

MINISTÈRE DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE

ENSEIGNEMENT DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE

Administration Générale de l'Enseignement et de la Recherche Scientifique

Service général de l'Enseignement organisé par la Communauté française

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPECIALISÉ DE FORME 3

Secteur professionnel : Hôtellerie-Alimentation

Groupe professionnel : Restauration

Métier : Commis / Commise de cuisine de collectivité

Phases 1, 2 et 3

PROGRAMME PROVISOIRE DE FORMATION

418P/2010/259

AVERTISSEMENT

Le présent programme provisoire de formation est d'application à partir de 2010-2011, pour tous les élèves des phases 1, 2 et 3.

L'emploi dans le présent programme des noms masculins pour les différents titres et fonctions est épïcène en vue d'assurer la lisibilité du texte nonobstant les dispositions du décret du 21 juin 1993 relatif à la féminisation des noms de métier.

Ce programme figure sur RESTODE, serveur pédagogique de l'enseignement organisé par la Communauté française.

Adresse : <http://www.restode.cfwb.be>

Il peut en outre être imprimé au format PDF.

SOMMAIRE

Préambule	3
Directives générales pour les 1 ^{ère} et 2 ^e phases	6
Compétences de la 1^{ère} phase	
1. Cuisine :	
compétences-seuils	13
compétences complémentaires	14
fiche d'évaluation des C.S	16
2. Salle :	
compétences-seuils	17
compétences complémentaires	18
fiche d'évaluation des C.S	19
3. Maintenance des locaux et matériels :	
compétences-seuils	20
compétences complémentaires	21
fiche d'évaluation des C.S	22
4. Technologie :	
compétences complémentaires	23
5. Hygiène et sécurité :	
compétences complémentaires	24
6. Éducation familiale et sanitaire :	
compétences prioritaires	25
compétences complémentaires	26
Compétences de la 2^e phase	
1. Cuisine :	
compétences-seuils	27
compétences complémentaires	29
fiche d'évaluation des C.S	31
2. Salle :	
compétences-seuils	33
compétences complémentaires	34
fiche d'évaluation des C.S	35
3. Maintenance des locaux et matériels :	
compétences-seuils	36
compétences complémentaires	37
fiche d'évaluation des C.S	38
4. Stages :	
compétences complémentaires	39
5. Technologie :	
compétences complémentaires	40
6. Hygiène et sécurité :	
compétences complémentaires	41
7. Éducation familiale et sanitaire :	
compétences prioritaires	42
compétences complémentaires	43

Directives générales pour la 3^e phase	44
Liste des abréviations utilisées	50
Glossaire.....	51
Concordance profil de formation – compétences-seuils	53
Fiches d'évaluation des compétences-seuils de travaux pratiques cuisine	76
Compétences complémentaires	
1. Travaux pratiques cuisine	81
2. Technologie	82
3. Hygiène et sécurité	83
Références bibliographiques	84

PRÉAMBULE

1. INTRODUCTION

Le programme de formation pour le métier de commis de cuisine de collectivité s'inscrit dans les orientations déterminées par le décret du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, et le décret du 3 mars 2004 organisant l'enseignement spécialisé.

Programme

Le programme d'études est un référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage, obligatoires ou facultatifs, et d'orientations méthodologiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle.

(Article 5 – 8° du décret du 24 juillet 1997).

Ce programme présente :

- pour les 1^{ère} et 2^{ème} phases du secteur professionnel hôtellerie alimentation, du groupe professionnel restauration, le référentiel de compétences-seuils et de compétences complémentaires, voire de compétences prioritaires et comportementales interdisciplinaires ;
- pour la 3^{ème} phase du métier de commis de cuisine de collectivité, le référentiel des compétences à atteindre dans le cadre du profil de formation de ce métier.

2. ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPÉCIALISÉ DE FORME 3

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Il vise à donner une formation générale, sociale et professionnelle pour rendre possible l'insertion socioprofessionnelle dans un milieu de vie et de travail ordinaire

OBJECTIFS

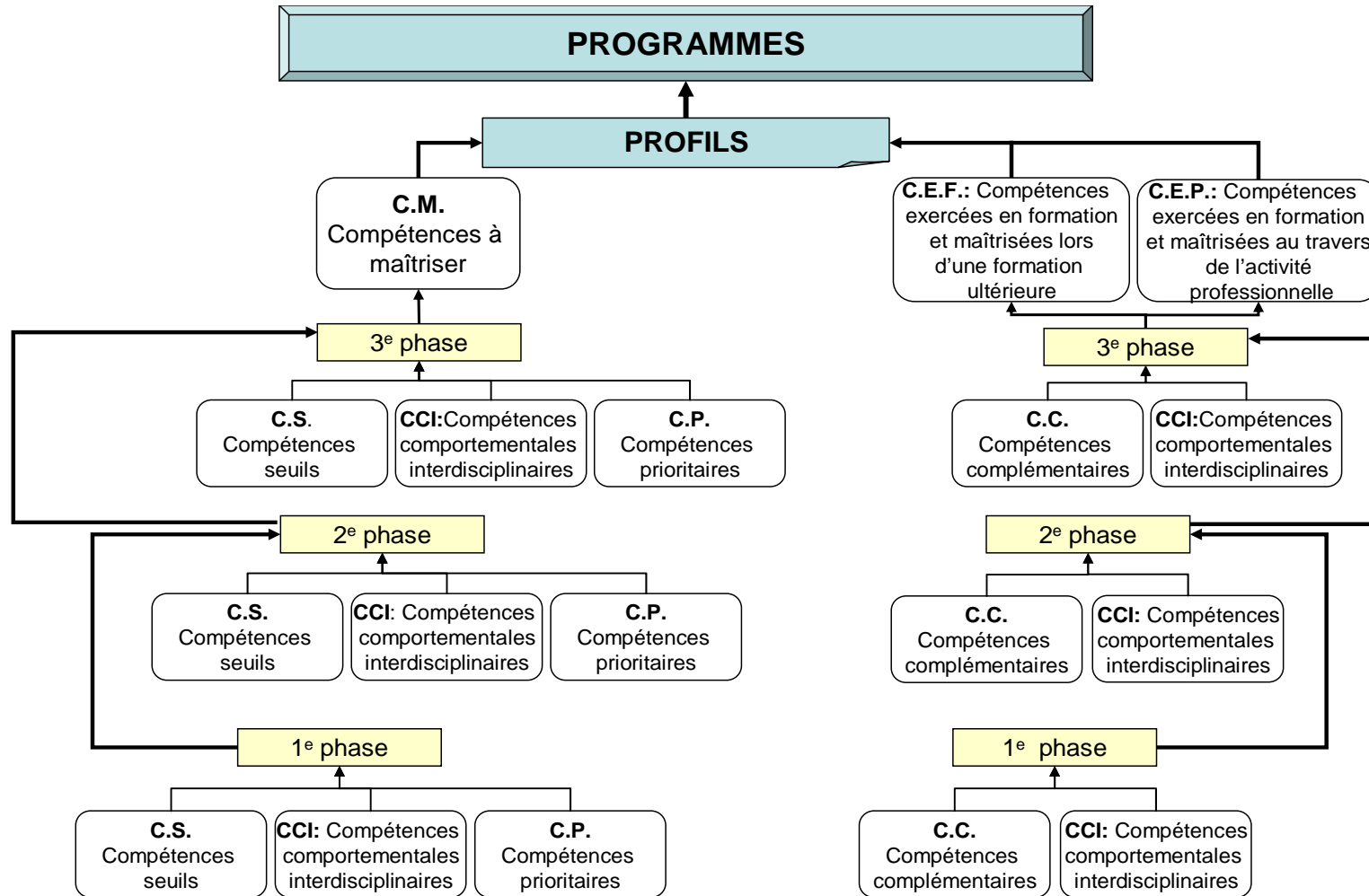
- Épanouissement personnel
- Éducation du citoyen
- Formation professionnelle

Première phase	Observation de l'élève dans <u>un ou plusieurs secteurs professionnels</u> . (Max. 1 année scolaire).
	Approche polyvalente dans <u>un secteur professionnel</u> . (Max. 1 année scolaire sauf avis motivé du conseil de classe).
Deuxième phase	Formation polyvalente dans un groupe professionnel . (Max. 2 années scolaires sauf avis motivé du conseil de classe).
Troisième phase	Formation qui débouche sur une qualification professionnelle dans un métier du groupe professionnel suivi par l'élève en 2 ^e phase. (Sa durée variera en fonction de la spécificité du profil de formation).

Pour rencontrer ces objectifs, il convient de

- limiter au maximum les situations d'échec ;
- pratiquer une pédagogie de la réussite ;
- prendre en considération les rythmes d'apprentissage de chacun des élèves.

3. PROGRAMME



**DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LES PREMIÈRE ET DEUXIÈME
PHASES**

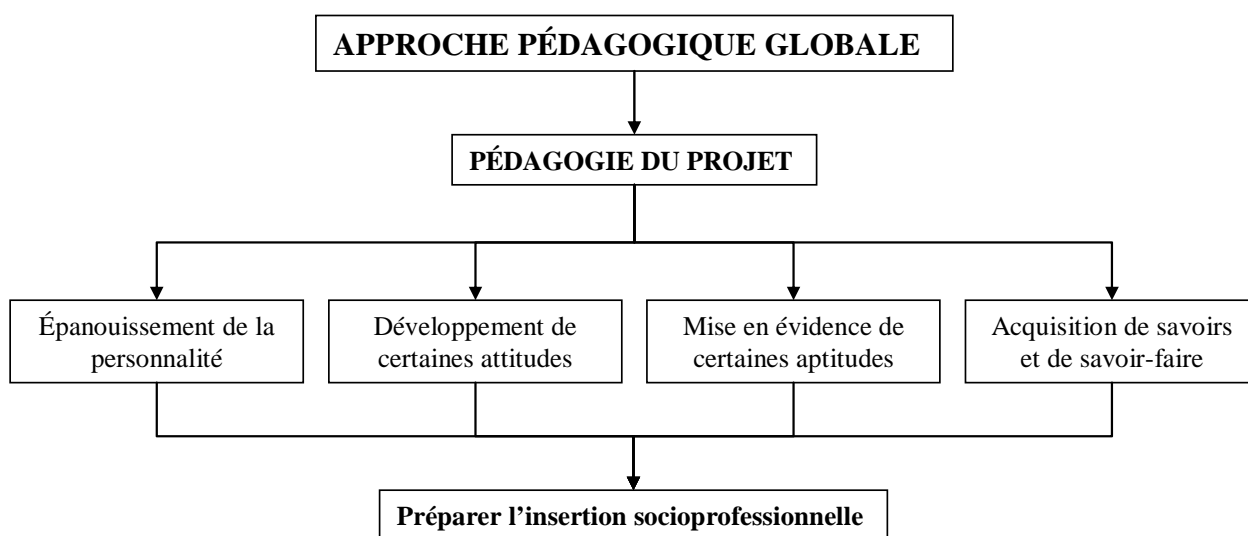
1. CONSIDÉRATIONS ET DIRECTIVES PÉDAGOGIQUES

- La première phase n'est pas spécifiquement formative à un métier. Elle doit favoriser les objectifs dits de transfert permettant ainsi l'accès à d'autres apprentissages.
Elle comporte un temps d'observation et une approche polyvalente dans un secteur professionnel.

La première année d'observation n'a pas pour ambition de faire acquérir aux élèves une grande multiplicité de connaissances, mais elle doit leur permettre d'acquérir des compétences dans les domaines psychomoteur, affectif et cognitif.

Tout en respectant sa personnalité, les objectifs poursuivis consistent à :

- développer chez l'élève une attitude positive vis-à-vis :
 - de lui-même (confiance en soi, autonomie);
 - des autres (respect d'autrui, tolérance, solidarité);
 - du groupe social (décision collective, participation aux activités du groupe, gestion).
- viser à l'apprentissage de certains savoirs et savoir-faire, non imposés au préalable par un programme, mais au contraire, suscités par les activités elles-mêmes.



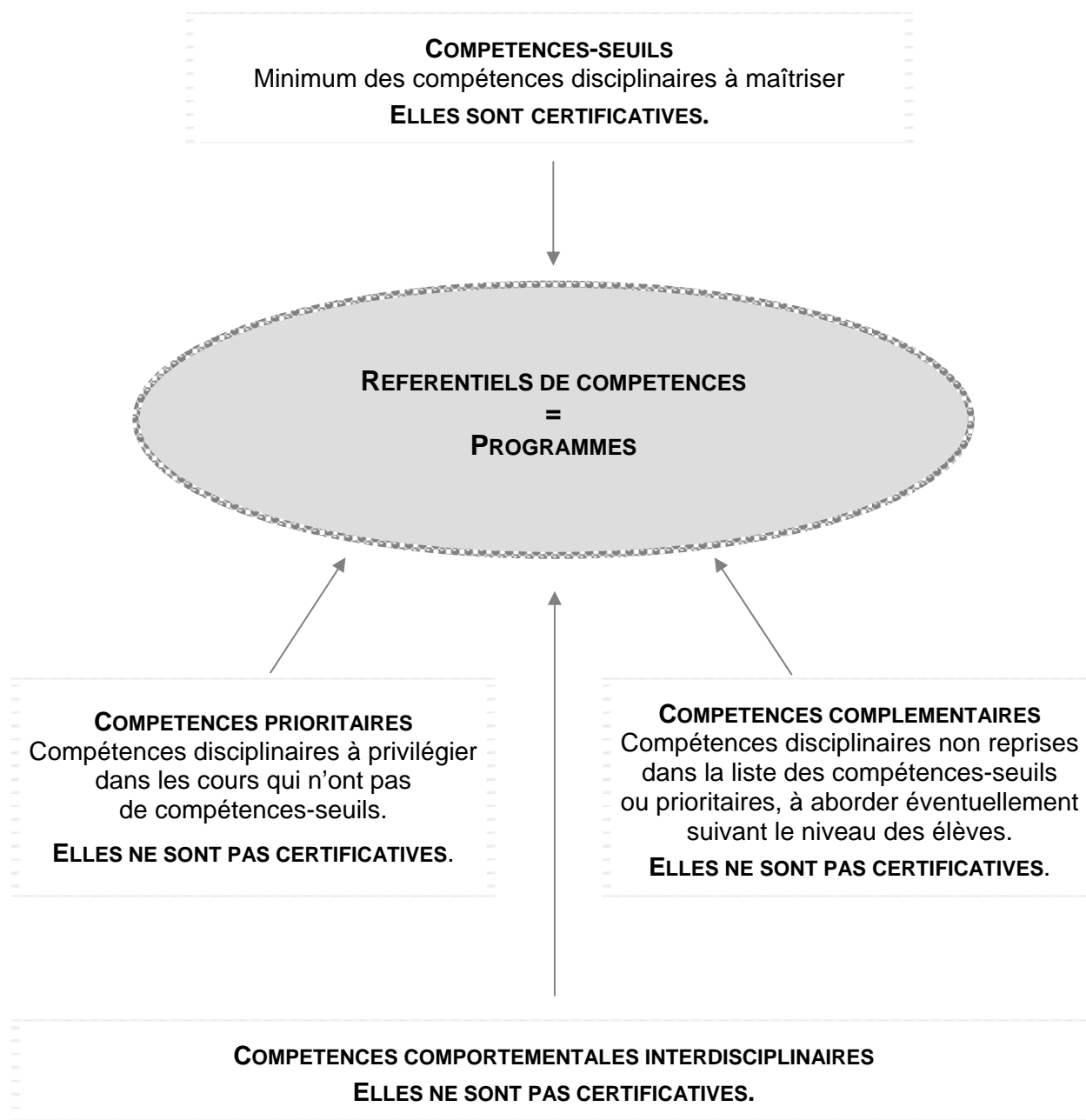
Il convient, tout particulièrement pendant la période d'observation, de varier les **moyens** et les **méthodes** en fonction des objectifs à atteindre.

