



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



Ministère de l'Emploi, de l'Enseignement  
Technique et de la Formation Professionnelle

Document Référentiel

# COMMIS DE CUISINE



**MEETFP**

Avril 2016

- Référentiel de métier-compétences
- Référentiel de certification
- Référentiel de formation



## Table des matières

<b>Référentiel de Métier-Compétences</b> .....	3
PREMIERE PARTIE – Le métier de commis de cuisine .....	4
SECTION -1 DESCRIPTION GENERALE DU METIER .....	4
1.1 Présentation du métier de commis de cuisine.....	4
1.2 Conditions d’entrée sur le marché du travail et cheminement professionnel .....	4
1.3 Equipements et matériels utilisés .....	5
1.4 Environnement et conditions de travail.....	5
1.5 Exigences du métier .....	7
La plupart des commis de cuisine adoptent pour le travail en entreprise que de se lancer dans l’auto-emploi pour les facteurs suivants : .....	9
SECTION 2 – DESCRIPTION DU TRAVAIL.....	10
2.1 TABLEAU DES TACHES ET DES OPERATIONS .....	10
2.2 PROCESSUS DE TRAVAIL .....	11
2.3 CONDITIONS DE REALISATION ET CRITERES DE PERFORMANCE .....	12
2.4 FREQUENCE RELATIVE, COMPLEXITE ET IMPORTANCE DES TACHES.....	16
2.5 CONNAISSANCES, HABILITES ET ATTITUDES .....	17
2.6 SUGGESTIONS CONCERNANT LA FORMATION.....	18
Importance des visites d’établissements hôteliers	18
SECONDE PARTIE – Les compétences du métier...	18
Compétences générales et compétences particulières .....	19
Liste des compétences générales et particulières .....	19
<b>Référentiel de Certification</b> .....	20
EPREUVE N° 01 : Entretien des équipements et des espaces .....	22
EPREUVE N° 02 : Préparation du poste de travail .....	24
EPREUVE N° 03 : Transformation des produits alimentaires .....	26
EPREUVE N° 04 : Préparations froides de base .....	28
EPREUVE N° 05 : Préparations chaudes de base .....	31
EPREUVE N° 06 : Préparations froides élaborées.....	34
EPREUVE N° 07 : Préparations chaudes élaborées .....	37
EPREUVE N° 08 : Préparations pâtisseries de base .....	40
EPREUVE N° 09 : Opérations de fin de service .....	43
EPREUVE N° 10 : Desserts et pâtisseries .....	46
EPREUVE N° 11 : Service du petit-déjeuner .....	49

EPREUVE N° 12 : Participation à la production culinaire.....	52
Modalité de certification .....	55
<b>Référentiel de Formation</b> .....	56
1. Présentation du programme de formation .....	56
2. Synthèse du programme de formation .....	58
3. Buts du programme de formation.....	59
4. Compétences visées .....	59
5. Objectifs généraux.....	59
LES MODULES DE FORMATION .....	61
MODULE P1 : ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS ET DES ESPACES .....	61
MODULE P2 : PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL .....	64
MODULE P 3 : TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES .....	67
MODULE P 4 : PREPARATION FROIDE DE BASE .....	70
MODULE P 5 : PREPARATIONS CHAUDES DE BASE .....	73
MODULE P 6 : PREPARATIONS FROIDES ELABOREES .....	77
MODULE P 7 : PREPARATIONS CHAUDES ELABOREES .....	81
MODULE P 8 : PREPARATIONS PATISSIERES DE BASE .....	84
MODULE P 9 : OPERATION DE FIN DE SERVICE .....	88
MODULE P 10 : DESSERTS ET PATISSERIE.....	91
MODULE P 11 : SERVICE DU PETIT DEJEUNER.....	94
MODULE P 12 : PARTICIPATION A LA PRODUCTION CULINAIRE .....	97
MODULE G 1 : SE PREPARER AU SERVICE .....	100
MODULE G 2 : QUALITE ORGANOLEPTIQUE .....	103
MODULE G 3 : LES PRODUITS SEMI-FINIS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE .....	106
MODULE G 4 : HSE.....	110
MODULE G 5 : COMMUNICATION.....	113
GLOSSAIRE .....	117

# Référentiel de Métier-Compétences

# PREMIERE PARTIE – Le métier de commis de cuisine

## SECTION -1 DESCRIPTION GENERALE DU METIER

### 1.1 Présentation du métier de commis de cuisine

Commis de cuisine est la première étape dans la hiérarchie des métiers de la cuisine, et constitue une période d'apprentissage indispensable et capitale dans la carrière d'un futur professionnel de la cuisine.

Sous les ordres du responsable (chef de partie ou cuisinier), le commis de cuisine exécute des tâches préalables simples : il entrepose les livraisons, il épluche et émince les légumes, il met à réduire les sauces, il garnit les fonds de tarte. Il réalise des plats simples comme des hors-d'œuvre, potages, légumes, desserts. Il surveille la cuisson et réchauffe les plats surgelés. Il peut aussi découper les viandes froides et la charcuterie. Il dispose les mets sur un plat et les transmet au personnel de la salle.

C'est lui qui est chargé de l'entretien de la cuisine : il nettoie les ustensiles qu'il utilise ainsi que les plans de travail. Il balaie et lave le sol. En l'absence de plongeur ou de machine, il doit laver la vaisselle et ranger le matériel. Selon la taille de l'établissement où il travaille, il réalise tout ou partie de ces tâches.

Généralement, il n'a pas de contact avec la clientèle. Il doit porter un vêtement de travail : pantalon, veste et toque et doit respecter des règles d'hygiène très strictes.

Les structures dans lesquelles le commis de cuisine peut exercer son activité sont nombreuses : restaurants, traiteurs, restauration collective...

### 1.2 Conditions d'entrée sur le marché du travail et cheminement professionnel

#### Condition d'entrée

Aucun prérequis en termes de niveau et de diplôme n'est exigé pour occuper le poste, mais il faut être motivé car le métier est parfois ingrat, avoir le sens de la propreté, d'hygiène, avoir le sens de la discipline, avoir une aptitude à travailler en équipe et résister au stress.

#### Cheminement professionnel

Le commis de cuisine peut évoluer au sein d'une brigade : commis cuisinier, cuisinier, chef de partie, second, chef de cuisine.

Cette évolution se fait à travers plusieurs années d'expérience, mais elle peut être plus rapide au sein d'établissement de petite taille ne disposant pas de tous les échelons d'une brigade.

## Développement professionnel

Au cours de son carrière, après avoir "tourné" sur toutes les spécialités de la cuisine, et en fonction de ses aptitudes et de ses progrès, le commis pourra voir ses responsabilités élargies, et participer à des tâches plus complexes, comme la préparation d'une entrée ou la cuisson de certaines viandes.

## Perspectives pour le futur

Madagascar étant une destination touristique, ce secteur contribue au développement économique. Pour ce faire, le métier de réceptionniste est parmi les postes clés.

L'adhésion à des associations telles que la FHORM (Fédération des hôtelleries et Restaurateurs de Madagascar), l'ASHORT (Association des hôtelleries et des Restaurateurs de Tananarive) est très bénéfique pour ce métier car ces associations aident le commis de cuisine à trouver des formations additives pour développer ses compétences.

## Facteurs de motivation

La passion du métier constitue une motivation première du commis de cuisine. Mais l'accumulation d'expériences en matière de créativité culinaire par observation des pratiques du chef accroît toujours sa motivation dans l'espoir de devenir chef dans le futur.

### 1.3 Equipements et matériels utilisés

A Madagascar, la plupart des opérations se font encore manuellement avec le matériel de découpe et de préparation. Les matériels de cuisson et de conservation se résument à l'utilisation de plaques de cuisson au gaz, d'un réfrigérateur et d'un congélateur. On note aussi l'utilisation de fours traditionnels et de fatapères (*fata-pera*) dans la plupart des établissements. On peut aussi trouver quelques matériels électriques dans des hôtels d'entrée de gamme tels qu'un mixeur, une machine de découpe de viande et de légume et une machine à café.

On trouve dans des hôtels plus hauts de gamme :

- Four à pain et pétrisseur
- Réfrigérateur et congélateur hauts de gamme
- Plancha
- Machine à glace
- Chambre froide

### 1.4 Environnement et conditions de travail

#### Lieu de travail

Les commis de cuisine travaillent dans des cuisines. Leur environnement se caractérise par :

- Un espace restreint qui exige une position convenable ainsi qu'une bonne capacité à s'organiser

- Du bruit, des odeurs et de fortes variations de température
- Des locaux à ventilation forcée, éclairés artificiellement.

Travail les dimanches et les jours fériés

## Horaires, conditions d'embauche et salaire

### HORAIRE :

L'horaire de travail d'un commis de cuisine n'est pas fixe selon les établissements. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit. Les postes sont occupés à temps complet ou partiel. Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts. La journée de travail peut comporter des coupures.

