



Commis de cuisine

Référentiel de formation

Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)

Le référentiel de formation présente un ensemble cohérent et significatif de compétences à acquérir dans un curriculum de formation. Il est conçu selon une démarche qui tient compte à la fois de facteurs tels que les besoins de formation, la situation de travail, les buts ainsi que les moyens pour réaliser la formation. Il décrit un dispositif de formation dans lequel pourra être implanté le référentiel par l'élaboration d'un guide pédagogique qui devra tenir compte des spécificités régionales.

Le référentiel de formation « commis de cuisine » vise à former des personnes aptes, par leur niveau de qualification, à exercer le métier de commis de cuisine, dans des établissements du secteur formel, d'entrée de gamme (*Ravinala*) ou plus hauts de gamme (étoiles). Il intègre aussi la possibilité d'une autocréation d'entreprise après la formation par les apprenants.



Section 1 – Présentation générale du programme

1.1 Les buts du référentiel de formation :

Le programme *Commis de cuisine* prépare à l'exercice du métier de commis de cuisine à Madagascar. Il prépare aussi la future mobilité des professionnels dans la région en anticipant le futur cadre malgache de qualification (CMQ). Ce programme vise à former des commis de cuisine aptes à travailler dans des établissements de différents niveaux.

Le commis de cuisine est un employé qualifié. La formation doit permettre d'accéder à niveau de qualification qui peut déboucher à l'entrée du marché du travail sur un poste de commis de cuisine dans les petites structures (*Ravinala*) ou sur un poste de « commis de cuisine » dans les plus grandes.

Le métier de commis de cuisine consiste à exécuter les tâches préliminaires de la production culinaire, y compris la préparation des viandes et poissons, effectuer des préparations simples, effectuer des travaux de nettoyage des locaux, des ustensiles et des batteries de cuisine. A Madagascar, dans de plus petites structures (*Ravinala*), il doit aussi être capable, après sa formation, d'assurer l'approvisionnement et de produire de façon autonome des mets simples.

De plus, conformément aux buts généraux de la formation professionnelle, le programme *commis de cuisine* vise à :

- rendre la personne efficace dans l'exercice d'un métier, soit :
 - lui permettre, dès l'entrée sur le marché du travail, de jouer les rôles, d'exercer les fonctions et d'exécuter les tâches et les activités associées à un métier ;
 - lui permettre d'évoluer dans un milieu de travail (avec des connaissances et des habiletés en matière de communication, de résolution de problèmes, de prise de décisions, d'esprit critique, d'éthique, de santé, de sécurité, etc.)
- favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle, soit :
 - lui faire connaître le marché du travail en général à Madagascar ainsi que le contexte particulier du métier choisi ;
 - lui faire connaître ses droits et responsabilités comme travailleur ou travailleuse ;
- favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement de savoirs professionnels, soit :
 - lui permettre de développer son autonomie et sa capacité d'apprendre ainsi que d'acquérir des méthodes de travail ;
 - lui permettre de comprendre les principes sous-jacents aux techniques et aux technologies utilisées ;
 - lui permettre de développer sa faculté d'expression, de créativité, son sens de l'initiative et son esprit d'entreprise ;
 - lui permettre d'adopter des attitudes essentielles à son succès professionnel, de développer son sens des responsabilités et de viser l'excellence ;
- Assurer la mobilité professionnelle de la personne, soit :
 - lui permettre d'adopter une attitude positive à l'égard des changements ;
 - lui permettre de se donner des moyens pour gérer sa carrière, notamment par la sensibilisation à l'entreprenariat.

1.2 Les intentions éducatives

En plus des buts et objectifs explicitement visés par le programme, il est souhaitable que les formateurs et le personnel pédagogique des établissements accordent une attention privilégiée aux valeurs et aux préoccupations importantes qui pourront guider la mise en œuvre et l'application du programme d'études.

Pour le programme *Commis de cuisine*, les interventions respecteront les intentions éducatives suivantes :

- 1- anticiper et prévoir des actions (*tsinjoezaka*)
- 2- réagir à un événement
- 3- mémoriser de l'information
- 4- développer la préoccupation du travail appliqué

Document de travail

Section 2 – Le scénario de formation

2.1 Tableau de synthèse du programme de formation

Compétences particulières

Nombre de compétences : 19		Durée de la formation : 3308 h	
Code du programme : CC – Commis de cuisine		Valeur en unités : 12 heures	
Code	Unité de référence	Durée (heures)	Unités*
CC – 01	Préparation au service	48	4
CC – 02	Entretien des équipements et des espaces	24	2
CC – 03	Entretien du matériel	24	2
CC – 04	Préparation du poste de travail	24	2
CC – 05	Transformation des produits alimentaires	48	4
CC – 06	Préparations froides de base	48	4
CC – 07	Préparations chaudes de base	60	5
CC – 08	Préparations froides élaborées	60	5
CC – 09	Préparations chaudes élaborées	60	5
CC – 10	Préparations pâtisseries de base	60	5
CC – 11	Qualités organoleptiques	36	3
CC – 12	Opérations de fin de service	36	3
CC – 13	Produits alimentaires industriels	24	2
CC – 14	Desserts et pâtisseries	60	5
CC – 15	Service du petit-déjeuner	24	2
CC – 16	Repas du personnel	48	4
CC – 17	Participation à la production culinaire I	60	5
CC – 18	Participation à la production culinaire II	36	3
CC – 19	Gestion des approvisionnements	48	4
		828	69

* Une unité équivaut à 12 heures (une semaine) de formation (modules Compétences Particulières en Milieu Professionnel)

Enseignement Général Appliqué

Nombre de matières : 8		Durée de la formation : 3308 h	
Code du programme : CC – Commis de Cuisine			
Code du cours	Titre du cours	Durée (heures)	
	Pôle Enseignement Général Appliqué		
	Pôle Sciences (2 heures hebdomadaires)		
MAT	Mathématiques appliquées		69
SCI	Sciences appliquées		69
	Pôle langues (4 heures hebdomadaires)		
FLP	Français de l'hôtellerie		138
ANG	Anglais de l'hôtellerie		138
	Pôle Développement Personnel		
	Pôle Développement professionnel (2 heures hebdomadaires)		
EDD	Education au Développement Durable		69
PRO	Professionnalisation		69
	Pôle Développement personnel (4 heures hebdomadaires)		
EPS	Education Physique et Sportive		138
DVP	Développement Personnel		138
			828

REFERENTIEL DE FORMATION

Service en milieu professionnel

Le temps de service en milieu professionnel peut prendre la forme :

- d'un service en hôtel-restaurant d'application (HRA)
- de stages en entreprises

Le volume total de ces phases de formation doit atteindre **50 % du temps de formation**, le disposition étant lié aux contraintes et aux opportunités du centre de formation (HRA, entreprises ou plateau technique à proximité).

A titre d'exemple, la répartition de 1676 heures peut être la suivante :

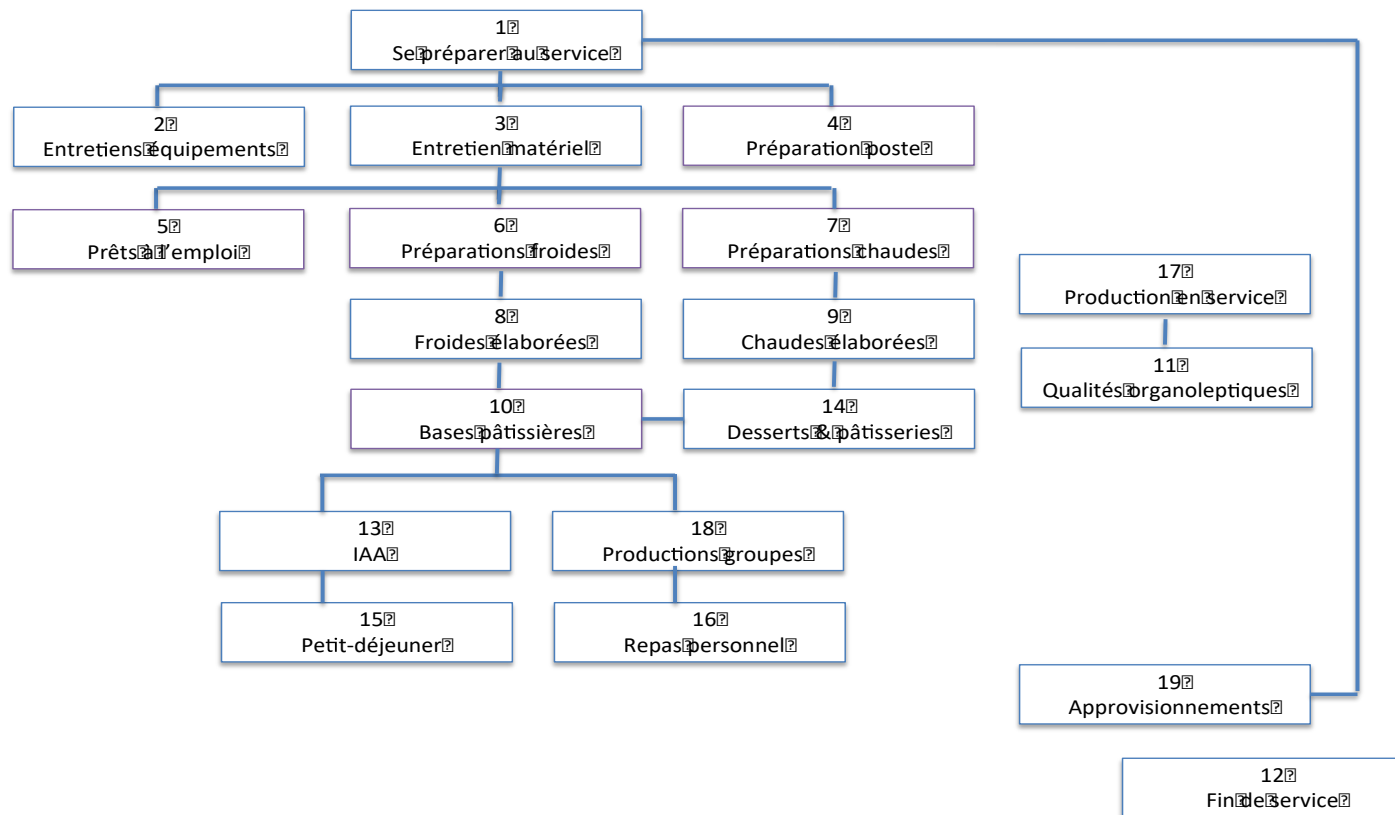
En Hôtel-Restaurant d'Application (HRA) : 2 services de 6 h par semaine (hormis les 4 premières semaines du premier semestre), soit **756 heures**

En stages en entreprises : 23 semaines de 40 heures sur des lieux de stages différents et par périodes de 2 mois, soit **920 heures**

Document de travail

2.2 Le logigramme de la séquence d'acquisition des compétences

Un logigramme des compétences est une représentation schématique de l'ordre dans lequel les compétences devraient être acquises. Il assure une planification globale de l'ensemble du programme et permet de voir l'articulation qui existe entre les compétences. Ce type de planification vise à assurer une certaine cohérence et une progression des apprentissages. Le logigramme permet d'offrir une représentation complète du programme contrairement à la matrice des compétences qui ne présente qu'un ordre séquentiel. Cependant, le logigramme respecte la matrice et ne porte ici que sur les compétences particulières, qui seront l'objet de l'enseignement modulaire. Enfin, il permet de tenir compte, pour une compétence donnée, des acquisitions préalables, de celles se déroulant parallèlement et de celles qui sont encore à venir.



REFERENTIEL DE FORMATION

PROGRAMME – COMMIS DE CUISINE

SEMESTRE : 1		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	Total	
CODE	MODULES																									
CC - 01	Se préparer en vue du service (hygiène, tenue professionnelle)	12	12	12	12																					48
CC - 02	Effectuer l'entretien des équipements et des espaces					4	4	4	4	4	4															24
CC - 03	Effectuer l'entretien du petit matériel et des outils de travail					4	4	4	4	4	4															24
CC - 04	Préparer le poste de travail					4	4	4	4	4	4															24
CC - 05	Transformer les produits alimentaires bruts en produits alimentaires prêts à l'emploi											4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
CC - 06	Réaliser les préparations froides de base (mets froids, H.O., salades...)											4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
CC - 07	Réaliser les préparations chaudes de base (potages, œufs, hors d'œuvre, bases de sauces...)											4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	12	60

A la fin du premier semestre, l'élève maîtrise les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, le travail des produits bruts et la réalisation des techniques culinaires simples. Maîtrisant son environnement professionnel direct, il va pouvoir acquérir, de façon cohérente et structurée, la base des techniques culinaires avancées.

SEMESTRE : 2

CC - 17	Contribuer à la production culinaire pendant le service	12	12	12	4	4	4	4	4	4																60
CC - 08	Réaliser les préparations froides élaborées (sauces, terrines...)				4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	4	4	4									60
CC - 09	Réaliser les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons)				4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	4	4	4									60
CC - 11	Evaluer les qualités organoleptiques des préparations et des denrées														4	4	4	12	4	4	4					36
CC - 10	Effectuer la préparation des bases pâtisseries simples																		4	4	4	6	6	6		30
CC - 14	Préparer les desserts et les pâtisseries																		4	4	4	6	6	6		30

A la fin du deuxième semestre, l'élève maîtrise la mise en œuvre des fiches techniques et la réalisation intégrale de mets et de menus simples. Sur la base des deux premiers semestres, l'élève se familiarise avec le monde de l'entreprise (stage) et perfectionne les techniques et gestes de base.

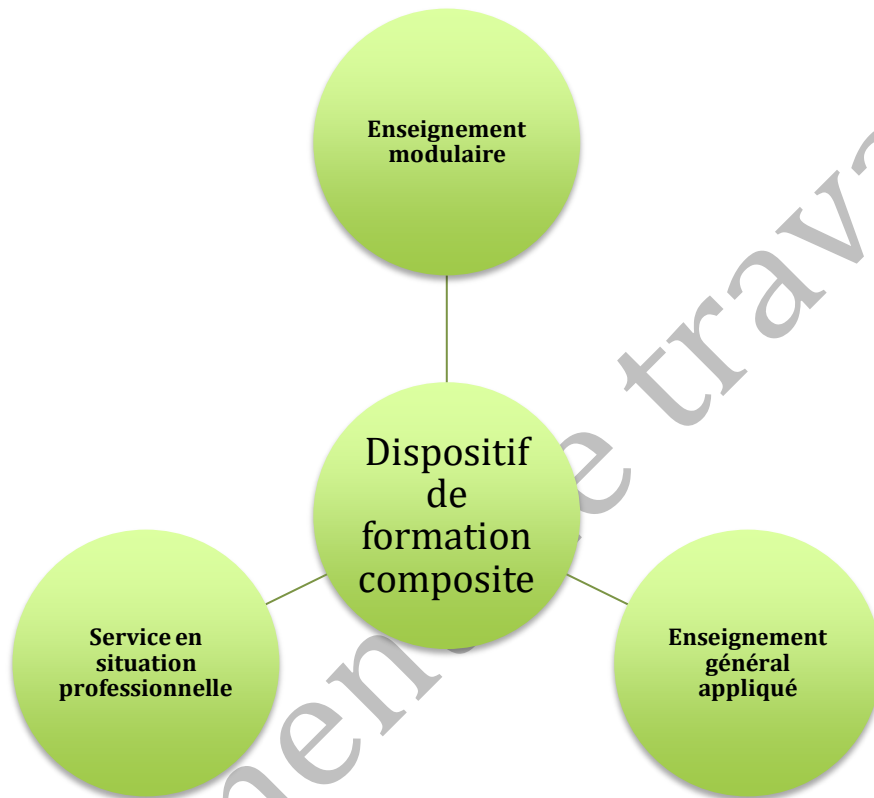
REFERENTIEL DE FORMATION

SEMESTRE : 3		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	Total	
CC - 10	Effectuer la préparation des bases pâtisseries simples	6	6	6	6	6																			30	
CC - 14	Préparer les desserts et les pâtisseries	6	6	6	6	6																			30	
CC - 13	Elaborer les préparations à partir des produits semi-finis issus de l'industrie agro-alimentaire						6	6	6	6															24	
CC - 18	Contribuer à la production culinaire pour les groupes						6	6	6	6	12														36	
CC - 15	Réaliser les mets pour le service du petit-déjeuner											6	6	6	6										24	
CC - 16	Réaliser les mets pour le repas du personnel											6	6	6	6	12	12								48	
CC - 19	Participer aux approvisionnements																	12	12	12	12				48	
CC - 12	Effectuer les opérations de fin de service																						12	12	12	36
A la fin du troisième semestre, l'élève maîtrise les compétences les plus techniquement avancées de sa formation et possède une sérieuse autonomie pour mener intégralement un service type. Il est apte à offrir à ses futurs employeurs l'assurance d'une approche professionnelle des arts culinaires ; la pratique assidue des techniques et gestes de base lui permettront, à moyen terme, de piloter une petite équipe.																										
Total d'heures par semaine		12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	276

Section 3 – Contenu de la formation

3.1 Dispositif de formation

Les programmes d'études pour le métier de commis de cuisine à Madagascar ont été élaborés comme une formation initiale. Le dispositif de formation est composite :



REFERENTIEL DE FORMATION

3.2 Fiches descriptives des compétences particulières

Code : CC - 01

Durée (h) : 48

ENONCE DE LA COMPETENCE

Se préparer en vue du service (hygiène, tenue professionnelle...)

