



MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT  
TECHNIQUE ET DE LA FORMATION  
PROFESSIONNELLE

DOCUMENT FPQ

# « Restaurateur villageois »



Septembre 2020



## SOMMAIRE

1. Présentation du métier .....	1
2. Equipement et matériaux utilisés.....	1
3. Compétences visées.....	1
4. Profil des formateurs .....	2
5. Organisation de la formation .....	2
6. Synthèse du programme de formation .....	2
7. Modules de formation.....	3
8. Evaluation .....	68

# Le métier de restaurateur villageois

## 1. Présentation du métier

Le métier de « restaurateur villageois » appartient au secteur Agro-alimentaire et Alimentaire » et au sous –secteur de la Restauration.

Le métier de « restaurateur villageois » exige de son personnel une qualification à toutes les opérations de la réalisation compte tenu :

- de la grande diversité des plats (européen, chinois, malagasy, ...), des sauces, des boissons,
- de la grande qualité esthétique,
- de l'exigence technique des réalisations.

## 2. Equipement et matériaux utilisés

Le restaurateur villageois doit savoir manipuler les matériels suivants :

- Planche à découper ;
- Table de travail ;
- Réchaud à charbon, four (bois de chauffe), briquet à gaz ;
- Matériels de cuisson : marmites (de différentes tailles), poêle, bassine à friture, ... ; Bassines, cuvettes,
- Thermos, passoire, gobelet, spatule à bois, louches, Tables, chaises,
- Assiettes, cuillers, fourchettes, couteaux, tasses, bols, petites cuillers, ....

## 3. Compétences visées

- a. Identifier et choisir les produits en conformité aux exigences de la fiche technique
- b. Transformer les produits élémentaires bruts en produits alimentaires semi-élaborés
- c. Réaliser les préparations froides de base (mets froids, salades...)
- d. Réaliser les préparations chaudes de base (farces, potages)
- e. Réaliser les préparations froides élaborées (sauces, terrines)
- f. Réaliser les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons)
- g. Effectuer la préparation des bases pâtisseries simples
- h. Préparer les desserts et les pâtisseries

- i. Réaliser les mets pour le service du petit-déjeuner
- j. Effectuer les opérations de fin de service
- k. Faire les approvisionnements
- l. Effectuer l'entretien du petit matériel et des outils de travail
- m. Adopter des mesures préventives en matière de sécurité et de santé (personnes, locaux)
- n. Adopter des mesures préventives et curatives en matière d'état sanitaire des produits

#### **4. Profil des formateurs**

- a. Professionnel œuvrant dans le domaine
- b. Ingénieur agronome ou technicien

#### **5. Organisation de la formation**

- a. Présentiel en salle ou en atelier
- b. 25% théorie et 75% pratique

#### **6. Synthèse du programme de formation**

##### **Compétences particulières en milieu professionnel**

Titre du module	Durée (heures)
Hygiène des locaux et des matériels	4
Préparation du poste de travail	2
Transformation des produits bruts en semi-élaborés	4
Les préparations froides de base (mets froids, salades)	6
Les préparations chaudes de base (farces, potages)	8
Les préparations froides élaborées (sauces, terrines)	8
Les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons)	8
Préparation des bases pâtisseries simples	4
Préparation des desserts et des pâtisseries	4

	Les opérations de fin de service	4
	Approvisionnements	4
	<b>TOTAL</b>	<b>56</b>

## 7. Modules de formation

### HYGIENE DES LOCAUX ET DES MATERIELS

Durée (h) : 04 heures

#### ENONCE DE LA COMPETENCE

Effectuer l'entretien des équipements et des espaces

#### CONTEXTE DE REALISATION

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consigne :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Démarche préalable à toute préparation culinaire</li> <li>- Connaissance des normes d'hygiène, connaissance et respect du matériel</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supports de référence :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- -A partir de données verbales, écrites (consignes, procédures, protocoles/plans de nettoyage, étiquettes)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Environnement :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans les espaces liés aux préparations culinaires (cuisine, pâtisserie, économat)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensemble des équipements de cuisine, des surfaces</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Champ d'application :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour apprêter les équipements et les espaces à toute mise en œuvre culinaire</li> <li>- Pour garantir le respect des normes d'hygiène, de sécurité des personnels et des vahiny</li> <li>- Pour vérifier leur fonctionnalité, pérenniser leur durée de vie</li> <li>- Approche qualité à la base de tout apprentissage des arts culinaires</li> </ul>

## CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée des instruments, des outils, des produits
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect du matériel
- Propreté du travail
- Qualité constante

<p><b>CONNAISSANCES, HABILETES,</b></p>	
<p><b>ATTITUDES</b></p>	
<p>• Connaissances :</p>	<p>-Différentes gammes de produits d'entretiens (détergents, désinfectants)            - Différents espaces (vestiaires, sanitaires, circulations, quai de livraison, stockage, préparations, service/envoi...)            - Différents types de matériaux et surface            - Caractéristiques techniques et fonctionnement des différents matériels            - Différents instruments et outils de nettoyage</p>
<p>• Habiletés :</p>	<p>- Aptitude à identifier les différentes formes de souillures            - Résistance physique, endurance en station debout, capacité à manipuler des charges lourdes            - Rapidité d'exécution, d'intervention, efficience, respect du temps imparti</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, planification</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Propreté, sens de l'hygiène</li> <li>- Dynamisme, attitude proactive</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>
<p><b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b></p>	<p><b>CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b></p>
<p>1- l'emplacement se préparer et préparer</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Pré requis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Ouverture, éclairage et aération appropriés des lieux d'intervention</li> <li>- Identification et planification des lieux d'intervention</li> <li>- Débarrassage préalable du matériel de cuisine souillé</li> </ul>
<p>2- Préparer les outils, les produits d'entretien</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification des tâches à accomplir et des matériaux à nettoyer</li> <li>- Choix approprié des outils de nettoyage</li> <li>- Choix approprié et respect du dosage des produits d'entretien</li> </ul>