### CONDITIONS D'EMBAUCHE :

Les exigences actuelles des employeurs sont principalement basées sur des critères non techniques car ils forment ensuite pour la plupart leurs employés. Ce sont :

- L'hygiène et la propreté
- Une forte motivation
- Des connaissances de base en lecture et écriture du français. Une maîtrise élémentaire du français parlé est également souhaitable mais non nécessaire.
- Le lieu de vie proche de l'établissement. En effet, cela facilite les questions de logement qui ont un coût important pour l'employeur ou le salarié.
- Une dextérité manuelle

Cependant, la question a été posée aux restaurateurs d'établir une liste de compétences techniques pouvant être attendues d'une personne formée pendant deux ans pour devenir commis de cuisine. Ce sont :

- Une connaissance solide des méthodes de conservation des produits et notamment des produits congelés
- La connaissance des termes techniques du métier
- Des notions de base d'utilisation et d'entretien des machines électriques

Certaines spécialisations sont parfois appréciées par les employeurs d'hôtel haut de gamme. Parmi elles figurent la boulangerie, la pâtisserie et la boucherie.

Actuellement, nombre de candidats sont refusés à l'embauche car surdiplômés et trop chers.

On notera qu'il peut exister une certaine discrimination en fonction de la région d'origine à l'embauche. Certains établissements sont réticents à employer des femmes en cuisine pour des raisons de résistance physique.

### SALAIRE :

A l'emploi, le salaire varie de 90 000 à 150 000 MGA – et même parfois plus – en fonction des établissements. Les commis de cuisine peuvent avoir des avantages en nature tels que la

nourriture, le logement ou encore une Mutuelle offerte pour des soins médicaux-dentaires pour les établissements les plus hauts de gamme.

Le plus souvent, le salaire augmente chaque année suivant l'inflation. Des primes au mérite ou à l'ancienneté sont parfois possibles. Une prime de pénibilité peut également être envisageable. Le commis de cuisine peut aussi recevoir des pourboires.

### Risques et stress

Le métier de commis de cuisine est toujours sujet à de forts moments de stress car les tâches qu'il doit effectuer sont parfois ingrates et exige de la patience, une résistance physique et psychologique.

### 1.5 Exigences du métier

D'une manière générale, les niveaux d'exigences dans les métiers de l'hôtellerie-restauration ne correspondent pas toujours aux habitudes et au niveau de vie moyen du pays. Il faut donc enseigner au personnel à comprendre et à appliquer les exigences de qualité du secteur.

Exigences physiques :

- Bonne condition physique, endurance, concentration et dextérité
- Un bon seuil de tolérance au stress, aux températures variées et aux heures de repas irrégulières

Exigences intellectuelles :

- Maîtrise des exigences d'hygiène et de sécurité relatives à la manipulation de denrées alimentaires et d'équipement spécifiques
- Maîtrise des bases de la restauration, des techniques de préparation et de présentation des plats

Exigences comportementales :

- Sobriété
- Capacité à travailler en équipe
- Souplesse.

Contre-indications (allergie, handicap) : allergie, handicap physique lourd.

Certains *fady* (interdits culturels) peuvent être gênants. Il est cependant à noter que des cérémonies permettent de lever ces interdits.

### 1.6 Autonomie en milieu de travail

Le commis de cuisine a un niveau de responsabilité matériel et décisionnel très bas. Il peut être responsable du petit outillage qu'il utilise avec des sanctions financières en cas de casse. Cependant, la différence entre le prix du matériel et les salaires rend très complexe une responsabilisation financière.

La qualité des plats est la responsabilité du chef commis de cuisine. Le commis est néanmoins tenu pour responsable en cas d'erreur de sa part dans la préparation des plats.

Dans les petites structures, il peut avoir une responsabilité décisionnelle sur la confection et l'achat de certains plats.

En cas d'accident grave, la majorité des établissements du milieu formel possède une assurance.

### **1.7 Interactions professionnelles**

Le commis de cuisine interagit en premier lieu avec ses autres collègues commis de cuisine. Il est placé sous la responsabilité d'un chef de partie puis d'un second et du chef de cuisine. Il interagit aussi avec du personnel semi-spécialisé tel que le plongeur ou l'aide-commis de cuisine. Ce dernier s'occupera des tâches opérationnelles en amont telles que l'épluchage, la préparation de certaines denrées, le tirage de filet, poisson ou viande, etc.

### **1.8 Aspect linguistique**

Le malgache est langue nationale et officielle. Il connaît des variantes régionales qui ne posent pas de problèmes d'intercompréhension majeurs.

Le français est langue officielle et a été choisi par l'Etat comme la langue d'enseignement. Toutefois, moins du quart des Malgaches est véritablement francophone. Malgré cela, la langue française joue un rôle non négligeable d'insertion professionnelle. En effet, parler français reste dans de nombreux domaines, le critère principal de recrutement.

Un hôtel-restaurant, quel qu'il soit, a pour fonction d'accueillir une clientèle. Les situations de communication sont donc stratégiques dans ce milieu professionnel. Plus les établissements sont hauts de gamme, plus les exigences en langues étrangères sont élevées. En outre, le lieu d'implantation de l'établissement peut déterminer les langues étrangères parlées.

Le commis de cuisine n'a pas pour vocation de converser avec la clientèle de l'établissement dans lequel il travaille. La pratique d'une langue autre que le malgache ne lui est donc pas indispensable.

- Sur son lieu de travail cependant (en cuisine), on s'aperçoit qu'un grand nombre de situations le confronte à la langue française, que ce soit à l'écrit ou à l'oral. Par exemple, il doit pouvoir lire le menu proposé par le chef). Ainsi, maîtriser des outils linguistiques spécifiques à son domaine professionnel lui est finalement indispensable pour réaliser ses tâches quotidiennes.

### **1.9 Prise en compte de l'environnement**

Malgré l'existence du décret MECIE (Mise En Compatibilité des Investissements à l'Environnement), la prise en considération de l'environnement est encore faible, comme le non-respect des zones non-fumeur (...).

### **1.10 Accessibilité des femmes**

Les femmes pratiquent bien le métier de commis de cuisine, mais, elles doivent s'attendre à exécuter des travaux en position debout et quelque fois le travail nocturne.

### **1.11 Entrepreneuriat et auto-emploi**

La plupart des commis de cuisine adoptent pour le travail en entreprise que de se lancer dans l'auto-emploi pour les facteurs suivants :

- L'ouverture d'un établissement a besoin d'un moyen financier considérable pour pouvoir disposer des matériels nécessaires.
- La possibilité de perfectionnement est envisageable en entreprise, alors qu'en auto-emploi il assurera cet investissement lui-même ;

## SECTION 2 – DESCRIPTION DU TRAVAIL

### 2.1 TABLEAU DES TACHES ET DES OPERATIONS

- Le tableau des tâches et des opérations présenté est le résultat d'un consensus des professionnels du métier.
- Aux fins de l'exercice, le tableau des tâches et des opérations définit le portrait du métier de commis de cuisine au moment de l'analyse de la situation de travail. Le niveau de référence considéré est celui de l'entrée sur le marché de l'emploi.

TACHES	OPERATIONS
<b>1.</b> Entretien des locaux et des équipements	1.1 Ouvrir la cuisine, les locaux (s'il y a lieu) 1.2 Se préparer (hygiène corporelle, tenue professionnelle) et préparer son matériel 1.3 Nettoyer les surfaces (murs, sols) et les plans de travail 1.4 Nettoyer les équipements, les petits matériels 1.5 Vérifier et ranger les espaces de stockage (dont frigos), les DLC/DLUO, éliminer les produits à risque 1.6 Vérifier et nettoyer les poubelles 1.7 Mettre en place le matériel et maintenir en ordre les postes de travail 1.8 Fermer la cuisine (débranchements de sécurité)
<b>2.</b> Préparer le petit déjeuner	2.1 Confectionner le petit déjeuner 2.2 Confectionner / réchauffer les viennoiseries 2.3 Confectionner les plats à base d'œufs 2.4 Préparer les assiettes de charcuterie 2.5 Confectionner les salades de fruits
<b>3.</b> Assurer les approvisionnements (s'il y a lieu)	3.1 Prendre connaissance des consignes 3.2 Se rendre sur les lieux d'approvisionnement 3.3 Acheter les produits en vérifiant leur qualité et en respectant le budget 3.4 Contrôler les achats selon la liste 3.5 Rapporter les achats sur le lieu de travail 3.6 Rendre compte des achats et des dépenses 3.7 Stocker les produits
<b>4.</b> Effectuer les mises en place préliminaires	4.1 Trier les matières d'œuvre 4.2 Préparer la viande de boucherie (débiter, parer) 4.3 Préparer les volailles (habiller, parer) 4.4 Préparer les poissons et fruits de mer (habiller, parer) 4.5 Préparer les légumes (laver et décontaminer, éplucher, parer) 4.6 Portionner, conditionner, stocker 4.7 Signaler les mises en place détériorées 4.8 Signaler la casse du matériel