CONTEXTE DE REALISATION

- Consignes : - Etre prêt à intervenir en milieu professionnel
- Supports de référence : - A partir de données verbales, écrites (consignes, procédures, affiches...)
- Environnement : - Dans les espaces sanitaires de l'entreprise (sanitaires, douches, vestiaires, etc.)
- Matériel : - Produits de soin du corps, tenues vestimentaires professionnelles, équipement sanitaire...
- Champ d'application : - Pour toute intervention en milieu professionnel
- Pour toute personne en contact ou non avec le vahiny

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée des documents internes
- Compréhension, interprétation des informations
- Respect des consignes
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité
- Respect des procédures
- Respect de la tenue professionnelle

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

- Connaissances : - Ensemble des documents, procédures internes relatifs à la tenue professionnelle et à l'hygiène du corps
- Différents produits de soin du corps
- Connaissance scientifique appliquée à l'hygiène, à la sécurité en milieu professionnel
- Habiletés : - Mémorisation
- Rapidité d'exécution, d'intervention
- Attitudes : - Rigueur dans l'hygiène du corps, dans le processus d'habillement
- Respect des consignes, des informations

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Arriver en milieu professionnel	<ul style="list-style-type: none">- Respect des consignes de discrétion vis-à-vis des vahiny- Respect des lieux de circulation extérieurs (voies d'accès, parking, etc.)- Respect des lieux de circulation intérieurs (entrée du personnel, portes, couloirs, escaliers...)- Orientation conforme dans les locaux- Respect des zones vestiaires (hommes/femmes)
2- Se laver	<ul style="list-style-type: none">- Usage approprié de l'eau- Connaissance des différents lieux, équipements adaptés à la toilette du corps- Connaissance, usage maîtrisé des produits de soin du corps (savons, <i>alamo</i>, shampoings, etc.)- Connaissance, usage maîtrisé des accessoires de soin du corps (gant, brosse à ongle, etc.)- Connaissance des zones du corps propices au développement bactérien- Aptitude à se laver de façon préventive, curative- Capacité à repérer d'éventuelles blessures, liaisons susceptibles de s'infecter- Réaction appropriée devant le constat d'une liaison, d'une blessure- Aptitude à se sécher à l'issue de la séance de lavage (élimination de toute trace d'humidité, etc.)- Aptitude à restituer le lieu en excellent état de propreté- Vérification systématique du bon arrêt des sources d'énergie (interrupteurs, robinets, etc.)- Aptitude à repérer, signaler tout éventuel dysfonctionnement des installations (arrivée d'eau, canalisation, etc.)
3- Utiliser les sanitaires	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de sanitaires (configuration, fonctionnement, etc.)- Aptitude à utiliser un espace sanitaire conformément aux règles d'hygiène, de sécurité- Aptitude à restituer le lieu en excellent état de propreté- Aptitude à se laver les mains conformément aux normes sanitaires en vigueur (timing, produit, gestes, etc.)- Vérification systématique du bon arrêt des sources d'énergie (interrupteurs, chasse d'eau, etc.)- Aptitude à repérer, signaler tout éventuel dysfonctionnement des installations (arrivée d'eau, canalisation, etc.)
4- Se déshabiller	<ul style="list-style-type: none">- Manipulation respectueuse des vêtements retirés- Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)- Capacité à ranger ses effets de façon logique, ordonnée, efficace, sécurisée- Aptitude à repérer, à réagir face à toute éventuelle anomalie (souillure, accroc, décousure, etc.)

REFERENTIEL DE FORMATION

5- S'habiller	<ul style="list-style-type: none">- Respect de la logique d'habillement (du bas vers le haut, chaussures en dernier, etc.)- Manipulation respectueuse des vêtements (état de propreté, repassage, intégrité, etc.)- Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)- Capacité à s'habiller rapidement- Vérification systématique du bon arrêt des sources d'énergie (interrupteurs, etc.)
6- Quitter les lieux de préparation	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à restituer tout lieu utilisé en excellent état de propreté- Réactivité devant un lieu en état de propreté non conforme (nettoyage, rangement, etc.)- Vérification systématique du bon arrêt des éclairages (ampoules, néons, interrupteurs, etc.)- Vérification systématique du bon arrêt des arrivées d'eau (robinets, douches, chasses d'eau, etc.)- Aptitude à repérer, signaler tout éventuel dysfonctionnement des installations (arrivée d'eau, canalisation, etc.)- Vérification de la bonne sécurisation des accès à protéger (serrures, casiers-vestiaires, fenêtres, etc.)
7- Rejoindre les espaces de travail	<ul style="list-style-type: none">- Respect des lieux de circulation intérieurs (entrée du personnel, portes, couloirs, escaliers...)- Salutation appropriée des personnes rencontrées- Orientation conforme dans les locaux- Souci d'éviter toute nouvelle souillure (mains, vêtements, etc.)

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 02

Durée (h) : 24

ENONCE DE LA COMPETENCE

Effectuer l'entretien des équipements et des espaces

CONTEXTE DE REALISATION

- Consignes :
 - Démarche préalable à toute préparation culinaire
 - Connaissance des normes d'hygiène, connaissance et respect du matériel
- Supports de référence :
 - A partir de données verbales, écrites (consignes, procédures, protocoles/plans de nettoyage, étiquettes)
- Environnement :
 - Dans les espaces liés aux préparations culinaires (cuisine, pâtisserie, économat)
- Matériel :
 - Ensemble des équipements de cuisine, des surfaces
- Champ d'application :
 - Pour apprêter les équipements et les espaces à toute mise en œuvre culinaire
 - Pour garantir le respect des normes d'hygiène, de sécurité des personnels et des vahiny
 - Pour vérifier leur fonctionnalité, pérenniser leur durée de vie
 - Approche qualité à la base de tout apprentissage des arts culinaires

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

- Connaissances :
 - Différentes gammes de produits d'entretiens (détergents, désinfectants)
 - Différents espaces (vestiaires, sanitaires, circulations, quai de livraison, stockage, préparations, service/envoi...)
 - Différents types de matériaux et surface
 - Caractéristiques techniques et fonctionnement des différents matériels
 - Différents instruments et outils de nettoyage
 - Documents internes (check-lists, procédures, plan de nettoyage...)
- Habiletés :
 - Aptitude à identifier les différentes formes de souillures
 - Résistance physique, endurance en station debout, capacité à manipuler des charges lourdes
 - Rapidité d'exécution, d'intervention, efficacité, respect du temps imparti
- Attitudes :
 - Organisation, planification
 - Postures ergonomiques
 - Propreté, sens de l'hygiène
 - Dynamisme, attitude pro-active
 - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages
 - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer l'emplacement	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Ouverture, éclairage et aération appropriés des lieux d'intervention- Identification et planification des lieux d'intervention- Débarrassage préalable du matériel de cuisine souillé
2- Préparer les outils, les produits d'entretien	<ul style="list-style-type: none">- Identification des tâches à accomplir et des matériaux à nettoyer- Choix approprié des outils de nettoyage- Choix approprié et respect du dosage des produits d'entretien
3- Nettoyer les surfaces	<ul style="list-style-type: none">- Respect de la verticalité du processus de nettoyage (du haut vers le bas)- Respect de la chronologie des étapes d'entretien (lavage, rinçage, séchage, etc.)- Choix approprié des outils selon l'action à effectuer- Choix approprié des produits d'entretien selon les matériaux à nettoyer- Respect du temps imparti
4- Nettoyer les équipements	<ul style="list-style-type: none">- Respect de la verticalité du processus de nettoyage (du haut vers le bas)- Respect de la chronologie des étapes d'entretien (lavage, rinçage, séchage, etc.)- Choix approprié des outils de nettoyage, des produits d'entretien pour les équipements froids, leurs accessoires- Choix approprié des outils de nettoyage, des produits d'entretien pour les équipements chauds, leurs accessoires- Choix approprié des outils, des produits d'entretien pour les équipements à température neutre, leurs accessoires- Respect des normes de sécurité dans la manipulation des équipements- Respect du temps imparti
5- Vérifier le travail effectué	<ul style="list-style-type: none">- Respect du processus d'autocontrôle- Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant- Respect de l'implantation des équipements dans les espaces d'intervention- Conformité de la propreté aux critères d'hygiène
6- Ranger les outils	<ul style="list-style-type: none">- Nettoyage sécuritaire des outils de nettoyage- Rangement efficace et approprié des outils de travail et des produits d'entretien

Code : CC - 03

Durée (h) : 24

ENONCE DE LA COMPETENCE

Effectuer l'entretien du petit matériel et des outils de travail

CONTEXTE DE REALISATION

- Consignes :
 - Démarche préalable à toute préparation culinaire
 - Connaissance des normes d'hygiène, connaissance et respect du matériel
- Supports de référence :
 - A partir de données verbales, écrites (consignes, procédure, protocoles/plans de nettoyage, étiquettes)
- Environnement :
 - Dans les espaces liés aux préparations culinaires (cuisine, pâtisserie, économat)
- Matériel :
 - Ensemble du petit matériel de cuisine (préparations froides, chaudes, matériel de pâtisserie)
- Champ d'application :
 - Pour apprêter le matériel de cuisine à toute mise en œuvre culinaire
 - Pour garantir le respect des normes d'hygiène, de sécurité des personnels et des vahiny
 - Pour vérifier leur fonctionnalité, pérenniser leur durée de vie
 - Approche qualité à la base de tout apprentissage des arts culinaires

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

- Connaissances :
 - Différentes gammes de produits d'entretiens (détergents, désinfectants, vinaigre, eau...)
 - Différents types de matériaux, polymères, inoxydable, bois...
 - Différents instruments et outils de nettoyage
 - Documents internes (check-lists, procédures...)
- Habiletés :
 - Aptitude à identifier les différents types et formes de souillures
 - Dextérité manuelle
 - Rapidité d'exécution, d'intervention, efficacité, respect du temps imparti
- Attitudes :
 - Organisation, planification
 - Postures ergonomiques
 - Propreté, sens de l'hygiène
 - Dynamisme, attitude proactive
 - Méticulosité, rigueur
 - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages
 - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes

ELEMENTS DE LA COMPETENCE

CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- 1- Se préparer et préparer son poste de travail
 - Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)
 - Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète
 - Identification et planification du matériel à entretenir

REFERENTIEL DE FORMATION

- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail

2- Préparer les outils, les produits d'entretien	<ul style="list-style-type: none">- Identification des tâches à accomplir et des matériels à nettoyer- Choix approprié des outils de travail- Choix approprié et respect du dosage des produits d'entretien
3- Entretien le petit matériel de cuisine	<ul style="list-style-type: none">- Technique(s) d'intervention sur couteaux, ustensiles, batterie de cuisine, petits équipements- Choix approprié de la méthode- Dosage approprié des produits d'entretien- Sécurité des manipulations- Efficacité et efficacité d'exécution
4- Gérer le linge de cuisine	<ul style="list-style-type: none">- Exactitude de l'inventaire du linge souillé avant départ en buanderie (lavettes, torchons, tabliers)- Identification et signalement des défauts du linge (accrocs, brûlures...)- Rédaction cohérente et adaptée de la réquisition de linge propre- Exactitude de l'inventaire du linge propre obtenu de la lingerie- Répartition cohérente et organisée du linge propre en vue de son utilisation- Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)
5- Finaliser les opérations d'entretien du matériel	<ul style="list-style-type: none">- Autocontrôle du travail effectué- Conformité de la propreté aux critères d'hygiène et de sécurité- Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant- Exactitude de l'inventaire des articles nettoyés- Répartition cohérente et organisée des articles nettoyés en vue de la mise en place, du stockage- Rangement efficace et approprié des outils de nettoyage, des produits d'entretien

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 04

Durée (h) : 24

ENONCE DE LA COMPETENCE

Préparer le poste de travail

CONTEXTE DE REALISATION

- Consignes :
 - Démarche préalable à toute préparation culinaire
 - Connaissance des fonctions du matériel, du mobilier, des espaces de travail
 - Aptitude à la gestion et l'aménagement des espaces
- Supports de référence :
 - A partir de données verbales, écrites (consignes, procédure, protocoles/plans de nettoyage, étiquettes)
- Environnement :
 - Dans les espaces liés aux préparations culinaires (cuisine, pâtisserie, économat)
- Matériel :
 - Ensemble des équipements, du petit matériel de cuisine et de pâtisserie
- Champ d'application :
 - Pour apprêter les espaces, matériels, ustensiles à la mise en œuvre des techniques culinaires
 - Pour organiser les espaces, matériels, ustensiles en vue du service
 - Approche qualité à la base de tout apprentissage des arts culinaires

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

- Connaissances :
 - Agencement des différents équipements et espaces, depuis le quai de livraison jusqu'au passe du Chef
 - Les différents équipements de cuisine (préparation, cuisson, finition, conservation, stockage...)
 - Les différents matériels de cuisine (matériel mobile de préparation, de débarrassage, de cuisson, coutellerie, etc.)
 - Les différents espaces, matériels, ustensiles de préparation, de cuisson, de conservation
 - Documents internes (check-lists, procédures, fiches de fonction, fiches techniques, etc.)
- Habiletés :
 - Dextérité manuelle
 - Ergonomie dans le transport du mobilier, des équipements, des ustensiles
 - Rapidité d'exécution, d'intervention, efficacité, respect du temps imparti
- Attitudes :
 - Organisation, planification
 - Postures ergonomiques
 - Propreté, sens de l'hygiène
 - Dynamisme, attitude pro-active
 - Meticulosité, rigueur
 - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages
 - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer l'intervention	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Identification et planification des espaces, équipements, ustensiles à mettre en place
2- Préparer les espaces à mettre en place	<ul style="list-style-type: none">- Prise d'informations et de consignes (consignes orales, fiches de fonction, procédures, etc.)- Vérification des espaces de circulation- Vérification de l'ouverture des issues, de l'éclairage approprié des lieux d'intervention- Vérification de la conformité d'hygiène, de sécurité des espaces de travail (surfaces, sols, etc.)- Capacité d'analyse des dysfonctionnements, réactivité- Capacité à prioriser et/ou répartir l'utilisation d'un même espace entre deux/plusieurs collègues
3- Préparer les équipements à mettre en place	<ul style="list-style-type: none">- Prise d'informations et de consignes (consignes orales, fiches de fonction, procédures, etc.)- Vérification des sécurités gaz, électricité (piano, équipements chauds, etc.)- Vérification de la conformité d'hygiène, de sécurité des équipements (propreté, stabilité...)- Vérification des équipements par partie, par zone, par ordre d'utilisation- Vérification des accessoires liés à l'hygiène (savon, papier absorbant, etc.)- Capacité à prioriser et/ou répartir l'utilisation d'un même équipement entre deux/plusieurs collègues
4- Préparer les ustensiles à mettre en place	<ul style="list-style-type: none">- Prise d'informations et de consignes (consignes orales, fiches de fonction, procédures, etc.)- Vérification de la disponibilité des espaces de travail- Vérification de la conformité d'hygiène, de sécurité des ustensiles (batterie, couteaux, etc.)- Répartition ordonnée, logique, sécurisée des ustensiles et accessoires- Respect des règles de l'art pour apprêter le poste de travail (plaque à débarrasser, planche, etc.)- Capacité à prioriser et/ou répartir l'utilisation d'un même matériel entre deux/plusieurs collègues
5- Gérer le linge de cuisine	<ul style="list-style-type: none">- Rédaction cohérente et adaptée de la réquisition de linge propre- Exactitude de l'inventaire du linge propre obtenu de la lingerie- Répartition cohérente et organisée du linge propre en vue de la mise en place- Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)

REFERENTIEL DE FORMATION

6- Finaliser les opérations de mise en place

- Autocontrôle du travail effectué
 - Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant
 - Aptitude à évaluer la propreté conformément aux critères d'hygiène et de sécurité
 - Cohérence du matériel préparé avec les objectifs de mise en place, de service
 - Répartition cohérente et organisée des matériels, ustensiles, accessoires dans l'espace
 - Rangement ordonné des ustensiles et accessoires excédentaires
-

Document de travail

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 05

Durée (h) : 48

ENONCE DE LA COMPETENCE

Préparer les produits alimentaires bruts pour leur transformation en produits alimentaires semi-élaborés

CONTEXTE DE REALISATION

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

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

- Connaissances :
 - Gammes de produits alimentaires
 - Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)
 - Techniques de transformation des produits alimentaires bruts
 - Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés
 - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Documents internes (fiches techniques, procédures)
- Habiletés :
 - Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires
 - Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires
 - Equilibre dans le transport du matériel, des produits alimentaires
 - Résistance physique, endurance en station debout, capacité à manipuler des charges lourdes
 - Ergonomie de la gestuelle
 - Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti
- Attitudes :
 - Organisation, anticipation
 - Postures ergonomiques
 - Meticulosité, propreté
 - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages
 - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)- Régularité du lavage des mains après chaque opération
2- Préparer les légumes et les fruits	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de légumes et de fruits- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits- Respect des procédures de nettoyage des denrées (lavage, décontamination, rinçage, égouttage, etc.)- Respect des techniques de parage des légumes et des fruits (épluchage, effeuillage, épépinage, etc.)- Application cohérente des techniques de taillage (type de denrées travaillées, utilisation prévue, etc.)
3- Préparer les viandes	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de viande (blanches, rouges, etc.), d'animaux (volailles, ovins, bovins, gibiers, etc.)- Connaissance anatomique des animaux (principaux morceaux, emplacement, texture, utilisations possibles, etc.)- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits- Connaissance des différentes des techniques de travail des viandes à cru (débitage des carcasses, désossage, etc.)- Respect des techniques, des étapes d'habillage des volailles- Respect des techniques de parage des pièces de viande (dégraissage, dénervage, etc.)- Respect des techniques de découpe, de piéçage des viandes
4- Préparer les produits de la pêche	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de poissons (ronds, plats, de mer, d'eau douce, maigres, gras, etc.)- Connaissance des différents types de crustacés- Connaissance des différents types de coquillages- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits- Respect des techniques, des étapes d'habillage des poissons (écaillage, ébarbage, éviscération, etc.)- Respect des techniques, des étapes de préparation des crustacés- Respect des techniques, des étapes de préparation des coquillages- Respect des techniques de découpe des poissons (levage de filets, piéçage des darnes, etc.)

