capacité d'organisation ; - capacité d'innovation et créativité ; - capacité d'adaptation.

Domaine d'activités 3 - GESTION - ORGANISATION DU TRAVAIL.

ACTIVITÉS ET RESSOURCES MATÉRIELLES.	COMPÉTENCES CLÉS.		
Activité 3.1	Savoir de référence.	Savoir-faire.	Ressources personnelles.
<p><i>Assurer la gestion de l'ordinaire déplacé.</i></p> <p>Le second de cuisine peut assurer les fonctions de gérant de l'ordinaire déplacé. A ce titre, il doit assurer la gestion de l'ordinaire déplacé et appliquer les techniques d'achats auprès des fournisseurs pour obtenir au meilleur prix les matières premières. Il est chargé de veiller à l'application des règles relatives à l'hygiène alimentaire et à la sécurité du travail dans les cuisines de l'ordinaire déplacé.</p> <p>Moyens, matériels, supports...</p> <ul style="list-style-type: none"> - textes officiels (BOEM, JO, circulaires...); - fiches de tâches ; - manuel HACCP. 	<p>C6 : Gérer un ordinaire déplacé</p> <p>C7 : Commander des vivres et des produits d'entretien auprès des fournisseurs</p> <ul style="list-style-type: none"> - connaître la comptabilité des ordinaires déplacés ; - connaître les règles de techniques d'achats ; - appliquer la réglementation relative à la sécurité du travail, afin d'éviter les accidents du travail (HSCT) ; - appliquer les règles d'hygiène et la démarche HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> - effectuer les achats nécessaires à la bonne marche de l'ordinaire ; - contacter les fournisseurs pour obtenir les meilleurs prix ; - gérer les stocks de l'ordinaire ; - effectuer le bilan de fin de déplacement ; - fournir l'alimentation en tous lieux ; - mettre en oeuvre une démarche HACCP à chaque cantonnement ; - effectuer les auto-contrôles (démarche HACCP) ; - faire respecter la réglementation liée à l'HACCP et l'HSCT. 	<ul style="list-style-type: none"> - capacité d'organisation ; - capacité d'innovation et créativité ; - capacité d'adaptation ; - disponibilité ; - résistance physique ; - respect des délais ; - capacité de réaction.