3- Nettoyer les surfaces	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la verticalité du processus de nettoyage (du haut vers le bas)</li> <li>- Respect de la chronologie des étapes d'entretien (lavage, rinçage, séchage...)</li> <li>- Choix approprié des outils selon l'action à effectuer</li> <li>- Choix approprié des produits d'entretien selon les matériaux à nettoyer</li> <li>- Respect du temps imparti</li> </ul>
4- Nettoyer les équipements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la verticalité du processus de nettoyage (du haut vers le bas)</li> <li>- Respect de la chronologie des étapes d'entretien (lavage, rinçage, séchage...)</li> <li>- Choix approprié des outils de nettoyage, des produits d'entretien pour les équipements froids, leurs accessoires</li> <li>- Choix approprié des outils de nettoyage, des produits d'entretien pour les équipements chauds, leurs accessoires</li> <li>- Choix approprié des outils, des produits d'entretien pour les équipements à température neutre, leurs accessoires</li> <li>- Respect des normes de sécurité dans la manipulation des équipements</li> <li>- Respect du temps imparti</li> </ul>
5- Entretien le petit matériel de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technique(s) d'intervention sur couteaux, ustensiles, batterie de cuisine, petits équipements</li> <li>- Choix approprié de la méthode</li> <li>- Dosage approprié des produits d'entretien</li> <li>- Sécurité des manipulations</li> <li>- Efficacité et efficacité d'exécution</li> </ul>

<p>6- Vérifier le travail effectué</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect du processus d'autocontrôle</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Respect de l'implantation des équipements dans les espaces d'intervention</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformité de la propreté aux critères d'hygiène</li> </ul>
<p>7- Ranger les outils</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyage sécuritaire des outils de nettoyage</li> <li>- Rangement efficace et approprié des outils de travail et des produits d'entretien</li> </ul>

## PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL

Durée (h) : 02 heures

<b>ENONCE DE LA COMPETENCE</b>	
Préparer le poste de travail	
<b>CONTEXTE DE REALISATION</b>	
Consigne :	<ul style="list-style-type: none"><li>- Démarche préalable à toute préparation culinaire</li><li>- Connaissance des fonctions du matériel, du mobilier, des espaces de travail</li><li>- Aptitude à la gestion et l'aménagement des espaces</li></ul>
Supports de référence :	<ul style="list-style-type: none"><li>- A partir de données verbales, écrites (consignes, procédure, protocoles/plans de nettoyage, étiquettes)</li><li>- Dans les espaces liés aux préparations culinaires (cuisine, pâtisserie, économat)</li></ul>
Environnement :	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ensemble des équipements, du petit matériel de cuisine et de pâtisserie</li></ul>
Matériel :	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pour apprêter les espaces, matériels, ustensiles à la mise en œuvre des techniques culinaires</li><li>- Pour organiser les espaces, matériels, ustensiles en vue du service</li></ul>
Champ d'application :	<ul style="list-style-type: none"><li>- Approche qualité à la base de tout apprentissage des arts culinaires</li></ul>

## CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Mise en place appropriée des espaces, matériels, ustensiles en fonction des objectifs visés
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect du matériel
- Mémorisation des procédures
- Propreté du travail

## CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES

<ul style="list-style-type: none"><li>• Connaissances :</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Agencement des différents équipements et espaces,</li><li>- Les différents équipements de cuisine (préparation, cuisson, finition, conservation, stockage...)</li><li>- Les différents matériels de cuisine (matériel mobile de préparation, de débarrassage, de cuisson, coutellerie...)</li><li>- Les différents espaces, matériels, ustensiles de préparation, de cuisson, de conservation</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Habiletés :</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Dextérité manuelle</li><li>- Ergonomie dans le transport du mobilier, des équipements, des ustensiles</li><li>- Rapidité d'exécution, d'intervention, efficience, respect du temps imparti</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Attitudes :</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Organisation, planification</li><li>- Postures ergonomiques</li><li>- Propreté, sens de l'hygiène</li><li>- Dynamisme, attitude proactive</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Meticulosité, rigueur</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>
<b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b>	<b>CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
1- Se préparer et préparer l'intervention	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Pré requis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Identification et planification des espaces, équipements, ustensiles à mettre en place</li> </ul>
2- Préparer les espaces à mettre en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification des espaces de circulation</li> <li>- Vérification de l'ouverture des issues, de l'éclairage approprié des lieux d'intervention</li> <li>- Vérification de la conformité d'hygiène, de sécurité des espaces de travail (surfaces, sols...)</li> <li>- Capacité d'analyse des dysfonctionnements, réactivité</li> <li>- Capacité à prioriser et/ou répartir l'utilisation d'un même espace entre deux/plusieurs collègues</li> </ul>
3- Préparer les équipements à mettre en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification des sécurités gaz, électricité (s'il y en a)</li> <li>- Vérification de la conformité d'hygiène, de sécurité des équipements (propreté, stabilité...)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification des équipements par partie, par zone, par ordre d'utilisation</li> <li>- Vérification des accessoires liés à l'hygiène (savon, papier absorbant...)</li> <li>- Capacité à prioriser et/ou répartir l'utilisation d'un même équipement entre deux/plusieurs collègues</li> </ul>
4- Préparer les ustensiles à mettre en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification de la disponibilité des espaces de travail</li> <li>- Vérification de la conformité d'hygiène, de sécurité des ustensiles (batterie, couteaux...)</li> <li>- Répartition ordonnée, logique, sécurisée des ustensiles et accessoires</li> <li>- Respect des règles de l'art pour apprêter le poste de travail (plaque à débarrasser, planche...)</li> <li>- Capacité à prioriser et/ou répartir l'utilisation d'un même matériel entre deux/plusieurs collègues</li> <li>- Répartition cohérente et organisée du linge propre en vue</li> </ul>
5- Gérer le linge de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- de la mise en place</li> <li>- Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)</li> </ul>
6- Finaliser les opérations de mise en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auto - contrôle du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Aptitude à évaluer la propreté conformément aux critères d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Cohérence du matériel préparé avec les objectifs de mise en place, de service</li> <li>- Répartition cohérente et organisée des matériels,</li> </ul>

	ustensiles, accessoires dans l'espace - Rangement ordonné des ustensiles et accessoires excédentaires
--	--

## TRANSFORMATION DES PRODUITS BRUTS EN SEMI-ELABORES

Durée (h) : 04 heures

<b>ENONCE DE LA COMPETENCE</b>	
Transformer les produits alimentaires bruts en produits alimentaires semi-élaborés	
<b>CONTEXTE DE REALISATION</b>	
Consigne :	- Etape garantissant la qualité d'hygiène alimentaire de toute la chaîne de production culinaire
	- Etape garantissant la maîtrise des coûts et la bonne mise-en-œuvre des techniques de préparation culinaire - Connaissance des gammes de produits - Connaissance des techniques de transformation des produits alimentaires bruts
Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction procédures de mise en place)
Environnement :	Dans les espaces de transformation culinaire (légumière, zones de préparations froides et/ou chaudes...)
Matériel	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
Champ d'application :	- Pour apprêter toute denrée alimentaire brute en vue d'une préparation culinaire (Froide, chaude...) - Base de la cuisine traditionnelle, approche produit à la base de tout apprentissage des arts culinaires

### CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Respect du matériel
- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

### **CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de transformation des produits alimentaires bruts</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>- Equilibre dans le transport du matériel, des produits alimentaires</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout, capacité à manipuler des charges lourdes</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficience, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des</li> </ul>



	<p>gaspillages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>
<b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b>	<b>CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
<p>1- Se préparer et préparer le poste de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Pré requis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...)</li> <li>- Vérification systématique de l'échéance produite (D.L.C., D.L.U.O...)</li> <li>- Régularité du lavage des mains après chaque opération</li> </ul>
<p>2- Préparer les légumes et les fruits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de légumes et de fruits</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Respect des procédures de nettoyage des denrées (lavage, décontamination, rinçage, égouttage...)</li> <li>- Respect des techniques de parage des légumes et des fruits (épluchage, effeuillage, épépinage...)</li> <li>- Application cohérente des techniques de taillage (type de denrées travaillées, utilisation prévue...)</li> </ul>
<p>3- Préparer les viandes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de viande (blanches, rouges...), d'animaux (volailles, ovins, bovins, gibiers...)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance anatomique des animaux (principaux morceaux, emplacement, texture, utilisations possibles...)</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Connaissance des différentes des techniques de travail des viandes à cru (débitage des carcasses, désossage...)</li> <li>- Respect des techniques, des étapes d'habillage des volailles</li> <li>- Respect des techniques de parage des pièces de viande (dégraissage, dénervage...)</li> <li>- Respect des techniques de découpe, de piéçage des viandes</li> </ul>
<p>4- Préparer les produits de la pêche</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de poissons (ronds, plats, de mer, d'eau douce, maigres, gras...)</li> <li>- Connaissance des différents types de crustacés</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Respect des techniques, des étapes d'habillage des poissons (écaillage, ébarbage, éviscération...)</li> <li>- Respect des techniques, des étapes de préparation des crustacés</li> <li>- Respect des techniques de découpe des poissons (levage de filets, piéçage des darnes...)</li> </ul>
<p>5- Veiller à la conformité du résultat visé</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle de la propreté des denrées, du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Respect des procédures, des techniques de réservation, de stockage des denrées</li> </ul>

	- Efficacité et efficience d'exécution
6- Remettre en ordre le poste de travail	- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...) - Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés - Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...) - Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...) - Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

## LES PREPARATIONS FROIDES DE BASE

**Durée (h) : 40 heures**

### ENONCE DE LA COMPETENCE

Réaliser les préparations froides de base (hors d'œuvre, salades, bases de sauces...)

### CONTEXTE DE REALISATION

• Consignes :	- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
Environnement :	- Zone des préparations froides (garde-manger)
Matériel :	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
Champ d'application :	- Production d'entrées, garnitures, accompagnement froids simples (salades, crudités, marinades, beurres...)

### CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Respect du matériel
- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

### CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, Manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons, simples...)</li> <li>- Techniques de dressage des mets concernés</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Sens de la présentation des produits lors du dressage</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, hachoirs, source de chaleur...)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Meticulosité, propreté</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- des gaspillages</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>
<b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b>	<b>CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Pré requis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...)</li> <li>- Vérification systématique de l'échéance produite (D.L.C., D.L.U.O...)</li> <li>- Régularité du lavage des mains après chaque opération</li> </ul>
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect</li> </ul>

	<p>des opérations, chronologie, timing...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur...)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
3- Préparer les légumes à cru	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents produits pouvant être consommés crus dans un hors d'œuvre froid</li> <li>Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Connaissance des techniques de découpe de légumes (julienne, mirepoix, macédoine, brunoise...)</li> <li>- Aptitude à associer à chaque type de légume les techniques de découpe appropriées</li> <li>- Aptitude à choisir les techniques de découpe en cohérence avec le mets à réaliser, l'appellation classique</li> </ul>
4- Cuire les légumes à servir froids	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents produits pouvant être consommés crus dans un hors d'œuvre froid</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Connaissance des techniques de cuisson de légumes (départ eau froide, départ eau chaude...)</li> <li>- Réalisation conforme des techniques de cuisson des denrées</li> <li>- Réalisation conforme des techniques de refroidissement, de réservation des denrées</li> </ul>
5- Réaliser les sauces et	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes sauces émulsionnées froides stables (mayonnaise...)</li> </ul>

assaisonnements simples	-Connaissance des différentes sauces émulsionnées froides instables (vinaigrette, coulis de légume...)
	-Réalisation conforme des sauces froides émulsionnées stables, instables - Aptitude à remonter une sauce stable ayant tranché
6- Apprêter les produits laitiers, charcutiers, condiments	-Connaissance de principales charcuteries servies froides (saucisse sèche, jambon cru...) -Aptitude à mettre en œuvre les différents types de charcuteries (parage, tranchage...) - Connaissance des produits laitiers (crème, beurre...) -Aptitude à réaliser les beurres composés (manié, maître d'hôtel...), les crèmes (crème fouettée...) - Connaissance des condiments, de leur utilisation, des denrées avec lesquelles ils sont en adéquation
7- Assembler les denrées et dresser les mets	- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, à la coupe, sur planche, en saucière...) - Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage - Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement...) - Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique - Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide

## LES PREPARATIONS FROIDES DE BASE

Durée (h) : 06 heures

### ENONCE DE LA COMPETENCE

Réaliser les préparations froides de base (hors d'œuvre, salades, bases de sauces...)

### CONTEXTE DE REALISATION

• Consigne :	Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
• Environnement :	- Zone des préparations froides (garde-manger)
• Matériel :	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
• Champ d'application :	- Production d'entrées, garnitures, accompagnement froids simples (salades, crudités, marinades, beurrés...)

### CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Respect du matériel
- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

### CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES



<p>• Connaissances :</p>	- Gammes de produits alimentaires
	- Produits alimentaires concernés modes de consommation...) (origine, particularités, manipulation, conservation,
	- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons, simples...)
	- Techniques de dressage des mets concernés
	- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits, travaillés
	- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
	- Documents internes (fiches techniques, procédures)
	- Gammes de produits alimentaires
	- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)
	- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons, simples...)
	- Techniques de dressage des mets concernés
	- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés
	- Gammes de produits alimentaires
	- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)
	- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons, simples...)
	- Techniques de dressage des mets concernés
- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés	

	- Gammes de produits alimentaires
	- Produits alimentaires concernés modes de consommation..(origine, particularités, manipulation, conservation)
	- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons, simples...)
	- Techniques de dressage des mets concernés
	- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits, travaillés
	- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
	- Documents internes (fiches techniques, procédures)
Habilités :	- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires
	- Sens de la présentation des produits lors du dressage
	- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie,
	- hachoirs, source de chaleur...)
	- Résistance physique, endurance en station debout
	- Ergonomie de la gestuelle
	- Rapidité d'exécution, efficience, respect du temps imparti
Attitudes :	- Organisation, anticipation
	- Postures ergonomiques
	- Meticulosité, propreté
	- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages
	- - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes



<b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b>	<b>CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Pré requis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...)</li> <li>- Vérification systématique de l'échéance produite (D.L.C., D.L.U.O...)</li> <li>- Régularité du lavage des mains après chaque opération</li> </ul>
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing...)</li> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur...)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
3- Préparer les légumes à cru	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents produits pouvant être consommés crus dans un hors d'œuvre froid</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Connaissance des techniques de découpe de légumes (julienne, mirepoix, macédoine, brunoise...)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à associer à chaque type de légume les techniques de découpe appropriées</li> <li>- Aptitude à choisir les techniques de découpe en cohérence avec le mets à réaliser, l'appellation classique</li> </ul>
4- Cuire les légumes à servir froids	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents produits pouvant être consommés crus dans un hors d'œuvre froid</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Connaissance des techniques de cuisson de légumes (départ eau froide, départ eau chaude...)</li> <li>- Réalisation conforme des techniques de cuisson des denrées</li> <li>- Réalisation conforme des techniques de refroidissement, de réservation des denrées</li> </ul>
5- Réaliser les sauces et assaisonnements simples	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes sauces émulsionnées froides stables (mayonnaise...)</li> <li>- Connaissance des différentes sauces émulsionnées froides instables (vinaigrette, coulis de légume...)</li> <li>- Réalisation conforme des sauces froides émulsionnées stables, instables</li> <li>- Aptitude à remonter une sauce stable ayant tranché</li> </ul>
6- Apprêter les produits laitiers, charcutiers, condiments	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance de principales charcuteries servies froides (saucisse sèche, jambon cru...)</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les différents types de charcuteries (parage, tranchage...)</li> <li>- Connaissance des produits laitiers (crème, beurre...)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser les beurres composés (manié, maître d'hôtel...), les crèmes (crème fouettée...)</li> <li>- Connaissance des condiments, de leur utilisation, des denrées avec lesquelles ils sont en adéquation</li> </ul>
<p>7- Assembler les denrées et dresser les mets</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, à la coupe, sur planche, en saucière...)</li> <li>- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage</li> <li>- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement...)</li> <li>- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique</li> <li>- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide</li> </ul>

<p>8- Veiller à la conformité du résultat visé</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Efficacité et efficience d'exécution</li> </ul>
<p>9- Remettre en ordre le poste de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...)</li> <li>- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés</li> <li>- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...)</li> <li>- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...)</li> <li>- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial</li> </ul>

## LES PREPARATIONS CHAUDES DE BASE

Durée (h) : 08 heures

### ENONCE DE LA COMPETENCE

Réaliser les préparations chaudes de base (potages, œufs, hors d'œuvre, bases de sauces...)

### CONTEXTE DE REALISATION

<p>• Consignes :</p>	<p>- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique</p>
<p>• Supports de référence :</p>	<p>- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)</p>
<p>• Environnement :</p>	<p>- Zone des préparations froides (garde-manger)</p>

• Matériel :	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
• Champ d'application :	- Production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces...)

### **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE**

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Respect du matériel
- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

### **CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES**

• Connaissances :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples...)</li> <li>- Techniques de dressage des mets concernés</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
-------------------	--



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Sens de la présentation des produits lors du dressage</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, hachoirs, source de chaleur...)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficience, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>
<p><b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b></p>	<p><b>CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b></p>
<p>1- Se préparer et préparer le poste de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Pré requis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing ...)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...)</li> <li>- Vérification systématique de l'échéance produite (D.L.C., D.L.U.O...)</li> </ul>
<p>2- Respecter les fiches techniques</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche</li> </ul>

	<p>technique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing...)</li> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur...)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
3- Préparer les potages	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de potages (consommés, soupes, potages, veloutés, crèmes...)</li> <li>- Connaissance des différents produits pouvant entrer dans la composition d'un potage</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Connaissance des différents taillages des légumes en vue du potage à réaliser</li> <li>- Connaissance des techniques cuissons des légumes en vue du potage à réaliser</li> <li>- Aptitude à préparer un bouillon, un consommé</li> <li>- Aptitude à préparer un potage à base de légumes taillés</li> <li>- Aptitude à préparer un potage mixé à base de légumes frais</li> <li>- Aptitude à préparer un potage mixé à base de légumes secs</li> <li>- Aptitude à préparer une crème, un velouté</li> <li>- Aptitude à préparer un potage à base de produits de la mer (bisque, soupe de poisson...)</li> </ul>
4- Réaliser les bases de sauces	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des préparations à la base des sauces (roux, fonds, fumet, glaces, consommé...)</li> </ul> <p>Connaissance du principe de réalisation de sauces à base de roux et de fonds</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser un roux (blanc, brun...)</li> <li>- Aptitude à réaliser un fonds (blanc, brun, lié...), un fumet, une glace de viande</li> </ul>

<p>5- Préparer les hors-d'œuvre chauds à base pâtissière</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes pâtes de base entrant dans la composition de préparations salées</li> <li>- Connaissance des hors-d'œuvre chauds simples réalisables à partir des pâtes de base</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre des préparations pâtissières finies (feuilletages, fonds de tartes, choux, crêpes...)</li> </ul>
<p>6- Préparer les œufs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des règles d'hygiène spécifiques à la mise en œuvre des œufs</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les différents types de cuisson des œufs (pochés, brouillés, durs...)</li> </ul>
<p>7- Finaliser les préparations chaudes simples</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser la cuisson de hors d'œuvre chauds de base</li> <li>- Aptitude à finaliser un potage (mixer, fouler, passer, assaisonner, crémer...)</li> </ul>
<p>8- Assembler les denrées et dresser les mets</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, en coupe, sur planche, en saucière...)</li> <li>- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage</li> <li>- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement...)</li> <li>- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique</li> <li>- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison</li> </ul>

	chaude
9- Veiller à la conformité du résultat recherché	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Efficacité et efficience d'exécution</li> </ul>
10- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...)</li> <li>- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés</li> <li>- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...)</li> <li>- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...)</li> <li>- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial</li> </ul>

## LES PREPARATIONS FROIDES ELABOREES

Durée (h) : 08 heures

### ENONCE DE LA COMPETENCE

Réaliser les préparations froides élaborées (marinades, mousses, terrines...)