REFERENTIEL DE FORMATION

5- Veiller à la conformité du résultat visé

- Autocontrôle de la propreté des denrées, du travail effectué
- Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant
- Souci de limiter le gaspillage
- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres
- Respect des procédures, des techniques de réservation, de stockage des denrées
- Efficacité et efficience d'exécution

6- Remettre en ordre le poste de travail

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

Document de travail

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 06

Durée (h) : 48

ENONCE DE LA COMPETENCE

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

CONTEXTE DE REALISATION

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

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

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

ELEMENTS DE LA

CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

REFERENTIEL DE FORMATION

COMPETENCE

1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)- Régularité du lavage des mains après chaque opération
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Préparer les légumes à cru	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents produits pouvant être consommés crus dans un hors d'œuvre froid- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits- Connaissance des techniques de découpe de légumes (julienne, mirepoix, macédoine, brunoise, etc.)- Aptitude à associer à chaque type de légume les techniques de découpe appropriées- Aptitude à choisir les techniques de découpe en cohérence avec le mets à réaliser, l'appellation classique
4- Cuire les légumes à servir froids	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents produits pouvant être consommés crus dans un hors d'œuvre froid- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits- Connaissance des techniques de cuisson de légumes (départ eau froide, départ eau chaude, etc.)- Réalisation conforme des techniques de cuisson des denrées- Réalisation conforme des techniques de refroidissement, de réservation des denrées
5- Réaliser les sauces et assaisonnements simples	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différentes sauces émulsionnées froides stables (mayonnaise, etc.)- Connaissance des différentes sauces émulsionnées froides instables (vinaigrette, coulis de légume, etc.)- Réalisation conforme des sauces froides émulsionnées stables, instables- Aptitude à remonter une sauce stable ayant tranché

REFERENTIEL DE FORMATION

6- Apprêter les produits laitiers, charcutiers, condiments	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance de principales charcuteries servies froides (saucisse sèche, jambon cru, etc.)- Aptitude à mettre en œuvre les différents types de charcuteries (parage, tranchage, etc.)- Connaissance des produits laitiers (crème, beurre, etc.)- Aptitude à réaliser les beurres composés (manié, maître d'hôtel, etc.), les crèmes (crème fouettée, etc.)- Connaissance des condiments, de leur utilisation, des denrées avec lesquelles ils sont en adéquation
7- Assembler les denrées et dresser les mets	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, à la coupe, sur planche, en saucière, etc.)- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide
8- Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none">- Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant- Souci de limiter le gaspillage- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres- Efficacité et efficacité d'exécution
9- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)- Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 07

Durée (h) : 60

ENONCE DE LA COMPETENCE

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

CONTEXTE DE REALISATION

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

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

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

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing , etc.)- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Préparer les potages	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de potages (consommés, soupes, potages, veloutés, crèmes, etc.)- Connaissance des différents produits pouvant entrer dans la composition d'un potage- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits- Connaissance des différents taillages des légumes en vue du potage à réaliser- Connaissance des techniques cuissons des légumes en vue du potage à réaliser- Aptitude à préparer un bouillon, un consommé- Aptitude à préparer un potage à base de légumes taillés- Aptitude à préparer un potage mixé à base de légumes frais- Aptitude à préparer un potage mixé à base de légumes secs- Aptitude à préparer une crème, un velouté- Aptitude à préparer un potage à base de produits de la mer (bisque, soupe de poisson, etc.)

REFERENTIEL DE FORMATION

4- Réaliser les bases de sauces	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des préparations à la base des sauces (roux, fonds, fumet, glaces, consommé, etc.)- Connaissance du principe de réalisation de sauces à base de roux et de fonds- Aptitude à réaliser un roux (blanc, brun, etc.)- Aptitude à réaliser un fonds (blanc, brun, lié...), un fumet, une glace de viande
5- Préparer les hors-d'œuvre chauds à base pâtissière	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différentes pâtes de base entrant dans la composition de préparations salées- Connaissance des hors-d'œuvre chauds simples réalisables à partir des pâtes de base- Aptitude à mettre en œuvre des préparations pâtissières finies (feuilletages, fonds de tartes, choux, crêpes, etc.)
6- Préparer les œufs	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des règles d'hygiène spécifiques à la mise en œuvre des œufs- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits- Aptitude à mettre en œuvre les différents types de cuisson des œufs (pochés, brouillés, durs, etc.)
7- Finaliser les préparations chaudes simples	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à réaliser la cuisson de hors d'œuvre chauds de base- Aptitude à finaliser un potage (mixer, fouler, passer, assaisonner, crémier, etc.)
8- Assembler les denrées et dresser les mets	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, en coupe, sur planche, en saucière, etc.)- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison chaude
9- Veiller à la conformité du résultat recherché	<ul style="list-style-type: none">- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant- Souci de limiter le gaspillage- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres- Efficacité et efficacité d'exécution
10- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 08

Durée (h) : 60

ENONCE DE LA COMPETENCE

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

CONTEXTE DE REALISATION

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

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES

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

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits- Régularité du lavage des mains après chaque opération
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Préparer les marinades	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différentes denrées pouvant être marinées (viandes, poissons, légumes, etc.)- Connaissance des différents liquides servant à mariner (huiles, vins, jus de fruits, lait, etc.)- Connaissance des différentes techniques de mise en œuvre d'une marinade- Respect des procédures de confection d'une marinade (étapes, timing, etc.)- Réalisation conforme des techniques de marinade
4- Préparer les appareils et farces	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des principales chairs pouvant être accomodées en farce- Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de légumes (pomme duchesse, duxelles, etc.)- Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de poisson (farce à la panade, etc.)- Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de viande (farce à gratin, farce à tomate, etc.)- Aptitude à choisir les denrées appropriées à chaque type de farces, d'appareil
5- Préparer les gelées salées	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différentes denrées pouvant être préparées en gelée (viandes, poissons, légumes, etc.)- Connaissance des différentes techniques de mise en œuvre de gelées, de préparations en gelée- Respect des procédures de confection de gelées, de préparations en gelée (étapes, timing, etc.)- Réalisation conforme des techniques de gelées et de denrées en gelée

REFERENTIEL DE FORMATION

-
- | | |
|--|---|
| 6- Préparer les mousses, mousselines et bavarois | <ul style="list-style-type: none">- Connaissance des principales chairs pouvant être accomodées en mousses, mousselines, bavarois- Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de légumes- Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de poissons- Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de viandes- Connaissance du type de finition, de destination, de consommation de chaque préparation |
|--|---|
-
- | | |
|--|---|
| 7- Assembler les denrées et dresser les mets | <ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, en coupe, sur planche, en saucière, etc.)- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide |
|--|---|
-
- | | |
|---|--|
| 8- Veiller à la conformité du résultat visé | <ul style="list-style-type: none">- Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant- Souci de limiter le gaspillage- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres- Efficacité et efficience d'exécution |
|---|--|
-
- | | |
|--|---|
| 9- Remettre en ordre le poste de travail | <ul style="list-style-type: none">- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)- Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial |
|--|---|
-

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 09

Durée (h) : 60

ENONCE DE LA COMPETENCE

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

CONTEXTE DE REALISATION

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

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES

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

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Préparer les hors-d'œuvre chauds à base pâtissière	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des types de pâtes pour hors-d'œuvre chauds élaborés (levée, à frire, etc.)- Connaissance des soufflés salés chauds- Aptitude à réaliser une pâte levée, à la mettre en œuvre (pizza, blinis, etc.)- Aptitude à réaliser une pâte à frire, à la mettre en œuvre (tempura, etc.)- Aptitude à réaliser les soufflés salés chauds
4- Réaliser les sauces chaudes	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance du principe de réalisation de sauces à base de roux et de fonds- Aptitude à réaliser une sauce à base de roux (béchamel, etc.)- Aptitude à réaliser une sauce à base de fonds, de fumet, de glace...- Aptitude à réaliser un beurre clarifié- Aptitude à réaliser une sauce émulsionnée instable chaude (beurre blanc, etc.)- Aptitude à réaliser une sauce émulsionnée semi-coagulée chaude (béarnaise, hollandaise, etc.)
5- Réaliser les cuissons (poissons, viandes, légumes)	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des grands types de cuisson (par expansion, par concentration, mixte)- Connaissance des matériels spécifiques à chaque cuisson (four, rondeau, sautoir, russe, etc.)- Choix cohérent du type de cuisson selon le type de denrée- Aptitude à pocher en départ à froid, en départ à chaud- Aptitude à cuire à la vapeur- Aptitude à étuver, à glacer à blanc, à glacer à brun- Aptitude à sauter, à griller- Aptitude à rôtir, à poêler- Aptitude à cuire en ragoût, à braiser

REFERENTIEL DE FORMATION

- | | |
|--|--|
| 6- Assembler les denrées et dresser les mets | <ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, en coupe, sur planche, en saucière, etc.)- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison chaude |
| <hr/> | |
| 7- Veiller à la conformité du résultat recherché | <ul style="list-style-type: none">- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant- Souci de limiter le gaspillage- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres- Efficacité et efficacité d'exécution |
| <hr/> | |
| 8- Remettre en ordre le poste de travail | <ul style="list-style-type: none">- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial |
-

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 10

Durée (h) : 60

ENONCE DE LA

COMPETENCE

Effectuer la préparation des bases pâtisseries simples

CONTEXTE DE

REALISATION

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

CRITERES GENERAUX DE

PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES

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

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Préparer les pâtes de base	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différentes pâtes de base entrant dans la composition de préparations sucrées- Connaissance des différentes utilisations classiques de chaque pâtes- Aptitude à réaliser les pâtes à foncer (sucrée, brisée, sablée)- Aptitude à réaliser la pâte feuilletée- Aptitude à réaliser la pâte à choux- Maîtrise de la cuisson des différentes pâtes (temps, température, évolution de la cuisson, couleur, etc.)
4- Cuire le sucre	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des techniques de réalisation d'un sirop (ingrédients, densité de sucre, technique de mesure, etc.)- Choix cohérent des sirops selon la finalité visée (punchage, pochage de fruit, etc.)- Connaissance des différentes étapes de cuisson du sucre (du sirop au caramel, températures, textures, etc.)- Connaissance des emplois du sucre cuit

REFERENTIEL DE FORMATION

5- Préparer les crèmes de base	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différentes crèmes de pâtisserie- Aptitude à réaliser de la crème fouettée (Chantilly, etc.)- Aptitude à réaliser de la crème à chaud à base d'œuf (anglaise, pâtissière, etc.)- Aptitude à réaliser de la crème à chaud à base de beurre (crème au beurre, etc.)- Aptitude à réaliser de la crème à froid à base de beurre (crème d'amande, etc.)
6- Préparer les biscuits	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à réaliser un biscuit à froid (biscuit à rouler, etc.)- Aptitude à réaliser un biscuit à chaud (génoise, etc.)- Connaissance des différentes utilisations de biscuits
7- Préparer les fruits	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des grandes familles de fruits (agrumes, fruits rouges, etc.)- Connaissance des différents fruits utilisables en pâtisserie- Aptitude à apprêter les fruits (épluchage, parage, épépinage, etc.)- Aptitude à apprêter les agrumes (lever les suprêmes, zester les écorces, historier, etc.)- Aptitude à travailler les chairs de fruits à froid (taillages, purée, coulis, jus, etc.)- Aptitude à travailler les chairs de fruits à chaud (pochage, confisage, confiture, etc.)
8- Veiller à la conformité du résultat recherché	<ul style="list-style-type: none">- Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant- Souci de limiter le gaspillage- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres- Efficacité et efficacité d'exécution
9- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)- Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 11

Durée (h) : 36

ENONCE DE LA COMPETENCE

Evaluer les qualités organoleptiques des préparations et des denrées

CONTEXTE DE REALISATION

- Consignes :
 - Connaissance et maîtrise des 5 facultés sensorielles : visuelles, olfactives, gustatives, tactiles, auditives
 - Autonomie dans l'observation, l'appréciation et la correction des qualités organoleptiques des aliments
- Supports de référence :
 - A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques)
- Environnement :
 - Toutes les zones de préparation alimentaire
- Matériel :
 - Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
- Champ d'application :
 - Evaluation sensorielle des denrées alimentaires préalable à toute mise en œuvre
 - Evaluation et rectification sensorielle des préparations alimentaires en cours de réalisation ou de finition

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

- Connaissances :
 - Gammes de produits alimentaires
 - Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)
 - Condiments, épices, aromates
 - Education des sens au résultat sensoriel attendu des denrées et préparations alimentaires
 - Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon la manipulation organoleptique visée
 - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Documents internes (fiches techniques, procédures)
- Habiletés :
 - Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires
 - Maîtrise, emploi approprié des 5 sens
 - Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, source de chaleur, etc.)
 - Résistance physique, endurance en station debout
 - Ergonomie de la gestuelle
 - Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti
- Attitudes :
 - Organisation, anticipation
 - Concentration
 - Meticulosité, propreté
 - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages
 - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)
2- Mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par les fiches techniques de leur niveau	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Evaluer visuellement les denrées et préparations alimentaires	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à bien observer les denrées et préparations alimentaires (couleur, brillance, volume, etc.)- Aptitude à évaluer les couleurs, les aspects témoignant de la fraîcheur ou non des aliments- Aptitude à évaluer les couleurs, les aspects témoignant de la bonne cuisson ou non des aliments- Capacité à réagir devant toute anomalie liée au constat visuel, à trouver la solution adéquate- Capacité à éliminer tout aliment impropre à la consommation en respectant les normes d'hygiène et sécurité
4- Evaluer olfactivement les denrées et préparations alimentaires	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à bien sentir les denrées et préparations alimentaires (arômes, parfums, fumet, etc.)- Aptitude à évaluer les odeurs, parfums témoignant de la fraîcheur ou non des aliments- Aptitude à évaluer les odeurs, parfums de la bonne cuisson ou non des aliments- Aptitude à évaluer les odeurs, parfums du bon assaisonnement ou non des aliments
5- Evaluer gustativement les denrées et préparations alimentaires	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à bien goûter les denrées et préparations alimentaires (4 saveurs, etc.)- Aptitude à évaluer les goûts, saveurs témoignant de la fraîcheur ou non des aliments- Aptitude à évaluer les goûts, saveurs de la bonne cuisson ou non des aliments- Aptitude à évaluer les goûts, saveurs du bon assaisonnement ou non des aliments

REFERENTIEL DE FORMATION

6- Evaluer tactilement les denrées et préparations alimentaires	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à bien toucher les denrées et préparations alimentaires (consistance, humidité, température, etc.)- Aptitude à évaluer les textures, consistances témoignant de la fraîcheur ou non des aliments- Aptitude à évaluer les textures, consistances de la bonne cuisson ou non des aliments- Aptitude à évaluer les textures, consistances du bon assaisonnement ou non des aliments
7- Evaluer auditivement les denrées et préparations alimentaires	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à bien écouter les denrées et préparations alimentaires (crépitement, pétilllement, craquellement, etc.)- Aptitude à évaluer les sons, les bruits témoignant de la fraîcheur ou non des aliments- Aptitude à évaluer les sons, les bruits de la bonne cuisson ou non des aliments- Aptitude à évaluer les sons, les bruits du bon assaisonnement ou non des aliments
8- Réagir aux données sensorielles	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à réagir devant toute anomalie liée au constat sensoriel, à trouver la solution adéquate- Capacité à éliminer tout aliment impropre à la consommation en respectant les normes d'hygiène et de sécurité- Respect des codes communs de la profession en matière d'appréciation sensorielle- Recherche d'amélioration de l'approche sensorielle (mémorisation, constat rapide, détection fine...)
9- Veiller à la conformité du résultat recherché	<ul style="list-style-type: none">- Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant- Souci de limiter le gaspillage- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres- Efficacité et efficience d'exécution
10- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)- Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 12