Les professeurs de la formation professionnelle doivent mettre en place des activités qui mettent en évidence les aptitudes manuelles et sociales des élèves. Celles-ci contribueront à définir le projet initial et personnel du jeune. Elles s'inscrivent dans le cadre de la pédagogie du projet.

Dans un deuxième temps, l'observation se prolonge dans **un secteur professionnel** où la formation prend, de plus en plus, le pas sur l'observation. Les compétences-seuils, établies par rapport à un profil professionnel, s'adressent principalement à cette deuxième période. Elles sont planifiées sur la deuxième partie de la première phase et sont toutes maîtrisées à son issue. Elles sont modulées pour chaque élève, en fonction du temps qu'il met pour les acquérir.

- Dans la deuxième phase de l'enseignement de forme 3, les buts sont d'éduquer et de former l'élève à une formation polyvalente dans le cadre d'un groupe professionnel.
- L'évaluation formative est d'application tout au long des phases. A tout moment, le professeur veille à habituer l'élève à la pratique des méthodes de travail et des modes opératoires simples adaptés à ses potentialités. L'autoévaluation est également appliquée.
- Le devenir de l'élève étant notamment conditionné par son savoir-faire, le professeur enseigne, avec la rigueur qui s'impose, les gestes précis et corrects inhérents à l'apprentissage dans les cours pratiques.
- Les cours de technologie, d'hygiène, de sécurité et d'éducation familiale et sanitaire comportent des compétences complémentaires, voire des compétences prioritaires. Ce sont des compétences à caractère formatif. Les compétences-seuils de ces cours techniques ont été volontairement établies spécifiquement pour chacun des cours de pratique professionnelle. A cet égard, il est important de souligner la nécessité d'inculquer les notions techniques indispensables au moment le plus adéquat, tout particulièrement dans notre enseignement. Les professeurs qui dispensent les cours de technologie, d'hygiène, de sécurité et d'éducation familiale et sanitaire doivent collaborer étroitement avec les professeurs de pratique professionnelle du secteur.
- Une fiche d'évaluation individuelle d'acquisition des compétences-seuils est tenue par le professeur. Cette fiche suit l'élève durant toute sa scolarité. Sur cette fiche, sont indiquées les dates d'encodage au bulletin des compétences-seuils acquises durant chaque phase. Outre cette fiche, qui revêt un caractère officiel, le professeur complète sa propre fiche d'évaluation (évaluation formative, certificative et entretien des compétences-seuils acquises) qui lui donne la possibilité de suivre l'élève dans ses apprentissages et de prévoir les remédiations éventuelles. L'évolution des apprentissages de l'élève est également consignée dans son P.I.A. (Plan Individuel d'Apprentissage) : il doit donc y avoir concordance entre les fiches individuelles d'évaluation et le P.I.A. Lors des conseils de classe, ces informations permettent aux professeurs d'ajuster les activités pédagogiques au rythme d'acquisition propre à chaque élève et facilitent son accès à un niveau de compétence lié au profil professionnel du métier correspondant.

2. STRUCTURE DES COURS



3. COMPÉTENCES-SEUILS (C.S.)

- Les compétences-seuils sont les éléments de l'ensemble minimal des connaissances, des savoir-faire et des savoir-être qui doivent être acquis en vue des certifications.
Il s'agit donc des compétences à évaluer pour les différentes certifications.
- Elles doivent **conduire** l'élève à effectuer des tâches au mieux de ses potentialités.
Elles permettent à chaque élève d'aborder et de poursuivre avec un maximum de réussite les différentes étapes de son cursus scolaire.
- C'est à l'acquisition de ces compétences-seuils que le conseil de classe se réfère pour la délivrance d'une attestation de réussite à l'issue de la première phase et de la deuxième phase.

4. COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES (C.C.)

- Compétences non certificatives qui, ajoutées aux compétences-seuils, forment le référentiel des compétences. Ce sont donc des compétences formatives qui permettent d'affiner davantage les savoir-faire de l'élève.
- Elles ont pour objet, entre autres :
 - de renforcer des savoir-faire,
 - de favoriser des pédagogies différenciées,
 - de développer des pédagogies par résolution(s) de problème(s),
 - ...
- Le relevé de ces compétences n'est pas exhaustif et celles-ci ne sont pas figées dans un ordre chronologique.
- Le conseil de classe de fin de première et de deuxième phases prend en considération ces compétences complémentaires au bénéfice de l'élève. **En aucun cas**, elles ne peuvent être un prétexte à une cause d'échec.

5. COMPÉTENCES PRIORITAIRES (C.P.)

- Compétences à privilégier dans le cadre des cours où il n'y a pas de compétences-seuils. Ces compétences ne sont pas certificatives.

6. COMPÉTENCES COMPORTEMENTALES INTERDISCIPLINAIRES (C.C.I.)

- Les compétences comportementales interdisciplinaires concernent des savoir-faire et surtout des savoir-être de base.
Elles sont communes aux diverses disciplines et résultent d'une démarche pédagogique non improvisée.
Elles visent l'épanouissement personnel et l'insertion socioprofessionnelle des élèves, pour atteindre les objectifs définis dans le P.I.A.
- Ces compétences énoncées, non exhaustives et non hiérarchisées, permettent aux professeurs d'apprécier le savoir-être pour chaque élève lors de chaque séquence d'enseignement.

7. CONSIGNES

- Une attention toute particulière doit être donnée à la **compréhension des consignes**.
- Les professeurs doivent mettre en œuvre des stratégies d'apprentissage pour développer la compréhension des consignes avec la collaboration des professeurs de la formation générale.
- Les compétences-seuils acquises dans les différents cours de la phase 1 continuent évidemment à être exercées en phase 2.

8. PRATIQUE DU MÉTIER

- Les compétences-seuils sont établies pour chacun des cours pratiques et seules ces compétences sont certificatives.
- Chaque école est libre d'organiser des heures en renforcement ou des heures de cours non repris dans le cadre du profil de formation mais liés au projet d'établissement. Les compétences envisagées dans le cadre de ces cours ne sont pas certificatives.

9. CONSEILS MÉTHODOLOGIQUES ET PÉDAGOGIQUES PROPRES AUX COURS TECHNIQUES

Les cours de technologie, d'hygiène sécurité et d'éducation familiale et sanitaire, comportent des compétences complémentaires voire des compétences prioritaires. Ce sont des compétences à caractère formatif. Certaines prennent un caractère certificatif dans le cadre des cours de pratique professionnelle.

Lors de l'apprentissage des compétences des cours techniques, le professeur doit :

- se garder d'une formation **exagérément théorique** tout en encourageant les élèves à une participation accrue et active dans le développement de leurs compétences ;
- axer essentiellement son enseignement sur une compétence bien ciblée en limitant son développement théorique ;
- préférer la méthode expérimentale à la méthode expositive ; l'enseignement doit être intuitif, actif et bien adapté au niveau des élèves ;
- s'assurer d'une parfaite coordination entre les cours techniques et les cours de pratique professionnelle correspondants. Rien n'empêche le professeur de cours techniques de se rendre dans les ateliers de pratique afin d'illustrer au mieux son cours ;
- utiliser le plus souvent possible du matériel et des produits réels pour illustrer les cours ;
- mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle ;
- illustrer les cours par des supports didactiques tels que : photographies, ouvrages spécialisés, croquis, dessins, échantillons de produits, de matériaux, vidéos, CD-Rom, ...
- s'assurer que l'élève utilise le vocabulaire technique adéquat ;
- utiliser des textes simplifiés, des schémas et des pictogrammes relatifs à la législation en matière de sécurité et d'hygiène et s'assurer du bien fondé des directives enseignées ;
- distribuer aux élèves des documents « matières » succincts, simples et clairs en rapport avec la compétence ciblée et enseignée.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Cuisine

COMPÉTENCES-SEUILS

- | |
|---|
| 1. Presser 2 oranges à l'aide du presse agrumes manuel |
| 2. Préparer 1 verre de boisson chocolatée froide à l'aide d'une poudre instantanée |
| 3. Laver 2 grosses pommes de terre pour frites |
| 4. Éplucher 2 grosses pommes de terre pour frites à l'aide de l'éplucheur économique |
| 5. Éplucher 4 carottes du commerce à l'aide de l'éplucheur économique |
| 6. Râper 4 carottes à l'aide d'une râpe manuelle |
| 7. Découper 4 carottes en rondelles de 0,5 cm maximum à l'aide du ½ chef |
| 8. Nettoyer 4 poireaux du commerce |
| 9. Laver 4 poireaux du commerce |
| 10. Éplucher 2 oignons à l'aide du couteau d'office |
| 11. Laver et éplucher 4 pommes de table à l'aide de l'éplucheur économique |
| 12. Couper 4 pommes en 4 quartiers et enlever le trognon à l'aide du couteau d'office |
| 13. Découper 2 pommes de terre épluchées en morceaux réguliers de 3 à 4 cm à l'aide du couteau d'office |
| 14. Découper 4 poireaux nettoyés et lavés en morceaux réguliers de 2 à 3 cm à l'aide du ½ chef |
| 15. Découper 2 oignons épluchés en morceaux réguliers de 2 à 3 cm à l'aide du ½ chef |
| 16. Préparer 1 litre de potage aux poireaux |
| 17. Réaliser ½ litre de crème vanille à chaud à l'aide de fécule vanillée (pudding) |
| 18. Enlever les bijoux avant le lavage des mains |
| 19. Se laver les mains au début du cours |
| 20. Porter une tenue propre: tee-shirt, pantalon et tablier en coton, coiffe et chaussures antidérapantes |

Remarque :

Les compétences 18, 19 et 20 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Cuisine

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Préparer un verre de jus de fruits à l'aide du presse agrumes électrique
Préparer du café avec le percolateur électrique
Préparer un milk-shake à la vanille à l'aide du mixer plongeant
Préparer du cacao à chaud
Nettoyer une laitue
Laver une laitue
Découper une banane en rondelles
Vider une pomme (vide pommes)
Réaliser la sauce vinaigrette (simple)
Utiliser la mayonnaise du commerce
Préparer une salade de laitue sauce mayonnaise
Préparer des carottes râpées sauce vinaigrette
Préparer une salade de tomates sauce vinaigrette
Recouvrir une préparation d'un "film" alimentaire
Préparer une salade de fruits de saison
Nettoyer et effiler deux céleris verts
Laver et découper deux céleris verts
Préparer un litre de potage aux légumes verts
Préparer un litre de potage Crécy
Préparer un litre de soupe à l'oignon
Cuire à l'eau quatre œufs en coquille (œufs durs)
Écaler quatre œufs durs
Dresser une assiette froide simple: œufs cuits durs, laitue, tomates, carottes râpées, charcuterie
Préparer un litre de potage déshydraté
Cuire à l'eau 500g de macaroni
Cuire à l'eau (à l'anglaise) un Kg de pommes de terre
Cuire (sauter) à la poêle des lardons (250 gr)
Cuire à la poêle (sauter) quatre saucisses de campagne
Cuire à la poêle (sauter) quatre hamburgers
Cuire à l'étouffer quatre pommes pour préparer une compote
Préparer une roulade froide à base de jambon cuit
Préparer une pâte 4/4 pour réaliser des madeleines
Colorer, façonner du masspain
Réaliser des préparations à base de lait, fromage blanc, yaourt
Mesurer les liquides: 1/2 et 1 litre
Portionner les denrées courantes (pour peser sans balance)
Préparer la pâte biscuit (genre Savoie)
Réaliser une crème au beurre simple

Ranger et conserver les denrées périssables au réfrigérateur
Faire la vaisselle
Respecter les règles élémentaires d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles élémentaires de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Respecter la méthode de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les différents postes de travail lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention de base lors de chaque réalisation pratique
Trier les déchets selon leur catégorie (déchets alimentaires, P.M.C. et autres)

Remarque:

Les 10 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques : Cuisine

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Presser 2 oranges à l'aide du presse agrumes manuel	
2. Préparer 1 verre de boisson chocolatée froide à l'aide d'une poudre instantanée	
3. Laver 2 grosses pommes de terre pour frites	
4. Éplucher 2 grosses pommes de terre pour frites à l'aide de l'éplucheur économique	
5. Éplucher 4 carottes du commerce à l'aide de l'éplucheur économique	
6. Râper 4 carottes à l'aide d'une râpe manuelle	
7. Découper 4 carottes en rondelles de 0,5 cm maximum à l'aide du ½ chef	
8. Nettoyer 4 poireaux du commerce	
9. Laver 4 poireaux du commerce	
10. Éplucher 2 oignons à l'aide du couteau d'office	
11. Laver et éplucher 4 pommes de table à l'aide de l'éplucheur économique	
12. Couper 4 pommes en 4 quartiers et enlever le trognon à l'aide du couteau d'office	
13. Découper 2 pommes de terre épluchées en morceaux réguliers de 3 à 4 cm à l'aide du couteau d'office	
14. Découper 4 poireaux nettoyés et lavés en morceaux réguliers de 2 à 3 cm à l'aide du ½ chef	
15. Découper 2 oignons épluchés en morceaux réguliers de 2 à 3 cm à l'aide du ½ chef	
16. Préparer 1 litre de potage aux poireaux	
17. Réaliser ½ litre de crème vanille à chaud à l'aide de fécule vanillée (pudding)	
18. Enlever les bijoux avant le lavage des mains	
19. Se laver les mains au début du cours	
20. Porter une tenue propre: tee-shirt, pantalon et tablier en coton, coiffe et chaussures antidérapantes	

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Salle

COMPÉTENCES-SEUILS

- | |
|--|
| 1. Dresser une table pour 4 personnes dans le réfectoire: assiette à potage, assiette plate, couteau, fourchette, cuillère, verre à eau, serviette en papier |
| 2. Servir dans un verre une boisson froide non alcoolisée et non gazeuse d'une bouteille de 25cl capsulée |
| 3. Verser à l'aide d'une cafetière une tasse de café accompagné de lait, sucre, biscuit |
| 4. Servir un café accompagné de lait, sucre et biscuits |
| 5. Déposer une soupière de potage sur la table |
| 6. Verser une louche de potage dans une assiette creuse |
| 7. Porter une tenue adéquate et propre (tablier brasseur) |
| 8. Enlever les bijoux avant le lavage des mains |
| 9. Se laver les mains au début du cours |

Remarque :

Les compétences 7, 8 et 9 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Salle