### CONTEXTE DE REALISATION

• Consigne :	Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
• Supports de référence :	A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
• Environnement :	- Zone des préparations froides (garde-manger) - Matériels de cuisine : équipements,
• Matériel :	ustensiles, accessoires
• Champ d'application :	- Production d'entrées froides élaborées (terrines, )

## CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Respect du matériel
- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

## CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples...)</li> <li>- Techniques de dressage des mets concernés</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Sens de la présentation des produits lors du dressage</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, hachoirs...)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapidité d'exécution, efficience, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>
<b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b>	<b>CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Pré requis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...)</li> <li>- Vérification systématique de l'échéance produite (D.L.C., D.L.U.O...)</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Régularité du lavage des mains après chaque opération</li> </ul>
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect</li> </ul>

	<p>des opérations, chronologie, timing...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur...)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
3- Préparer les marinades	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes denrées pouvant être marinées (viandes, poissons, légumes...)</li> <li>- Connaissance des différents liquides servant à mariner (huiles, vins, jus de fruits, lait...)</li> <li>- Connaissance des différentes techniques de mise en œuvre d'une marinade</li> <li>- Respect des procédures de confection d'une marinade (étapes, timing...)</li> <li>- Réalisation conforme des techniques de marinade</li> </ul>
4- Préparer les appareils et farces	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des principales chairs pouvant être accommodées en farce</li> <li>- Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de légumes (pommes duchesse, duxelles...)</li> <li>- Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de poisson (farce à la panade...)</li> <li>- Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de viande (farce à gratin, farce à tomate...)</li> <li>- Aptitude à choisir les denrées appropriées à chaque type de farces, d'appareil</li> </ul>



<p>5- Préparer les gelées salées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes denrées pouvant être préparées en gelée (viandes, poissons, légumes...)</li> <li>- Connaissance des différentes techniques de mise en œuvre de gelées, de préparations en gelée</li> <li>- Respect des procédures de confection de gelées, de préparations en gelée</li> </ul>
	<p>(étapes, timing...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation conforme des techniques de gelées et de denrées en gelée</li> </ul>
<p>6- Préparer les mousses, mousselines et bavarois</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des principales chairs pouvant être accommodées en mousses, mousselines, bavarois</li> <li>- Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de légumes</li> <li>- Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de poissons</li> <li>- Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de viandes</li> <li>- Connaissance du type de finition, de destination, de consommation de chaque préparation</li> </ul>
<p>7- Assembler les denrées et dresser les mets</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, en coupe, sur planche, en saucière...)</li> <li>- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage</li> <li>- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement...)</li> <li>- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique</li> <li>- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la</li> </ul>

	liaison froide
8- Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Efficacité et efficience d'exécution</li> </ul>
9- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...)</li> <li>- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés</li> <li>- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...)</li> <li>- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...)</li> <li>- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial</li> </ul>

## LES PREPARATIONS CHAUDES ELABOREES

Durée (h) : 08 heures

### ENONCE DE LA COMPETENCE

Réaliser les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons)

### CONTEXTE DE REALISATION

• Consigne :	Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
• Supports de référence	- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
• Environnement :	- Zone des préparations froides (garde-manger)
• Matériel :	- Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
• Champ d'application :	- Production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces...)

### CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Respect du matériel
- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

## CONNAISSANCES, HABLETES, ATTITUDES

<p>• Connaissances :</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gammes de produits alimentaires</li><li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li><li>- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples...)</li><li>- Techniques de dressage des mets concernés</li><li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li><li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li><li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li></ul>
<p>• Habiletés :</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li><li>- Sens de la présentation des produits lors du dressage</li><li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, hachoirs, source de chaleur...)</li><li>- Résistance physique, endurance en station debout</li><li>- Ergonomie de la gestuelle</li><li>- Rapidité d'exécution, efficience, respect du temps imparti</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>
<p><b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b></p>	<p><b>CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b></p>
<p>- Se préparer et préparer le poste de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Pré requis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...)</li> <li>- Vérification systématique de l'échéance produite (D.L.C., D.L.U.O...)</li> </ul>
<p>2- Respecter les fiches techniques</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations,</li> </ul>

	<p>chronologie, timing...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur...)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
<p>3- Préparer les hors-d'œuvre chauds à base pâtissière</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des types de pâtes pour hors-d'œuvre chauds élaborés (levée, à frire...)</li> <li>- Connaissance des soufflés salés chauds</li> <li>- Aptitude à réaliser une pâte levée, à la mettre en œuvre (pizza, blinis...)</li> <li>- Aptitude à réaliser une pâte à frire, à la mettre en œuvre (tempura...)</li> <li>- Aptitude à réaliser les soufflés salés chauds</li> </ul>
<p>4- Réaliser les sauces chaudes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance du principe de réalisation de sauces à base de roux et de fonds</li> <li>- Aptitude à réaliser une sauce à base de roux (béchamel...)</li> <li>- Aptitude à réaliser une sauce à base de fonds, de fumet, de glace...</li> <li>- Aptitude à réaliser un beurre clarifié</li> <li>- Aptitude à réaliser une sauce émulsionnée instable chaude (beurre blanc...)</li> <li>- Aptitude à réaliser une sauce émulsionnée semi-coagulée chaude (béarnaise, hollandaise...)</li> </ul>