Durée (h) : 36

ENONCE DE LA COMPETENCE

Effectuer les opérations de fin de service

CONTEXTE DE REALISATION

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

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

- Connaissances :
 - Agencement des différents équipements et espaces, depuis le quai de livraison jusqu'au passe du Chef
 - Les différents équipements de cuisine (préparation, cuisson, finition, conservation, stockage...)
 - Les différents matériels de cuisine (matériel mobile de préparation, de débarrassage, de cuisson, coutellerie, etc.)
 - Les différents espaces, matériels, ustensiles de préparation, de cuisson, de conservation
 - Lieux, modes de rangement de chaque équipement, matériel, ustensile
 - Documents internes (check-lists, procédures, fiches de fonction, fiches techniques, etc.)
- Habiletés :
 - Dextérité manuelle
 - Ergonomie dans le transport du mobilier, des équipements, des ustensiles
 - Rapidité d'exécution, d'intervention, efficacité, respect du temps imparti
- Attitudes :
 - Organisation, planification
 - Postures ergonomiques
 - Propreté, sens de l'hygiène
 - Dynamisme, attitude pro-active
 - Meticulosité, rigueur
 - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages
 - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer l'intervention	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Identification et planification des espaces, équipements, ustensiles à nettoyer et à ranger
2- Réduire et/ou couper toutes les sources d'énergie actives	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant au gaz (feux, fours, friteuse, etc.)- Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant à l'électricité (fours, batteurs, bains-marie, etc.)- Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant au charbon de bois (grillades, etc.)- Capacité à éteindre, à mettre hors tension les équipements devenus inutiles en fin de service- Aptitude à distinguer les équipements encore utiles en fin de service (hotte, etc.)
3- Conditionner les denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à évaluer les denrées alimentaire à conserver (sauces, etc.)- Respect du conditionnement des denrées selon leur nature, leur température- Respect du lieu de conservation des denrées selon leur nature, leur température- Transport sécurisé des denrées vers leur lieu de stockage- Evacuation des déchets dans le respect des normes d'hygiène et de la marche en avant
4- Débarrasser tous les plans de travail	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à rassembler les ustensiles, les petits équipements de façon thématiques- Respect de la destination de nettoyage de chaque type d'ustensile- Transport sécurisé des ustensiles, des petits équipements vers leur lieu de nettoyage- Respect de la répartition des rôles, associé à une attitude d'entraide
5- Nettoyer les plans de travail et équipements	<ul style="list-style-type: none">- Choix adapté des produits (type, dosage, usage recommandé), des outils de nettoyage- Respect du processus de nettoyage (lavage, rinçage, séchage) du haut vers le bas
6- Nettoyer les sols	<ul style="list-style-type: none">- Choix adapté des produits (type, dosage, usage recommandé), des outils de nettoyage- Respect du processus de nettoyage (lavage, rinçage, séchage)
7- Ranger les ustensiles, les petits équipements	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à évaluer la propreté des ustensiles, des petits équipements nettoyés- Respect du lieu de stockage des ustensiles, des petits équipements nettoyés- Transport sécurisé des ustensiles, des petits équipements vers leur lieu de stockage

REFERENTIEL DE FORMATION

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

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 13

Durée (h) : 24

ENONCE DE LA COMPETENCE

Elaborer les préparations à partir des produits semi-finis issus de l'industrie agro-alimentaire

CONTEXTE DE REALISATION

- Consignes :
 - Compétence permettant de compenser le manque de temps, de matériel, de personnel, de compétences
 - Connaissance des gammes de produits appertisés, surgelés, sous atmosphère contrôlée, lyophilisés
- Supports de référence :
 - A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques...)
- Environnement :
 - Dans les espaces de transformation culinaire (zones de préparations froides et/ou chaudes...)
- Matériel :
 - Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
- Champ d'application :
 - Produits conçus pour faciliter la confection de préparations alimentaires

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES

- Connaissances :
 - 1e, 2e, 3e, 4e, 5e et 6e gammes de produits alimentaires
 - Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)
 - Techniques de mise en œuvre des produits semi-finis issus de l'industrie agro-alimentaire
 - Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés
 - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Documents internes (fiches techniques, procédures)
- Habiletés :
 - Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires
 - Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires
 - Equilibre dans le transport du matériel, des produits alimentaires
 - Résistance physique, endurance en station debout, capacité à manipuler des charges lourdes
 - Ergonomie de la gestuelle
 - Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti
- Attitudes :
 - Organisation, anticipation
 - Postures ergonomiques
 - Meticulosité, propreté
 - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages
 - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timings, etc.)- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)- Régularité du lavage des mains après chaque opération
2- Préparer les denrées alimentaires appertisées	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de produits, préparations alimentaires adaptés à l'appertisation- Aptitude à interpréter les indications portées sur les produits appertisés (DLC/DLUO, conseil d'utilisation, composition, etc.)- Aptitude à identifier les anomalies potentielles d'un produit appertisé (boîte gonflée, endommagée, rouillée, etc.)- Respect des techniques d'ouverture des boîtes de conserve, dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène- Capacité à mettre en œuvre les produits appertisés, selon leur nature et leur finalité (fruits, légumes, etc.)
3- Préparer les denrées alimentaires surgelées	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de produits, préparations alimentaires adaptés à surgélation- Aptitude à interpréter les indications portées sur les produits surgelés (DLC/DLUO, conseil d'utilisation, origine, etc.)- Aptitude à identifier les anomalies potentielles d'un produit surgelé (buée, paillettes, consistance molle, etc.)- Respect de la chaîne du froid dans la manipulation des produits surgelés- Respect des techniques de déconditionnement des produits surgelés, dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène- Respect des normes de remise à température des produits surgelés (timing, température, etc.)- Capacité à mettre en œuvre les produits surgelés, selon leur nature et leur finalité (fruits, légumes, etc.)

REFERENTIEL DE FORMATION

-
- 4- Préparer les produits alimentaires sous atmosphère contrôlée
- Connaissance des différents types de produits adaptés à la conservation sous A.C.
 - Aptitude à interpréter les indications portées sur les produits conservés sous A.C. (DLC/DLUO, conseil d'utilisation, etc.)
 - Aptitude à identifier les anomalies potentielles d'un produit sous A.C. (sachet percé, odeur suspecte, aspect putréfié...)
 - Respect des techniques de déconditionnement des produits sous A.C., dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène
 - Capacité à mettre en œuvre les produits conservés sous A.C., selon leur nature et leur finalité
-
- 5- Préparer les produits alimentaires sous vide
- Connaissance des différents types de produits, préparations alimentaires adaptés à la conservation sous vide
 - Aptitude à interpréter les indications portées sur les produits sous vide (DLC/DLUO, conseil d'utilisation, etc.)
 - Aptitude à identifier les anomalies potentielles d'un produit sous vide (sachet percé, odeur suspecte, aspect putréfié...)
 - Respect des techniques de déconditionnement des produits sous vide, dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène
 - Capacité à mettre en œuvre les produits sous vide, selon leur nature et leur finalité
-
- 6- Préparer les produits alimentaires déshydratés
- Connaissance des différents types de produits déshydratés, lyophilisés
 - Aptitude à lire les indications portées sur les produits déshydratés (DLC/DLUO, conseil d'utilisation, composition, etc.)
 - Aptitude à identifier les anomalies potentielles d'un produit déshydraté (odeur suspecte, aspect putréfié...)
 - Respect des techniques de déconditionnement des produits déshydratés, dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène
 - Capacité à mettre en œuvre les produits déshydratés, selon leur nature et leur finalité
-
- 7- Veiller à la conformité du résultat visé
- Autocontrôle du travail effectué
 - Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant
 - Souci de limiter le gaspillage
 - Efficacité et efficacité d'exécution
-
- 8- Remettre en ordre le poste de travail
- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)
 - Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés
 - Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)
 - Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)
 - Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 14

Durée (h) : 60

ENONCE DE LA COMPETENCE

Préparer les desserts et les pâtisseries

CONTEXTE DE REALISATION

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

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

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

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Réaliser les appareils pâtisseries	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à réaliser un appareil à crème prise (crème caramel, flan, crème brûlée, bavarois aux œufs, etc.)- Aptitude à réaliser un appareil à base de blancs d'œufs montés (meringues, mousses, etc.)
4- Réaliser les pâtisseries de restauration	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des grandes familles de pâtisseries- Aptitude à réaliser des tartes à base de pâte brisée, pâte sablée, pâte sucrée- Aptitude à réaliser des pâtisseries à base de feuilletage- Aptitude à réaliser des pâtisseries à base de pâte à choux

REFERENTIEL DE FORMATION

5- Réaliser les entremets de restauration	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des grandes familles d'entremets- Aptitude à réaliser des entremets froids à base d'appareil à crème prise sucré (crème renversée, etc.)- Aptitude à réaliser des entremets froids à base de meringue (œufs à la neige, mousse au chocolat, etc.)- Aptitude à réaliser des entremets froids à base de fruits (bavarois, etc.)- Aptitude à réaliser des entremets froids à base de féculents (fruits condés, riz au lait, semoule au lait...)- Aptitude à réaliser des entremets froids à base de biscuit (moka, opéra, bûche...)- Aptitude à réaliser des entremets chauds à base d'appareil à bombe (gratins de fruits...)- Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de crème pâtissière (soufflés...)- Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de pâte à frire (beignets...)- Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de pâte à crêpes (crêpes simples, fourrées, aumônières...)
6- Réaliser les biscuits secs simples	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à réaliser une pâte à base de beurre et de blanc d'œuf non monté (tuiles, cigarettes, palets, etc.)- Aptitude à réaliser un appareil à base d'amande pour biscuits secs (petits fours, macarons, etc.)- Aptitude à réaliser une meringue suisse (meringue classique, doigts de fée...)- Maîtrise de la cuisson des différents biscuits (temps, température, évolution de la cuisson, couleur, etc.)
7- Réaliser les glaces et les sorbets	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à réaliser une crème anglaise à aromatisée- Aptitude à réaliser un jus, un coulis, un sirop à base de fruits- Aptitude à utiliser une sorbetière- Aptitude à rectifier les défauts de sucre de l'appareil- Respect de la consistance attendue- Respect de la chaîne du froid
8- Veiller à la conformité du résultat recherché	<ul style="list-style-type: none">- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant- Souci de limiter le gaspillage- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres- Efficacité et efficacité d'exécution
9 - Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 15

Durée (h) : 24

ENONCE DE LA COMPETENCE

Réaliser les mets pour le service du petit-déjeuner

CONTEXTE DE REALISATION

- Consignes :
 - Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique
 - Poste à vocation autonome
- Supports de référence :
 - A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
- Environnement :
 - Zone des préparations froides (garde-manger)
- Matériel :
 - Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
- Champ d'application :
 - Production de mets chauds, froids, salés, sucrés, en mise en place et en direct, spécifiques au petit-déjeuner

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

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

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)- Régularité du lavage des mains après chaque opération
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Gérer les commandes	<ul style="list-style-type: none">- Aptitude à recevoir, lire, exécuter, délivrer une commande- Aptitude à gérer la mise en place de denrées selon la fréquentation annoncée- Connaissance et respect de la liaison froide, de la liaison chaude- Capacité à communiquer avec la salle sur toute difficulté, retard de préparation alimentaire
4- Préparer les mets froids	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents produits pouvant être consommés froids au petit-déjeuner (fromages, fruits, etc.)- Connaissance des techniques de mise en œuvre des denrées froides (fruits, légumes, charcuterie, etc.)- Connaissance des techniques de présentation des préparations alimentaires froides au plat, à l'assiette
5- Préparer les mets chauds	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents produits pouvant être consommés chauds au petit-déjeuner (œufs, légumes, etc.)- Connaissance des techniques de mise en œuvre de denrées chaudes (cuissons minute, etc.)- Connaissance des techniques de présentation des préparations alimentaires chaudes au plat, à l'assiette

REFERENTIEL DE FORMATION

6- Dresser et envoyer les mets	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, à la coupe, sur planche, en saucière, etc.)- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide, de la liaison chaude
7- Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none">- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant- Souci de limiter le gaspillage- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres- Efficacité et efficacité d'exécution
8- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

REFERENTIEL DE FORMATION

Erreur ! Liaison incorrecte.

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)- Régularité du lavage des mains après chaque opération
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Gérer la production d'un menu complet	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à planifier les tâches de façon logique, coordonnée, efficace- Capacité à réaliser plusieurs fiches techniques simultanément- Capacité à assurer une production alimentaire pour 30 convives- Aptitude à réaliser intégralement des plats simples jusqu'au dressage- Capacité à travailler les produits des 6 gammes alimentaires- Capacité à réaliser des mets à base de restes- Autonomie sur l'ensemble du processus
4- Préparer les mets froids	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents produits pouvant être consommés froids (entrées, desserts, etc.)- Connaissance des techniques de mise en œuvre des denrées froides (légumes, charcuterie, B.O.F., fruits, etc.)- Connaissance des techniques de présentation des préparations alimentaires froides au plat, à l'assiette
5- Préparer les mets chauds	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents produits pouvant être consommés chauds (plats protidiques, accompagnements, etc.)- Connaissance des techniques de mise en œuvre de denrées chaudes (légumes, féculents, poissons, viandes, etc.)- Connaissance des techniques de présentation des préparations alimentaires chaudes au plat, à l'assiette

REFERENTIEL DE FORMATION

6- Dresser et envoyer les mets	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, à la coupe, etc.)- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide, de la liaison chaude
7- Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none">- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant- Souci de limiter le gaspillage- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres- Efficacité et efficacité d'exécution
8- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 17

Durée (h) : 60

ENONCE DE LA COMPETENCE

Contribuer à la production culinaire pendant le service

CONTEXTE DE REALISATION

- Consignes : - Seconder un responsable pendant le service (chef de partie, chef de cuisine, etc.)
- Supports de référence : - A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)

- Environnement : - Toutes zones de préparations culinaires
- Matériel : - Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
- Champ d'application : - Production de mets, toute ou partielle, en vue d'une consommation immédiate par le vahiny
- Travail d'anticipation et de réactivité

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Résultat qualitatif, conforme à la demande, aux procédures
- Capacité d'écoute, de travail en équipe
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES

- Connaissances :
 - Fiches techniques des mets présentés à la vente
 - Identité des denrées, préparations alimentaires mises en place
 - Techniques mise en œuvre des denrées, préparations alimentaires mises en place
 - Techniques de dressage des mets présentés à la vente
 - Utilisation appropriée des équipements, ustensiles, accessoires de cuisine selon les mets préparés
 - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Documents internes (fiches techniques, procédures...)