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Dresser une table pour 4 personnes pour un goûter sur set de table
Dresser une table petit déjeuner pour 4 personnes sur set de table
Réaliser un pliage simple de serviette en papier
Débarrasser une table de 4 personnes sur chariot dans le réfectoire
Agencer le mobilier d'un réfectoire (alignement des tables et des chaises)
Dresser des tables d'un réfectoire sur set de table pour le repas de midi
Utiliser le chariot pour le service du réfectoire (déposer les plats garnis sur la table)
Dresser un dessert sur assiette
Réaliser des décorations de table simples (nappage, menus)
Givrer et décorer un verre à jus de fruits
Servir des boissons froides
Servir des boissons chaudes
Respecter les règles d'hygiène lors du dressage
Respecter les règles d'hygiène lors du service
Respecter les règles élémentaires de sécurité
Respecter les règles de manutention de base
Manipuler avec précaution le matériel fragile
Faire la vaisselle
Ranger la vaisselle
Respecter un mode opératoire
Respecter la méthode de travail lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique

Remarque:

Les 10 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques : Salle

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Dresser une table pour 4 personnes dans le réfectoire: assiette à potage, assiette plate, couteau, fourchette, cuillère, verre à eau, serviette en papier	
2. Servir dans un verre une boisson froide non alcoolisée et non gazeuse d'une bouteille de 25cl capsulée	
3. Verser à l'aide d'une cafetière une tasse de café accompagné de lait, sucre, biscuit	
4. Servir un café accompagné de lait, sucre et biscuits	
5. Déposer une soupière de potage sur la table	
6. Verser une louche de potage dans une assiette creuse	
7. Porter une tenue adéquate et propre (tablier brasseur)	
8. Enlever les bijoux avant le lavage des mains	
9. Se laver les mains au début du cours	

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES-SEUILS

1. Ranger son plan de travail
2. Entretenir à la main l'outillage de préparation: couteau économique, ½ chef, couteau d'office
3. Faire la vaisselle à la main d'un couvert normal classique: assiette, fourchette, couteau, cuillère, verre à eau
4. Entretenir à la main le mixer plongeant
5. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane et stratifiée recouverte de saletés à faible adhérence
6. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane en inox recouverte de saletés à faible adhérence
7. Ramasser systématiquement les salissures libres non adhérentes et les détritrus au sol en respectant les positions ergonomiques
8. Porter un tablier réservé à ce cours (tablier foncé à bavette, type jardinier)
9. Enlever les bijoux avant la mise au travail
10. Se laver les mains avant et après chaque activité

Remarque :

Les compétences 8, 9 et 10 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Entretien d'une table de 4 personnes après le service dans le réfectoire
Entretien de 4 chaises du réfectoire
Balayer, à l'aide d'un balai de « coco », le sol carrelé faiblement encrassé d'un couloir de 20 à 40 m ²
Dépoussiérer, en utilisant la technique « à la godille » à l'aide d'un balai trapèze, le sol faiblement encrassé du restaurant didactique
Mettre la vaisselle au lave-vaisselle
Nettoyer une table de cuisson avec taches électriques, recouverte de salissures à forte adhérence
Ranger le matériel utilisé après chaque activité
Nettoyer le matériel utilisé lors de chaque activité
Respecter les règles élémentaires d'hygiène
Respecter les règles élémentaires de sécurité
Respecter les règles de manutention de base
Respecter un mode opératoire
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Appliquer le triage réglementaire des déchets

Remarque:

Les 8 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques : Maintenance des locaux et matériels

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Ranger son plan de travail	
2. Entretenir à la main l'outillage de préparation: couteau économique, ½ chef, couteau d'office	
3. Faire la vaisselle à la main d'un couvert normal classique: assiette, fourchette, couteau, cuillère, verre à eau	
4. Entretenir à la main le mixer plongeant	
5. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane et stratifiée recouverte de saletés à faible adhérence	
6. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane en inox recouverte de saletés à faible adhérence	
7. Ramasser systématiquement les salissures libres non adhérentes et les détritrus au sol en respectant les positions ergonomiques	
8. Porter un tablier réservé à ce cours (tablier foncé à bavette, type jardinier)	
9. Enlever les bijoux avant la mise au travail	
10. Se laver les mains avant et après chaque activité	

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Technologie

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Identifier et classer dans la pyramide alimentaire les produits alimentaires utilisés en cuisine : <ul style="list-style-type: none">- produits d'origine animale- produits d'origine végétale
Savoir utiliser les produits alimentaires travaillés dans le cours de travaux pratiques cuisine
Observer et comparer l'aménagement d'une cuisine de type familial et de type professionnel
Différencier les postes de travail dans la cuisine
Identifier l'équipement des différents postes de travail
Différencier le matériel et l'outillage simple de la cuisine
Observer les locaux réservés à la restauration
Identifier le mobilier et le matériel de la table du restaurant scolaire
Ranger et conserver les produits d'utilisation journalière (règles simples de rangement)
Respecter les dates de conservation
Associer matériel et outillage adéquats lors des réalisations pratiques
Utiliser les termes adéquats et corrects en rapport avec les réalisations pratiques
Identifier et différencier les produits courants d'entretien
Identifier le matériel courant d'entretien

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours de technologie est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Hygiène et sécurité

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Connaître et appliquer les règles d'hygiène des mains dans tous les cours de pratique professionnelle
Identifier et appliquer les règles d'hygiène personnelle
Identifier la tenue professionnelle en cuisine et justifier son choix
Identifier et appliquer les règles d'hygiène vestimentaire
Respecter les règles d'hygiène lors de la manipulation des denrées courantes
Appliquer les règles d'ergonomie (maintien) et de transport dans les cours de pratique professionnelle
Identifier les principaux symboles et pictogrammes nécessaires aux cours de pratique professionnelle
Identifier les dispositifs de prévention et de lutte contre l'incendie
Énumérer le principe de la « marche en avant »
Appliquer les règles de base dans les ateliers pour assurer l'ordre
Appliquer les mesures de sécurité lors de l'utilisation du matériel dans les cours de pratique professionnelle
Appliquer les règles de base de sécurité dans les ateliers pour éviter les accidents (attitudes face aux accidents)
Respecter les règles en vigueur pour le triage des déchets

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'hygiène et de sécurité est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase COMPÉTENCES PRIORITAIRES

Cours : Éducation familiale et sanitaire

COMPÉTENCES PRIORITAIRES

Situer les différentes parties du corps humain
Justifier l'importance de l'hygiène corporelle
Choisir le matériel et les produits courants et indispensables à l'hygiène corporelle
Appliquer les règles d'hygiène : <ul style="list-style-type: none">- se laver,- se brosser les dents
Choisir un vêtement adapté (qualités, circonstances et conditions atmosphériques)
Respecter les règles d'une bonne hygiène de vie (fatigue, sommeil, repos, exercices physiques, sports, loisirs)
Ajuster son mode de vie pour vivre plus sainement
Citer les principaux moyens de contraception
Énoncer les moyens pour se protéger contre les risques de transmission des M.T.S. et en particulier le Sida
Lutter contre la dégradation de l'environnement en adoptant des comportements adéquats
Décoder les pictogrammes utilisés pour évacuer des bâtiments
Alerter les secours en cas d'urgence
Déterminer les règles indispensables à la vie en société
Se respecter (langage, maintien, présentation, propreté)
Respecter les règles de savoir-vivre à l'école (R.O.I.)
Justifier l'importance d'une alimentation saine
Expliciter la pyramide alimentaire
Justifier l'importance du petit déjeuner équilibré

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'éducation familiale et sanitaire est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Éducation familiale et sanitaire

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Énoncer les règles d'hygiène corporelle
Choisir judicieusement les produits destinés à améliorer l'hygiène corporelle
Énoncer les règles d'hygiène vestimentaire
Énoncer les règles d'une bonne hygiène de vie
Énoncer les risques de la dépendance au tabac, à l'alcool, aux médicaments et à la drogue
Prévenir les risques inhérents à la vie sexuelle
Contribuer consciemment à la protection de la nature
Identifier les signaux de sécurité routière propres aux piétons et aux cyclistes
Différencier les signaux d'obligation et d'interdiction
Adopter un comportement adéquat lors d'exercices d'évacuation des locaux
Énoncer les consignes de base à suivre dans les situations d'urgence (accidents)
Adapter son comportement face à des situations accidentelles bénignes (brûlures, plaies simples)
Identifier les comportements adéquats relevant du savoir-vivre vis-à-vis : <ul style="list-style-type: none">- des personnels de l'école,- des condisciples,- des convoyeurs, des chauffeurs,- du mobilier, du matériel, des locaux
Identifier les comportements adéquats relevant du savoir-vivre dans les autres circonstances : <ul style="list-style-type: none">- en famille,- à table,- en rue,- dans les transports en commun
Replacer les familles d'aliments dans la pyramide alimentaire

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'éducation familiale et sanitaire est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Deuxième phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Cuisine

COMPÉTENCES-SEUILS

- | |
|---|
| 1. Presser 4 fruits à l'aide du presse agrumes électrique |
| 2. Préparer une cruche de café à l'aide du percolateur |
| 3. Préparer ½ l de milk-shake à la banane à l'aide du mixer plongeant |
| 4. Vider 4 pommes à l'aide du vide-pommes |
| 5. Préparer une salade de fruits avec 1 pomme, 1 poire, 1 banane et 1 orange |
| 6. Nettoyer 1 laitue |
| 7. Laver 1 laitue |
| 8. Découper 4 tomates en tranches de 0,5 à 1 cm à l'aide du ½ chef |
| 9. Nettoyer et effiler 2 céleris verts |
| 10. Laver 2 céleris verts |
| 11. Laver 1 bouquet de persil |
| 12. Hacher au hachoir électrique 1 bouquet de persil |
| 13. Tailler au couteau, en mirepoix : 1 oignon, 1 céleri vert, 2 poireaux, 2 carottes |
| 14. Préparer 1 litre de potage aux légumes verts |
| 15. Préparer 1 litre de potage Crécy |
| 16. Nettoyer et prélever les bouquets d'1 chou fleur |
| 17. Laver les bouquets d'1 chou fleur |
| 18. Cuire à l'eau 4 œufs en coquille (œufs durs) |
| 19. Écaler 4 œufs cuits durs |
| 20. Réaliser ¼ l de sauce vinaigrette |
| 21. Réaliser ¼ l de sauce mayonnaise |
| 22. Préparer une salade de laitue sauce mayonnaise |
| 23. Préparer une salade de tomates sauce vinaigrette |
| 24. Préparer une salade de carottes râpées sauce vinaigrette |
| 25. Dresser une assiette froide simple : œufs cuits durs, laitue, tomates, carottes râpées, charcuterie et sauce d'accompagnement |
| 26. Réaliser ½ l de sauce béchamel (sauce à base de roux) |
| 27. Cuire à l'eau (à l'anglaise) 1 kg de pommes de terre épluchées et découpées |
| 28. Cuire à l'eau 500 g de pâtes alimentaires (macaronis) |
| 29. Rissoler à la poêle 1 kg de pommes de terre cuites à l'eau au préalable |
| 30. Cuire à la poêle (sauter) 250 gr de lardons |
| 31. Cuire à la poêle (sauter) 4 saucisses de campagne |
| 32. Cuire à la poêle (sauter) 4 tranches de pain sans enrobage |
| 33. Cuire à l'étouffée 4 pommes pour préparer une compote |
| 34. Cuire au four 4 pommes lavées et vidées |
| 35. Préparer ½ l de pâte à crêpes |
| 36. Cuire à la poêle 4 crêpes |
| 37. Préparer une pâte 4/4 pour réaliser des madeleines |

38. Préparer la pâte biscuit genre Savoie
39. Préparer une crème au beurre simple
40. Recouvrir une préparation d'un « film » alimentaire
41. Portionner les denrées pour peser sans balance
42. Mesurer les liquides : ½ et 1 litre
43. Porter la tenue professionnelle propre
44. Se laver les mains chaque fois que nécessaire
45. Faire la vaisselle du matériel utilisé
46. Conditionner et conserver les denrées au réfrigérateur
47. Suivre le mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique
48. Préparer le matériel à son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
49. Trier les déchets selon leur catégorie (déchets alimentaires, P.M.C. et autres)
50. Choisir le sac correspondant en fonction des déchets rencontrés

Remarque :

Les compétences 41 à 50 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Cuisine

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Découper les fruits en dés
Préparer un litre de cacao à chaud
Préparer des salades de fruits de saison
Découper en paysanne, à l'aide d'un couteau, les légumes courants
Découper en brunoise, à l'aide d'un couteau, les légumes courants
Découper en bâtonnets, à l'aide d'un couteau, des carottes
Émonder des tomates
Émincer au couteau un oignon
Ciseler au couteau un légume
Préparer une soupe à l'oignon
Préparer un litre de potage déshydraté
Préparer des potages
Préparer des veloutés
Réaliser des sauces dérivées de la vinaigrette
Réaliser des sauces dérivées de la mayonnaise
Préparer des salades
Préparer une roulade froide
Utiliser les sauces, les fonds et les fumets du commerce
Réaliser des sauces à base de roux
Clarifier un oeuf
Paner un aliment
Préparer une farce salée à base de viande hachée
Cuire à l'eau (à l'anglaise) des légumes
Cuire à l'eau (à l'anglaise) une volaille ou une viande
Cuire à l'eau (à l'anglaise) du riz
Cuire à la poêle (sauter) des œufs
Cuire à la poêle (sauter) de la viande
Cuire à la poêle (sauter) un aliment pané
Cuire à la chaleur sèche, par rayonnement (gratiner) un aliment
Cuire au four (rôtir) une viande hachée
Cuire au four (rôtir) un légume farci
Cuire au four (rôtir) une viande ou une volaille
Cuire à l'étouffée (étuver, braiser) un légume
Cuire à l'étouffée (braiser) une viande ou une volaille
Cuire à la friteuse (frir) des pommes de terre précuites et/ou surgelées
Cuire à la friteuse (frir) un aliment pané
Préparer et cuire une tarte en pâte levée
Utiliser les fonds de tartes du commerce
Utiliser la poche à douille
Colorer, façonner du massepain
Réaliser des préparations à base de lait, fromage blanc, yoghourt

Conditionner et conserver les denrées au congélateur
Respecter les règles d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention
Savoir utiliser les matières premières

Remarque:

Les 7 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Deuxième phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques : Cuisine