<p>5- Réaliser les cuissons (poissons, viandes, légumes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des grands types de cuisson (par expansion, par concentration, mixte)</li> <li>- Connaissance des matériels spécifiques à chaque cuisson (four, rondau, sautoir, russe...)</li> <li>- Choix cohérent du type de cuisson selon le type de denrée</li> <li>- Aptitude à pocher en départ à froid, en départ à chaud</li> <li>- Aptitude à cuire à la vapeur</li> <li>- Aptitude à étuver, à glacer à blanc, à glacer à brun</li> <li>- Aptitude à sauter, à griller</li> <li>- Aptitude à rôtir, à poêler</li> <li>- Aptitude à cuire en ragoût, à braiser</li> </ul>
<p>6- Assembler les denrées et dresser les mets</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, en coupe, sur planche, en saucière...)</li> <li>- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage</li> <li>- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement...)</li> <li>- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique</li> <li>- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison chaude</li> </ul>
<p>7- Veiller à la conformité du résultat recherché</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Efficacité et efficience d'exécution</li> </ul>

8- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...)</li> <li>- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés</li> <li>- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...)</li> <li>- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...)</li> <li>- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial</li> </ul>
--	---

## PREPARATION DES BASES PATISSIERES SIMPLES

Durée (h) : 04 heures

<b>ENONCE DE LA COMPETENCE</b>	
Effectuer la préparation des bases pâtisseries simples	
<b>CONTEXTE DE REALISATION</b>	
Consignes	Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
Supports de référence	A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
Environnement	Zone des préparations froides (garde-manger)
Matériel	Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
Champ d'application	Production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces...)



## CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
  
- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Respect du matériel
- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

## CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples...)</li> <li>- Techniques de dressage des mets concernés</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Sens de la présentation des produits lors du dressage</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, batteur, source de chaleur...)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficience, respect du temps imparti</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b></p>
<p>1- Se préparer et préparer le poste de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Pré requis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...)</li> <li>- Vérification systématique de l'échéance produite (D.L.C., D.L.U.O...)</li> </ul>
<p>2- Respecter les fiches techniques</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing...)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture,</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>couleur...)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
3- Préparer les pâtes de base	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes pâtes de base entrant dans la composition de préparations sucrées</li> <li>- Connaissance des différentes utilisations classiques de chaque pâtes</li> <li>- Aptitude à réaliser les pâtes à foncer (sucrée, brisée, sablée)</li> <li>- Aptitude à réaliser la pâte feuilletée</li> <li>- Aptitude à réaliser la pâte à choux</li> <li>- Maîtrise de la cuisson des différentes pâtes (temps, température, évolution de la cuisson, couleur...)</li> </ul>
4- Cuire le sucre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des techniques de réalisation d'un sirop (ingrédients, densité de sucre, technique de mesure...)</li> <li>- Choix cohérent des sirops selon la finalité visée (punchage, pochage de fruit...)</li> <li>- Connaissance des différentes étapes de cuisson du sucre (du sirop au caramel, températures, textures...)</li> <li>- Connaissance des emplois du sucre cuit</li> </ul>
5- Préparer les crèmes de base	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes crèmes de pâtisserie</li> <li>- Aptitude à réaliser de la crème fouettée (Chantilly...)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser de la crème à chaud à base d'œuf (anglaise, pâtissière...)</li> <li>- Aptitude à réaliser de la crème à chaud à base de beurre (crème au beurre...)</li> <li>- Aptitude à réaliser de la crème à froid à base de beurre (crème d'amande...)</li> </ul>
6- Préparer les biscuits	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser un biscuit à froid (biscuit à rouler...)</li> <li>- Aptitude à réaliser un biscuit à chaud (génoise...)</li> <li>- Connaissance des différentes utilisations de biscuits</li> </ul>
7- Préparer les fruits	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des grandes familles de fruits (agrumes, fruits rouges...)</li> <li>- Connaissance des différents fruits utilisables en pâtisserie</li> <li>- Aptitude à apprêter les fruits (épluchage, parage, épépinage...)</li> <li>- Aptitude à apprêter les agrumes (lever les suprêmes, zester les écorces, historier...)</li> <li>- Aptitude à travailler les chairs de fruits à froid (taillages, purée, coulis, jus...)</li> <li>- Aptitude à travailler les chairs de fruits à chaud (pochage, confisage, confiture...)</li> </ul>

<p>8- Veiller à la conformité du résultat recherché</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Efficacité et efficience d'exécution</li> </ul>
<p>9- Remettre en ordre le poste de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...)</li> <li>- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés</li> <li>- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...)</li> <li>- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...)</li> <li>- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial</li> </ul>

**Code : MRV – 09 : PREPARATION DES DESSERTS ET DES PATISSERIES**

**Durée (h) : 04 heures**

**ENONCE DE LA COMPETENCE**

Préparer les desserts et les pâtisseries

**CONTEXTE DE REALISATION**

- Consignes :- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
  
- Supports de référence : - A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
  
- Environnement :- Zone des préparations froides (garde-manger)

- Matériel : - Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
- Champ d'application :- Production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces...)

### **CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE**

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Respect du matériel
  
- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

### **CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples...)</li> <li>- Techniques de dressage des mets concernés</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Sens de la présentation des produits lors du dressage</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, batteur, source de chaleur...)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>
<b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b>	<b>CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Pré requis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing...)</li> <li>Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires...)</li> <li>- Vérification systématique de l'échéance produite (D.L.C., D.L.U.O...)</li> </ul>
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing...)</li> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur...)</li> </ul>

	- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Réaliser les appareils pâtisseries	- Aptitude à réaliser un appareil à crème prise (crème caramel, flan, crème brûlée, bavarois aux œufs...) - Aptitude à réaliser un appareil à base de blancs d'œufs montés (meringues, mousses...)
4- Réaliser les pâtisseries de restauration	- Connaissance des grandes familles de pâtisseries - Aptitude à réaliser des tartes à base de pâte brisée, pâte sablée, pâte sucrée - Aptitude à réaliser des pâtisseries à base de feuilletage - Aptitude à réaliser des pâtisseries à base de pâte à choux