- Habiletés :
 - Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires
 - Soins de la présentation des produits lors du dressage
 - Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, source de chaleur, etc.)
 - Résistance physique, endurance en station debout
 - Ergonomie de la gestuelle
 - Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti

- Attitudes :
 - Organisation, anticipation
 - Esprit d'initiative, réactivité
 - Postures ergonomiques
 - Meticulosité, propreté
 - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages
 - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer en vue du service	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)- Répartition des rôles avec le responsable (chef de partie, chef de cuisine)
2- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
3- Préparer le poste de travail en vue du service	<ul style="list-style-type: none">- Préparation, organisation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification de la propreté du poste de travail, conformément aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire- Vérification de la bonne ergonomie du poste de travail (éclairage, positionnement du matériel, etc.)
4- Vérifier la mise en place en vue du service	<ul style="list-style-type: none">- Vérification systématique des équipements, ustensiles, accessoires mis en place en vue du service- Capacité à rectifier de façon cohérente une mise en place matérielle incomplète, inadaptée- Aptitude à signaler tout dysfonctionnement matériel, à activer sa remise en état selon le degré d'urgence- Vérification systématique de la mise en place alimentaire en vue du service- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)- Capacité à rectifier de façon cohérente une mise en place alimentaire incomplète, inadaptée

REFERENTIEL DE FORMATION

5- Recevoir les consignes	<ul style="list-style-type: none">- Ecoute attentive des consignes du chef de cuisine, du chef de partie- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une commande (annonce orale, bon écrit, etc.)- Réponse appropriée à toute annonce en cuisine- Aptitude à interroger la source de l'information en cas d'incertitude
6- Organiser sa production alimentaire	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à mettre en œuvre le processus de préparation d'un mets de façon logique, ordonnée- Capacité à mettre en œuvre la préparation de plusieurs mets simultanément- Capacité à tenir compte de la progression de l'équipe concernée par la préparation du mets- Faculté d'adaptation à tout changement de la commande initiale (retard, urgence, annulation, etc.)
7- Dresser et envoyer les mets	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, à la coupe, sur planche, en saucière, etc.)- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide, de la liaison chaude
8- Conserver une attitude opérationnelle	<ul style="list-style-type: none">- Attitude d'écoute permanente de toute annonce, demande d'une responsable- Remise en ordre permanente du poste de travail tout au long du service- Débarrassage régulier des déchets, du matériel souillé, dans le respect de la marche en avant- Nettoyage régulier du petit matériel de cuisine tout au long du service- Régularité du lavage des mains après chaque opération- Capacité à renouveler la mise en place alimentaire en cours de service, en cohérence avec les besoins identifiés- Capacité à renouveler la mise en place matérielle en cours de service, en cohérence avec les besoins identifiés
9- Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none">- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant- Souci de limiter le gaspillage- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres- Efficacité et efficacité d'exécution

REFERENTIEL DE FORMATION

-
- 10- Remettre en ordre le poste de travail
- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)
 - Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés
 - Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)
 - Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)
 - Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial
-

Document de travail

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 18

Durée (h) : 36

ENONCE DE LA COMPETENCE

Contribuer à la production culinaire pour les groupes

CONTEXTE DE REALISATION

- Consignes : - Seconder un responsable pour la production alimentaire d'un groupe (chef de partie, chef de cuisine, etc.)
- Supports de référence : - A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)
- Environnement : - Toutes zones de préparations culinaires
- Matériel : - Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires
- Champ d'application : - Production alimentaire en volume important, en vue d'une mise en place ou d'un envoi
- Travail d'anticipation et de réactivité

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Respect du processus de travail
- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)
- Résultat qualitatif, conforme à la demande, aux procédures
- Capacité d'écoute, de travail en équipe
- Propreté du travail
- Qualité constante, rigueur

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES

- Connaissances :
 - Fiches techniques des menus, des prestations destinés aux groupes
 - Identité des denrées, préparations alimentaires mises en place
 - Techniques mise en œuvre des denrées, préparations alimentaires mises en place
 - Techniques de dressage des mets destinés aux groupes
 - Utilisation appropriée des équipements, ustensiles, accessoires de cuisine selon les mets préparés
 - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Documents internes (fiches techniques, fiches de fonction, procédures...)
- Habiletés :
 - Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires
 - Soins de la présentation des produits lors du dressage
 - Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, source de chaleur, etc.)
 - Résistance physique, endurance en station debout
 - Ergonomie de la gestuelle
 - Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti
- Attitudes :
 - Organisation, anticipation
 - Esprit d'initiative, réactivité
 - Postures ergonomiques
 - Meticulosité, propreté
 - Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages
 - Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes

REFERENTIEL DE FORMATION

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer en vue du service	<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète
2- Organiser la production alimentaire pour un groupe	<ul style="list-style-type: none">- Ecoute attentive du briefing avec le responsable (chef de partie, chef, etc.)- Connaissance de l'ensemble des mets prévus pour le groupe- Connaissance du planning de production alimentaire, de service du groupe- Compréhension de son propre rôle et des tâches attenantes, dans l'équipe de production alimentaire- Respect de la répartition des rôles au sein de l'équipe de production alimentaire
3- Préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Préparation, organisation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Vérification de la propreté du poste de travail, conformément aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire- Vérification de la bonne ergonomie du poste de travail (éclairage, positionnement du matériel, etc.)
4- Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none">- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
5- Assurer la production alimentaire pour un groupe	<ul style="list-style-type: none">- Choix approprié des outils de travail en quantité et volume adaptés (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)- Aptitude à travailler les produits alimentaires de toutes les gammes en quantité importante- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)- Efficacité, endurance dans l'accomplissement de tâches répétitives- Respect du planning de production alimentaire- Capacité à communiquer de façon adaptée et cohérente au cours de la production alimentaire- Capacité à tenir compte de la progression de l'équipe concernée par la préparation du mets

REFERENTIEL DE FORMATION

6- Vérifier la mise en place en vue du service	<ul style="list-style-type: none">- Vérification systématique des équipements, ustensiles, accessoires mis en place en vue du service- Capacité à rectifier de façon cohérente une mise en place matérielle incomplète, inadaptée- Aptitude à signaler tout dysfonctionnement matériel, à activer sa remise en état selon le degré d'urgence- Vérification systématique de la mise en place alimentaire en vue du service- Capacité à rectifier de façon cohérente une mise en place alimentaire incomplète, inadaptée
7- Dresser et envoyer les mets	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des techniques de dressage des mets à l'assiette, au plat, spécifiques aux groupes- Connaissance des techniques de dressage des mets pour un buffet (sur plateaux, sur supports spécifiques, etc.)- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une commande (annonce orale, bon écrit, etc.)- Faculté d'adaptation à tout changement de la commande initiale (retard, urgence, annulation, etc.)- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique- Capacité à travailler à la chaîne, en respectant les consignes, la répartition des tâches prévue- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide, de la liaison chaude
8- Conserver une attitude opérationnelle	<ul style="list-style-type: none">- Remise en ordre permanente du poste de travail- Débarrassage régulier des déchets, du matériel souillé, dans le respect de la marche en avant- Nettoyage régulier du petit matériel de cuisine- Régularité du lavage des mains après chaque opération- Capacité à renouveler la mise en place matérielle, en cohérence avec les besoins identifiés- Aptitude à travailler en équipe
9- Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none">- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant- Souci de limiter le gaspillage- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres- Efficacité et efficacité d'exécution
10- Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none">- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial

REFERENTIEL DE FORMATION

Code : CC - 19

Durée (h) : 48

ENONCE DE LA COMPETENCE

Participer à la gestion des approvisionnements

CONTEXTE DE REALISATION

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

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE

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

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES

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

REFERENTIEL DE FORMATION

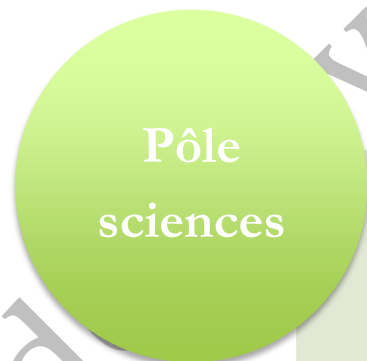
ELEMENTS DE COMPETENCE	DE	LA	CRITERES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1- Se préparer et préparer le poste de travail			<ul style="list-style-type: none">- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée, tenue professionnelle adaptée- Vérification ordonnée des pare-stocks et des inventaires correspondants- Vérification ordonnée des prévisions d'activités- Consultation du responsable des lieux d'approvisionnement- Préparation du matériel adapté à l'approvisionnement
2- Préparer les réquisitions			<ul style="list-style-type: none">- Consignation des besoins (denrées alimentaires, accessoires, petit matériel, linge)- Vérification de la cohérence des besoins exprimés- Validation des réquisitions par un responsable- Identification des personnes destinataires de chaque réquisition- Capacité à communiquer les réquisitions efficacement (timing, destinataire, etc.)
3- Passer (occasionnellement) les commandes		les	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des fournisseurs- Capacité à seconder le chef, à sa demande, pour passer une commande (téléphone, fax, etc.)- Respect de la procédure de passation de commande (timing, destinataire, exactitude des données, etc.)- Autocontrôle, vérification de la bonne passation de la commande
4- Gérer les éléments réquisitionnés			<ul style="list-style-type: none">- Contrôle des produits obtenus avec la réquisition initiale (identité, quantité, qualité, etc.)- Capacité à réagir de façon appropriée en cas de dysfonctionnement (erreur de livraison, etc.)- Affectation appropriée des produits obtenus (destinataires, lieux de rangement...)- Respect des règles d'hygiène et de sécurité dans la manipulation des produits alimentaires- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie dans la manipulation des différentes fournitures- Connaissance et respect des procédures de décartonnage (déconditionnement, tri des déchets, etc.)- Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)- Rapidité, efficacité et efficience de travail

3.3 Programme de l'Enseignement Général Appliqué



Français et
Malgache de
l'hôtellerie

Langues étrangères
de l'hôtellerie



Mathématiques
appliquées

Sciences appliquées

REFERENTIEL DE FORMATION

3.2.1 Pôle sciences : mathématiques et sciences appliquées

EGA : Mathématiques appliquées

Durée : 69 heures

Objectif général :

Mettre les futurs commis de cuisine en capacité d'appliquer des notions scientifiques en situation professionnelle

Objectifs spécifiques :

En situation professionnelle, savoir :

- faire des calculs numériques simples en utilisant des entiers naturels et des nombres en écriture décimale et fractionnaire
- comprendre le mécanisme de formation des coûts et des taxes. Résoudre des problèmes du domaine professionnel en les liant aux propriétés mathématiques étudiées.
- comprendre l'utilité des monnaies, savoir effectuer les calculs sur les monnaies, le change des monnaies, la parité des monnaies
- se repérer sur un axe ou dans un plan
- calculer le coefficient de proportionnalité
- résoudre une équation du premier degré
- faire des calculs statistiques simples
- faire des calculs commerciaux simples
- calculer des intérêts simples
- manipuler la machine à calculer

Remarques :

- Chaque séquence commencera par une évaluation diagnostique des ressources
- Chaque séquence permettra de manipuler la machine à calculer, qu'ils devront savoir utiliser en situation professionnelle
- Les activités de calcul numérique feront l'objet d'exercices de calcul mental rapide systématiques en début de séquence
- On distingue dans une séquence les séances portant sur les apprentissages de base (colonne ressources) de leur intégration (colonne activités) en fin de séquence. Ces activités mettront les apprenants dans des situations professionnelles de l'hôtellerie-restauration à Madagascar.
- Chaque séquence fera l'objet d'une évaluation de fin de séquence, qui devra être prévue dans la répartition annuelle.

REFERENTIEL DE FORMATION

Séquences d'apprentissage	Ressources	Exemples d'activités en situation professionnelle
Premier Semestre		
A l'issue du premier semestre de formation, l'apprenant sera capable de maîtriser les quatre opérations, les calculs numériques simples en utilisant les entiers naturels et des nombres décimaux et fractionnaires, les calculs commerciaux et de les appliquer à des situations professionnelles.		
Calcul numérique Durée conseillée : 10 heures	. Quatre opérations . Opérations sur les nombres décimaux relatifs - Comparaison, addition, soustraction et multiplication . Fraction : - Simplification - Somme et différence de deux fractions - Puissance entière d'une fraction - Comparaison de deux fractions - Multiplication de deux fractions	Calcul d'un coût, d'un prix, d'une remise, d'un taux Calcul d'un prix ou d'une quantité à une date donnée, à l'aide d'un indice
Calculs commerciaux Durée conseillée : 13 heures	Déterminer un coût, un prix, une remise, une taxe, une marge, un taux, un coefficient multiplicateur Notation et formules : <ul style="list-style-type: none"> • Prix d'achat brut (PAB) • Remise (R) • Prix d'achat net (PAN) • Frais d'achat (FA) • Coût d'achat (CA) • Frais de vente (FV) • Coût de revient (CR) • Bénéfice (B) • Prix de vente hors taxe (PVHT=CR + B) • Marge brute (MB = PVHT – CA) • Marge nette (MN = PVHT – CR) • Prix de vente taxe comprise (PVTC) 	Calcul d'un coût, d'un prix, d'une remise, d'un taux Calcul d'un prix ou d'une quantité à une date donnée, à l'aide d'un indice Calcul permettant de compléter une facture, un bon de commande Réalisation d'un devis approximatif

REFERENTIEL DE FORMATION

Deuxième Semestre		
A l'issue du deuxième semestre de formation, l'apprenant sera capable d'appliquer des compétences mathématiques à la situation d'un calcul issu d'une proportionnalité et de faire une évaluation des frais pour un restaurateur.		
<p>Proportionnalité Durée conseillée : 10 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Situations de proportionnalité - Pourcentage, échelle - Exemples de coefficients de proportionnalité - Notion de repère du plan - Suites proportionnelles 	<p>Calcul de la durée d'un trajet Calcul de la durée d'exécution d'une tâche Calcul de pourcentages Calcul issu d'une proportionnalité (recettes, produits ménagers) Conversion de monnaies (Ariary-Franc Malgache-Euros) Calcul de la variation de l'intérêt d'un capital</p>
<p>Equations et inéquations dans \mathbb{Q} Durée conseillée : 13 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Equations Vocabulaire Résolution d'une équation du type : $x + b = a$ où x est l'inconnue Recherche du nombre x tel que $ax = b$ Résolution d'une équation du type : $ax + b = c$ où x est l'inconnue • Inéquations Vocabulaire Résolution d'une inéquation du type : $x + a < b$ et $ax <$ 	<p>Evaluation des frais pour un restaurateur</p> <p>Equations et problèmes appliqués aux métiers de base de l'hôtellerie-restauration</p>

REFERENTIEL DE FORMATION

Troisième Semestre		
A l'issue du troisième semestre de formation, l'apprenant sera capable de mobiliser les compétences mathématiques dans des situations de calcul financier.		
<p>Produits remarquables Durée conseillée : 4 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Développement et réduction (Règles de priorité) . Identités remarquables <ul style="list-style-type: none"> $(a + b)^2 = a^2 + 2ab + b^2$ $(a - b)^2 = a^2 - 2ab + b^2$ $(a + b)(a - b) = a^2 - b^2$. Factorisation (Utilisation des identités remarquables) 	<p>Evaluation des frais pour un restaurateur</p>
<p>Monômes et polynômes Durée conseillée : 7 heures</p>	<p>Notion de monômes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Degré - Coefficient - Variable <p>Notion de polynômes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Degré - Addition - Multiplication - Développement et réduction - Factorisation (Mise en évidence d'un facteur commun,...) 	<p>Evaluation des frais pour un restaurateur</p>
<p>Calcul statistiques Durée conseillée : 6 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Vocabulaire . Classification des données . Traitement des données . Exemples de regroupements en classes d'égales amplitudes . Diagrammes : <ul style="list-style-type: none"> - En bâton - Circulaire ou en Secteur - Histogramme <p>Calculer la moyenne d'une série. Interpréter les sommes par lignes ou par colonnes. Calculer les fréquences</p>	<p>Calcul sur la base des données économiques Calculs sur l'utilisation des produits/de l'énergie dans un établissement hôtelier</p>
<p>Intérêts simples Durée conseillée : 6 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Calculer le montant d'un intérêt simple, une valeur acquise - Déterminer un taux annuel de placement, la durée de placement, le montant du capital placé 	<p>Calculs utilisant les placements de la micro-finance Représentation graphique du montant d'un intérêt en fonction de la durée de placement Exploitation de graphique représentant le montant d'un intérêt en fonction de la durée du placement Est-il intéressant de rembourser par anticipation un emprunt ?</p>

REFERENTIEL DE FORMATION

EGA : Sciences appliquées à la nutrition et aux équipements

Durée : 69 heures

Objectif général :

Mettre les futurs commis de cuisine en capacité d'appliquer des notions scientifiques en situation professionnelle

Objectifs spécifiques :

En situation professionnelle, savoir :

- appliquer des notions scientifiques à l'hygiène et à la prévention
- appliquer des notions scientifiques à l'alimentation
- appliquer des notions scientifiques aux locaux et aux équipements professionnels

Remarques :

- Chaque séquence commencera par une évaluation diagnostique des ressources de 5^{ème}
- Autant que possible, l'enseignant prévoira l'application en laboratoire (
- Chaque séquence alternera l'apprentissage des ressources scientifiques de leur intégration dans une situation professionnelle.
- Chaque séquence fera l'objet d'une évaluation de fin de séquence, qui devra être prévue dans la répartition annuelle.