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Presser 4 fruits à l'aide du presse agrumes électrique	
2. Préparer une cruche de café à l'aide du percolateur	
3. Préparer ½ l de milk-shake à la banane à l'aide du mixer plongeant	
4. Vider 4 pommes à l'aide du vide-pommes	
5. Préparer une salade de fruits avec 1 pomme, 1 poire, 1 banane et 1 orange	
6. Nettoyer 1 laitue	
7. Laver 1 laitue	
8. Découper 4 tomates en tranches de 0,5 à 1 cm à l'aide du ½ chef	
9. Nettoyer et effiler 2 céleris verts	
10. Laver 2 céleris verts	
11. Laver 1 bouquet de persil	
12. Hacher au hachoir électrique 1 bouquet de persil	
13. Tailler au couteau, en mirepoix : 1 oignon, 1 céleri vert, 2 poireaux, 2 carottes	
14. Préparer 1 litre de potage aux légumes verts	
15. Préparer 1 litre de potage Crécy	
16. Nettoyer et prélever les bouquets d'1 chou fleur	
17. Laver les bouquets d'1 chou fleur	
18. Cuire à l'eau 4 œufs en coquille (œufs durs)	
19. Écaler 4 œufs cuits durs	
20. Réaliser ¼ l de sauce vinaigrette	
21. Réaliser ¼ l de sauce mayonnaise	
22. Préparer une salade de laitue sauce mayonnaise	
23. Préparer une salade de tomates sauce vinaigrette	
24. Préparer une salade de carottes râpées sauce vinaigrette	
25. Dresser une assiette froide simple : œufs cuits durs, laitue, tomates, carottes râpées, charcuterie et sauce d'accompagnement	
26. Réaliser ½ l de sauce béchamel (sauce à base de roux)	
27. Cuire à l'eau (à l'anglaise) 1 kg de pommes de terre épluchées et découpées	
28. Cuire à l'eau 500 g de pâtes alimentaires (macaronis)	
29. Rissoler à la poêle 1 kg de pommes de terre cuites à l'eau au préalable	

30. Cuire à la poêle (sauter) 250 gr de lardons	
31. Cuire à la poêle (sauter) 4 saucisses de campagne	
32. Cuire à la poêle (sauter) 4 tranches de pain sans enrobage	
33. Cuire à l'étouffée 4 pommes pour préparer une compote	
34. Cuire au four 4 pommes lavées et vidées	
35. Préparer ½ l de pâte à crêpes	
36. Cuire à la poêle 4 crêpes	
37. Préparer une pâte 4/4 pour réaliser des madeleines	
38. Préparer la pâte biscuit genre Savoie	
39. Préparer une crème au beurre simple	
40. Recouvrir une préparation d'un « film » alimentaire	
41. Portionner les denrées pour peser sans balance	
42. Mesurer les liquides : ½ et 1 litre	
43. Porter la tenue professionnelle propre	
44. Se laver les mains chaque fois que nécessaire	
45. Faire la vaisselle du matériel utilisé	
46. Conditionner et conserver les denrées au réfrigérateur	
47. Suivre le mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique	
48. Préparer le matériel à son poste de travail lors de chaque réalisation pratique	
49. Trier les déchets selon leur catégorie (déchets alimentaires, P.M.C. et autres)	
50. Choisir le sac correspondant en fonction des déchets rencontrés	

Remarque :

Ces compétences-seuils, nécessaires pour le passage en 3^e phase, sont établies pour les **8 périodes** reprises à la grille horaire de référence dans ce cours.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Deuxième phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Salle

COMPÉTENCES-SEUILS

- | |
|---|
| 1. Dresser une table petit déjeuner pour 4 personnes sur sets de table |
| 2. Dresser une table pour 4 personnes pour un goûter sur sets de table |
| 3. Agencer le mobilier du réfectoire (alignement des tables et chaises) |
| 4. Dresser 4 tables du réfectoire sur sets de table pour le repas de midi |
| 5. Débarrasser une table de 4 personnes sur chariot dans le réfectoire |
| 6. Utiliser le chariot pour le service dans le réfectoire (déposer les plats garnis) |
| 7. Agencer le mobilier du restaurant didactique |
| 8. Dresser une table du restaurant didactique pour 4 personnes (nappage, couverts) |
| 9. Disposer les verres à vin et à eau sur la table de 4 personnes dans le restaurant didactique |
| 10. Débarrasser sur plateau une table inoccupée de 4 personnes dans le restaurant didactique |
| 11. Réaliser un pliage simple de serviettes en papier pour décorer une table de 4 personnes |
| 12. Dresser un dessert sur assiette selon modèle |
| 13. Servir 4 verres d'une boisson froide non alcoolisée |
| 14. Servir sur plateau 4 tasses de café avec lait, sucre et biscuits |
| 15. Décorer 4 verres pour présenter un jus d'oranges |
| 16. Se laver les mains chaque fois que nécessaire |
| 17. Porter la tenue professionnelle propre |
| 18. Vérifier la propreté de la vaisselle lors du dressage des tables |
| 19. Manipuler avec précaution les verres |
| 20. Mettre la vaisselle au lave vaisselle |
| 21. Ranger la vaisselle |
| 22. Ranger le matériel |
| 23. Suivre le mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique |

Remarque :

Les compétences 16 à 23 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Salle

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Agencer le mobilier de la salle
Dresser les tables pour les différents services
Accueillir le client (ranger son vêtement, ...)
Présenter le menu au client
Exécuter la commande
S'exprimer clairement
Servir à l'assiette une préparation froide
Desservir l'assiette de la préparation froide
Servir à la française des mets simples
Servir à l'anglaise des mets simples
Servir des boissons froides
Transporter 6 verres vides sur plateau
Transporter des plats garnis froids et chauds
Servir des boissons chaudes
Débarrasser une table de 4 personnes d'un couvert non utilisé
Réaliser un pliage simple de serviettes en tissu
Réaliser des pliages de serviettes en papier
Dresser et décorer une assiette froide selon modèle
Dresser et décorer des mets chauds sur assiette selon modèle
Dresser et décorer des desserts selon modèle
Découper une tarte et servir une part
Canneler des fruits et des légumes
Prévoir le matériel nécessaire pour le self service
Évacuer les déchets lors du débarrassage en respectant les règles du triage des déchets
Ranger la réserve à boisson
Respecter les règles d'hygiène lors du dressage
Respecter les règles d'hygiène lors du service
Respecter les règles d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Manipuler avec précaution le matériel fragile
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention
Savoir utiliser les matières premières
Trier les déchets selon les réglementations en vigueur

Remarque:

Les 10 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Deuxième phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques : Salle

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Dresser une table petit déjeuner pour 4 personnes sur sets de table	
2. Dresser une table pour 4 personnes pour un goûter sur sets de table	
3. Agencer le mobilier du réfectoire (alignement des tables et chaises)	
4. Dresser 4 tables du réfectoire sur sets de table pour le repas de midi	
5. Débarrasser une table de 4 personnes sur chariot dans le réfectoire	
6. Utiliser le chariot pour le service dans le réfectoire (déposer les plats garnis)	
7. Agencer le mobilier du restaurant didactique	
8. Dresser une table du restaurant didactique pour 4 personnes (nappage, couverts)	
9. Disposer les verres à vin et à eau sur la table de 4 personnes dans le restaurant didactique	
10. Débarrasser sur plateau une table inoccupée de 4 personnes dans le restaurant didactique	
11. Réaliser un pliage simple de serviettes en papier pour décorer une table de 4 personnes	
12. Dresser un dessert sur assiette selon modèle	
13. Servir 4 verres d'une boisson froide non alcoolisée	
14. Servir sur plateau 4 tasses de café avec lait, sucre et biscuits	
15. Décorer 4 verres pour présenter un jus d'oranges	
16. Se laver les mains chaque fois que nécessaire	
17. Porter la tenue professionnelle propre	
18. Vérifier la propreté de la vaisselle lors du dressage des tables	
19. Manipuler avec précaution les verres	
20. Mettre la vaisselle au lave vaisselle	
21. Ranger la vaisselle	
22. Ranger le matériel	
23. Suivre le mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique	

Remarque :

Ces compétences-seuils, nécessaires pour le passage en 3^e phase, sont établies pour les **4 périodes** reprises à la grille horaire de référence dans ce cours.

Programme – Hôtellerie – Alimentation / Restauration / Commis de cuisine de collectivité

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Deuxième phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES-SEUILS

1. Entretien 4 tables de 4 personnes après le service dans le réfectoire
2. Entretien des chaises des 4 tables
3. Dépoussiérer en utilisant la technique « à la godille » à l'aide d'un balai trapèze, le sol lisse faiblement encrassé du restaurant didactique
4. Nettoyer en utilisant la technique « à la godille » à l'aide du faubert, le sol carrelé du réfectoire recouvert de salissures adhérentes
5. Nettoyer le plan de travail en acier inoxydable recouvert de salissures adhérentes
6. Nettoyer une table de cuisson avec taques électriques recouverte de salissures à forte Adhérence
7. Ranger la vaisselle propre à la sortie du lave vaisselle
8. Ranger le matériel propre utilisé lors des préparations pratiques aux cours de cuisine et salle
9. Porter la tenue adéquate
10. Se laver les mains chaque fois que nécessaire
11. Suivre un mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique
12. Nettoyer le matériel utilisé après chaque activité
13. Ranger le matériel utilisé après chaque activité

Remarque :

Les compétences 9 à 13 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Entretien du petit matériel de : - préparation - découpe - cuisson - conservation - service - salle
Entretien du matériel en choisissant les produits et techniques adéquats
Entretien du mobilier en choisissant les produits et techniques adéquats
Affûter les couteaux
Entretien du gros matériel
Appliquer les techniques de nettoyage manuelles et mécaniques
Appliquer la technique d'utilisation de l'aspirateur à l'entretien des tapis et moquettes
Entretien des matières en fonction du mobilier et du matériel rencontrés en salle
Entretien du matériel de nettoyage
Ranger le matériel de nettoyage
Respecter les règles d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention
Trier les déchets pour le parc à conteneurs et/ou la collecte sélective
Respecter le mode opératoire

Remarque:

Les 8 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Deuxième phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques : Maintenance des locaux et matériels

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Entretien 4 tables de 4 personnes après le service dans le réfectoire	
2. Entretien des chaises des 4 tables	
3. Dépoussiérer en utilisant la technique « à la godille » à l'aide d'un balai trapèze, le sol lisse faiblement encrassé du restaurant didactique	
4. Nettoyer en utilisant la technique « à la godille » à l'aide du faubert, le sol carrelé du réfectoire recouvert de salissures adhérentes	
5. Nettoyer le plan de travail en acier inoxydable recouvert de salissures adhérentes	
6. Nettoyer une table de cuisson avec taques électriques recouverte de salissures à forte adhérence	
7. Ranger la vaisselle propre à la sortie du lave vaisselle	
8. Ranger le matériel propre utilisé lors des préparations pratiques aux cours de cuisine et salle	
9. Porter la tenue adéquate	
10. Se laver les mains chaque fois que nécessaire	
11. Suivre un mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique	
12. Nettoyer le matériel utilisé après chaque activité	
13. Ranger le matériel utilisé après chaque activité	

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Stages

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Être attentif aux consignes
Travailler en équipe
Respecter le travail des autres
Respecter les horaires imposés par l'employeur
Appliquer les règles de politesse et de courtoisie
Utiliser un langage compréhensible et correct
Respecter les exigences de l'employeur
Respecter la sécurité et l'hygiène dans l'atelier
Comprendre le rôle et le but du carnet de stage
Compléter le carnet de stage

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Technologie

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Identifier et classer dans la pyramide alimentaire les produits alimentaires utilisés en cuisine : <ul style="list-style-type: none">- produits d'origine animale- produits d'origine végétale
Identifier les produits alimentaires intervenant dans les différentes préparations et savoir les utiliser
Décoder l'organigramme du personnel de cuisine
Décoder l'organigramme du personnel de salle
Se situer dans la hiérarchie des postes
Identifier le matériel de salle pour le service
Identifier le matériel du vestiaire « clientèle »
Différencier les postes de travail dans la cuisine
Identifier l'équipement spécifique et l'équipement professionnel des différents postes de travail
Identifier les appareils mécaniques et électriques nécessaires à la préparation, cuisson et présentation des préparations réalisées en cuisine
Associer matériel et outillage adéquats lors des réalisations pratiques
Ranger et conserver les produits utilisés en cuisine et salle (règles de rangement)
Identifier et différencier les différents produits de maintenance des locaux et des matériels, d'usage courant et en restauration
Décoder les pictogrammes sur les emballages des produits de maintenance utilisés au cours de pratique professionnelle
Identifier le matériel courant et de collectivités de maintenance des locaux et matériels
Utiliser les termes techniques corrects en rapport avec les réalisations pratiques

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours de technologie est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Hygiène et sécurité

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Justifier l'importance de l'hygiène personnelle
Justifier l'importance de l'hygiène sur le plan vestimentaire
Déterminer la conduite à tenir en cas de plaies simples aux mains (coupure, brûlure) pour éviter les contaminations
Identifier les principaux facteurs intervenant dans l'hygiène du milieu de travail
Caractériser et appliquer les principales techniques pour travailler en sécurité lors de la manipulation des aliments et des mets : absence de microorganismes, principe de la marche en avant, modes de préparation, cuisson, conservation, distribution, liaisons chaudes et froides (H.A.C.C.P.)
Caractériser les postures correctes de manutention et d'ergonomie
Décoder les symboles et pictogrammes de sécurité dans tous les cours de pratique professionnelle
Repérer les dispositifs spécifiques de sécurité
Respecter les mesures de protection individuelle pour assurer la sécurité dans les ateliers
Identifier les dispositifs de prévention et de lutte contre l'incendie
Déterminer la conduite à tenir en cas d'incendie
Énoncer les règles d'hygiène spécifiques au stockage des matières premières, à la préparation et au service des repas
Identifier les règles en vigueur pour le triage des déchets
Respecter les mesures de sécurité lors de l'emploi des produits d'entretien
Utiliser les produits d'entretien spécifiques pour éviter les contaminations
Ranger et stocker les denrées alimentaires non périssables
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité légales pour conserver les denrées alimentaires préparées et non utilisées

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'hygiène et sécurité est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase
COMPÉTENCES PRIORITAIRES

Cours : Éducation familiale et sanitaire

COMPÉTENCES PRIORITAIRES

Énoncer les règles de prévention des accidents domestiques
Énoncer les attitudes à adopter en cas d'accidents domestiques
Identifier les différents éléments composant la pharmacie familiale et la trousse de secours
Appréhender la réglementation et les risques liés à l'hygiène des denrées alimentaires
Appréhender la réglementation et les risques liés aux équipements et locaux de restauration
Repérer les situations à risques (défectuosités de l'équipement, négligences)
Identifier les dispositifs de sécurité dans les ateliers de cours pratiques
Énoncer le code de bonne pratique
Identifier les risques liés à l'activité en cuisine
Acquérir des habitudes de vie en vue d'une utilisation économique des principales formes d'énergie dans le respect de l'environnement
Énoncer les règles permettant d'assurer l'équilibre alimentaire en fonction de la pyramide alimentaire
Citer les principales erreurs alimentaires dans l'alimentation de l'adolescent
Identifier les comportements adéquats dans les rapports de hiérarchie avec la brigade de cuisine
Identifier les comportements adéquats dans les rapports de hiérarchie avec la brigade de salle
Identifier les comportements adéquats dans les rapports avec les clients
Acquérir des règles de savoir-vivre dans les différentes circonstances liées à la vie professionnelle

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'éducation familiale et sanitaire est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Restauration

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Éducation familiale et sanitaire

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Adapter son comportement en vue de prévenir les accidents dans les ateliers de cours pratiques
Énoncer des causes d'accidents pouvant survenir sur le lieu de travail
Énoncer les attitudes à adopter en cas d'accidents dans les ateliers de cours pratiques
Justifier la nécessité d'organiser son travail
Caractériser une bonne organisation du travail à partir d'une tâche simple
Organiser un poste de travail en respectant les économies de mouvements et les attitudes face au travail
Adapter et améliorer les menus en tenant compte des habitudes et tendances actuelles de l'alimentation de l'adolescent
Adopter une bonne hygiène de vie pendant la grossesse
Énoncer les concepts de qualité morale : honnêteté, discrétion, politesse
Justifier l'importance du savoir-vivre dans la profession
Énoncer les règles de savoir-vivre lors de l'accueil du client en salle
Énoncer les règles de préséance lors de l'accueil du client
Appliquer les règles de savoir-vivre lors du service des boissons
Énoncer les règles et devoirs « déontologiques » propres aux métiers de commis de cuisine et de commis de salle

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'éducation familiale et sanitaire est absolument nécessaire.

DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LA TROISIÈME PHASE

1. INTRODUCTION

1.1. Programme

Le programme d'études est un référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage, obligatoires ou facultatifs, et d'orientations méthodologiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle.

(Article 5 – 8° du décret du 24 juillet 1997).

1.2. Profil de formation et de qualification

Le profil de formation est issu du profil de qualification qui est un référentiel décrivant les activités et les compétences exercées par des travailleurs accomplis tels qu'ils se trouvent dans l'entreprise.

(Article 5 du décret Missions).

Le profil de qualification est un document qui identifie pour chaque métier répertorié :

- les grandes fonctions de travail ;
- les activités relatives à chaque fonction de travail ;
- les compétences à maîtriser pour exercer l'activité concernée.

Le profil de formation est le référentiel présentant de manière structurée les compétences à acquérir en vue de l'obtention d'un certificat de qualification.

1.3. Orientations et principes pédagogiques de l'approche par compétences

Le programme d'études est élaboré en terme de compétences. Ces dernières sont établies à partir des profils de formation spécifiques.

Au terme de la formation, les compétences à maîtriser (C.M.) doivent être acquises en vue de la certification dans un métier.

Le programme d'études ne se limite pas au développement des compétences du profil de formation spécifique, il intègre aussi des éléments complémentaires permettant l'insertion socioprofessionnelle des élèves.

1.4. Fonctions

Les fonctions sont des regroupements cohérents d'activités et de compétences à développer (habiletés et savoirs) en des tous intégrés en vue d'exercer une tâche, une fonction de travail d'un métier.

Dans les profils de formation spécifiques, chaque fonction comporte :

- les activités décrites ;
- les compétences à maîtriser ou à mettre en exercice ainsi que leur classement :
 - **C.M. : Compétences dont l'opérateur garantit la maîtrise en fin de formation ;**
 - **C.E.F. : Compétences mises en exercice au cours de la formation mais dont la maîtrise n'est acquise que dans le cadre d'une formation ultérieure ;**
 - **C.E.P. : Compétences mises en exercice au cours de la formation mais dont la maîtrise n'est acquise qu'au travers de l'activité professionnelle ;**
- les indicateurs de maîtrise des compétences.

1.5. Programme de la formation qualifiante

Il comprend :

- a. les compétences à maîtriser reprises dans le profil de formation spécifique ; l'acquisition de ces compétences est nécessaire à l'obtention d'un certificat de qualification spécifique ;
- b. des C.E.F. / C.E.P. considérées comme compétences complémentaires non certificatives ;
- c. des mises en situation ;
- d. des considérations et directives pédagogiques.

1.6. Évaluation

En référence à l'article 34 du décret du 24 juillet 1997 fixant les missions prioritaires de l'enseignement secondaire, l'élève devra maîtriser au terme de la formation qualifiante, toutes les compétences classées **C.M.**

2. CONSIDÉRATIONS ET DIRECTIVES PÉDAGOGIQUES

2.1. Le métier

La cuisine de collectivité se différencie de la cuisine traditionnelle par :

- le volume de repas servis ;
- l'utilisation d'un matériel spécifique en pleine évolution et la maîtrise de préparations à base de produits spécifiques à la collectivité ;
- les différents modes de préparation, de transport, de distribution et de conservation ;
- l'évolution de la législation sur la qualité prônée par l' AFSCA qui a un effet important sur le travail de collectivité
- la mise en place d'une charte d'éthique et l'application du Guide des bonnes Pratiques en cuisine de collectivité ;
- la rigueur qui s'impose par rapport au processus, la cuisine de collectivité est un métier hyper-exigeant ;
- la préparation de menus de régimes variés et spécifiques, d'où l'importance d'une application pratique de la formation dans le domaine diététique;
- les connaissances en bactériologie et en éducation à la santé (les messages passés dans le milieu scolaire peuvent influencer le panier de la ménagère).

Pour la cuisine de collectivité, il existe 4 niveaux repris dans les métiers suivants :

Commis de cuisine de collectivité, cuisinier/cuisinière de collectivité, chef de cuisine de collectivité, gestionnaire de cuisine de collectivité.

Le commis de cuisine de collectivité est un(e) exécutant(e) qui travaille selon les instructions du cuisinier de collectivité

- Il/Elle réalise la mise en place sous sa direction et participe aux différentes étapes de production.
- Il/Elle dresse les buffets et comptoirs et assiste le cuisinier pendant l'envoi.
- Il/Elle effectue la plonge et la vaisselle et assure la remise en ordre selon les instructions reçues.
- Il/Elle travaille dans le respect des normes et réglementations concernant l'environnement, l'hygiène, la sécurité et l'ergonomie de même que dans le respect des règles de déontologie et d'éthique du métier.
- Il/Elle a à cœur de s'intégrer à la vie professionnelle en collaborant ave(s)c les autres membres du personnel et de s'impliquer dans son travail en faisant preuve de motivation et de polyvalence.

**CCPQ- Secteur 4 : Hôtellerie-Alimentation- PF : COMMIS DE CUISINE DE Collectivité*

2.2. Consignes

- Une attention toute particulière doit être donnée à la **compréhension des consignes**.
- Les professeurs doivent mettre en œuvre des stratégies d'apprentissage pour développer la compréhension des consignes avec la collaboration des professeurs de la formation générale.
- Les compétences-seuils acquises dans les différents cours de la phase 1 et de la phase 2 continuent évidemment à être exercées en phase 3.
- Les cours de technologie et d'hygiène sécurité, comportent des compétences complémentaires. Ce sont des compétences à caractère formatif nécessaires à l'acquisition des compétences-seuils des cours de pratique professionnelle. A cet égard, il est important de souligner la nécessité d'inculquer, tout particulièrement dans notre enseignement, les notions techniques indispensables au moment le plus adéquat. Les professeurs qui dispensent les cours de technologie et d'hygiène sécurité doivent collaborer étroitement avec les professeurs de pratique professionnelle du secteur.
- Les compétences seuils du cours de maintenance des locaux et des matériels faisant partie intégrante du profil de formation du commis de cuisine de collectivité, il serait souhaitable que les périodes de ce cours soient attribuées au professeur qui dispense les heures de travaux pratiques cuisine.
- Une fiche individuelle d'acquisition des compétences-seuils est tenue par le professeur. Sur cette fiche, sont indiquées les dates d'encodage au bulletin des compétences-seuils acquises durant la phase.
Outre cette fiche, qui revêt un caractère officiel, le professeur complète sa propre fiche d'évaluation (évaluation formative, certificative et entretien des compétences-seuils acquises) qui lui donne la possibilité de suivre l'élève dans ses apprentissages et de prévoir les remédiations éventuelles. Les compétences-seuils évaluées et acquises durant toutes les phases permettent d'atteindre le niveau de maîtrise des compétences défini au profil de formation. Les activités ainsi maîtrisées amènent l'élève à l'épreuve de qualification.
L'évolution des apprentissages de l'élève est également consignée dans son P.I.A. (Plan Individuel d'Apprentissage) : il doit donc y avoir concordance entre les fiches individuelles d'évaluation et le P.I.A.

Lors des conseils de classe, ces informations permettent aux professeurs d'ajuster les activités pédagogiques au rythme d'acquisition propre à chaque élève et facilitent son accès à un niveau de compétence lié au profil professionnel du métier correspondant.

2.3. Épreuve de qualification

- Dans la troisième phase de l'enseignement de forme 3 le but est de former l'élève à **une qualification professionnelle spécifique** dans un **métier** du **groupe professionnel** suivi en 2^{ème} phase.
- Cette troisième phase conduit l'élève vers un jury de qualification qui juge ses compétences et son comportement au travers d'une épreuve intégrée, c'est-à-dire

une activité professionnelle susceptible d'être présentée lors de son entrée dans la vie active.

- L'épreuve intégrée fait appel à un certain nombre de compétences choisies en fonction de l'activité organisée. Elle ne peut consister, en aucun cas, en une succession de travaux disjoints.
- Dans la mesure du possible, des possibilités offertes dans les lieux de stages et selon des critères d'organisation précis, elle peut se dérouler sur le terrain mettant ainsi l'élève en situation réelle.

2.4. Conseils méthodologiques et pédagogiques propres aux cours techniques

Les cours de technologie et d'hygiène sécurité comportent des compétences complémentaires. Ce sont des compétences à caractère formatif. Certaines prennent un caractère certificatif dans le cadre des cours de pratique professionnelle.

Lors de l'apprentissage des compétences des cours techniques, le professeur doit :

- se garder d'une formation **exagérément théorique** tout en encourageant les élèves à une participation accrue et active dans le développement de leurs compétences ;
- axer essentiellement son enseignement sur une compétence bien ciblée en limitant son développement théorique ;
- préférer la méthode expérimentale à la méthode expositive ; l'enseignement doit être intuitif, actif et bien adapté au niveau des élèves ;
- s'assurer d'une parfaite coordination entre les cours techniques et les cours de pratique professionnelle correspondants. Rien n'empêche le professeur de cours techniques de se rendre dans les ateliers de pratique afin d'illustrer au mieux son cours ;
- utiliser le plus souvent possible du matériel et des produits réels pour illustrer les cours ;
- mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle ;
- illustrer les cours par des supports didactiques tels que : photographies, ouvrages spécialisés, croquis, dessins, échantillons de produits, de matériaux, vidéos, CD-Rom, ...
- s'assurer que l'élève utilise le vocabulaire technique adéquat ;
- utiliser des textes simplifiés, des schémas et des pictogrammes relatifs à la législation en matière de sécurité et d'hygiène et s'assurer du bien fondé des directives enseignées ;
- distribuer aux élèves des documents « matières » succincts, simples et clairs en rapport avec la compétence ciblée et enseignée.

LISTE DES ABRÉVIATIONS UTILISÉES

C.C.P.Q.	C ommission C ommunautaire des P rofessions et des Q ualifications
C.E.F.	C ompétences mises en E xercice au cours de la formation mais dont la maîtrise n'est acquise que dans le cadre d'une F ormation ultérieure
C.E.P.	C ompétences mises en E xercice au cours de la formation mais dont la maîtrise n'est acquise qu'au travers de l'activité P rofessionnelle
C.M.	C ompétences dont l'opérateur garantit la M aîtrise en fin de formation
F.	F onction
P.F.	P rofil de formation
P.Q.	P rofil de q ualification

Pour rappel

Compétence	Aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches
Compétences-seuils	Minimum des compétences que l'élève doit acquérir pour passer de phase

Glossaire

DDM	(Date de Durabilité Minimale) , avant et jusqu'à cette date si le produit est stocké dans les conditions et températures prescrites et sans ouverture de l'emballage le produit peut être consommé.
DLC	(Date Limite de Conservation) mention obligatoire sur les produits stockés, date limite fixée par le producteur sans ouverture du produit
DLU	(Date Limite d'Utilisation) date mentionnée par le responsable après ouverture d'un produit conditionné ou suppression de l'emballage
FiFo	(First in- First out) premier entré , premier sorti
PCC	Point Critique de Contrôle (point de contrôle d'un processus à risque)
SAC	Système d'autocontrôle élaboré pour l'entreprise en tenant compte de ses spécificités et conforme aux prescriptions de l'AFSCA

FONCTION 01 : Aider à la réception des marchandises

Activité décrite dans le PQ : 1.1. Ranger les marchandises réceptionnées.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
1.1.1. Appliquer les consignes de rangement dans le respect des normes légales	CM	Exemples de normes légales, Date Limite de Conservation, First In First Out, température de décartonnage.....	Lors de la réception des marchandises, et selon les consignes du chef ou de son représentant, l'apprenant(e) utilise les outils de mesure et de contrôle en vue d'un rangement respectant les normes légales.	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le thermomètre • Contrôler les températures de livraison • Déconditionner les marchandises. • Eliminer les emballages (palette, film plastique, cartons) • Repérer la date de péremption sur les produits alimentaires • Effectuer un contrôle sensoriel des marchandises fragiles : viandes, poissons, fruits et légumes (vue, odorat, toucher) • Ranger les marchandises en respectant l'échelle des températures (marchandises surgelées, réfrigérées, conservées au frais) • Respecter le SAC* <p>*voir page 51</p>
1.1.2. Décoder les informations de base reprises sur les étiquettes	CM		Lors de la réception des marchandises, et selon les consignes du chef ou de son représentant, l'apprenant(e) vérifie les informations reprises sur les étiquettes des marchandises.	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder l'étiquetage des produits alimentaires en ce qui concerne la nature, la catégorie et la quantité • Vérifier l'étiquetage, DLC*, quantité • Vérifier l'état de l'emballage (sale, déchiré, ouvert, conserves bosselées) <p>*voir page 51</p>

1.1.3. Aider au contrôle de l'état des marchandises selon les procédures en vigueur	CM	L'apprenant /e respecte les données de la fiche de réception (AFSCA)	Lors de la réception des marchandises, et selon les consignes du chef ou de son représentant, l'apprenant/e aide au contrôle de l'état des marchandises en respectant les directives propres à cette tâche.	<ul style="list-style-type: none"> Assister le responsable pour vérifier les fiches de réception des marchandises
1.1.4. Respecter l'ordre de rangement spécifique à l'entreprise.	CM		Il /elle range les marchandises réceptionnées et fait appel au chef, ou à son représentant, si il/elle constate des anomalies.	<ul style="list-style-type: none"> Ranger les marchandises selon les consignes données
1.1.5. Faire appel au chef et/ou au responsable en cas d'anomalie constatée	CM			<ul style="list-style-type: none"> Avertir le chef, ou le responsable, en cas de doute ou dès qu'une anomalie est constatée

FONCTION 02 : Réaliser la mise en place sous la direction du cuisinier

Activité décrite dans le PQ : 2.1.