<p>5- Réaliser les entremets de restauration</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des grandes familles d'entremets</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets froids à base d'appareil à crème prise sucré (crème renversée...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets froids à base de meringue (œufs à la neige, mousse au chocolat...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets froids à base de fruits (bavarois...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets froids à base de féculents (fruits condés, riz au lait, semoule au lait...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets froids à base de biscuit (moka, opéra, bûche...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets chauds à base d'appareil à bombe (gratins de fruits...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de crème pâtissière (soufflés...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de pâte à frire (beignets...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de pâte à crêpes (crêpes simples, fourrées, aumônières...)</li> </ul>
<p>6- Réaliser les biscuits secs simples</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser une pâte à base de beurre et de blanc d'œuf non monté (tuiles, cigarettes, palets...)</li> <li>- Aptitude à réaliser un appareil à base d'amande pour biscuits secs (petits fours, macarons...)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser une meringue suisse (meringue classique, doigts de fée...)</li> <li>- Maîtrise de la cuisson des différents biscuits (temps, température, évolution de la cuisson, couleur...)</li> </ul>
7- Réaliser les glaces et les sorbets	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser une crème anglaise à aromatisée</li> <li>- Aptitude à réaliser un jus, un coulis, un sirop à base de fruits</li> <li>- Aptitude à utiliser une sorbetière</li> <li>- Aptitude à rectifier les défauts de sucre de l'appareil</li> <li>- Respect de la consistance attendue</li> <li>- Respect de la chaîne du froid</li> </ul>
8- Veiller à la conformité du résultat recherché	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Efficacité et efficacité d'exécution</li> </ul>
9 - Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets...)</li> <li>- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés</li> <li>- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage...)</li> <li>- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage...)</li> </ul>

	<p>- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial</p>
--	---

## LES OPERATIONS DE FIN DE SERVICE

Durée (h) : 04 heures

### ENONCE DE LA COMPETENCE

Effectuer les opérations de fin de service

### CONTEXTE DE REALISATION

• Consignes :	- Remise en état des espaces de travail en vue du prochain service (nettoyages, rangement, organisation)
	- Processus nécessaire pour conclure toute période de service dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
	- Connaissance des fonctions du matériel, du mobilier, des espaces de travail
• Supports de référence :	- A partir de données verbales, écrites (consignes, procédure, protocoles/plans de nettoyage, étiquettes)
• Environnement :	- Dans les espaces liés aux préparations culinaires (cuisine, pâtisserie, plonge, économat, zone livraison)
• Matériel :	- Ensemble des équipements, du petit matériel de cuisine et de pâtisserie
• Champ d'application :	- Hygiène : élimination de toutes formes de souillure des espaces liés aux activités culinaires - Sécurité : mise en veille ou à l'arrêt des sources d'énergie et des appareils qui en sont dépendants - Approche qualité à la base de tout apprentissage des arts culinaires

## CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Nettoyage et rangement approprié des espaces, matériels, ustensiles liés aux activités culinaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
  
- Respect du matériel
- Mémorisation des procédures
  
- Propreté du travail

## CONNAISSANCES, HABLETES, ATTITUDES

• Connaissances :	- Agencement des différents équipements et espaces, depuis le quai de livraison jusqu'au passe du Chef - Les différents équipements de cuisine (préparation, cuisson, finition, conservation, stockage...) - Les différents matériels de cuisine (matériel mobile de préparation, de débarrassage, de cuisson, coutellerie...) - Les différents espaces, matériels, ustensiles de préparation, de cuisson, de conservation - Lieux, modes de rangement de chaque équipement, matériel, ustensile - Documents internes (check-lists, procédures, fiches de fonction, fiches techniques...)
• Habletés :	- Dextérité manuelle - Ergonomie dans le transport du mobilier, des équipements, des ustensiles - Rapidité d'exécution, d'intervention, efficience, respect du temps imparti

<p>• Attitudes :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, planification</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Propreté, sens de l'hygiène</li> <li>- Dynamisme, attitude proactive</li> <li>- Meticulosité, rigueur</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>
<p><b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b></p>	<p><b>CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b></p>
<p>1- Se préparer et préparer l'intervention</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Pré requis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Identification et planification des espaces, équipements, ustensiles à nettoyer et à ranger</li> </ul>
<p>2- Réduire et/ou couper toutes les sources d'énergie actives</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant au gaz (feux, fours, friteuse...)</li> <li>- Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant à l'électricité (fours, batteurs, bain-marie...)</li> <li>- Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant au charbon de bois (grillades...)</li> <li>- Capacité à éteindre, à mettre hors tension les équipements devenus inutiles en fin de service</li> <li>- Aptitude à distinguer les équipements encore utiles en fin de service (hotte...)</li> </ul>

<p>3- Conditionner les denrées</p> <p>Alimentaires :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à évaluer les denrées alimentaire à conserver (sauces...)</li> <li>- Respect du conditionnement des denrées selon leur nature, leur température</li> <li>- Respect du lieu de conservation des denrées selon leur nature, leur température</li> <li>- Transport sécurisé des denrées vers leur lieu de stockage</li> <li>- Evacuation des déchets dans le respect des normes d'hygiène et de la marche en avant</li> </ul>
<p>4- Débarrasser tous les plans de</p> <p>Travail :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à rassembler les ustensiles, les petits équipements de façon thématiques</li> <li>- Respect de la destination de nettoyage de chaque type d'ustensile</li> <li>- Transport sécurisé des ustensiles, des petits équipements vers leur lieu de nettoyage</li> <li>- Respect de la répartition des rôles, associé à une attitude d'entraide</li> </ul>
<p>5- Nettoyer les plans de travail et équipements</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix adapté des produits (type, dosage, usage recommandé), des outils de nettoyage</li> <li>- Respect du processus de nettoyage (lavage, rinçage, séchage) du haut vers le bas</li> </ul>
<p>6- Nettoyer les sols</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix adapté des produits (type, dosage, usage recommandé), des outils de nettoyage</li> <li>- Respect du processus de nettoyage (lavage, rinçage, séchage)</li> </ul>
<p>7- Ranger les ustensiles, les petits</p> <p>Equipements :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à évaluer la propreté des ustensiles, des petits équipements nettoyés</li> <li>- Respect du lieu de stockage des ustensiles, des petits équipements nettoyés</li> <li>- Transport sécurisé des ustensiles, des petits équipements vers</li> </ul>

	leur lieu de stockage
8- Gérer le linge de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exactitude de l'inventaire du linge souillé avant départ en buanderie</li> <li>- Identification précise et signalement des souillures importantes (graisse...)</li> <li>- Identification précise et signalement des défauts du linge (accrocs, brûlures...)</li> <li>- Respect des procédures de rassemblement, de transport, de stockage, de remise du linge souillé</li> </ul>
9- Finaliser les opérations de fin de service	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Capacité à noter les éventuels dysfonctionnements matériels, à les signaler à un responsable</li> <li>- Aptitude à évaluer la propreté conformément aux critères d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Aptitude à évaluer la cohérence du stockage des denrées, des ustensiles, des petits équipements</li> <li>- Evacuation des déchets dans le respect des normes d'hygiène, de la marche en avant</li> <li>- Aptitude à vérifier l'extinction, la mise hors tension de tout équipement dépendant d'une source d'énergie</li> <li>- Aptitude à sécuriser les accès le nécessitant (lieux de stockage...)</li> <li>- Extinction des lumières avant départ</li> </ul>