REFERENTIEL DE FORMATION

Séquences d'apprentissage	Ressources scientifiques	Activités en situation professionnelle et évaluation de fin de séquence
Premier Semestre - Sciences appliquées à l'hygiène et à la prévention (23 heures) A la fin du premier semestre de formation, l'apprenant sait appliquer des connaissances scientifiques à l'hygiène et à la prévention à la cuisine, au restaurant et à l'hébergement.		
Comment éviter les diverses pollutions dans une hôtel-restaurant pour prévenir les contaminations des aliments et les maladies ? Durée conseillée de la séquence : 5 heures	- Pollution de l'eau et de l'air : évacuation des eaux usées, système d'aération d'une salle (cuisine , restaurant, chambres, ...) - Hygiène corporelle : justification du port de la tenue professionnelle et des étapes de la procédure du lavage des mains	Mettre les élèves dans des situations professionnelles pour les rendre capables : <ul style="list-style-type: none"> - de définir la pollution de l'air et de l'eau - de présenter quelques mesures contre ces type de pollutions - de présenter des mesures à prendre pour l'hygiène du personnel et des aliments
Quelles sont les exigences de la propreté et de la conservation des aliments dans un hôtel restaurant ? Durée conseillée de la séquence : 9 heures	- Classification des produits de nettoyage en fonction de leur mode d'action (désinfectants, détergents, détartrants, antiparasites, ...) et mesures de sécurité liées à l'utilisation et au stockage des produits de nettoyage - Justification de la réglementation sur la chaîne du froid et la chaîne du chaud : liaison chaude, liaison froide, remise en température - Justification des mesures pour la maîtrise des risques liés à l'exposition des produits en salle de restaurant et en vitrine	Mettre les élèves dans des situations professionnelles pour les rendre capables : <ul style="list-style-type: none"> - veiller à la propreté: du personnel, des locaux et du matériel - veiller à la propreté et à la conservations des denrées alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> . lors de sa réception et de son stockage . lors du maintien de leurs températures . lors des expositions en salle et en vitrine (réfrigérées ou non)
Quelles sont les fonctions de nutrition chez l'homme ? Durée conseillée de la séquence : 9 heures	- Composition des aliments (glucide, lipides, protides, sels minéraux, eau) : faire et commenter des expériences qui mettent en évidence la présence des composants d'un aliment, donner la valeur énergétique des nutriments - Besoins alimentaires quantitatifs : notion sommaire du métabolisme basal et de sa détermination - Equilibre d'une ration alimentaire et conséquences d'une alimentation insuffisante ou déséquilibrée -Tableau des aliments courants et leurs composants nutritifs	Mettre les élèves dans des situations professionnelles pour les rendre capables : <ul style="list-style-type: none"> - de distinguer un aliment simple d'un aliment composé - d'expliquer le rôle des divers composants alimentaires, et le besoin d'équilibrer un repas - de proposer une correction pour une ration alimentaire mal équilibrée ou insuffisante - de déterminer la composition globale d'un aliment

REFERENTIEL DE FORMATION

Deuxième Semestre - Sciences appliquées à l'alimentation (23 heures)		
A la fin du deuxième semestre de formation, l'apprenant sait appliquer des connaissances scientifiques à la nutrition		
<p>Quels sont les constituants des aliments ? Durée conseillée de la séquence : 8 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nature et propriétés des constituants alimentaires - Modifications physico-chimiques intervenant sous l'action de l'air, de la chaleur, des facteurs chimiques (acides) lors : <ul style="list-style-type: none"> du stockage des préparations alimentaires des cuissons de la distribution 	<p>Mettre les élèves dans des situations professionnelles pour les rendre capables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'identifier les bio-molécules (glucides, lipides, protides, vitamines, minéraux, eau) et de d'indiquer leurs rôles dans l'organisme - d'identifier les modifications physico-chimiques liées à différents facteurs (stockage, préparation, distribution)
<p>Quel est l'apport énergétique des aliments ? Durée conseillée de la séquence : 5 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Classification des aliments - Valeur énergétique des aliments 	<p>Mettre les élèves dans des situations professionnelles pour les rendre capables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de repérer les groupes d'aliments - de calculer leur valeur énergétique
<p>Qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée ? Durée conseillée de la séquence : 10 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Répartition journalière des apports conseillés pour l'organisme humain en protides, lipides, glucides - Enoncé de facteurs entraînant une modification des besoins alimentaires - Répartition de la ration selon la structure des repas - Conditions de l'équilibre qualitatif - Conséquences d'une alimentation déséquilibrée 	<p>Mettre les élèves dans des situations professionnelles pour les rendre capables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de proposer une répartition journalière des apports conseillés pour l'organisme humain en tenant compte de la modification des besoins alimentaires - de répartir les ratios en fonction des situations - de formuler les conséquences d'un déséquilibre nutritionnel

REFERENTIEL DE FORMATION

Troisième Semestre - Sciences appliquées aux locaux et équipements professionnels (23 heures)

A la fin du premier semestre de formation, l'élève sait appliquer des connaissances scientifiques à l'utilisation des équipements professionnels.

<p>Comment l'hôtel-restaurant est-il alimenté en énergie ? Durée conseillée de la séquence : 8 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rappel des principales grandeurs utilisées en électricité - Réglementation et contrôle de la sécurité liés à l'utilisation des équipements électriques 	<p>Mettre les élèves dans des situations professionnelles pour les rendre capables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de distinguer les différents équipements - de repérer les structures et les éléments de sécurité - de lire des plaques signalétiques d'appareils et de notices techniques (tension, intensité, puissance) - de calculer une consommation électrique pour une activité professionnelle donnée - de se repérer sur un plan d'ensemble des locaux
<p>Comment les appareils de cuisson fonctionnent-ils ? Durée conseillée de la séquence : 8 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Démarche pour l'étude d'un appareil - Notions de thermodynamique 	<p>Mettre les élèves dans des situations professionnelles pour les rendre capables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de définir la fonction d'usage d'un appareil - de repérer les fonctions des organes des appareils de cuisson - d'identifier les étapes à respecter pour décrire le fonctionnement d'un appareil de cuisson
<p>Comment prévenir les risques professionnels ? Durée conseillée de la séquence : 7 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Risques liés à l'électricité, aux combustibles gazeux et à l'activité physique - Mesures de préventions individuelles et collectives - Postures et gestes adaptés - Conduite à tenir en cas d'accident (alerte et et protection) <p><i>Une formation aux gestes de premiers secours en milieu professionnel est souhaitable</i></p>	<p>Mettre les élèves dans des situations professionnelles pour les rendre capables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'analyser une situation à risque (risques électriques, liés aux combustibles gazeux, à l'activité physique) - de nommer les mesures de prévention - d'indiquer les gestes de secours en cas d'accident - éventuellement, d'appliquer les gestes de premiers secours

REFERENTIEL DE FORMATION

3.2.2 Pôle langues : français et malgache de l'hôtellerie et langues étrangères de l'hôtellerie

EGA : Français de l'hôtellerie

Durée : 138 heures

Objectifs : En situation professionnelle, les apprenants vont devoir mobiliser des compétences linguistiques en compréhension orale et écrite et en production orale et écrite

L'enseignement du français de l'hôtellerie est un enseignement bilingue (français - malgache). Il vise l'acquisition des compétences linguistiques, en français et en malgache, nécessaires pour réussir dans les professions de serveur-barman, de commis de cuisine et de femme de chambre-lingère (avec une progression aménagée sur une année de formation). L'alternance entre le français et le malgache facilite les aller-retour entre le français et la langue maternelle des apprenants.

Cette partie des référentiels de formation présente les compétences d'expression orale, de compréhension orale, de lecture et d'écriture associées à la profession concernée, de même que des exemples d'application de ces compétences.

Remarques :

- Chaque situation professionnelle correspond à un module renvoie à plusieurs savoir-faire communicatifs. Il y a autant de séquences d'apprentissage que de savoir-faire communicatifs.

- Chaque séquence se déroule de la manière suivante : découverte, repérage, règle, entraînement et systématisation.

- Le professeur organise une évaluation en fin de séquence qui fera l'objet soit d'un enrichissement pour les élèves qui ont atteint le niveau attendu, soit d'une remédiation.

- Dans chaque séquence d'apprentissage, l'alternance entre le français et le malgache dépend de la langue la plus fréquemment utilisée en situation professionnelle (le français ou le malgache est alors considérée comme langue majeure ou comme langue mineure).

Ainsi, la découverte et l'enrichissement se font dans la langue majeure (langue la plus fréquemment utilisée en situation professionnelle).

- Le professeur prévoira un entraînement systématique à l'oral (50 % des situations d'apprentissage)


- Le carnet de vocabulaire des élèves fera le lien entre l'enseignement général appliqué et les modules.

- Le cahier des élèves sera construit par séquences d'apprentissage, chacune étant centrée sur un savoir-faire communicatif.

- On peut proposer aux meilleurs élèves de passer la certification DFP B1 - Hôtellerie-Restaurant (<http://www.alliancefr.mg>)

 Savoir-faire à dominante malgache en situation professionnelle

Situation professionnelle	Savoir-faire communicatifs associés	Compétence linguistique	Grammaire FRA	Situations de communication MLG	Lexique	Attitude; connaissances particulières	
Premier semestre - Se préparer au service (46 heures)							
A la fin du premier semestre de formation, l'apprenant a développé les compétences linguistiques, en français comme en malgache, qui lui permettront de préparer et d'assurer le service.							
Unité 1	Se préparer au service	Renseigner et se renseigner sur l'emplacement ou la manière d'utiliser un produit, une machine	P.O. / C.E.	-Les phrases interrogatives avec Les adverbes où et comment - Les prépositions de lieu (<i>sur, sous, à côté de, derrière, devant, à gauche, à droite</i>) -Les adjectifs (couleurs et formes) - L'impératif singulier (des verbes du lexique) -La quantité (chiffrée) - La nominalisation (<i>lavage, rinçage, nettoyage, utilisation, ...</i>)	Resaka ifamaliana ampiasana ireo karazana mpisolotoerana <i>Atao ahona no mandefa an'ity milina ity?</i> <i>aiza no misy an'ilay vera » à rhum? »</i>	- Les verbes liés au fonctionnement d'une machine (tourner, appuyer, poser, mettre, faire, marcher, s'arrêter, ...) - La durée, la température	- La précision, l'écoute - Les idéogrammes, les abréviations, la lecture d'un tableau
Unité 2		Signaler un danger	P.O.	- Les pronoms relatifs sujets - L'impératif négatif (des verbes <i>aller, toucher, prendre, marcher...</i>) - Il y a (+proposition relative)	Fandrafetana lahateny mampahafantatra tsy anehoana fihetseham-po (ampiasana izany ny filaza mandidy : fampitandremanana fandrahana ..) <i>Misy latabatra mintongilana ao amin'ny efitraña 1.</i>	La panne, la casse, le dysfonctionnement	L'attention, la vigilance
Unité 3		Ecouter des recommandations	C.O.	- L'impératif des verbes oublier (à la forme négative) <i>faire, penser, regarder, proposer...</i> - L'expression "Si... alors..."	Mahazo ny baiko na toromarika manokana omen'ny « maître d'hôtel » mpanampy'aza" +hadino+mpanoritra+matoanteny...	Le champ lexical du lieu de travail et de son matériel	Attention, mémoire, concentration
Unité 4		S'informer sur le service à venir / les offres spéciales	P.O. / C.E.	- L'interrogation au futur simple et au futur proche - Les nombres	<i>Mahazo ny zavatra voalaza ao amin'ny « cahier de reservation</i> Tokony+ filazam-potoana ho Misy vahiny izay mila zavatra n	Les clients (groupe, nationalités, famille, VIP...)	Curiosité, attention, mémoire, concentration, précision
Unité 5		Ecouter une commande	C.O. / P.E.	- Le conditionnel du verbe <i>prendre, aimer (ière personne du singulier et zème personne du pluriel)</i> - Les prépositions <i>et, avec, sans</i> - Les expressions de la quantité (<i>un peu de, beaucoup...</i>) - Le futur proche	<i>Haiko ny mandray naoty izay ilain'ny vahiny</i> <i>Mila steak au poivre vert aho, ary legume sy pomme sauté kely no atao accompagnement.</i>	Les noms de plats, de boissons	Ecoute, attention - Rapidité, lisibilité, précision - orthographe, abréviations
Unité 6		Comprendre et donner une précision sur la composition / cuisson d'un plat	P.O / C.O.	- Le conditionnel des verbes <i>vouloir et aimer.</i> - L'adjectif possessif (<i>possesseur à la zème personne du pluriel</i>) - Décrire avec <i>C'est / Ce sont / Dans ... il y a</i> - Les adjectifs démonstratifs - Les pronoms relatifs <i>qui, que et dont</i> - Les prépositions (<i>à, aux, à la, et de</i>) - Les expressions de comparaison (<i>Ca ressemble à, C'est comme...</i>)	<i>Ataovy tsy dia masaka loatra ny atodiko</i> <i>ary tsy asiana sira, azafady.</i> Hazavao ny fomba fahandroana sakafo sy ireo zavatra ilaina. Manontany ny vahiny izay zavatra tiany.	Le goût, la texture, la cuisson, la découpe, la présentation dans l'assiette, la température	Souci de précision, de clarté, donner envie de manger
Unité 7		Présenter un plat	P.O.	- Les présentatifs <i>voici et voilà, ça c'est</i> - Les articles définis	Sorisorito ireo karazan-javatra nafangaro nahazoana ny karazana nahandro iray.	Noms de plats, de boissons	Diction claire, audible, discrète et rythmée.

 Savoir-faire à dominante malgache en situation professionnelle

REFERENTIEL DE FORMATION

Situation professionnelle	Savoir-faire communicatifs associés	Compétence linguistique	Objectifs linguistiques			Objectifs socioculturels	
			Grammaire FRA	Situations de communication MLG	Lexique	Attitude et connaissances particulières	
Troisième Semestre - Interagir avec le personnel de l'hôtel (46 heures)							
A la fin du troisième semestre de formation, l'élève peut interagir, en français et en malgache, dans les différentes situations professionnelles.							
Unité 15	Suivre des règles	S'informer sur le règlement intérieur	C.E.	- Les verbes <i>devoir, falloir</i> au présent - L'impératif du verbe <i>veiller</i> à - Il est + les adjectifs <i>interdit, défendu, obligatoire, recommandé + de + infinitif</i> - la nominalisation (<i>le lavage, le nettoyage, le rangement, l'arrivée, le départ, la remise...</i>) - Les verbes pronominaux	Mahazo izay tokony hatao, izay azo atao na tsia ao anatin'ny tontolon'ny asa.	Les verbes liés à l'hygiène	Professionalisme, sens du devoir, des responsabilités, discipline, respect des règles et de l'autorité
Unité 16		Trouver des informations sur l'organisation interne du personnel (tableaux, graphiques)	C.E.	- La date, l'horaire	Mahazo ny fandaharam-potoanany sy ny ekipany. Mafantatra ny ora izay efa voalahatra ho an'ny mpiasa.	Les services et professions de l'hôtellerie	Les idéogrammes, les abréviations
Unité 17	Interagir avec les autres membres du personnel	Comprendre une remarque et une consigne	C.O.	- Les verbes <i>devoir, falloir</i> au présent - La phrase négative - C'est + adverbe - L'impératif (<i>verbes des tâches professionnelles</i>) - Les articulateurs logiques: <i>d'abord, après, ensuite, à la fin</i> - Le futur proche - L'expression du but (simple)	Mahay manaraka ny baiko na ny toromarika izay antoka mampahomby ny asa.	- Les adverbes de qualité (bien, mal, mauvais...) - Les verbes d'actions liés à la profession (<i>faire, préparer, se mettre à, ...</i>)	- Humilité, écoute, discipline - être réactif, attentif, concentré
Unité 18		Demander des explications	P.O.	- Les interrogations totales - L'interrogation partielle (avec "comment"). - Les verbes <i>falloir, pouvoir, devoir</i> au présent	Manontany amin'ny antsipiriany mikasika ny habetsahan'ny fangaro atao amin'ny karazan-tsakafo na ny karazan-pitaovana fandiovana na ny isan'ny « couvert » apetraka.	Les verbes d'actions liés à la profession (<i>faire, préparer, ajouter, nettoyer...</i>)	La précision, le détail
Unité 19		Demander et répondre à une demande d'information sur l'avancée du travail	C.O. / P.O.	- Les phrases interrogatives - Les verbes <i>commencer, terminer, finir, préparer...</i> au passé composé - Les adverbes <i>bientôt, presque, encore</i> - Dire l'heure	Lazao mazava ny sakafo izay efa lany, na ny latabatra efa avy nihinana ka hodiovina..	- Les verbes d'actions - Les adverbes <i>bientôt, presque, encore</i>	Ecoute, honnêteté
Unité 20		Signaler une difficulté	P.O.	- Les verbes <i>réussir à, arriver à, pouvoir</i> , à la forme négative	Mahay milaza izay zavatra manahirana ny fanatanterahana azy. Ohatra : manolo ny « ampoule » na manokatra tavoahangy, mamindra latabatra..	L'impossibilité (verbes <i>réussir à, arriver à, pouvoir...</i>)	Humilité, audace, partage, conscience de travail
Unité 21		Demander / proposer de l'aide	P.O. / C.O.	- L'interrogation totale - Les verbes <i>aider, pouvoir, venir, porter, remplacer, ranger...</i>	Miangavy olona hanampy amin'ny zavatra sarotra. Miangavy olona hanampy handrindra na handamin-javatra. Ohatra : afaaka manampy ahy hametaka « ampoule » ve ianao ?	L'impossibilité (verbes <i>réussir à, arriver à, pouvoir...</i>)	Audace, humilité
Unité 22	Gérer les approvisionnements	Interagir avec des fournisseurs	P.O.	- La forme impersonnelle (<i>il y a, il faut, il manque</i>) - les adverbes <i>déjà, encore</i> - les verbes <i>avoir, prendre</i> au présent et au passé composé	Ohatra « efa nalaiko ny voatabia. »	Les noms d'aliments, les lieux de rangement	Politesse, honnêteté, efficacité, vérification
Unité 23		Ecouter / apporter un signallement, sur l'état des stocks	C.O. / P.O. / P.E.	- <i>Il y a, il n'y a pas, Il n'y a plus de, Il reste seulement, il manque...</i> - La date - Les nombres	- Milaza mazava amin'ny sefo ireo fitaovana na kojakoja ilaina amin'ny nahandro izay efa ho lany. Milaza izay zavatra tokony hohafarana.	- Les noms de produits (<i>d'entretien, alimentaires, de service</i>) - L'état (<i>cassé, abîmé, perdu...</i>) - Les quantités /les conditionnements (<i>bouteilles, boîtes, sachets, sacs, pots, paquets, bidon...</i>)	- Concentration, attention, mémoire, honnêteté - Lecture d'un tableau, écriture précise et concise
Unité 24		Se faire valoir NB - Cette séquence sera traitée pendant les cours de découverte professionnelle	Rédiger un CV et une lettre de motivation; mener un entretien d'embauche	P.E. / P.O.	- Les connecteurs logiques de l'argumentation	Fitadiavana asa na fiofanana hatao amin'ny alalan'ny fametrahana ny lafitсары arak'asa sy mikasika ny tenany manokana.	- Les formules de salutation, de politesse