5. Réaliser les sauces de base	5.1 Confectionner les fonds de base 5.2 Préparer les éléments de liaison 5.3 Terminer les fonds de base 5.4 Elaborer les sauces
6. Réaliser les cuissons simples	6.1 Réaliser les cuissons des plats protidiques (viandes, œufs, poissons) 6.2 Réaliser la cuisson des garnitures (légumes, féculents) 6.3 Réaliser les plats du personnel 6.4 Réaliser les plats du jour
7. Réaliser les bases pâtisseries pour les desserts	7.1 Confectionner les pâtes de base et réaliser les cuissons 7.2 Confectionner les crèmes de base 7.3 Nettoyer, parer et tailler les fruits 7.4 Préparer les éléments de décoration 7.5 Conditionner, stocker
8. Assurer le service	8.1 Participer au briefing du chef 8.2 Préparer les éléments de chaque assiette 8.3 Assembler les éléments de l'assiette 8.4 Faire valider les préparations avant l'envoi 8.5 Ranger les postes de travail en fin de service

## 2.2 PROCESSUS DE TRAVAIL

Le processus de travail, soit les principales étapes d'exécution des tâches, dégagé dans le cadre de l'élaboration du référentiel du métier de commis de cuisine est le suivant :

METIER :	
PROCESSUS DE REALISATION	
1 <sup>ère</sup> étape	Organiser le travail
2 <sup>ème</sup> étape	Réaliser le travail
3 <sup>ème</sup> étape	Contrôler le travail
4 <sup>ème</sup> étape	Communiquer avec l'équipe

## 2.3 CONDITIONS DE REALISATION ET CRITERES DE PERFORMANCE

Les spécialistes ont décrit, pour chacune des tâches, les conditions de réalisation et les critères de performance les plus significatifs. L'information recueillie à cet égard est présentée dans les tableaux de cette section.

Les conditions de réalisation des tâches réfèrent à des aspects tels les caractéristiques de l'environnement de travail, le lieu de travail, le degré d'autonomie entourant l'exécution de la tâche, l'équipement et les ouvrages de référence. Quant aux critères de performance, ils sont en fait des points de repère permettant de constater si la tâche est exécutée de façon satisfaisante.

TÂCHE 1 – Entretien des locaux et des équipements	
CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
<p><b>Degré d'autonomie</b> : travail en équipe et supervisé</p> <p><b>Références</b> : consignes du chef (à l'écrit ou à l'oral), documents techniques éventuellement</p> <p><b>Matériel utilisé</b> : crème à récurer, savon noir, eau de Javel, Jex Four, Serpillère, éponge, balais, raclette, paille de fer, Kärcher, torchon, lave-vitre, tampon de nettoyage, insecticide, désodorisant, vinaigre, tête de loup, balais à serpillère, seau</p> <p><b>Consignes particulières</b> : en fonction du planning de nettoyage</p> <p><b>Conditions environnementales</b> : à l'intérieur de la cuisine ; risque de chute, de glissage et d'intoxication avec l'utilisation de produits de nettoyage</p> <p><b>Interactions</b> : avec les autres membres de l'équipe</p>	<p><b>Santé et sécurité</b> : respect des règles d'hygiène et de salubrité, de santé et de sécurité ; respect des opérations et des étapes de travail ; port d'uniforme et de vêtements protecteurs</p> <p><b>Autonomie</b> : planification efficace du travail</p> <p><b>Quantité</b> : efficacité des gestes</p> <p><b>Qualité</b> : bonne manipulation des outils et des produits, exécution appropriée des techniques d'entretien</p> <p><b>Attitudes et habitudes particulières à la tâche</b> : Organisation, économie, respect de l'environnement (tri, compost)</p>

TÂCHE 2 – Assurer les approvisionnements	
CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
<p><b>Degré d'autonomie</b> : travail individuel et autonome</p> <p><b>Références</b> : liste de course du chef de cuisine</p> <p><b>Matériel utilisé</b> : paniers</p> <p><b>Conditions environnementales</b> : à l'extérieur ; risques liés aux déplacements, au transport des marchandises</p> <p><b>Interactions</b> : éventuellement, avec un porteur qui accompagne.</p>	<p><b>Santé et sécurité</b> : contrôle des qualités organoleptiques, respect des règles d'hygiène et de salubrité, de santé et de sécurité ; respect des opérations et des étapes de travail ; port d'uniforme et de vêtements protecteurs</p> <p><b>Autonomie</b> : planification efficace du travail</p> <p><b>Quantité</b> : respect des quantités et du budget, respect des horaires</p> <p><b>Qualité</b> : bonne manipulation des outils et des produits, exécution appropriée des techniques d'entretien</p> <p><b>Attitudes et habitudes particulières à la tâche</b> : Organisation, économie, respect de</p>

	l'environnement (tri, compost)
--	--------------------------------

TÂCHE 3 – Préparer le petit-déjeuner	
CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
<p><b>Degré d'autonomie</b> : travail en équipe et autonome le plus souvent</p> <p><b>Références</b> : note de service, éventuellement recettes</p> <p><b>Matériel utilisé</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- farine, œufs, riz, brèdes, huile, filet de viande, sucre, saucisse, beurre, lait, charcuterie, fruits, fromage, confiture, sel, légumes, levures, fruits secs</li> <li>- four, réfrigérateurs, congélateurs, petits matériels, réchaud, batteuse, mixeur, fatapère</li> <li>- échelle</li> </ul> <p><b>Consignes particulières</b> : en fonction des bons de commande</p> <p><b>Conditions environnementales</b> : à l'intérieur de la cuisine ; risque de coupure ou de brûlure</p> <p><b>Interactions</b> : avec les autres membres de l'équipe</p>	<p><b>Santé et sécurité</b> : contrôle des qualités organoleptiques, respect des règles d'hygiène et de salubrité, de santé et de sécurité ; respect des opérations et des étapes de travail ; port d'uniforme et de vêtements protecteurs</p> <p><b>Autonomie</b> : planification efficace du travail</p> <p><b>Quantité</b> : respect des quantités, respect des horaires</p> <p><b>Qualité</b> : bonne manipulation des outils et des produits, exécution appropriée des techniques d'entretien, contrôle de la qualité des plats préparés pour le petit-déjeuner, de la propreté des couverts et des plats de service</p> <p><b>Attitudes et habitudes particulières à la tâche</b> : Organisation, économie, respect de l'environnement (tri, compost)</p>

TÂCHE 4 – Effectuer les mises en place préliminaires	
CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
<p><b>Degré d'autonomie</b> : travail en équipe et autonome le plus souvent</p> <p><b>Références</b> : note de service, éventuellement recettes, manuels des fabricants, étiquetage des barquettes</p> <p><b>Matériel utilisé</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- viande de boucherie, fruits de mer, volailles, légumes, riz</li> <li>- petits matériels et outils</li> <li>- papier film, sac de congélation, boîte, barquette, papier aluminium</li> <li>- balance, doseur</li> <li>- réfrigérateur, congélateur</li> </ul> <p><b>Conditions environnementales</b> : à l'intérieur de la cuisine ; risque important de coupure</p> <p><b>Interactions</b> : avec les autres membres de l'équipe</p>	<p><b>Santé et sécurité</b> : contrôle des qualités organoleptiques, respect des règles d'hygiène et de salubrité, de santé et de sécurité ; respect des opérations et des étapes de travail ; port d'uniforme et de vêtements protecteurs</p> <p><b>Autonomie</b> : planification efficace du travail dans le respect des procédures</p> <p><b>Quantité</b> : respect du temps imparti à la tâche</p> <p><b>Qualité</b> : détermination juste de la méthode de conservation, choix logique du contenant de conservation, inscription claire et lisible de la date et de la nature de l'aliment</p> <p><b>Attitudes et habitudes particulières à la tâche</b> : Organisation, économie, respect de l'environnement (tri, compost), rigueur</p>

TÂCHE 5 – Réaliser les sauces de base	
CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
<p><b>Degré d'autonomie :</b> travail individuel et supervisé</p> <p><b>Matériel utilisé :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- os, parure, carcasse, tête (poisson)</li> <li>- carotte, oignon</li> <li>- bouquet garni</li> <li>- céleri, poireau, girofle</li> <li>- farine, beurre, féculé</li> <li>- petits matériels</li> <li>- piano, « fatapera », combustible</li> <li>- vinaigre, œuf, huile, moutarde, sel, poivre, sucre</li> </ul> <p><b>Conditions environnementales :</b> à l'intérieur de la cuisine ; risque important de coupure et de brûlure</p> <p><b>Interactions :</b> avec les autres membres de l'équipe et le chef de cuisine ou de partie</p>	<p><b>Santé et sécurité :</b> contrôle des qualités organoleptiques, respect des règles d'hygiène et de salubrité, de santé et de sécurité ; respect des opérations et des étapes de travail ; port d'uniforme et de vêtements protecteurs</p> <p><b>Autonomie :</b> planification efficace du travail dans le respect des procédures</p> <p><b>Quantité :</b> respect du temps imparti à la tâche</p> <p><b>Qualité :</b> bonne manipulation des outils et des produits, exécution appropriée des techniques culinaires d'élaboration des sauces, contrôle de la qualité des sauces, des plats de service</p> <p><b>Attitudes et habitudes particulières à la tâche :</b> Organisation, économie, respect de l'environnement (tri, compost), rigueur</p>