## APPROVISIONNEMENT

Durée (h) : 04 heures

<b>ENONCE DE LA COMPETENCE</b>	
Participer à la gestion des approvisionnements	
<b>CONTEXTE DE REALISATION</b>	
Consigne :	Gestion des approvisionnements en denrées alimentaires, de fournitures non alimentaires Gestion des stocks de denrées alimentaires, de fournitures non alimentaires
Supports de référence :	A partir de données verbales, écrites (consignes, inventaire, réquisition, fiches de fonction)
Environnement :	Dans les espaces de stockage de cuisine (économat...)
Matériel :	Documents internes, outils de gestion des stocks, outils de communication
Champ d'application :	Pour anticiper l'activité commerciale Pour participer à la gestion de l'établissement

### CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Exactitude des inventaires
- Utilisation adaptée des outils de gestion de stock
- Respect des procédures d'approvisionnement
- Capacité à anticiper l'activité commerciale
- Honnêteté, discrétion
- Rapidité, efficacité

### CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

Connaissances :	Toutes les gammes de produits Ensemble des denrées alimentaires, fournitures habituellement utilisées
-----------------	--

	(qualité, quantité...)  Documents internes (procédures, check-lists, bons de réquisition, fiches d'inventaire) Outils de gestion des stocks, outils de communication
Habilités :	Aptitude à prévoir les manquants Aptitude à calculer les besoins en réapprovisionnement Capacité à transporter, répartir, ranger les articles réquisitionnés
Attitudes :	Efficacité, mobilité Communication interservices Honnêteté (calculs, respect des biens matériels, respect des procédures...)

<b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b>	<b>CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée, tenue professionnelle adaptée</li> <li>- Vérification ordonnée des pare-stocks et des inventaires correspondants</li> <li>- Vérification ordonnée des prévisions d'activités</li> <li>- Consultation du responsable des lieux d'approvisionnement</li> <li>- Préparation du matériel adapté à l'approvisionnement</li> </ul>
2- Préparer les réquisitions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consignation des besoins (denrées alimentaires, accessoires, petit matériel, linge)</li> <li>- Vérification de la cohérence des besoins exprimés</li> <li>- Validation des réquisitions par un responsable</li> <li>- Identification des personnes destinataires de chaque réquisition</li> </ul>

	- Capacité à communiquer les réquisitions efficacement (timing, destinataire...)
--	--

## APPROVISIONNEMENT

Durée (h) : 10 heures

<b>ENONCE DE LA COMPETENCE</b>	
Participer à la gestion des approvisionnements	
<b>CONTEXTE DE REALISATION</b>	
• Consignes :	Gestion des approvisionnements en denrées alimentaires, de fournitures non alimentaires Gestion des stocks de denrées alimentaires, de fournitures non alimentaires
Supports de référence :	A partir de données verbales, écrites (consignes, inventaire, réquisition, fiches de fonction)
• Environnement	Dans les espaces de stockage de cuisine (économat...)
Matériel :	Documents internes, outils de gestion des stocks, outils de communication
Champ d'application :	Pour anticiper l'activité commerciale Pour participer à la gestion de l'établissement

### CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Exactitude des inventaires
- Utilisation adaptée des outils de gestion de stock
- Respect des procédures d'approvisionnement
- Capacité à anticiper l'activité commerciale
- Honnêteté, discrétion
- Rapidité, efficacité

## CONNAISSANCES, HABLETES, ATTITUDES

Toutes les gammes de produits :	<p>Ensemble des denrées alimentaires, fournitures habituellement utilisées (qualité, quantité...)</p> <p>Ensemble des petits matériels de cuisine</p> <p>Documents internes (procédures, check-lists, bons de réquisition, fiches d'inventaire)</p> <p>Outils de gestion des stocks, outils de communication</p>
Connaissances :	<p>Aptitude à prévoir les manquants</p> <p>Aptitude à calculer les besoins en réapprovisionnement</p> <p>Capacité à transporter, répartir, ranger les articles réquisitionnés</p>
Habilités :	<p>Efficacité, mobilité</p> <p>Communication interservices</p>
Attitudes :	<p>Honnêteté (calculs, respect des biens matériels, respect des procédures...)</p>

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré requis : hygiène corporelle, apparence physique soignée, tenue professionnelle adaptée</li> <li>- Vérification ordonnée des pare-stocks et des inventaires correspondants</li> <li>- Vérification ordonnée des prévisions d'activités</li> <li>- Consultation du responsable des lieux d'approvisionnement</li> <li>- Préparation du matériel adapté à l'approvisionnement</li> </ul>

2- Préparer les réquisitions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consignation des besoins (denrées alimentaires, accessoires, petit matériel, linge)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification de la cohérence des besoins exprimés</li> <li>- Validation des réquisitions par un responsable</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification des personnes destinataires de chaque réquisition</li> <li>- Capacité à communiquer les réquisitions efficacement (timing, destinataire...)</li> </ul>
3- Passer (occasionnellement) les commandes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des fournisseurs</li> <li>- Capacité à seconder le chef, à sa demande, pour passer une commande (téléphone, fax...)</li> <li>- Respect de la procédure de passation de commande (timing, destinataire, exactitude des données...)</li> <li>- Autocontrôle, vérification de la bonne passation de la commande</li> </ul>
4- Gérer les éléments réquisitionnés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle des produits obtenus avec la réquisition initiale (identité, quantité, qualité...)</li> <li>- Capacité à réagir de façon appropriée en cas de dysfonctionnement (erreur de livraison...)</li> <li>- Affectation appropriée des produits obtenus (destinataires, lieux de rangement...)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité dans la manipulation des produits alimentaires</li><li>- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie dans la manipulation des différentes fournitures</li><li>- Connaissance et respect des procédures de décartonnage (déconditionnement, tri des déchets...)</li><li>- Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)</li><li>- Rapidité, efficacité et efficience de travail</li></ul>
--	--

## 8. Evaluation

- a. Théorie et pratique
- b. Epreuve d'évaluation de connaissances pratiques ou de processus ou de produits. Se référer aux critères particuliers de performance.