Savoir-faire à dominante malgache en situation professionnelle

EGA : Langues étrangères de l'hôtellerie
Durée : 138 heures

Objectifs : En situation professionnelle, savoir :

- s'exprimer en anglais sur les différents services proposés un hôtel-restaurant (hébergement, restaurant, cuisine)
- accueillir des clients dans une autre langue étrangère

Remarques :

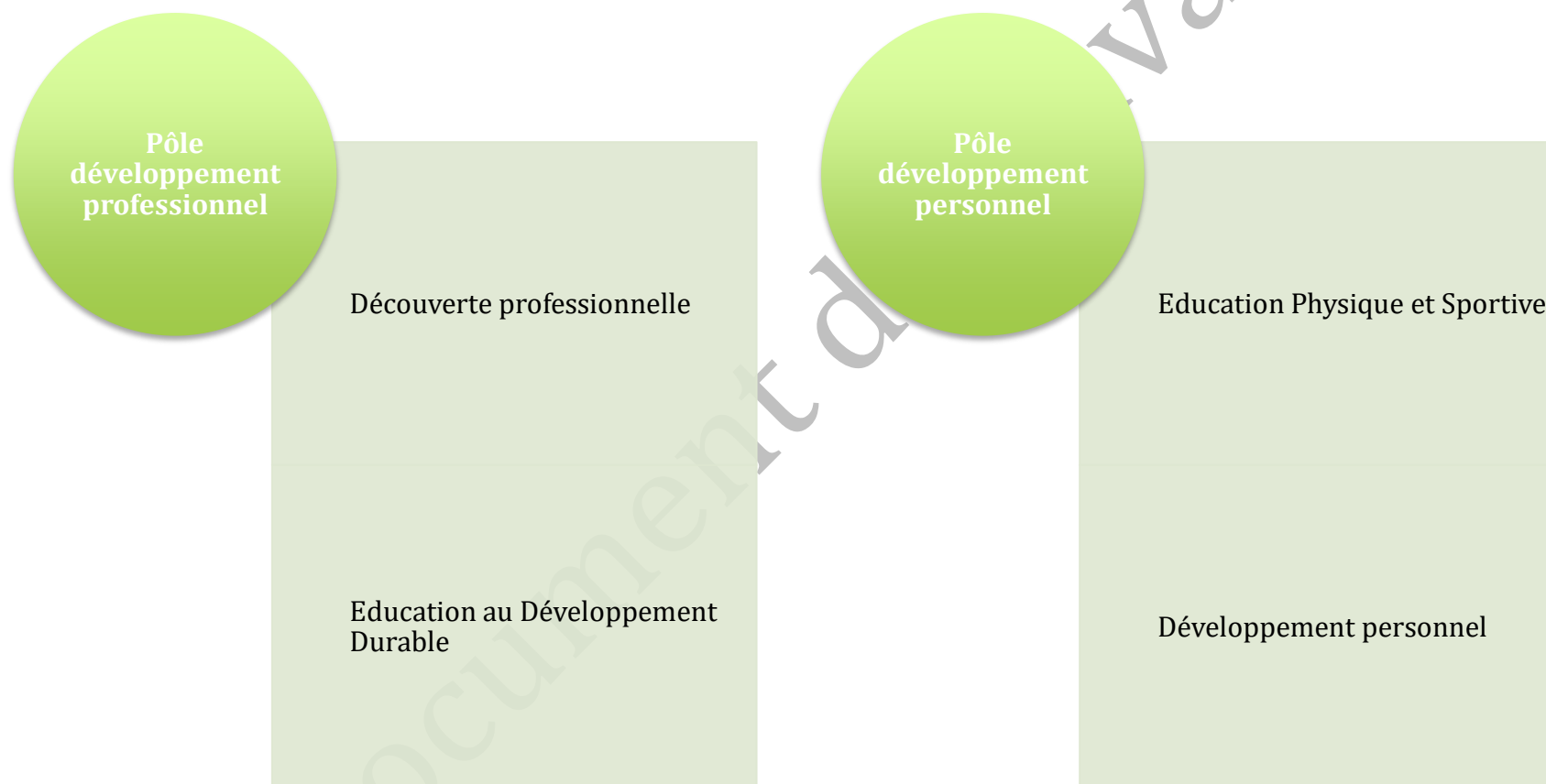
- Chaque séquence pourra commencer par une évaluation diagnostique des capacités grammaticales et des connaissances lexicales.
- L'enseignant privilégiera les jeux de rôles à la fin de chaque séquence d'apprentissage.
- 10 % du temps réservé à cet Enseignement Appliqué (soit 14 heures environ) sera disponible pour des intervenants extérieurs qui pourront apprendre aux élèves à s'adresser aux *vahiny* dans leur langue. Les langues étrangères privilégiées seront : l'italien, l'allemand et le chinois. Le professeur d'anglais langue professionnelle devra identifier ces intervenants dans son environnement proche.

Unité	Language functions	Learning outcomes
First semester - Guest Rooms (46 hours)		
At the end of the first semester, the student can suggest hotel services to customers, describe guest rooms and respond to simple guest demands.		
Unit 1	Introducing Hospitality English : Discovering the hotel	Describing hotel facilities Describing the departments and positions in a hotel Giving directions to guest facilities Suggesting hotel services Reading a floor plan
Unit 2	Visiting guest rooms	Describing guest bedrooms and facilities Describing bathroom and contents Describing cleaning equipment and supplies
Unit 3	Providing customer care	Enter a guest room politely Respond to a guest for more supplies Respond to instructions for servicing the room
Unit 4	Providing room service	Describe room services Providing breakfast services

REFERENTIEL DE FORMATION

Second semester - At the restaurant (46 heures)		
At the end of the second semester, the student can suggest hotel services to customers, describe guest rooms and respond to simple guest demands.		
Unit 5	Greeting guests in a restaurant	Taking reservations Laying the tables Greeting guests Describing restaurants spaces
Unit 6	Providing bar service	Ordering a drink Preparing a cocktail
Unit 7	Providing table service	Describing tableware for lunch and dinner Ordering lunch Ordering wines Having coffee
Unit 8	Preparing to leave	Paying the bill Saying goodbye
Third semester - In the kitchen (46 heures)		
At the end of the third semester, the student can describe a kitchen and explain a recipe.		
Unit 9	Describing the kitchen 8 heures	Describing the kitchen Describing cooking and kitchen utensils Describing kitchen equipment
Unit 10	Describing a recipe 8 heures	Naming meat, fish, fruit, vegetables, oils and fats Describing a recipe
Unit 11	Wrapping up the course: Telling what's on the menu 7 heures	Describing a menu Suggesting meals

3.4 Programme de Développement Personnel (DVP)



REFERENTIEL DE FORMATION

3.4.1 Pôle développement professionnel : développement personnel et découverte professionnelle

EGA : Education au Développement Durable

Durée : 69 heures

Objectifs : L'éducation du développement durable doit permettre aux élèves de développer, à leur niveau :

- une vision systémique des thématiques du développement durable
- des compétences de recherche documentaire
- un esprit d'analyse
- un esprit critique

Pour réussir les séquences proposées, l'élève devra maîtriser de grands repères dans l'espace (à différentes échelles), dans le temps, dans l'environnement, dans l'économie et dans la société.

Remarques :

- Le progression semestrielle proposée repose sur une évolution vers des thématiques de plus en plus liées à la situation professionnelle dans l'hôtellerie restauration. Les thématiques du deuxième trimestre font donc le lien entre des thématiques abordées régulièrement dans la période précédente de la scolarité (santé, déboisement) et des thématiques inscrites dans la situation professionnelle (alimentation, gestion des déchets et "éco-tourisme").

- Pour les employés d'étages, les enseignants travailleront avec leurs élèves sur les thématiques des premier et troisième semestres.

- Chaque séquence sera construite en deux temps :

 dans un premier temps, l'apprentissage des ressources nécessaires à l'éducation au développement durable (repères historiques, géographiques, environnementaux, sociétaux et économiques). Ces ressources seront mobilisées pour travailler sur la thématique proposée

 dans une deuxième temps, l'intégration de ces ressources par un travail de recherche-action sur la thématique proposée

- Ce travail d'intégration sera structuré en trois temps, pour chaque thématique proposée :

 1- dans un pays du Nord à partir d'une recherche documentaire qui donneront lieu à des exposés

 2- dans la région du centre de formation à partir d'un exposé d'élèves ou d'une intervention sur une action menée en réponse à la problématique

 3- une action proposée par les élèves : réalisation d'affiches pour les salles de classe (au premier semestre) ou pour l'hôtel-restaurant d'application (au dernier semestre), rédaction d'un article pour le site de l'école hôtelière ou pour un journal local, action de sensibilisation hors de l'école (intervention au *fokontany*, auprès de la population, etc.), ... (1)

- Pour chaque séquence, l'élève distinguera dans son cahier :

 la partie "outils" dans laquelle on trouvera la trace écrite

 la partie "pour comprendre" dans laquelle on trouvera la synthèse de la recherche documentaire et des notes prises lors de l'exposé

 la partie "pour agir" ou "notre action" dans laquelle on trouvera une trace de la production réalisée

- Chaque séquence pourra faire l'objet d'évaluations diagnostiques des acquis du collège.

- L'enseignant pourra évaluer l'acquisition des ressources d'une part, et la qualité de l'engagement de l'élève dans chacune des quatre étapes de l'éducation au développement durable (l'exposé, la prise de notes, la production finale) d'autre part. L'engagement de l'élève sera valorisé.

(1) "Une éducation au développement durable qui ne débouche pas sur une action, même si sa portée est limitée, on favorise la formation de futurs citoyens qui connaîtront (peut-être) les problèmes ... mais qui ne feront rien pour les résoudre !", Gérard de Vecchi et Julien Pellegrino, *Un projet pour ... éduquer au développement durable*, Paris, Delagrave Edition, 2008

REFERENTIEL DE FORMATION

Séquences d'apprentissage	Connaître	Rechercher	Agir
Premier Semestre (23 heures)			
Au premier semestre, l'enseignant travaillera sur des thématiques qui feront le lien avec les programmes officiels du collège qui donnent une place importante aux problématiques de santé et de la déforestation.			
Introduction à l'éducation au développement durable Durée conseillée : 1 heure	Présentation de l'éducation au développement durable à partir de l'exemple du déboisement ou de l'exploitation du bois de rose Organisation du cahier des élèves		
Gérer les ressources : les ressources végétales Durée conseillée : 11 heures Thématique conseillée : le déboisement ou le bois de rose	Les forêts à Madagascar Les cycles de croissance des arbres Le réchauffement climatique Les croyances et les traditions liées à la forêt La protection de l'environnement L'histoire du déboisement en Occident au moyen âge	1- Recherche documentaire Entretien et exploitation des forêts dans un pays du Nord 2- Exposé ou intervention Un projet de réduction des émissions issues de la déforestation et de la dégradation des forêts (REDD+) comme le programme holistique de conservation des forêts	Affichage dans la salle de classe (exposition pour présenter le problème dans chaque dimension et des actions possibles pour le résoudre) Une action de reboisement
Partager les biens publics mondiaux de demain : la santé Durée conseillée : 11 heures Thématique conseillée : les maladies environnementales	Géographie de la santé (inégalité dans l'accès au soin) Etude du paludisme, de la peste et/ou du choléra	1- Recherche documentaire Accès au soin pour une maladie environnementale dans un pays du Nord 2- Exposé ou intervention Un projet d'amélioration de l'accès aux soins, si possible contre le paludisme. Fonction d'une mutuelle de santé.	Ecrire un article pour défendre un meilleur accès aux soins

REFERENTIEL DE FORMATION

Séquences d'apprentissage	Connaître	Rechercher	Agir
Deuxième Semestre (23 heures)			
Au deuxième semestre, l'enseignant travaillera sur des thématiques plus proches de sa future situation professionnelle.			
Travailler au développement humain : maîtriser les transports Durée conseillée : 11 heures Thématique conseillée : les transports urbains	Le réseau des transports à Madagascar Les problèmes de transport en Afrique Le réseau des transports en France Histoire des moyens de transports Les gaz d'échappement	1- Recherche documentaire L'amélioration de la qualité environnementale des moyens de transport dans un pays du Nord (réduction des gaz d'échappement, covoiturage, ...) 2- Exposé ou intervention La nouvelle politique de transports en commun à Antananarivo	Elaboration d'un programme d'amélioration de la qualité environnementale des moyens de transport à destination des pouvoirs publics (<i>fokontany, poribory tany, mairie, ...</i>)
Gérer les ressources : les ressources animales Durée conseillée : 12 heures Thématique conseillée : l'alimentation en viande	Géographie de l'élevage Les coutumes et traditions liées à l'élevage bovin à Madagascar Biologie animale : les bovidés	1- Recherche documentaire Elevage intensif et consommation de viande dans un pays du Nord 2- Exposé ou intervention L'exportation des zébus de Madagascar	Affichage sur une alimentation équilibrée, comprenant un apport plus important en viande
Bilan d'étape : le développement durable en situation professionnelle Durée conseillée : 1 heure	Application du développement durable à la situation professionnelle Présentation des thématiques du dernier semestre		

REFERENTIEL DE FORMATION

Séquences d'apprentissage	Connaître	Rechercher	Agir
Troisième Semestre (23 heures)			
Au troisième semestre, l'enseignant travaillera sur des thématiques en lien avec la future situation professionnelle des élèves.			
<p>Satisfaire les besoins d'aujourd'hui : l'alimentation Durée conseillée : 8 heures Thématique conseillée : le riz</p>	<p>Géographie de la riziculture Biologie végétale : le riz Les coutumes et traditions liées à la riziculture Le riz en Asie de moussons Le système de riziculture intensif</p>	<p>1- Recherche documentaire Le système de riziculture intensif en Asie 2- Exposé ou intervention La riziculture intensive à Madagascar</p>	<p>Menus du restaurant d'initiation</p>
<p>Produire et consommer de façon durable : le traitement des déchets (réduire, réutiliser, recycler) Durée conseillée : 8 heures Thématique conseillée : le tri des déchets</p>	<p>Les déchets et le développement industriel Biodégradabilité Un processus de recyclage organique Un processus de recyclage industriel La récupération</p>	<p>1- Recherche documentaire Un mode de traitement durable des déchets dans un pays du Nord 2- Exposé ou intervention Un projet d'amélioration du traitement des déchets par une ONG ou une mairie</p>	<p>Affichage pour l'amélioration du processus de traitement des déchets dans l'hôtel-restaurant d'application</p>
<p>Comprendre la biodiversité : la notion d' "éco-tourisme" Durée conseillée : 7 heures Thématique conseillée : le tourisme villageois</p>	<p>Géographie du tourisme à Madagascar Les traditions de l'accueil dans les communautés rurales malgaches</p>	<p>1- Recherche documentaire Le tourisme vert ou le développement du tourisme durable dans un pays du Nord 2- Exposé ou intervention Une action de tourisme villageois dans la région</p>	<p>Promotion d'une action de tourisme villageois</p>

REFERENTIEL DE FORMATION

EGA : Découverte professionnelle

Durée : 69 heures

Objectifs : Les heures de découverte professionnelle doivent permettre aux élèves :

- de comprendre l'organisation du marché du travail dans le secteur du tourisme, à différentes échelles (monde, Afrique australe, Océan Indien, Madagascar)
- de développer les compétences de base de l'éducation financière afin d'anticiper l'éventuelle création d'une entreprise hôtelière après quelques années d'expérience professionnelle
- de se préparer à intégrer le marché du travail

Remarques :

- Les séquences du premier semestre se prêtent à l'intervention de professionnels et à des sorties encadrées pendant les heures de cours. Les apprenants découvriront ainsi la diversité des situations professionnelles dans lesquels ils pourraient être placés pendant leur carrière à Madagascar.
- La documentation nécessaire à l'élaboration des cours du premier semestre sera apportée par la délégation de l'OMEF (Observatoire Malgache de l'Emploi et de la Formation)

REFERENTIEL DE FORMATION

Séquences d'apprentissage	Ressources
Premier Semestre : connaissance du marché du travail, en partenariat avec la délégation de l'OMEF (23 heures) A l'issue du premier semestre, l'apprenant sera capable de caractériser le marché du travail et son évolution dans le secteur du tourisme, et ce dans le sous-secteur de l'hôtellerie-restauration en particulier et à différentes échelles.	
Initiation à l'économie Durée conseillée : 10 heures	La répartition sectorielle des activités économiques Le secteur primaire Le secteur secondaire Le secteur tertiaire
Economie du tourisme Durée conseillée : 9 heures	Caractéristiques à l'échelle mondiale Caractéristiques à l'échelle régionale Caractéristiques à l'échelle locale
Analyse économique du marché de l'emploi à Madagascar Durée conseillée : 4 heures	Typologie de l'emploi à Madagascar (secteurs formel et informel) Les formes juridiques des entreprises hôtelières Les concepts hôteliers Flux et segmentation du marché du travail Facteurs explicatifs de la mobilité des travailleurs Politique salariale