TÂCHE 6 – Réaliser les cuissons simples	
CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
<p><b>Degré d'autonomie :</b> travail en équipe et supervisé</p> <p><b>Références :</b> note de service, éventuellement recettes, manuels des fabricants</p> <p><b>Matériel utilisé :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- viande de boucherie, légumes, volailles, fruits de mer</li> <li>- huile, eau, bouillon, sel, divers épices</li> <li>- petits matériels</li> <li>- four de différents types, piano</li> </ul> <p><b>Consignes particulières :</b> bons de commande</p> <p><b>Conditions environnementales :</b> à l'intérieur de la cuisine ; risque important de brûlure</p> <p><b>Interactions :</b> avec les autres membres de l'équipe et le chef de cuisine ou de partie</p>	<p><b>Santé et sécurité :</b> contrôle des qualités organoleptiques, respect des règles d'hygiène et de salubrité, de santé et de sécurité ; respect des opérations et des étapes de travail ; port d'uniforme et de vêtements protecteurs</p> <p><b>Autonomie :</b> planification efficace du travail dans le respect des procédures</p> <p><b>Quantité :</b> respect du temps imparti à la tâche</p> <p><b>Qualité :</b> bonne manipulation des outils et des produits, contrôle du niveau de cuisson, adapté au produit</p> <p><b>Attitudes et habitudes particulières à la tâche :</b> Organisation, économie, rigueur</p>

TÂCHE 7 – Réaliser les bases pâtisseries pour les desserts	
CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
<p><b>Degré d'autonomie</b> : travail en équipe et supervisé</p> <p><b>Références</b> : éventuellement, des documents techniques</p> <p><b>Matériel utilisé</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fruits, farine, œufs, beurre, levure, lait</li> <li>- chocolat</li> <li>- petits matériels</li> <li>- fours de différents types, réchaud</li> <li>- robot, réfrigérateur, congélateur</li> <li>- cellule de refroidissement rapide</li> </ul> <p><b>Conditions environnementales</b> : à l'intérieur de la cuisine ; risque de coupure et de brûlure</p> <p><b>Interactions</b> : avec les autres membres de l'équipe et le chef de cuisine ou de partie</p>	<p><b>Santé et sécurité</b> : contrôle des qualités organoleptiques, respect des règles d'hygiène et de salubrité, de santé et de sécurité ; respect des opérations et des étapes de travail ; port d'uniforme et de vêtements protecteurs</p> <p><b>Autonomie</b> : respect des consignes fixées par le superviseur</p> <p><b>Quantité</b> : respect du temps imparti à la tâche</p> <p><b>Qualité</b> : bonne manipulation des outils et des produits, exécution appropriée des techniques culinaires de mise en place des desserts, contrôle de la qualité, des assiettes et des plats de service</p> <p><b>Attitudes et habitudes particulières à la tâche</b> : Organisation, économie, respect de l'environnement (tri, compost), rigueur</p>

TÂCHE 8 – Assurer le service	
CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES DE PERFORMANCE
<p><b>Degré d'autonomie</b> : travail en équipe et supervisé. Autonomie dans le signalement des mises en place détériorées et de la casse de matériel</p> <p><b>Références</b> : consignes du chef de cuisine ou de partie, bons de commandes</p> <p><b>Matériel utilisé</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- préparations</li> <li>- couverts et plats de service</li> <li>- petits matériels</li> <li>- piano, « fatapera », combustible</li> </ul> <p><b>Conditions environnementales</b> : à l'intérieur de la cuisine ; risque chute ou de glissade, de coupure et de brûlure</p> <p><b>Interactions</b> : avec les autres membres de l'équipe et le chef de cuisine ou de partie</p>	<p><b>Santé et sécurité</b> : contrôle des qualités organoleptiques, respect des règles d'hygiène et de salubrité, de santé et de sécurité ; respect des opérations et des étapes de travail ; port d'uniforme et de vêtements protecteurs</p> <p><b>Autonomie</b> : respect des consignes fixées par le superviseur</p> <p><b>Quantité</b> : respect du temps imparti à la tâche</p> <p><b>Qualité</b> : bonne manipulation des outils et des produits, exécution appropriée des techniques culinaires d'élaboration des mets, contrôle de la qualité des mets, des assiettes et des plats de service</p> <p><b>Attitudes et habitudes particulières à la tâche</b> : Organisation, économie, respect de l'environnement (tri, compost)</p>

## 2.4 FREQUENCE RELATIVE, COMPLEXITE ET IMPORTANCE DES TACHES

Les professionnels présents à l'AST ont évalué la fréquence relative des tâches, leur complexité ainsi que leur importance.

- **La fréquence de la tâche** est exprimée en pourcentage du temps consacré au travail sur une période d'une semaine ou d'une durée convenable à la réalisation de l'ensemble des tâches identifiées pour le métier.
- **Le niveau de complexité** des tâches est exprimé selon une référence variant de très complexe (4) à peu complexe (1) en considérant la nature des difficultés, des problèmes ou des situations rencontrés dans un contexte normal d'exécution.
- **L'importance de la tâche** est exprimée selon une échelle variant de très important (4) à peu important (1) en comparant les tâches les unes aux autres.

TÂCHES	Fréquence d'exécution	Complexité	Importance relative
1. Entretien des locaux et des équipements	20 %	4	4
2. Assurer les approvisionnements	10 %	3	2
3. Préparer le petit déjeuner	10 %	2	2
4. Effectuer les mises en place préliminaires	25 %	4	4
5. Réaliser les sauces de base	5 %	3	2
6. Réaliser les cuissons simples	10 %	3	3
7. Réaliser les bases pâtisseries pour les desserts	10 %	3	3
8. Assurer le service	10 %	2	3
	100 %		

## 2.5 CONNAISSANCES, HABILITES ET ATTITUDES

L'analyse de la situation de travail a permis de faire ressortir un certain nombre de connaissances, d'habiletés et d'attitudes souhaitables (et voire nécessaires) à l'exécution des tâches. Ces éléments d'ordre personnel et dans plusieurs cas intrinsèques à la personne sont transférables, c'est-à-dire qu'ils sont applicables dans une variété de situations connexes, mais non identiques. Ils ne sont donc pas limités à une seule tâche ni à une seule fonction de travail, mais sont des éléments auxquels se sont référés les professionnels du métier.

### Connaissances

<b>Connaissances (savoirs)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mathématiques appliquées (opérations, proportionnalité)</li><li>- Chimie appliquée (oxydation, réactions à la chaleur, effets des mélanges selon les propriétés des ingrédients)</li><li>- Biologie (qualités organoleptiques)</li><li>- Connaissance de la géographie et en environnement de l'espace proche</li><li>- Connaissances culinaires de base (préparations, cuissons, ...), connaissances lexicales en technique culinaire</li><li>- Notions en allergies alimentaires</li><li>- Notions en équilibre nutritionnel</li></ul>
--------------------------------	--

### Habilités

<b>Habilités et Aptitude (savoir-faire)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- cognitives : planification</li><li>- psychomotrices : manipulation d'outils, d'appareils, dextérité et coordination des mouvements dans les préparations et le service, qualité des réflexes</li><li>- perceptives : les cinq sens sont sollicités dans toutes les tâches</li><li>- de communication : « mélange de malgache et de français » pour le travail en équipe, communication en malgache, en français voire en anglais pour communiquer selon la langue utilisée par les gérants.</li></ul>
---	---

### Attitudes

<b>Attitudes et Comportement (Savoir être)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sur le plan personnel : gestion du stress très importante en cuisine, contrôle des émotions</li><li>- Sur le plan interpersonnel : communication avec les autres membres de l'équipe, respect des autres, respect des relations hiérarchiques dans la communication</li><li>- Sur le plan professionnel : éthique professionnelle (sobriété, règles d'hygiène), goût des relations humaines</li></ul>
--	---

## 2.6 SUGGESTIONS CONCERNANT LA FORMATION

Les personnes consultées pendant la période d'analyse ont fait des suggestions sur la formation initiale des commis de cuisine. De telles suggestions visent les contenus de formation à privilégier et les modes d'organisation. Pour les contenus de formation, il y aurait lieu d'insister sur :

- l'autonomie (gestion du temps de travail, mais aussi esprit d'initiative)
- la connaissance des matériels et de tous les termes techniques pour comprendre les recettes
- la connaissance des techniques culinaires de base (cuisson, dressage)
- l'analyse sensorielle et organoleptique
- les techniques de grammage et de conservation
- les recherches documentaires pour les recettes
- le respect de l'environnement par le tri des déchets de cuisine
- l'insertion professionnelle des jeunes formés
- l'éventualité pour les jeunes de créer leur propre petite structure hôtelière
- commencer par un module d'initiation de 2 à 3 semaines

Pour la bonne marche de la formation, les spécialistes ont souligné les points suivants :

- Sélectionner des personnes motivées
- Les former dans des écoles de cuisine
- Importance de la documentation

### Importance des visites d'établissements hôteliers

## SECONDE PARTIE – Les compétences du métier

### Compétences générales et compétences particulières

Les compétences générales sont dites transversales et correspondent à des activités plus vastes qui vont au-delà des tâches, mais qui contribuent à leur exécution. Ces activités sont généralement communes à plusieurs tâches et transférables à plusieurs situations de travail. Elles requièrent habituellement des apprentissages de nature plus fondamentale. Les compétences transversales doivent permettre l'intégration de principes et de concepts, de façon que la personne puisse faire face à une variété de situations et s'adapter à des contextes de travail variés et changeants.