Prendre connaissance du planning de production du jour et de la (des) fiche(s) technique(s) s'y rapportant et rassembler les matières premières nécessaires à la production.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
2.1.1. Décoder la (les) fiches technique(s) de fabrication	CM		Lors de chaque réalisation pratique, et avec l'aide du responsable, ou de son représentant, l'apprenant/e décrypte la/ les fiche(s) technique(s) de la/des préparation(s) qu'il va réaliser.	<ul style="list-style-type: none"> • Décoder la (les) fiche(s) technique(s) de fabrication
2.1.2 . Identifier les mets	CM	Il /elle utilise le vocabulaire spécifique au métier	En prenant connaissance du planning de production du jour, l'apprenant/e identifie les mets le composant en utilisant le vocabulaire spécifique au métier.	<ul style="list-style-type: none"> • Nommer les différents mets composant le planning de production du jour • Maîtriser le vocabulaire technique usuel
2.1.3. Identifier les matières premières et les produits alimentaires finis, semi-finis mis à la disposition.	CM		Lors de la réalisation pratique du jour, l'apprenant/e choisit les matières premières et les produits fins et semi-finis dont il/elle aura besoin pour réaliser le mets à produire.	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir les matières premières nécessaires à la réalisation du mets du jour • Choisir les produits alimentaires finis, semi-finis nécessaires à la réalisation du mets du jour
2.1.4. Utiliser le vocabulaire adéquat.	CM	Il/elle utilise la terminologie de base en rapport avec l'activité	Lors de chaque activité, l'apprenant/e utilise les termes adéquats propres au métier.	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le vocabulaire technique à bon escient

<p>2.1.5.</p> <p>Sortir les marchandises en fonction de l'ordre chronologique de la mise en place en respectant le principe de la marche en avant</p>	<p>CM</p>	<p>Il/ elle respecte la chaîne du froid.</p> <p>Il /elle évite la contamination croisée</p>	<p>Lors de chaque réalisation pratique, et selon les instructions du chef ou du responsable, il/elle réalise la mise place en respectant le mode opératoire et en appliquant les règles d'hygiène personnelle et professionnelle.</p> <p>Il /elle met en pratique les règles propres au respect de la chaîne du froid en évitant la contamination croisée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sortir les marchandises en respectant l'ordre chronologique de la mise en place • Respecter les principes de la marche en avant lors de la mise en place (contamination croisée) • Respecter la chaîne du froid lors de la mise en place • Vérifier la date limite d'utilisation (DLU) <p><small>*voir page 51</small></p>
<p>2.1.6.</p> <p>Appliquer les techniques d'ergonomie.</p>	<p>CM</p>		<p>A chaque situation d'apprentissage, quand l'apprenant/e manipule des produits et du matériel, il/elle applique les règles d'ergonomie et de manutention.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Soulever une charge (produits, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention • Déplacer une charge (produits, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention • Déposer une charge (produits, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention
<p>2.1.7.</p> <p>Organiser son plan de travail en respectant les bonnes pratiques d'usage.</p>	<p>CM</p>		<p>Lors de chaque situation d'apprentissage préparatoire à la réalisation pratique du travail du jour, l'apprenant/e organise son plan de travail en respectant les règles de base de l'organisation du travail.</p> <p>Il/elle entretient son plan de travail selon les règles d'hygiène et en particulier selon le principe de la marche en avant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les instructions concernant les règles d'organisation du plan de travail • Ranger le plan de travail au fur et à mesure de la mise en place • Tenir le plan de travail propre tout au long de la mise en place • Utiliser les produits adéquats pour l'entretien du plan de travail • Respecter le plan de nettoyage

FONCTION 02 : Réaliser la mise en place sous la direction du cuisinier

Activité décrite dans le PQ : 2.2.

Déconditionner les produits.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
2.2.1 Appliquer les techniques adéquates de déconditionnement.	CM	L'apprenant/e se lave les mains après chaque manipulation de produits déconditionnés	Lors de chaque procédure de déconditionnement, et selon les instructions du chef ou responsable, il /elle applique les règles d'hygiène et de sécurité personnelle et professionnelle.	<ul style="list-style-type: none">• Evacuer les déchets d'emballage des produits déconditionnés lors de la mise place• Se laver les mains après la manipulation de produits emballés.

FONCTION 02 : Réaliser la mise en place sous la direction du cuisinier

Activité décrite dans le PQ : 2.3.

Nettoyer, laver, éplucher, couper, tailler les légumes selon les nécessités.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
2.3.1 Identifier le matériel, les appareils et l'outillage nécessaires au travail du jour.	CM	Il/elle utilise le vocabulaire technique et choisit le matériel et l'outillage en fonction du travail à réaliser	Lors des réalisations pratiques propres au lavage, nettoyage, épluchage, découpe et taille des légumes, et selon les directives du chef ou du responsable, l'apprenant/e choisit, se procure et utilise le matériel, les appareils et l'outillage en respectant les règles de sécurité connues et affichées.	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir le matériel nécessaire à la/aux réalisation(s) du jour • Utiliser le vocabulaire technique • Choisir les appareils nécessaires à la/aux réalisation(s) du jour • Choisir l'outillage nécessaire à la/aux réalisation(s) du jour • Préparer le matériel, les appareils et l'outillage nécessaires à la/aux réalisation(s) pratique du jour
2.3.2. Utiliser correctement le matériel, les appareils et l'outillage, en respectant les règles de sécurité.	CM	Il/elle fait preuve d'autonomie et d'organisation	<p>Il/elle fait preuve d'autonomie, d'organisation et respecte les règles d'hygiène dans la réalisation de ces tâches.</p> <p>Il/elle applique les techniques professionnelles et respecte les consignes et instructions du chef ou de son représentant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les consignes de sécurité propres au matériel, aux appareils et à l'outillage utilisés pour chaque activité • Utiliser les dispositifs spécifiques de sécurité • Utiliser les protections individuelles pour assurer la sécurité

<p>2.3.3.</p> <p>Appliquer les techniques professionnelles de nettoyage et de taille des légumes en travaillant à l'économie dans le respect des règles d'hygiène.</p>	<p>CM</p>	<p>Découper des légumes correctement à l'aide de l'outillage manuel et d'appareils mécaniques et électriques spécifiques à la collectivité.</p>	<p>Il/elle travaille à l'économie. A la fin de ces réalisations pratiques, il/elle entrepose les produits travaillés selon les règles en vigueur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Suivre le mode opératoire pour nettoyer des légumes. • Suivre le mode opératoire pour laver des légumes • Suivre le mode opératoire pour éplucher des légumes. • Découper en mirepoix, des légumes-racines • Découper en paysanne des légumes-racines • Découper en brunoise des légumes-racines • Découper en paysanne des fruits légumiers • Découper en brunoise des fruits légumiers • Ciseler des fines herbes • Ciseler des légumes-feuilles • Hacher des légumes-bulbes • Hacher des fines herbes • Émincer des légumes-bulbes • Émincer des champignons • Concasser des tomates • Travailler en évitant le gaspillage
<p>2.3.4.</p> <p>Entreposer les produits travaillés en respectant les législations en vigueur.</p>	<p>CM</p>	<p>Il /elle respecte les consignes et/ou les règles en vigueur. Il/elle respecte la chaîne du froid.</p>	<p>A la fin de chaque situation d'apprentissage, il/elle réserve et /ou entrepose les produits travaillés en respectant les consignes du chef ou du responsable.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'hygiène personnelle et professionnelle • Conditionner les produits à entreposer. • Respecter la chaîne du froid, éviter la contamination croisée • Etiqueter les produits travaillés en respectant les législations en vigueur • Respecter les consignes du SAC* • Entreposer les produits travaillés selon les consignes données

*voir page 51

FONCTION 02 : Réaliser la mise en place sous la direction du cuisinier

Activité décrite dans le PQ :2.4.

Participer aux différentes étapes de la mise en place du planning de production.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
2.4.1. Respecter les modes opératoires donnés.	CM	Il/elle respecte les modes opératoires et applique les règles d'hygiène personnelle et professionnelle pour les mets qu'il/elle doit réaliser	A chaque réalisation pratique des différentes étapes de la mise en place du planning de production, et selon les instructions du responsable ou de son représentant, l'apprenant/e respecte le mode opératoire et applique les règles d'hygiène personnelle et professionnelle.	<ul style="list-style-type: none"> Respecter le mode opératoire lors de la réalisation des mets prévus au planning Respecter les règles d'hygiène spécifiques à la mise en place Appliquer les consignes particulières en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène
2.4.2. Appliquer les règles d'hygiène personnelle et professionnelle.	CM			
2.4.3. Appliquer les techniques de préparations appropriées.	CM	Il/elle applique les techniques de préparation précisées dans le planning de mise en place	Lors de chaque situation d'apprentissage, l'apprenant/e applique les techniques de préparation, les techniques de cuisson et utilise le matériel mis à sa disposition en respectant les consignes du chef ou de son représentant. Il/elle participe aux étapes de la mise en place du planning de production.	<ul style="list-style-type: none"> Suivre le mode opératoire pour pocher Suivre le mode opératoire pour sauter Suivre le mode opératoire pour rôtir Suivre le mode opératoire pour braiser Suivre le mode opératoire pour frire Suivre le mode opératoire pour cuire à la vapeur Respecter les consignes du chef, ou de son représentant, concernant les temps de cuisson Appliquer les techniques de cuisson telles que précisées dans le planning de production Nettoyer et désinfecter le plan de travail entre les différentes tâches successives
2.4.4. Appliquer les techniques de cuisson appropriées.	CM	Il/elle applique les techniques de cuisson précisées dans le planning de production		

<p>2.4.5. Utiliser correctement le matériel.</p>	<p>CM</p>	<p>Utilisation de cellules de refroidissements Entreposage au chaud et /ou froid</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Respecter la chaîne du froid • Eviter la contamination croisée • Entreposer les produits travaillés en respectant les techniques et moyens de conservations appropriés
<p>2.4.6. Respecter les consignes de sécurité et d'hygiène.</p>	<p>CM</p>	<p>L'apprenant/e respecte les consignes de sécurité et d'hygiène, il/elle participe activement au respect du plan individuel d'auto-contrôle</p>	<p>Lors de chaque situation d'apprentissage, l'apprenant/e applique les consignes d'hygiène et de sécurité établies par le SAC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les températures de conservation et ou d'entreposage au chaud (bain-marie, chariots de stockage, armoires chauffantes, containers isothermes) • Contrôler les températures de conservation et ou d'entreposage au froid (armoires réfrigérées, containers isothermes)
<p>2.4.7. Entreposer les produits travaillés en respectant la législation en vigueur.</p>	<p>CM</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Conditionner les produits à entreposer • Conserver séparément les produits préparés des produits non-préparés • Appliquer les règles d'hygiène personnelle et professionnelle. • Etiqueter les produits travaillés en respectant les consignes et les législations en vigueur • Respecter les consignes du SAC* <p>*voir page 51</p>

FONCTION 02 : Réaliser la mise en place sous la direction du cuisinier

Activité décrite dans le PQ : 2.5.

Assurer la conservation des denrées alimentaires.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
2.5.1. Entreposer les divers types de denrées dans les endroits adéquats.	CM	Il/elle respecte la chaîne du froid, de rotation du stock (FIFO) et les consignes du plan individuel d'auto-contrôle.	Lors de chaque situation d'apprentissage, l'apprenant/e met en œuvre les procédures d'entreposage, de conservation et de rotation des stocks (produits congelés, réfrigérés, conservés à température ambiante). Il/elle applique les consignes du chef ou de son représentant.	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de rotation des stocks (FIFO*) • Placer les denrées à conserver dans la chambre froide ou l'armoire réfrigérée en respectant les procédures d'entreposage au froid • Travailler de façon ordonnée. • Respecter les consignes du SAC* • Indiquer la date limite d'utilisation. (DLU*) • Respecter les consignes de stockage • Contrôler la température de stockage
2.5.2. Appliquer les règles de conservation des denrées (en respect de la chaîne de température).	CM			
2.5.3. Respecter la rotation des stocks.	CM			
2.5.4. Appliquer la réglementation sur le recyclage et l'élimination des déchets.	CM		Lors de chaque réalisation pratique, de la mise en place à la fin du service, l'apprenant/e trie et évacue les matières en respectant la législation en vigueur et les consignes de l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> • Trier les déchets selon leur catégorie (déchets alimentaires, P.M.C. et autres,...) • Respecter la réglementation en vigueur en ce qui concerne l'évacuation des déchets, de la mise en place à la fin du service

*voir page 51

FONCTION 03 : Aider au service en respectant les instructions du cuisinier.

Activité décrite dans le PQ : 3.1.

Dresser les buffets et les comptoirs.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
3.1.1. Identifier le contenu des buffets et des comptoirs (mets et boissons)	CM		Lors du dressage d'un buffet et/ou d'un salade-bar, l'apprenant(e) identifie leur contenu. Il/elle prépare le matériel, les différentes garnitures en vue du service du jour.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les composants du buffet, (mets et garnitures) • Identifier les différents composants des comptoirs (boissons, sauces, pain, beurre)
3.1.2. Réaliser le dressage dans les limites de temps prescrites.	CM		Il/elle aide au dressage en respectant le temps imparti. Il/elle participe selon les directives du chef, ou de son représentant, au réassortiment du buffet et des comptoirs.	<ul style="list-style-type: none"> • Placer les composants du buffet • Respecter le plan du buffet, des comptoirs • Travailler en respectant les délais imposés
3.1.3. Réalimenter les comptoirs en mets, boissons, couverts, plateaux, serviettes en faisant preuve d'observation, de rapidité et de soin.	CM		Il/elle fait preuve d'observation, de rapidité et de soin.	<ul style="list-style-type: none"> • Être attentif quant à l'opportunité de réalimenter les buffets et les comptoirs • Réassortir les différents buffets et les comptoirs selon les besoins du service • Travailler avec soin

FONCTION 0 3: Aider au service en respectant les instructions du cuisinier.

Activité décrite dans le PQ : 3.2.

Assister le cuisinier pendant l'envoi.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
3.2.1. Appliquer les techniques de base.	CM		Selon les instructions du chef, ou de son représentant, pendant le service et l'envoi, l'apprenant(e) exécute les ordres avec rapidité et soin selon la situation. Il/elle applique les techniques de base.	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter scrupuleusement les ordres du chef pendant le service (coup de feu). • Respecter les ordres pendant l'envoi. • Suivre le mode opératoire donné pour assurer le service et l'envoi
3.2.2. Faire preuve d'observation.	CM			
3.2.3. Agir avec rapidité et soin.	Cm	L'apprenant(e) réagit adéquatement, selon la situation, et pose les bons actes aux bons moments.		<ul style="list-style-type: none"> • Travailler dans les délais imposés. • Dresser des mets selon le principe du travail à la chaîne. • Respecter les règles d'hygiène personnelle et professionnelle

FONCTION 03 : Aider au service en respectant les instructions du cuisinier.

Activité décrite dans le PQ : 3.3.

Portionner et conditionner en vue d'une distribution différée.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
3.3.1. Utiliser les techniques et le matériel appropriés.	CM		Lors du service du jour, selon les directives du chef ou de son représentant, l'apprenant(e) prépare les portions et les conditionne en vue d'une distribution différée. Il/elle respecte les quantités et les composants prescrits.	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer l'outillage et le matériel nécessaires à la préparation des portions • Respecter les règles d'hygiène personnelle et professionnelle • Suivre les directives lors du dressage des portions (quantités et composants) • Suivre le mode opératoire lors du conditionnement en vue d'une distribution différée
3.3.2. Respecter les quantités et les composants prescrits.	CM			
3.3.3. Coller les étiquettes d'identifications, si nécessaire.	CM		Selon les directives du chef, ou de son représentant, l'apprenant/e colle les étiquettes d'identification en vue d'une distribution différée.	<ul style="list-style-type: none"> • Placer les étiquettes d'identification sur les portions, selon les directives du chef
3.3.4. Entreposer en respectant les législations en vigueur	CM	Entreposage au froid et/ ou au chaud	Il/elle entrepose les produits au chaud ou au froid selon les consignes du chef, ou de son représentant, et les législations en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer les enceintes pour entreposer les plats en portion (enceintes réfrigérées ou pour conservation au chaud) • Conserver au froid en vue d'une distribution différée • Conserver au chaud en vue d'une distribution différée

FONCTION 03 : Aider au service en respectant les instructions du cuisinier.