REFERENTIEL DE FORMATION

Deuxième Semestre : gestion d'une petite entreprise et éducation financière (23 heures)	
A l'issue du deuxième semestre de formation, l'apprenant aura développé des compétences en termes d'éducation financière afin d'anticiper une éventuelle situation d'auto-entrepreneuriat	
<p>Découverte de la petite entreprise, les clés de sa réussite Durée conseillée : 3 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le quotidien d'un petit entrepreneur (gestionnaire d'une hôtellerie), ses tâches, ses responsabilités - Les compétences et qualités pour être un "bon" petit entrepreneur = les mettre en relation avec ses propres compétences et qualités - 4 pédales et 1 volant pour piloter = (1) gestion des finances, (2) les ventes, (3) les ressources humaines, (4) l'organisation. Piloter : savoir où on va, anticiper, actionner les 4 pédales au bon moment, éviter les accidents Détail des 4 pédales : la formation sensibilise surtout aux 2 premières
<p>Assurer le développement commercial de son entreprise Durée conseillée : 7 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'étude de marché : on lance son entreprise en fonction des concurrents et des clients potentiels - Gagner des clients : qu'est-ce qui convainc les clients potentiels de venir chez nous ? => les 4 P (prix, produit/service, place, promotion) - Fidéliser ses clients : qu'est-ce qui convainc les clients de revenir chez nous ? => "le client est roi", l'accueil, le service, les techniques de fidélisation
<p>Gérer l'argent de l'entreprise Durée conseillée : 10 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les flux financiers de l'entreprise : recettes, dépenses, créances et dettes Risques pour l'entreprise de mal gérer ces flux financiers - Gestion de la trésorerie quotidienne de l'entreprise : journal de caisse pour contrôler et analyser les flux de trésorerie ; suivi des créances (clients) et de dettes (fournisseurs, banques) message important = L'argent dans la poche de l'entrepreneur est différente de l'argent dans la caisse de l'entreprise - Définition du profit : chiffre d'affaires (ventes) - coûts de production. Identifier les principaux coûts de production d'une petite entreprise (hôtellerie) = faire un budget sur 1 mois (1 semestre, 1 an ?) - Que faire du profit ? Epargne, investissement, remboursement des dettes, améliorer son quotidien. Message important = j'épargne tous les jours pour que mon entreprise vive toujours
<p>Organiser et piloter l'entreprise Durée conseillée : 3 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation des tâches et du temps de l'entrepreneur (tout seul ou avec employés) : l'objectif est d'avoir le temps pour tout faire, notamment "piloter" (ce qui fait la différence entre une entreprise qui réussit et une qui stagne) - Les employés : quels profils recruter ? comment recruter ? comment organiser leur travail ? comment les évaluer, récompenser/sanctionner - Se fixer des objectifs pour faire avancer l'entreprise et se motiver (objectif SMART) - à adapter aux projets des élèves

REFERENTIEL DE FORMATION

Troisième Semestre : intégration sur le marché du travail (23 heures)

A l'issue du troisième semestre de formation, l'apprenant aura développé les compétences nécessaires à une insertion réussie sur son lieu de stage et sur le marché du travail.

<p>Transférer ses compétences dans des situations professionnelles Durée conseillée : 8 heures <i>On prévoira 2 heures à la suite de chaque stage pour mettre en commun les expériences vécues par les élèves</i></p>	<p>Se préparer au stage professionnel : organisation, droits et devoirs Le journal de bord du stage S'adapter à des situations professionnelles différentes : des stratégies</p>
<p>S'intégrer sur le marché du travail : des compétences orales Durée conseillée : 6 heures, 2 heures étant réservées au débriefing après le stage</p>	<p>L'entretien d'embauche Le positionnement vis-à-vis de ses supérieurs</p>
<p>S'intégrer sur le marché du travail : des compétences écrites Durée conseillée : 5 heures, 2 heures étant réservées au débriefing après le stage</p>	<p>Le CV La lettre de motivation Les réseaux professionnels</p>

3.4.2 Pôle développement personnel : éducation physique et sportive et développement personnel

EGA : Education Physique et Sportive

Objectifs : L'enseignement de l'Education Physique et Sportive doivent permettre aux élèves de développer :

- les habiletés psychomotrices et de communication
- les attitudes sur le plan personnel et interpersonnel

attendues au seuil d'entrée sur le marché du travail pour les métiers de base de l'hôtellerie-restauration

Cet enseignement permet en particulier :

- réaliser et orienter son activité physique en vue du développement et de l'entretien de soi
- adapter ses déplacements à des environnements variés et incertains
- réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- se préparer à réaliser une performance à une échéance donnée
- conduire et maîtriser un affrontement individuel et collectif

Remarques :

- Chaque séquence commencera par un échauffement qui sera progressivement conduit par les élèves
- Le professeur organisera des activités physiques en lien avec la future situation professionnelle des élèves ("courses de garçons de café", etc.)

REFERENTIEL DE FORMATION

Semestre	Sport individuel	Sport collectif
Premier Semestre	Cours de demi-fond	Basket-ball
	<p>Comprendre la relation entre la durée et l'intensité de l'effort pour parvenir à gérer au mieux ses efforts. Apprendre à mieux se connaître. Développer son cadre efficient c'est-à-dire se développer soi-même pour être bon au regard de ce que je suis.</p>	<p>Développer l'esprit d'équipe, sans négliger l'esprit d'initiative individuelle Respecter ses co-équipiers Développer le sens de l'effort individuel au service de la réussite du groupe Suivre individuellement une stratégie définie pour une groupe, l'équipe.</p>
Deuxième Semestre	Course de relais-vitesse	Football
	<p>Savoir créer des conditions de travail propices à la validation du travail par ses partenaires. Savoir réguler ses efforts en fonction de ceux de ses partenaires. Savoir prendre des informations en portant son attention sur ses partenaires.</p>	<p>Développer l'esprit d'équipe, sans négliger l'esprit d'initiative individuelle Respecter ses co-équipiers Développer le sens de l'effort individuel au service de la réussite du groupe Suivre individuellement une stratégie définie pour une groupe, l'équipe.</p>
Troisième Semestre	Acrosport	Rugby
	<p>Connaître les règles de sécurité de l'activité et les appliquer Choisir les figures qui permettent au groupe de réussir dans l'activité Développer la conscience de son propre corps (s'équilibrer, porter, ...) dans l'objectif de réussir une figure collectivement</p>	<p>Développer l'esprit d'équipe, sans négliger l'esprit d'initiative individuelle Respecter ses co-équipiers Développer le sens de l'effort individuel au service de la réussite du groupe Suivre individuellement une stratégie définie pour une groupe, l'équipe.</p>

EGA : Développement Personnel

Durée : 69 heures

Objectifs :

Le programme de développement personnel doit permettre aux apprenants de développer leur personnalité, leur sens du concret, leur esprit critique et leur sens de l'autre dans leur milieu professionnel, grâce à des règles de savoir faire, mais surtout de savoir être au travail.

Remarques :

- Il sera préférable d'organiser des séances de deux heures toutes les deux semaines, plutôt qu'une heure par semaine, pour ne pas couper les séances.
- A chaque fin de séquence, une évaluation permet d'évaluer les apprenants. Il sera préférable d'organiser l'évaluation autour de quelques questions de réflexion abordées pendant le parcours pour faire réfléchir les apprenants, plutôt qu'un quizz

Premier Semestre : PARCOURS SANTE/ HYGIENE

A l'issue du premier semestre de formation, l'apprenant connaîtra les règles d'hygiène et de santé de base et aura davantage conscience du danger des conduites addictives.

Séquences	Séances	Objectifs par séances	Nb heures
Prendre soin de soi	1. Hygiène personnelle	> Appliquer les règles d'hygiène personnelle de base > Savoir s'adapter aux règles d'hygiène d'autres nationalités	6
	2. Ecouter son corps	> Connaître les différents cycles du sommeil > Etre capable de gérer sa fatigue	6
	3. Se soigner	> Connaître les différents éléments de la trousse à pharmacie > Appliquer les règles de base pour se soigner en cas de maladie bénigne > Connaître les différents professionnels de la santé	6
	4. L'équilibre nutritionnel	> Respecter un bon équilibre nutritionnel > Savoir s'adapter aux régimes alimentaires d'autres nationalités > Connaître les relations entre nourriture et religions	6
Prévention des conduites addictives	1. Les maladies liées à l'alimentation	> Connaître les principales maladies liées à une alimentation excessive ou à des carences alimentaires	6
	2. L'alcool et ses dangers	> Connaître les dangers liés à une consommation excessive d'alcool > Connaître les relations entre alcool et violence > Savoir réagir face à un client ivre	6
	3. Tabac et drogues	> Connaître les dangers liés à la consommation de tabac et de drogues > Connaître les solutions pour sortir de la dépendance	6
Total heures			42

REFERENTIEL DE FORMATION

Deuxième Semestre : PARCOURS EDUCATION AFFECTIVE ET SEXUELLE

A l'issue du deuxième semestre de formation, l'apprenant aura reçu des clés pour construire sa vie relationnelle, affective et sexuelle: il aura une meilleure connaissance de son corps et sera conscient de ses responsabilités face à lui même et face aux autres.

NB: Il sera préférable de faire quelques séances en séparant garçons et filles si le besoin s'en fait ressentir

Séquences	Séances	Objectifs par séances	Nb heures
Homme/ femme, différents mais complémentaires	1. Mieux se connaître	> Connaître ses forces et ses faiblesses et savoir gérer ses émotions > Etre capable de résister aux pressions: savoir dire non	6
	2. Mieux connaître l'autre	> Connaître les différences physiques chez l'homme et chez la femme > Connaître les différences psychologiques et affectives chez l'homme et chez la femme	6
	3. Les relations sexuelles	> Savoir "comment ça marche" > Donner un sens à sa sexualité > Connaître les conditions préalables à une relation sexuelle épanouie	6
	4. Un jour, une famille?	> Connaître les droits et les devoirs de chaque conjoint face au mariage > Etre capable de concilier vie de famille et travail	4
Prévention des comportements sexuels à risques	1. Lutter contre la prostitution et le tourisme sexuel	> Connaître les différentes formes de prostitution > Savoir adopter les bonnes conduites face à un client accompagné d'une prostituée	6
	2. Combattre la violence et les abus sexuels	> Connaître les différentes sortes de violences > Savoir réagir face à la violence, en tant que victime ou en tant que témoin	6
	3. Prévenir les grossesses précoces et les avortements	> Connaître les différents moyens de contraception > Connaître les conséquences physiques et psychologiques de l'avortement	6
	4. Lutter contre le SIDA et les MST	> Connaître les principales MST (dont le SIDA) et leurs symptômes > Connaître les différentes étapes pour bâtir une relation de confiance avec son partenaire	6
Total heures			46

REFERENTIEL DE FORMATION

Troisième Semestre : EDUCATION A LA CITOYENNETE

A l'issue du troisième semestre de formation, l'apprenant sera capable d'appliquer les règles de savoir être et de savoir vivre dans son milieu professionnel, comme dans sa vie personnelle ou de citoyen malgache.

Séquences	Séances	Objectifs par séances	Nb heures
L'agir personnel	1. Le savoir vivre	<ul style="list-style-type: none"> > Appliquer les règles de base de civilité et de vie en communauté > Se faire respecter et respecter les autres > Connaître les différentes formes de handicap physique et mental > Savoir adopter la bonne attitude face au handicap 	6
	2. Le bien commun	<ul style="list-style-type: none"> > Appliquer les règles de respect de son environnement > Appliquer les règles de respect de son lieu de travail 	4
	3. Se préparer au départ	<ul style="list-style-type: none"> > Savoir gérer son temps et son argent > Identifier ses appréhensions face à l'avenir > Etre capable de relire son année et d'en tirer un bilan 	6
L'agir professionnel	1. Le vol	<ul style="list-style-type: none"> > Connaître les différentes formes de vol > Adopter un comportement moral sur son lieu de travail > Assumer les conséquences d'un vol 	6
	2. Savoir gérer un conflit	<ul style="list-style-type: none"> > Savoir dire les choses et exprimer ses problèmes / frustrations > Savoir comment réagir en cas de conflit au travail 	6
	3. Droits et devoirs du salarié	<ul style="list-style-type: none"> > Connaître le code du travail et la législation spécifique à l'hôtellerie/ restauration > Savoir faire valoir ses droits 	6
L'agir politique	1. Prendre part à la vie de sa cité	<ul style="list-style-type: none"> > Connaître l'organisation politique de son pays/ de sa cité et les différentes instances > Savoir comment y prendre part 	6
	2. La lutte contre la corruption	<ul style="list-style-type: none"> > Connaître les différentes formes de corruption > Adopter les bonnes attitudes face à la corruption 	6
Total heures			46

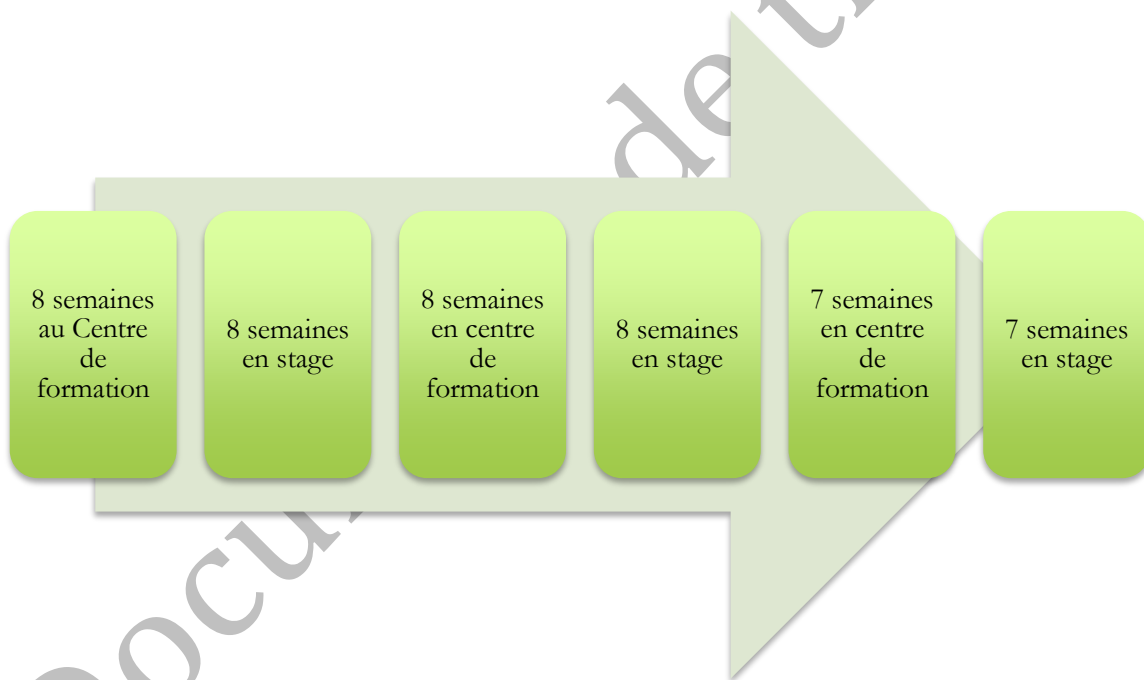
3.5 Service en milieu professionnel

L'organisation du temps de service professionnel dépend des atouts et des contraintes du centre où la formation est implantée. Il doit correspondre à 50 % du temps total de la formation. A titre d'exemple, voici une suggestion d'organisation pour un centre qui dispose d'un hôtel-restaurant d'application :

3.5.1 Service en hôtel-restaurant d'application

Les élèves assurent deux services de 6 heures dans l'hôtel-restaurant d'application du centre de formation. Chaque temps service comprend un temps de briefing et un temps de débriefing. Les formateurs peuvent à cette occasion évaluer le positionnement des élèves pour une ou plusieurs compétences particulières et communiquer ces résultats afin de reporter le résultat de cet évaluation dans le document de positionnement.

3.5.2 Stage en milieu professionnel



Les stages en milieu professionnel sont organisés en deuxième année. Les élèves alternent les périodes dans le centre (qui constituent le troisième semestre de formation) et les périodes de stages dans les entreprises de la région, partenaires du centre de formation.

Les deux principaux objectifs des périodes de stages sont de permettre aux élèves de découvrir la diversité des milieux professionnels à Madagascar et de les amener à développer des stratégies pour transférer les compétences à de nouvelles situations professionnelles en s'adaptant à un nouvel environnement. C'est la raison pour laquelle chaque période de stage devrait être encadrée par un briefing et un débriefing au cours desquels les élèves pourront confronter leurs expériences.