Les compétences particulières sont directement liées à l'exécution des tâches et à une évolution appropriée dans le contexte du travail. Elles renvoient à des aspects concrets, pratiques, circonscrits et directement liés à l'exercice d'un métier. Elles visent surtout à rendre la personne efficace dans l'exercice d'un métier.

### Liste des compétences générales et particulières

Suite à l'étude et à l'analyse des informations recueillies lors de l'AST, il fut convenu par l'équipe de production de retenir les compétences générales suivantes. Elles correspondent bien aux attitudes, habiletés et comportements attendus de la personne qui exerce le métier de réceptionniste en hôtellerie.

1. Prévenir les risques environnementaux et accidents en milieu de travail
2. Manipulation correcte des outils informatiques
3. Appliquer les techniques de marketing
4. Mettre en œuvre les règles de communication en hôtellerie
5. Appliquer les règles du savoir-vivre avec les clients
6. Appliquer la comptabilité relative à la tenue de caisse
7. Utiliser efficacement les logiciels et les outils informatiques

Les compétences particulières suivantes furent retenues car elles représentent bien la description du métier et sont en lien avec le processus de travail.

1. Accueillir personnellement et chaleureusement le client, assurer les opérations liées à l'arrivée et au départ du client,
2. Répondre aux différentes attentes des clients,
3. Coordonner le travail avec les équipes
4. Gérer la facturation, l'encaissement
5. Participer à l'augmentation du chiffre d'affaire de l'établissement
6. Etablir la main courante manuelle et informatisée
7. Gérer la réservation
8. Assurer le rôle du secrétariat
9. Assurer la réception et la transmission des messages

# Référentiel de Certification

Le premier but de l'évaluation d'une compétence est d'attester que le stagiaire qui a réussi l'épreuve maîtrise au niveau requis pour l'entrée sur le marché du travail, les connaissances, les habiletés et les attitudes composant cette compétence. La maîtrise de l'ensemble des compétences inscrites dans un programme, donc la réussite à chacune des épreuves de chacun des modules, est la condition pour obtenir le diplôme certifiant la réussite dans ce programme.

L'évaluation dans l'APC vise à être la plus juste et la plus équitable possible. C'est en ayant à l'esprit ces principes que sont conçues et élaborées tous les documents des épreuves validant la maîtrise des compétences.

Pour être juste, l'évaluation doit répondre à l'ensemble des critères suivants, chacun pris séparément ne suffisant pas pour respecter un tel principe :

- **pertinence** : elle est pertinente dans la mesure où elle vérifie effectivement la maîtrise des apprentissages prévus dans le programme.
- **validité** : elle est valide dans la mesure où elle permet l'adéquation entre ce qu'on déclare vérifier et ce qu'on vérifie réellement.
- **fiabilité** : elle est fiable dans la mesure où elle permet d'accorder un degré de confiance élevé aux résultats observés et ce même si on utilise des versions différentes (équivalentes) de l'épreuve.

La précision et l'objectivité du processus évaluatif portent la garantie d'un jugement mieux appuyé et, par conséquent, d'une pratique plus juste à l'endroit du stagiaire.

Une évaluation des acquis des stagiaires présente six grandes caractéristiques :

1. Elle est critériée ;
2. Elle est multidimensionnelle ;
3. Le verdict de réussite est accordé par rapport à un seuil de réussite ;
4. La passation d'une épreuve a lieu à la fin du module qui la concerne ;
5. Une évaluation en APC peut prendre deux formes, une épreuve de connaissances pratiques ou une épreuve pratique ;
6. En cas d'échec, le stagiaire a droit à une ou des reprises selon les modalités qui sont précisées à la fin du document.

## CC-01/P1 - Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 01 : Entretien des équipements et des espaces		
FILIERE	COMMIS DE CUISINE	
MODULE	P1 : Entretien des équipements et des espaces	CODE : CC-01
COMPORTEMENT ATTENDU : effectuer l'entretien des petits matériels, des équipements et des espaces		DUREE : 30h
DESCRIPTION DE L'EPREUVE	<b>Renseignements généraux</b> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à effectuer l'entretien des petits matériels, des équipements et des espaces. <b>Déroulement</b> On donne à l'apprenant un plan de nettoyage et les matériels et produits de nettoyage. L'apprenant devra nettoyer l'ensemble des petits matériels de cuisine et l'espace de travail.	
NOMBRE D'APPRENANTS	Individuel	
DUREE DE L'EPREUVE	2 heures	
SEUIL DE REUSSITE	75 points	
REGLE DE VERDICT	Respect des normes d'hygiène et de sécurité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"><li>• Matériels de nettoyage</li><li>• Produits de nettoyage</li></ul>	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée à la fin du module.	

**Fiche d'évaluation :**

EPREUVE N° 01				
FILIERE	COMMIS DE CUISINE			
MODULE	P1 : Entretien des équipements et des espaces		CODE : CC-01	
COMPORTEMENT ATTENDU : effectuer l'entretien des petits matériels, des équipements et des espaces			DUREE : 30h	
Nom de l'apprenant : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
Signature du formateur :			Résultat	
			Succès	Echec
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
<b>1. Préparer les outils, les produits d'entretien</b>				
1.1 Choix approprié des outils de travail		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.2 Choix approprié et respect du dosage des produits d'entretien		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
<b>2. Nettoyer les surfaces</b>				
2.1 Respect de la verticalité du processus de nettoyage (du haut vers le bas)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.2 Choix approprié des produits d'entretien selon les matériaux à nettoyer		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
<b>3. Nettoyer les équipements</b>				
3.1 Choix approprié des outils de nettoyage, des produits d'entretien pour les équipements froids/chauds, leurs accessoires		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.2 Respect de la verticalité du processus de nettoyage (du haut vers le bas)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
<b>4. Entretien le petit matériel de cuisine</b>				
4.1 Dosage approprié des produits d'entretien		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
4.2 Sécurité des manipulations		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
<b>5. Gérer le linge de cuisine</b>				
5.1. Identification et signalement des défauts du linge (accrocs, brûlures... )		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5.2 Répartition cohérente et organisée du linge propre en vue de son utilisation		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>6. Finaliser les opérations de nettoyage et d'entretien</b>				
6.1 Rangement efficace et approprié des outils de nettoyage, des produits d'entretien		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
6.1 Autocontrôle du travail effectué		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
			Total :	_____/100
Seuil de réussite : 75 points				
Règle de verdict : Respect des normes d'hygiène et de sécurité		Oui	Non	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REMARQUES :				

## CC-02/P2 - Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 02 : Préparation du poste de travail		
FILIERE	COMMIS DE CUISINE	
MODULE	P2 : Entretien des équipements et des espaces	CODE : CC-02
COMPORTEMENT ATTENDU : préparer le poste de travail		DUREE : 30h
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p><b>Renseignements généraux</b> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à préparer le poste de travail.</p> <p><b>Déroulement</b> L'apprenant devra aménager les espaces de travail et préparer les matériels et ustensiles nécessaires préalables à toutes les préparations culinaires à réaliser.</p>	
NOMBRE D'APPRENANTS	Individuel	
DUREE DE L'EPREUVE	2 heures	
SEUIL DE REUSSITE	75 points	
REGLE DE VERDICT	Respect des normes d'hygiène et de sécurité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels et ustensiles de cuisine</li> </ul>	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée à la fin du module.	