Activité décrite dans le PQ : 3.4.

Signaler au cuisinier les problèmes rencontrés.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
3.4.1. Expliquer clairement le problème rencontré après l'avoir identifié.	CM		Lors du service, l'apprenant(e) avertit immédiatement le chef, ou son représentant, lorsqu'il/elle constate un problème.	<ul style="list-style-type: none"> • Avertir le chef, ou son représentant, dès le constat d'un problème • S'exprimer clairement
3.4.2. Enregistrer la solution pour pouvoir l'appliquer en cas de récurrence du problème	CEP			

FONCTION 04 : Effectuer la plonge et la vaisselle.

Activité décrite dans le PQ : 4.1.

Organiser la plonge et la vaisselle.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
4.1.1. Utiliser le (les) lave-vaisselle à bon escient.	CM		De la mise en place au service, l'apprenant(e) organise la plonge et la vaisselle selon les directives du chef ou de son représentant. Il/elle fait la différence entre vaisselle et plonge.	<ul style="list-style-type: none"> • Suivre les directives propres à l'utilisation du lave-vaisselle (affichées) • Vérifier le lave-vaisselle, contrôler la propreté (cuve, filtre, écoulement) • Contrôler les réservoirs (détergent, produits de rinçage) • Adapter le mode de lavage • Utiliser rationnellement le lave-vaisselle.
4.1.2. Distinguer la vaisselle de la plonge.	CM		Il /elle utilise le lave-vaisselle à bon escient, il/elle procède à la plonge manuelle. Il/elle positionne correctement le matériel, l'outillage et la vaisselle dans le lave-vaisselle adéquat.	<ul style="list-style-type: none"> • Séparer la vaisselle de la plonge.
4.1.3. Positionner correctement le matériel, l'outillage et la vaisselle dans le lave vaisselle adéquat.	CM		Il/elle sort la vaisselle dans l'ordre et la range dans les endroits prévus.	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir le panier adéquat selon le matériel. • Agencer la vaisselle dans les paniers. • Rincer la vaisselle avant de passer le panier dans le lave-vaisselle
4.1.4. Procéder à la plonge manuelle.	CM		Il/elle applique les consignes et directives reprises au plan de nettoyage (connu et affiché).	<ul style="list-style-type: none"> • Doser le détergent selon les consignes • Effectuer la plonge manuelle du matériel utilisé selon les prescriptions du plan de nettoyage (connu et affiché)
4.1.5. Sortir la vaisselle dans l'ordre et la ranger dans les endroits prévus.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Trier la vaisselle, la ranger sur un chariot propre • Placer la vaisselle propre directement à sa place dans la zone de stockage prévue • Respecter les règles d'hygiène personnelle et professionnelle

FONCTION 05 : Remettre en ordre selon les instructions du cuisinier.

Activité décrite dans le PQ :5.1.

Nettoyer et entretenir le matériel et l'outillage, y compris les chaînes de distribution.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
5.1.1. Identifier les différents produits et le matériel d'entretien.	CM	Il/elle utilise les produits prévus dans le plan de nettoyage	Selon les instructions du chef ou de son représentant, l'apprenant/e nettoie et entretient le matériel et l'outillage, y compris les chaînes de distribution. Il/elle différencie les produits usuels d'entretien prévus dans le plan de nettoyage (connu et affiché). Il/elle applique le mode d'emploi des différents produits. Il/elle nettoie et entretient le matériel et l'outillage en respectant les règles de sécurité établies et rappelées par le plan de nettoyage (connu et affiché). Il/elle travaille dans un ordre logique et range le matériel selon les directives propres à l'établissement. Lors de situations particulières, il/elle applique les règles connues et affichées de désinfection du matériel. Il/ elle suit les prescriptions des plans d'entretien, les modalités imposées par les plans de nettoyage (connus et affichés).	<ul style="list-style-type: none"> Préparer le matériel et les produits d'entretien Respecter le plan de nettoyage (connu et affiché)
5.1.2. Appliquer les modes d'utilisation des différents produits.	CM			<ul style="list-style-type: none"> Respecter les consignes du plan de nettoyage (connu et affiché) lors de l'utilisation des différents produits
5.1.3. Respecter les règles de sécurité en nettoyant le matériel l'outillage.	CM	Il/elle respecte les consignes de sécurité lors du nettoyage et de la désinfection du matériel et l'outillage		<ul style="list-style-type: none"> Respecter les pictogrammes de sécurité. Appliquer les règles de sécurité en nettoyant le matériel Appliquer les règles de sécurité en nettoyant l'outillage
5.1.4. Appliquer les règles de désinfection du matériel.	CM			<ul style="list-style-type: none"> Désinfecter le matériel selon le plan de nettoyage (connu et affiché) Respecter les règles d'hygiène personnelle et professionnelle
5.1.5. Ranger le matériel selon l'organisation de la cuisine.	CM			<ul style="list-style-type: none"> Ranger le matériel aux endroits prévus à cet effet
5.1.6. Suivre les prescriptions des plans d'entretien.	CM	Il/elle respecte les modalités imposées par les plans de nettoyage		<ul style="list-style-type: none"> Appliquer les prescriptions des plans d'entretien lors de la plonge Appliquer les prescriptions des plans d'entretien lors du nettoyage des chaînes de distribution

FONCTION 05 : Remettre en ordre selon les instructions du cuisinier.

Activité décrite dans le PQ : 5.2.

Débarrasser, nettoyer et remettre en ordre la cuisine et les locaux annexes.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
5.2.1. Appliquer la réglementation, sur le recyclage et l'élimination des déchets.	CM		Selon les directives du chef ou de son représentant, lors de chaque réalisation pratique, de la mise en place à la fin du service, l'apprenant/e débarrasse, nettoie, remet en ordre la cuisine et les locaux annexes.	<ul style="list-style-type: none"> • Ranger les matières premières selon les normes en vigueur • Trier les déchets selon leur catégorie (déchets alimentaires, P.M.C et autres,...) • Respecter la réglementation en vigueur en ce qui concerne l'évacuation des déchets, de la mise en place à la fin du service • Choisir les produits d'entretien adéquat en fonction de la tâche demandée et du plan de nettoyage • Appliquer les consignes d'utilisation des produits d'entretien reprises sur le plan de nettoyage • Utiliser correctement les produits prévus dans le plan de nettoyage • Appliquer les règles d'hygiène lors du nettoyage de la cuisine et des locaux annexes • Nettoyer en respectant un ordre logique (matériel puis locaux) • Respecter les règles d'hygiène personnelle et professionnelle
5.2.2. Identifier les différents produits d'entretien.	CM	Il/elle utilise les produits prévus dans le plan de nettoyage	Il/elle travaille en suivant un ordre logique, il/elle différencie les produits d'entretien et les utilise de manière adéquate selon le plan de nettoyage (connu et affiché).	
5.2.3. Appliquer leurs modes d'utilisation respectifs.	CM			
5.2.4. Respecter les règles d'hygiène.	CM		Il/elle applique la réglementation sur le recyclage et l'élimination des déchets et respecte les règles d'hygiène.	
5.2.5. Travailler dans un ordre logique (matières premières, matériel puis locaux)	CM			

FONCTION 06 : Respecter les différentes réglementations et normes.

Activité décrite dans le PQ : 6.1.

Prendre connaissance des normes et des règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
<p>6.1.1</p> <p>Appliquer, les législations en vigueur concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'hygiène personnelle et professionnelle - La sécurité - La santé et l'ergonomie 	CM		<p>Lors de chaque réalisation pratique, l'apprenant/e respecte les différentes réglementations et normes.</p> <p>D'après les informations communiquées par le chef, ou le responsable, l'apprenant/e prend connaissance de la réglementation en vigueur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'hygiène professionnelle • Respecter les règles de sécurité • Appliquer les règles d'ergonomie propres au métier • Respecter la réglementation en vigueur pour préserver la santé • Différencier les pictogrammes de sécurité et d'hygiène • Respecter les pictogrammes de sécurité et d'hygiène inhérents à la profession • Respecter les règles d'hygiène personnelle
<p>6.1.2.</p> <p>Décrypter les pictogrammes</p>	CM		<p>Il/elle applique les règles d'hygiène personnelle, professionnelle et de sécurité selon la réglementation en vigueur.</p> <p>A chaque tâche effectuée, l'apprenant/e applique les règles d'ergonomie et de sécurité.</p> <p>A chaque situation d'apprentissage, l'apprenant/e reconnaît et respecte les pictogrammes.</p>	

FONCTION 06 : Respecter les différentes réglementations et normes.

Activité décrite dans le PQ : 6.2.

Prendre connaissance des règles de déontologie et d'éthique du métier.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
6.2.1. <i>Développer une moralité et une conscience professionnelle</i>	CEP		Lors des stages en entreprise et de chaque situation pratique, l'apprenant/e témoigne du respect, de la politesse, du savoir-vivre à l'égard de sa hiérarchie, des collègues de travail et de la clientèle. Il/elle prend connaissance des règles de déontologie et d'éthique du métier.	
62.2. Témoigner du respect, de la politesse, du savoir-vivre à l'égard de sa hiérarchie, des collègues de travail et de la clientèle.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de politesse envers les membres du personnel • Appliquer les règles de politesse envers les clients • Rester discret • Appliquer les règles de savoir-vivre

FONCTION 06 : Respecter les différentes réglementations et normes.

Activité décrite dans le PQ : 6.3.

Prendre connaissance des règlements de travail.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
6.3.1. Respecter le code du travail.	CM		D'après les informations communiquées par le responsable en matière de code du travail, l'apprenant/e prend connaissance de la réglementation en vigueur.	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer les articles du code du travail (connus et affichés)
6.3.2. Respecter le règlement d'ordre intérieur.	CM		Après avoir pris connaissance du règlement d'ordre intérieur de l'atelier de cuisine, l'apprenant/e respecte celui-ci.	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer les directives reprises dans le règlement d'ordre intérieur de l'atelier de cuisine

FONCTION 07 : S'intégrer dans la vie professionnelle.

Activité décrite dans le PQ : 7.1.

Travailler selon le rythme de travail et les nécessités du service.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
7.1.1. <i>S'adapter à la flexibilité inhérente au métier.</i>	CEP	Il/elle s'adapte aux changements d'horaire, de poste de travail, à condition que ceux-ci restent dans le cadre de la législation en vigueur.	Dans le cadre du travail du jour, l'apprenant/e s'adapte aux consignes données par le chef, il /elle change de poste et exécute la tâche demandée sans rechigner Dans le cadre du travail pratique, l'apprenant/e suit et applique les instructions du chef ou de son représentant.	
7.1.2. Respecter les consignes données.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les consignes du chef ou de son représentant en fonction des nécessités du service

FONCTION 07 : S'intégrer dans la vie professionnelle.

Activité décrite dans le PQ : 7.2.

Entretenir de bonnes relations avec les autres membres du personnel.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
7.2.1. Collaborer avec les autres membres du personnel.	CM		Lors des stages en entreprise, l'apprenant/e collabore avec les membres du personnel par une écoute active, un travail efficace afin de maintenir l'esprit d'équipe.	<ul style="list-style-type: none">• S'intégrer dans le milieu de travail• Travailler en équipe
7.2.2. Aider ses coéquipiers.	CM			<ul style="list-style-type: none">• Assister les coéquipiers dès que nécessaire

FONCTION 07 : S'intégrer dans la vie professionnelle.

Activité décrite dans le PQ : 7.3.

S'impliquer dans son travail.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
7.3.1. <i>Faire preuve de motivation.</i>	CEP	Lors des différentes périodes de stage, ou autres situations l'apprenant/e s'implique dans son travail et il /elle prend des initiatives à bon escient.	Dans les situations professionnelles rencontrées durant les périodes de stage, l'apprenant/e déploie des compétences professionnelles d'intégration qui permettent de conclure à une possible intégration dans une cuisine de collectivité.	
7.3.2. <i>Faire preuve de clairvoyance</i>	CEP			
7.3.3. Faire preuve de polyvalence.	CEP			
7.3.4. Faire preuve d'initiative à bon escient.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • S'impliquer dans son travail sans attendre les instructions du chef • Mettre en évidence ses ressources personnelles à l'intérieur de son champ d'action

Secteur professionnel : Hôtellerie-Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Métier : Commis de cuisine de collectivité
Troisième phase

COMPÉTENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques Cuisine

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour la certification de la 3e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
FONCTION 01	
1.1. Ranger les marchandises réceptionnées	
• Utiliser le thermomètre	
• Contrôler les températures de livraison	
• Déconditionner les marchandises	
• Eliminer les emballages (palette, film plastique, cartons)	
• Repérer la date de péremption sur les produits alimentaires	
• Effectuer un contrôle sensoriel des marchandises fragiles : viandes, poissons, fruits et légumes.(vue, odorat, toucher)	
• Ranger les marchandises en respectant l'échelle des températures (marchandises surgelées, réfrigérées, conservées au frais)	
• Respecter le SAC*	
• Décoder l'étiquetage des produits alimentaires en ce qui concerne la nature, la catégorie et la quantité	
• Vérifier l'étiquetage, DLC*, quantité, ...	
• Vérifier l'état de l'emballage (sale, déchiré, ouvert, conserves bosselées...)	
• Assister le responsable pour vérifier les fiches de réception des marchandises	
• Ranger les marchandises selon les consignes données	
• Avertir le chef, ou le responsable, en cas de doute où dès qu'une anomalie est constatée	

FONCTION 02	
2.1. Prendre connaissance du planning de production du jour et de la (des) fiche(s) technique(s) s'y rapportant et rassembler les matières premières nécessaires à la production.	
• Décoder la (les) fiche(s) technique(s) de fabrication	
• Nommer les différents mets composant le planning de production du jour	
• Maîtriser le vocabulaire technique usuel	
• Choisir les matières premières nécessaires à la réalisation du mets du jour	
• Choisir les produits alimentaires finis et semi-finis nécessaires à la réalisation du mets du jour	
• Utiliser le vocabulaire technique à bon escient.	