## Fiche d'évaluation :

EPREUVE N° 02				
FILIERE	COMMIS DE CUISINE			
MODULE	P2 : Entretien des équipements et des espaces		CODE : CC-02	
COMPORTEMENT ATTENDU : préparer le poste de travail			DUREE : 30h	
Nom de l'apprenant : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
Signature du formateur :			Résultat	
			Succès      Echec	
			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Eléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
<b>1. Se préparer et préparer l'intervention</b>				
1.1 Identification et planification des espaces, équipements, ustensiles à mettre en place		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
<b>2. Préparer les espaces à mettre en place</b>				
2.1 Vérification de l'ouverture des issues, de l'éclairage approprié des lieux d'intervention		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.2 Vérification des espaces de circulation		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
<b>3. Préparer les équipements à mettre en place</b>				
3.1 Vérification des sécurités gaz, électricité (piano, équipements chauds, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.2 Vérification des équipements par partie, par zone, par ordre d'utilisation		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
<b>4. Préparer les ustensiles à mettre en place</b>				
4.1 Répartition ordonnée, logique, sécurisée des ustensiles et accessoires		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
4.2 Respect des règles de l'art pour apprêter le poste de travail (plaque à débarrasser, planche, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
<b>5. Gérer le linge de cuisine</b>				
5.1. Répartition cohérente et organisée du linge propre en vue de la mise en place		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5.2 Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>6. Finaliser les opérations de mise en place</b>				
6.1 Cohérence du matériel préparé avec les objectifs de mise en place, de service		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
6.1 Rangement ordonné des ustensiles et accessoires excédentaires		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
Total :				_____/100
Seuil de réussite : 75 points				
Règle de verdict : Respect des normes d'hygiène et de sécurité		Oui	Non	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REMARQUES :				

## CC-03/P3 - Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 03 : Transformation des produits alimentaires		
FILIERE	COMMIS DE CUISINE	
MODULE	P3 : Transformation des produits alimentaires	CODE : CC-03
COMPORTEMENT ATTENDU : préparer les produits alimentaires bruts pour leur transformation en produits alimentaires semi-élaborés	DUREE : 60h	
DESCRIPTION DE L'EPREUVE	<p><b>Renseignements généraux</b> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à préparer les produits alimentaires bruts pour leur transformation en produits alimentaires semi-élaborés.</p> <p><b>Déroulement</b> On donne à l'apprenant les produits alimentaires bruts et les matériels de cuisine nécessaires à la transformation. L'apprenant devra apprêter toute denrée alimentaire brute en vue d'une préparation culinaire (froide, chaude, etc.).</p>	
NOMBRE D'APPRENANTS	Individuel	
DUREE DE L'EPREUVE	2 heures	
SEUIL DE REUSSITE	75 points	
REGLE DE VERDICT	Respect des normes d'hygiène et de sécurité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>• Dans les espaces de transformation culinaire (légumerie, zones de préparations froides et/ou chaudes...)</li> </ul>	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée à la fin du module.	

**Fiche d'évaluation :**

EPREUVE N° 03				
FILIERE	COMMIS DE CUISINE			
MODULE	P3 : Transformation des produits alimentaires		CODE : CC-03	
COMPORTEMENT ATTENDU : préparer les produits alimentaires bruts pour leur transformation en produits alimentaires semi-élaborés			DUREE : 60h	
Nom de l'apprenant : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
Signature du formateur :			Résultat	
			Succès	Echec
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
<b>2. Se préparer et préparer le poste de travail</b>				
1.1 Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
1.2 Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.3 Régularité du lavage des mains après chaque opération		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>2. Préparer les légumes et les fruits</b>				
2.1 Respect des procédures de nettoyage des denrées (lavage, décontamination, rinçage, égouttage, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
2.2 Application cohérente des techniques de taillage (type de denrées travaillées, utilisation prévue, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>3. Préparer les viandes</b>				
3.1 Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.2 Respect des techniques de parage des pièces de viande (dégraissage, dénervage, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.3 Respect des techniques de découpe, de piéçage des viandes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>4. Préparer les produits de la pêche</b>				
4.1 Respect des techniques, des étapes d'habillage des poissons (écaillage, ébarbage, éviscération, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.2 Respect des techniques, des étapes de préparation des crustacés		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.3 Respect des techniques, des étapes de préparation des coquillages		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.4 Respect des techniques de découpe des poissons (levage de filets, piéçage des darnes, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>5. Veiller à la conformité du résultat visé</b>				
5.1 Souci de limiter le gaspillage		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5.2 Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5.3 Respect des procédures, des techniques de réservation, de stockage des denrées		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>6. Remettre en ordre le poste de travail</b>				
6.1 Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5

marche en avant, du tri des déchets, etc.)			
6.2 Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
6.3 Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
6.4 Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Total :			_____/100
Seuil de réussite : 75 points			
Règle de verdict : Respect des normes d'hygiène et de sécurité	Oui	Non	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REMARQUES :			

### CC-04/P4 - Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 04 : Préparations froides de base		
<b>FILIERE</b>	<b>COMMIS DE CUISINE</b>	
<b>MODULE</b>	P4 : Préparations froides de base	<b>CODE : CC-04</b>
<b>COMPORTEMENT ATTENDU</b> : réaliser les préparations froides de base (hors d'œuvre, salades, bases de sauces...)		<b>DUREE : 60h</b>
<b>DESCRIPRION DE L'EPREUVE</b>	<p><b>Renseignements généraux</b> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à réaliser les préparations froides de base (hors d'œuvre, salades, bases de sauces...).</p> <p><b>Déroulement</b> On donne à l'apprenant les produits alimentaires bruts, les matériels de cuisine nécessaires à la préparation et une fiche technique de l'entrée froide à préparer. L'apprenant devra produire des entrées, garnitures, accompagnement froids simples (salades, crudités, marinades, beurres, etc.) décrites dans la fiche technique.</p>	
<b>NOMBRE D'APPRENANTS</b>	Individuel	
<b>DUREE DE L'EPREUVE</b>	30 mn	
<b>SEUIL DE REUSSITE</b>	75 points	
<b>REGLE DE VERDICT</b>	Respect des normes d'hygiène et de sécurité	
<b>MATERIELS NECESSAIRES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>• Dans les espaces de transformation culinaire (légumerie, zones de préparations froides)</li> </ul>	
<b>CONSIGNES PARTICULIERES</b>	L'épreuve doit être administrée à la fin du module.	

**Fiche d'évaluation :**

EPREUVE N° 04				
FILIERE	COMMIS DE CUISINE			
MODULE	P4 : Préparations froides de base		CODE : CC-04	
COMPORTEMENT ATTENDU : réaliser les préparations froides de base (hors d'œuvre, salades, bases de sauces...)			DUREE : 60h	
Nom de l'apprenant : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
Signature du formateur :			Résultat	
			Succès      Echec	
			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Éléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
1. Se préparer et préparer le poste de travail				
1.1 Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
1.2 Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
1.3 Régularité du lavage des mains après chaque opération		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
2. Respecter les fiches techniques				
2.1 Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.2 Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3. Préparer les légumes à cru				
3.1 Aptitude à associer à chaque type de légume les techniques de découpe appropriées		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.2 Aptitude à choisir les techniques de découpe en cohérence avec le mets à réaliser, l'appellation classique		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4. Cuire les légumes à servir froid				
4.1 Réalisation conforme des techniques de cuisson des denrées		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.2 Réalisation conforme des techniques de refroidissement, de réservation des denrées		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5. Réaliser les sauces et assaisonnements simples				
5.1 Réalisation conforme des sauces froides émulsionnées stables, instables		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5.2 Aptitude à remonter une sauce stable ayant tranché		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
6. Apprêter les produits laitiers, charcutiers, condiments				
6.1 Aptitude à mettre en œuvre les différents types de charcuteries (parage, tranchage, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
6.2 Aptitude à réaliser les beurres composés (manié, maître d'hôtel, etc.), les crèmes (crème fouettée, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
6.3 Connaissance des condiments, de leur utilisation, des denrées				

avec lesquelles ils sont en adéquation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>7. Assembler les denrées et dresser les mets</b>			
<b>7.1</b> Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
7.2 Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
7.3 Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>8. Veiller à la conformité du résultat visé</b>			
8.1 Souci de limiter le gaspillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
8.2 Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>9. Remettre en ordre le poste de travail</b>			
9.1 Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.2 Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.3 Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.4 Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
Total :			_____/100
Seuil de réussite : 75 points			
Règle de verdict : Respect des normes d'hygiène et de sécurité	Oui	Non	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REMARQUES :			

## CC-05/P5 - Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 05 : Préparations chaudes de base		
FILIERE	COMMIS DE CUISINE	
MODULE	P5 : Préparations chaudes de base	CODE : CC-05
COMPORTEMENT ATTENDU : réaliser les préparations chaudes de base (potages, œufs, hors d'œuvre, bases de sauces...)	DUREE : 60h	
DESCRIPTION DE L'EPREUVE	<p><b>Renseignements généraux</b> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à réaliser les préparations chaudes de base (potages, œufs, hors d'œuvre, bases de sauces...).</p> <p><b>Déroulement</b> On donne à l'apprenant les produits alimentaires bruts, les matériels de cuisine nécessaires à la préparation et une fiche technique de préparation chaude de base (potages, œufs, hors d'œuvre, bases de sauces...).</p> <p>L'apprenant devra réaliser la production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces, etc.) décrites dans la fiche technique.</p>	
NOMBRE D'APPRENANTS	Individuel	
DUREE DE L'EPREUVE	1 heure	
SEUIL DE REUSSITE	75 points	
REGLE DE VERDICT	Respect des normes d'hygiène et de sécurité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>• Dans les espaces de transformation culinaire (légumerie, zones de préparations chaudes)</li> </ul>	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée à la fin du module.	

**Fiche d'évaluation :**

EPREUVE N° 05				
FILIERE	COMMIS DE CUISINE			
MODULE	P5 : Préparations chaudes de base		CODE : CC-05	
COMPORTEMENT ATTENDU : réaliser les préparations chaudes de base (potages, œufs, hors d'œuvre, bases de sauces...)			DUREE : 60h	
Nom de l'apprenant : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
Signature du formateur :			Résultat	
			Succès      Echec	
			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Éléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
1. Se préparer et préparer le poste de travail				
1.1 Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
1.2 Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
1.3 Régularité du lavage des mains après chaque opération		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
2. Respecter les fiches techniques				
2.1 Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.2 Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3. Préparer les potages				
3.1 Aptitude à préparer un bouillon, un consommé		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.2 Aptitude à préparer un potage à base de légumes taillés		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.3 Aptitude à préparer un potage mixé à base de légumes frais		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.4 Aptitude à préparer un potage mixé à base de légumes secs		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.5 Aptitude à préparer une crème, un velouté		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.6 Aptitude à préparer un potage à base de produits de la mer (bisque, soupe de poisson, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4. Réaliser les bases de sauces				
4.1 Aptitude à réaliser un roux (blanc, brun, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.2 Aptitude à réaliser un fonds (blanc, brun, lié...), un fumet, une glace de viande		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5. Préparer les hors-d'œuvre chauds à base pâtissière				
5.1 Aptitude à mettre en œuvre des préparations pâtissières finies (feuilletages, fonds de tartes, choux, crêpes, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6. Préparer les œufs				
6.1 Aptitude à mettre en œuvre les différents types de cuisson des œufs (pochés, brouillés, durs, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7. Finaliser les préparations chaudes simples				
7.1 Aptitude à réaliser la cuisson de hors d'œuvre chauds de base		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
7.2 Aptitude à finaliser un potage (mixer, fouler, passer,		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5

assaisonner, crémier, etc.)			
<b>8. Assembler les denrées et dresser les mets</b>			
8.1 Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.2 Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.3 Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.4 Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison chaude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>9. Veiller à la conformité du résultat visé</b>			
9.1 Souci de limiter le gaspillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.2 Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>10. Remettre en ordre le poste de travail</b>			
10.1 Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
10.2 Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
10.3 Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
10.4 Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
Remettre en ordre le poste de travail			
Total :			_____/100
Seuil de réussite : 75 points			
Règle de verdict : Respect des normes d'hygiène et de sécurité	Oui	Non	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REMARQUES :			

## CC-06/P6 - Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 06 : Préparations froides élaborées		
FILIERE	COMMIS DE CUISINE	
MODULE	P6 : Préparations froides élaborées	CODE : CC-06
COMPORTEMENT ATTENDU : réaliser les préparations froides élaborées (marinades, mousses, terrines...)		DUREE : 60h
DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	<p><b>Renseignements généraux</b> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à réaliser les préparations froides élaborées (marinades, mousses, terrines...).</p> <p><b>Déroulement</b> On donne à l'apprenant les produits alimentaires bruts, les matériels de cuisine nécessaires à la préparation et une fiche technique de préparations froides élaborées (marinades, mousses, terrines...). L'apprenant devra réaliser une production d'entrées froides élaborées (terrines, ) décrites dans la fiche technique.</p>	
NOMBRE D'APPRENANTS	Individuel	
DUREE DE L'ÉPREUVE	1 heure	
SEUIL DE REUSSITE	75 points	
REGLE DE VERDICT	Respect des normes d'hygiène et de sécurité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>• Dans les espaces de transformation culinaire (légumerie, zones de préparations froides/chaudes)</li> </ul>	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée à la fin du module.	

**Fiche d'évaluation :**

EPREUVE N° 06				
FILIERE	COMMIS DE CUISINE			
MODULE	P6 : Préparations froides élaborées		CODE : CC-06	
COMPORTEMENT ATTENDU : réaliser les préparations froides élaborées (marinades, mousses, terrines...)			DUREE : 60h	
Nom de l'apprenant : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
Signature du formateur :			Résultat	
			Succès	Echec
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
<b>1. Se préparer et préparer le poste de travail</b>				
1.1 Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
1.2 Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
1.3 Régularité du lavage des mains après chaque opération		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>2. Respecter les fiches techniques</b>				
2.1 Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.2 Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>3. Préparer les marinades</b>				
3.1 Respect des procédures de confection d'une marinade (étapes, timing, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
3.2 Réalisation conforme des techniques de marinade		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>4. Préparer les appareils et farces</b>				
4.1 Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de légumes (pommes duchesse, duxelles, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
4.2 Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de poisson (farce à la panade, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
4.3 Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de viande (farce à gratin, farce à tomate, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
4.4 Aptitude à choisir les denrées appropriées à chaque type de farces, d'appareil		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>5. Préparer les gelées salées</b>				
5.1 Respect des procédures de confection de gelées, de préparations en gelée (étapes, timing, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5.2 Réalisation conforme des techniques de gelées et de denrées en gelée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>6. Préparer les mousses, mousselines et bavarois</b>				
6.1 Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de légumes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5

6.2 Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6.3 Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de viandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7. Assembler les denrées et dresser les mets			
7.1 Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.2 Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.3 Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.4 Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison chaude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8. Veiller à la conformité du résultat visé			
8.1 Souci de limiter le gaspillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.2 Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9. Remettre en ordre le poste de travail			
9.1 Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.2 Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.3 Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.4 Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
Remettre en ordre le poste de travail			
Total :			_____/100
Seuil de réussite : 75 points			
Règle de verdict : Respect des normes d'hygiène et de sécurité	Oui	Non	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REMARQUES :			

## CC-07/P7 - Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 07 : Préparations chaudes élaborées		
FILIERE	COMMIS DE CUISINE	
MODULE	P7 : Préparations chaudes élaborées	CODE : CC-07
COMPORTEMENT ATTENDU : réaliser les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons)	DUREE : 60h	
DESCRIPTION DE L'EPREUVE	<p><b>Renseignements généraux</b> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à réaliser les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons).</p> <p><b>Déroulement</b> On donne à l'apprenant les produits alimentaires bruts, les matériels de cuisine nécessaires à la préparation et une fiche technique de préparations froides élaborées (marinades, mousses, terrines...). L'apprenant devra réaliser une production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces, etc.) décrites dans la fiche technique.</p>	
NOMBRE D'APPRENANTS	Individuel	
DUREE DE L'EPREUVE	2 heure	
SEUIL DE REUSSITE	75 points	
REGLE DE VERDICT	Respect des normes d'hygiène et de sécurité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>• Dans les espaces de transformation culinaire (légumerie, zones de préparations froides/chaudes)</li> </ul>	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée à la fin du module.	

**Fiche d'évaluation :**

EPREUVE N° 07				
FILIERE	COMMIS DE CUISINE			
MODULE	P7 : Préparations chaudes élaborées		CODE : CC-07	
COMPORTEMENT ATTENDU : réaliser les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons)			DUREE : 60h	
Nom de l'apprenant : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
Signature du formateur :			Résultat	
			Succès      Echec	
			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Éléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
1. Se préparer et préparer le poste de travail				
1.1 Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
1.2 Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
1.3 Régularité du lavage des mains après chaque opération		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
2. Respecter les fiches techniques				
2.1 Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.2 Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3. Préparer les hors-d'œuvre chauds à base pâtissière				
3.1 Aptitude à réaliser une pâte levée, à la mettre en œuvre (pizza, blinis, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.2 Aptitude à réaliser une pâte à frire, à la mettre en œuvre (tempura, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.3 Aptitude à réaliser les soufflés salés chauds		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4. Réaliser les sauces chaudes				
4.1 Aptitude à réaliser une sauce à base de roux (béchamel, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.2 Aptitude à réaliser une sauce à base de fonds, de fumet, de glace...		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.3 Aptitude à réaliser un beurre clarifié		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.4 Aptitude à réaliser une sauce émulsionnée instable chaude (beurre blanc, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.5 Aptitude à réaliser une sauce émulsionnée semi-coagulée chaude (béarnaise, hollandaise, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5. Réaliser les cuissons (poissons, viandes, légumes)				
5.1 Aptitude à pocher en départ à froid, en départ à chaud		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.2 Aptitude à cuire à la vapeur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.3 Aptitude à étuver, à glacer à blanc, à glacer à brun		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.4 Aptitude à sauter, à griller		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.5 Aptitude à rôtir, à poêler		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.6 Aptitude à cuire en ragoût, à braiser		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5