• Sortir les marchandises en respectant l'ordre chronologique de la mise en place	
• Respecter les principes de la marche en avant lors de la mise en place (contamination croisée)	
• Respecter la chaîne du froid lors de la mise en place	
• Vérifier la date limite d'utilisation (DLU)	
• Soulever une charge (produits, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention.	
• Déplacer une charge (produits, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention.	
• Déposer une charge (produits, matériel) en appliquant les règles d'ergonomie et de manutention.	
• Respecter les instructions concernant les règles d'organisation du plan de travail.	
• Ranger le plan de travail au fur et à mesure de la mise en place	
• Tenir le plan de travail propre tout au long de la mise en place	
• Utiliser les produits adéquats pour l'entretien du plan de travail	
• Respecter le plan de nettoyage.	
2.2. Déconditionner les produits	
• Evacuer les déchets d'emballage des produits déconditionnés lors de la mise en place	
• Se laver les mains après la manipulation de produits emballés	
2.3. Nettoyer, laver, éplucher, couper, tailler les légumes selon les nécessités	
• Choisir le matériel nécessaire à la/aux réalisation(s) du jour	
• Utiliser le vocabulaire technique	
• Choisir les appareils nécessaires à la/aux réalisation(s) du jour	
• Choisir l'outillage nécessaires à la /aux réalisation(s) du jour	
• Préparer le matériel, les appareils et l'outillage nécessaire à la à la/aux réalisation(s) pratique(s) du jour	
• Appliquer les consignes de sécurité propres au matériel, aux appareils et à l'outillage utilisé pour chaque activité	
• Utiliser les dispositifs spécifiques de sécurité	
• Utiliser les moyens de protection individuelle pour assurer la sécurité	
• Suivre le mode opératoire pour nettoyer des légumes	
• Suivre le mode opératoire pour laver des légumes	
• Suivre le mode opératoire pour éplucher des légumes	
• Découper en mirepoix, à l'aide d'un couteau, des légumes-racines	
• Découper en paysanne, à l'aide d'un couteau, des légumes-racines	
• Découper en brunoise, à l'aide d'un couteau, des légumes-racines	
• Découper en paysanne, à l'aide d'un couteau, des fruits légumiers	
• Découper en brunoise, à l'aide d'un couteau, des fruits légumiers	
• Ciseler des fines herbes	
• Ciseler des légumes-feuilles	
• Hacher des légumes-bulbes	
• Hacher des fines herbes	
• Émincer des légumes-bulbes	
• Émincer des champignons	
• Concasser, à l'aide d'un couteau, des tomates	
• Travailler en évitant les gaspillages	
• Appliquer les règles d'hygiène personnelle et professionnelle	
• Conditionner les produits à entreposer	
• Respecter la chaîne du froid, éviter la contamination croisée	
• Etiqueter les produits travaillés en respectant les législations en vigueur	
• Respecter les consignes du SAC	

• Entreposer les produits travaillés selon les consignes données	
2.4. Participer aux différentes étapes de la mise en place du planning de production.	
• Respecter le mode opératoire lors de la réalisation des mets prévus au planning	
• Respecter les règles d'hygiène spécifiques à la mise en place	
• Appliquer les consignes particulières en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène	
• Suivre le mode opératoire pour pocher	
• Suivre le mode opératoire pour sauter	
• Suivre le mode opératoire pour rôtir	
• Suivre le mode opératoire pour braiser	
• Suivre le mode opératoire pour frire	
• Suivre le mode opératoire pour cuire à la vapeur	
• Respecter les consignes du chef, ou de son représentant, concernant les temps de cuisson	
• Appliquer les techniques de cuisson tel que précisées dans le planning de production	
• Nettoyer et désinfecter le plan de travail entre les différentes tâches successives	
• Respecter la chaîne du froid	
• Eviter la contamination croisée	
• Entreposer les produits travaillés en respectant les techniques et moyens de conservation appropriés	
• Contrôler les températures de conservation et ou d'entreposage au chaud (bain-marie, chariots de stockage, armoires chauffantes, containers isothermes)	
• Contrôler les températures de conservation et ou d'entreposage au froid (armoires réfrigérées, containers isothermes)	
• Conditionner les produits à entreposer	
• Conserver séparément les produits préparés des produits non-préparés	
• Appliquer les règles d'hygiène personnelle et professionnelle	
• Etiqueter les produits travaillés en respectant les consignes et les législations en vigueur	
• Respecter les consignes du SAC	
2.5. Assurer la conservation des denrées alimentaires.	
• Appliquer les règles de rotation des stocks (FIFO)	
• Placer les denrées à conserver dans la chambre froide et/ou l'armoire réfrigérée en respectant les procédures d'entreposage au froid	
• Travailler de façon ordonnée	
• Respecter les consignes du SAC	
• Indiquer la date limite d'utilisation (DLU)	
• Respecter les consignes de stockage	
• Contrôler la température de stockage	
• Trier les déchets selon leur catégorie (déchets alimentaires, PMC et autres,...)	
• Respecter la réglementation en vigueur en ce qui concerne l'évacuation des déchets, de la mise en place à la fin du service	

FONCTION 03	
3.1. Dresser les buffets et les comptoirs.	
• Identifier les composants du buffet (mets et garnitures)	
• Identifier les composants des comptoirs (boissons, sauces, pain, beurre,...)	
• Placer les composants du buffet	
• Respecter le plan du buffet, des comptoirs	
• Travailler en respectant les délais imposés	
• Être attentif quant à l'opportunité de réalimenter les buffets et les comptoirs	
• Réassortir les différents buffets et comptoirs selon les besoins du service	
• Travailler avec soin	
3.2. Assister le cuisinier pendant l'envoi.	
• Respecter scrupuleusement les ordres du chef pendant le service (coup de feu)	
• Respecter les ordres pendant l'envoi	
• Suivre le mode opératoire donné pour assurer le service et l'envoi	
• Travailler dans les délais imposés	
• Dresser des mets selon le principe du travail à la chaîne	
• Respecter les règles d'hygiène personnelle et professionnelle	
3.3. Portionner et conditionner en vue d'une distribution différée.	
• Préparer l'outillage et le matériel nécessaires à la préparation des « portions »	
• Respecter les règles d'hygiène personnelle et professionnelle	
• Suivre les directives lors du dressage des portions (quantités et composants)	
• Suivre le mode opératoire lors du conditionnement en vue d'une distribution différée	
• Placer les étiquettes d'identification sur les portions, selon les directives du chef	
• Préparer les enceintes pour entreposer les plats en portions (enceintes réfrigérées ou pour conservation au chaud)	
• Conserver au chaud, ou au froid, en vue d'une distribution différée	
3.4. Signaler au cuisinier les problèmes rencontrés.	
• Avertir le chef, ou son représentant, dès le constat d'un problème	
• S'exprimer clairement	

FONCTION 04	
4.1. Organiser la plonge et la vaisselle	
• Suivre les directives propres à l'utilisation du lave-vaisselle (affichées)	
• Vérifier le lave-vaisselle, contrôler la propreté (cuve, filtre, écoulement)	
• Contrôler les réservoirs (détergent, produits de rinçage)	
• Adapter le mode de lavage	
• Utiliser rationnellement le lave-vaisselle	
• Séparer la vaisselle de la plonge	
• Choisir le panier adéquat selon le matériel	
• Agencer la vaisselle dans les paniers	
• Rincer la vaisselle avant de passer le panier dans le lave-vaisselle	
• Doser le détergent selon les consignes	
• Effectuer la plonge manuelle du matériel utilisé selon les prescriptions du plan de nettoyage (connu et affiché)	
• Trier la vaisselle, la ranger sur un chariot propre	
• Placer la vaisselle propre directement à sa place dans la zone de stockage prévue	
• Respecter les règles d'hygiène personnelle et professionnelle	

FONCTION 05	
5.1. Nettoyer et entretenir le matériel et l'outillage, y compris les chaînes de distribution.	
• Préparer le matériel et les produits d'entretien	
• Respecter le plan de nettoyage (connu et affiché)	
• Respecter les consignes du plan de nettoyage (connu et affiché) lors de l'utilisation des différents produits	
• Respecter les pictogrammes de sécurité	
• Appliquer les règles de sécurité en nettoyant le matériel	
• Appliquer les règles de sécurité en nettoyant l'outillage	
• Désinfecter le matériel selon le plan de nettoyage (connu et affiché)	
• Respecter les règles d'hygiène personnelle et professionnelle	
• Ranger le matériel aux endroits prévus à cet effet	
• Appliquer les prescriptions des plans d'entretien lors de la plonge	
• Appliquer les prescriptions des plans d'entretien lors du nettoyage des chaînes de distribution	
5.2. Débarrasser, nettoyer et remettre en ordre la cuisine et les locaux annexes.	
• Ranger les matières premières selon les normes en vigueur	
• Trier les déchets selon leur catégorie (déchets alimentaires, PMC et autres,...)	
• Respecter la réglementation en vigueur en ce qui concerne l'évacuation des déchets, de la mise en place à la fin du service	
• Choisir les produits d'entretien adéquats en fonction de la tâche demandée et du plan de nettoyage	
• Appliquer les consignes d'utilisation des produits d'entretien reprises sur le plan de nettoyage	
• Utiliser correctement les produits prévus dans le plan de nettoyage	
• Appliquer les règles d'hygiène lors du nettoyage de la cuisine et des locaux annexes	
• Nettoyer en respectant un ordre logique (matériel puis locaux)	
• Respecter les règles d'hygiène personnelle et professionnelle	

FONCTION 06	
6.1 . Prendre connaissance des normes et des règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.	
• Appliquer les règles d'hygiène professionnelle	
• Respecter les règles de sécurité	
• Appliquer les règles d'ergonomie propres au métier	
• Respecter la réglementation en vigueur pour préserver la santé	
• Différencier les pictogrammes de sécurité et d'hygiène	
• Respecter les pictogrammes de sécurité et d'hygiène inhérents à la profession	
• Respecter les règles d'hygiène personnelle	
6.2. Prendre connaissance des règles de déontologie et d'éthique du métier.	
• Appliquer les règles de politesse envers le personnel	
• Appliquer les règles de politesse envers les clients	
• Rester discret	
• Appliquer les règles de savoir-vivre	
6.3. Prendre connaissance des règlements de travail.	
• Appliquer les articles du code du travail (connus et affichés)	
• Appliquer les directives reprises dans le règlement d'ordre d'intérieur de l'atelier de cuisine	

FONCTION 07	
7.1. Travailler selon le rythme de travail et les nécessités du service.	
• Appliquer les consignes du chef, ou de son représentant, en fonction des nécessités du service	
7.2. Entretenir de bonnes relations avec les autres membres du personnel	
• S'intégrer dans le milieu de travail	
• Travailler en équipe	
• Assister les coéquipiers dès que nécessaire	
7.3. S'impliquer dans son travail.	
• S'impliquer dans son travail sans attendre les instructions du chef	
• Mettre en évidence ses ressources personnelles à l'intérieur de son champ d'action	
TOTAL DES COMPETENCES-SEUILS	171

Secteur professionnel : Hôtellerie-Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Métier : Commis de cuisine de collectivité

Troisième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Cuisine

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Compléter un bon de commande simple
Compléter un bon de livraison simple
Réaliser des découpes particulières pour les garnitures
Préparer une viande à la cuisson : <ul style="list-style-type: none">- parer,- barder,- ficeler
Habiller une viande : <ul style="list-style-type: none">- parer,- flamber
Habiller un poisson : <ul style="list-style-type: none">- ébarber,- parer,- écailler
Habiller un gibier : <ul style="list-style-type: none">- flamber,- parer,- barder,- ficeler
Travailler à un rythme soutenu
S'impliquer dans le travail
Assurer des prestations particulières pour autant que celles-ci restent dans le cadre légal

Secteur professionnel : Hôtellerie-Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Métier : Commis de cuisine de collectivité

Troisième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Technologie

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Reconnaître les produits alimentaires d'utilisation courante en rapport avec les menus du jour
Identifier le matériel propre à la préparation des mets du jour en utilisant le vocabulaire technique adéquat
Énoncer le vocabulaire technique en rapport avec le matériel utilisé pour la préparation des mets du jour
Énoncer les règles de base de l'organisation du travail
Énoncer les termes techniques en rapport avec les techniques de nettoyage, lavage, épluchage, découpe et cuisson des légumes
Énoncer les termes techniques en rapport avec les techniques de cuisson utilisées pour la préparation des mets
Identifier le matériel d'entreposage des produits
Citer les différents modes de cuisson
Énoncer le principe du travail à la chaîne
Énoncer les normes en vigueur concernant la conservation des denrées alimentaires
Décoder les dates de péremption
Décoder les étiquettes (nom du produit, quantités, températures et moyens de conservation)
Différencier un bon de commande ou de livraison d'une facture
Identifier les produits d'entretien et de désinfection propres à la restauration
Déterminer les zones de rangement de la cuisine en rapport avec les charges
Déterminer les zones de rangement dans les réserves en rapport avec les charges
Répertorier différentes présentations et décorations de plats
Se situer dans la hiérarchie des postes (brigade de cuisine)
Être attentif au respect de la législation concernant les horaires de travail
Prendre connaissance du R.O.I. (règlement d'ordre intérieur) du lieu de travail
Être attentif à certains articles de la législation du travail (droits et devoirs)

Remarque :

Une étroite collaboration entre le professeur du cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours de technologie est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Hôtellerie-Alimentation
Groupe professionnel : Restauration
Métier : Commis de cuisine de collectivité

Troisième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Hygiène et sécurité

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Identifier les postures ergonomiques en rapport avec le métier par la réalisation d'exercices pratiques
Énoncer le principe de la « marche en avant »
Citer les règles d'hygiène propres à l'entreposage des produits en respectant la législation
Citer les différentes températures de conservation des denrées alimentaires
Relever les températures des lieux d'entreposage des denrées alimentaires
Identifier les pictogrammes de sécurité inhérents à la profession
Identifier les pictogrammes d'hygiène inhérents à la profession
Citer les règles d'hygiène professionnelle
Énoncer les règles d'hygiène spécifiques à l'utilisation du matériel et de l'outillage
Énoncer les règles à respecter en ce qui concerne la santé du travailleur par rapport au métier
Citer les causes d'accident dans la profession
Énoncer les règles de base de la législation et les moyens de prévention en ce qui concerne les principe de gestion « HACCP »
Énoncer les consignes de sécurité et d'hygiène propres à l'habillage des viandes, volailles, gibiers

Remarque :

Une étroite collaboration entre le professeur du cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'hygiène et sécurité est absolument nécessaire.

Références bibliographiques

- Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins.
Publication:
Vereniging voor Gemmeenschapsrestaurateurs België,
Hoofden Facilitaire Diensten van Verzorgingsinstellingen
Fédération Francophone des Cuisines d'Entreprises ,
Association des Gestionnaires Hôtelières en milieu Hospitalier.
Version 1 dd 17-01-08
Eikenberglaan 23
3020 Winksele
Tel: 016 48 97 98 e-mail VGRB@VGRB.be
- Michel MAINCENT, Cuisine de référence, Préparation et techniques de base, Fiches techniques de fabrication,
Éditions B.P.I., Rue Duc, 5 – F. 75018 PARIS.
- Robert LABAT – Richard LEMAN – Michel MAINCENT, Technologie culinaire, 1^{ère} année, Personnel – Équipements – Matériel – Hygiène et sécurité, Éditions B.P.I.
- Robert LABAT – Richard LEMAN – Michel MAINCENT, Technologie culinaire, 2^{ème} année, Éditions B.P.I. 1998.
- J.P. LEGLAND – J.M. WOLFF – Jean DROUANT, Technologie culinaire à la carte, Tome I, Éditions Jaques LANORE.