6. Assembler les denrées et dresser les mets			
6.1 Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6.2 Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6.3 Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6.4 Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison chaude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7 Veiller à la conformité du résultat visé			
7.1 Souci de limiter le gaspillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.2 Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8. Remettre en ordre le poste de travail			
8.1 Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.2 Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.3 Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.4 Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
Remettre en ordre le poste de travail			
Total :			_____/100
Seuil de réussite : 75 points			
Règle de verdict : Respect des normes d'hygiène et de sécurité	Oui	Non	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REMARQUES :			

## CC-08/P8 - Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 08 : Préparations pâtisseries de base		
FILIERE	COMMIS DE CUISINE	
MODULE	P8 : Préparations pâtisseries de base	CODE : CC-08
COMPORTEMENT ATTENDU : effectuer la préparation des bases pâtisseries simples		DUREE : 45h
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p><b>Renseignements généraux</b> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à effectuer la préparation des bases pâtisseries simples.</p> <p><b>Déroulement</b> On donne à l'apprenant les produits alimentaires bruts, les matériels de cuisine nécessaires et une fiche technique à la préparation des bases pâtisseries simples. L'apprenant devra réaliser une production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces, etc.) décrites dans la fiche technique.</p>	
NOMBRE D'APPRENANTS	Individuel	
DUREE DE L'EPREUVE	2 heure	
SEUIL DE REUSSITE	75 points	
REGLE DE VERDICT	Respect des normes d'hygiène et de sécurité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>• Dans les espaces de transformation culinaire (légumerie, zones de préparations froides/chaudes)</li> </ul>	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée à la fin du module.	

**Fiche d'évaluation :**

EPREUVE N° 08				
FILIERE	COMMIS DE CUISINE			
MODULE	P8 : Préparations pâtisseries de base		CODE : CC-08	
COMPORTEMENT ATTENDU : effectuer la préparation des bases pâtisseries simples			DUREE : 45h	
Nom de l'apprenant : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
Signature du formateur :			Résultat	
			Succès      Echec	
			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Éléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
<b>1. Se préparer et préparer le poste de travail</b>				
1.1 Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
1.2 Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
1.3 Régularité du lavage des mains après chaque opération		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>2. Respecter les fiches techniques</b>				
2.1 Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.2 Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>3. Préparer les pâtes de base</b>				
3.1 Aptitude à réaliser les pâtes à foncer (sucrée, brisée, sablée)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.2 Aptitude à réaliser la pâte feuilletée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.3 Aptitude à réaliser la pâte à choux		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.4 Maîtrise de la cuisson des différentes pâtes (temps, température, évolution de la cuisson, couleur, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>4. Cuire le sucre</b>				
4.1 Choix cohérent des sirops selon la finalité visée (punchage, pochage de fruit, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.2 Connaissance des différentes étapes de cuisson du sucre (du sirop au caramel, températures, textures, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>5. Préparer les crèmes de base</b>				
5.1 Aptitude à réaliser de la crème fouettée (Chantilly, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5.2 Aptitude à réaliser de la crème à chaud à base d'œuf (anglaise, pâtisseries, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5.3 Aptitude à réaliser de la crème à chaud à base de beurre (crème au beurre, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5.4 Aptitude à réaliser de la crème à froid à base de beurre (crème d'amande, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>6. Préparer les biscuits</b>				
6.1 Aptitude à réaliser un biscuit à froid (biscuit à rouler, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
6.2 Aptitude à réaliser un biscuit à chaud (génoise, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5

7. Préparer les fruits			
7.1 Aptitude à apprêter les fruits (épluchage, parage, épépinage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.2 Aptitude à apprêter les agrumes (lever les suprêmes, zester les écorces, historier, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.3 Aptitude à travailler les chairs de fruits à froid (taillages, purée, coulis, jus, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.4 Aptitude à travailler les chairs de fruits à chaud (pochage, confisage, confiture, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8 Veiller à la conformité du résultat visé			
8.1 Souci de limiter le gaspillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.2 Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9. Remettre en ordre le poste de travail			
9.1 Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.2 Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.3 Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.4 Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
Total :			_____/100
Seuil de réussite : 75 points			
Règle de verdict : Respect des normes d'hygiène et de sécurité	Oui	Non	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REMARQUES :			

## CC-09/P9 - Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 09 : Opérations de fin de service		
FILIERE	COMMIS DE CUISINE	
MODULE	P9 : Opérations de fin de service	CODE : CC-09
COMPORTEMENT ATTENDU : effectuer les opérations de fin de service	DUREE : 30h	
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p><b>Renseignements généraux</b> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à effectuer les opérations de fin de service.</p> <p><b>Déroulement</b> On donne à l'apprenant les matériels et produits de nettoyage. L'apprenant devra effectuer les opérations de fin de service.</p>	
NOMBRE D'APPRENANTS	Individuel	
DUREE DE L'EPREUVE	1 h	
SEUIL DE REUSSITE	75 points	
REGLE DE VERDICT	Respect des normes d'hygiène et de sécurité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de nettoyage</li> </ul>	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée à la fin du module.	

## Fiche d'évaluation :

EPREUVE N° 09				
FILIERE	COMMIS DE CUISINE			
MODULE	P9 : Opérations de fin de service		CODE : CC-09	
COMPORTEMENT ATTENDU : effectuer les opérations de fin de service			DUREE : 30h	
Nom de l'apprenant : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
Signature du formateur :			Résultat	
			Succès      Echec	
			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Éléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
1. Se préparer et préparer l'intervention				
1.1 Identification et planification des espaces, équipements, ustensiles à nettoyer et à ranger		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
2. Réduire et/ou couper toutes les sources d'énergie actives				
2.1 Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant au gaz (feux, fours, friteuse, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
2.2 Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant à l'électricité (fours, batteurs, bains-marie, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
2.3 Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant au charbon de bois (grillades, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
2.4 Capacité à éteindre, à mettre hors tension les équipements devenus inutiles en fin de service		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
2.5 Aptitude à distinguer les équipements encore utiles en fin de service (hotte, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
3. Conditionner les denrées alimentaires				
3.1 Aptitude à évaluer les denrées alimentaires à conserver (sauces, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.2 Respect du conditionnement des denrées selon leur nature, leur température		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.3 Respect du lieu de conservation des denrées selon leur nature, leur température		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.4 Transport sécurisé des denrées vers leur lieu de stockage		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
3.5 Evacuation des déchets dans le respect des normes d'hygiène et de la marche en avant		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4. Débarrasser tous les plans de travail				
4.1 Aptitude à rassembler les ustensiles, les petits équipements de façon thématiques		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.2 Respect de la destination de nettoyage de chaque type d'ustensile		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.3 Transport sécurisé des ustensiles, des petits équipements vers leur lieu de nettoyage		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
4.4 Respect de la répartition des rôles, associé à une attitude d'entraide		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5. Nettoyer les plans de travail et équipements				

5.1 Choix adapté des produits (type, dosage, usage recommandé), des outils de nettoyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.2 Respect du processus de nettoyage (lavage, rinçage, séchage) du haut vers le bas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6. Nettoyer les sols			
6.1 Choix adapté des produits (type, dosage, usage recommandé), des outils de nettoyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6.2 Respect du processus de nettoyage (lavage, rinçage, séchage)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7. Ranger les ustensiles, les petits équipements			
7.1 - Respect du lieu de stockage des ustensiles, des petits équipements nettoyés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.2 Transport sécurisé des ustensiles, des petits équipements vers leur lieu de stockage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8 Gérer le linge de cuisine			
8.1 Identification précise et signalement des souillures importantes (graisse, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.2 Identification précise et signalement des défauts du linge (accrocs, brûlures...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.3 Respect des procédures de rassemblement, de transport, de stockage, de remise du linge souillé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9. Finaliser les opérations de fin de service			
9.1 Noter les éventuels dysfonctionnements matériels, à les signaler à un responsable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
9.2 Aptitude à évaluer la cohérence du stockage des denrées, des ustensiles, des petits équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.3 Evacuation des déchets dans le respect des normes d'hygiène, de la marche en avant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.4 Aptitude à vérifier l'extinction, la mise hors tension de tout équipement dépendant d'une source d'énergie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
9.5 Aptitude à sécuriser les accès le nécessitant (lieux de stockage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.6 Extinction des lumières avant départ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Total :			_____/100
Seuil de réussite : 75 points			
Règle de verdict : Respect des normes d'hygiène et de sécurité		Oui	Non
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REMARQUES :			

## CC-10/P10 - Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 10 : Desserts et pâtisseries		
FILIERE	COMMIS DE CUISINE	
MODULE	P10 : Desserts et pâtisseries	CODE : CC-10
COMPORTEMENT ATTENDU : préparer les desserts et les pâtisseries	DUREE : 60 h	
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p><b>Renseignements généraux</b> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à préparer les desserts et les pâtisseries.</p> <p><b>Déroulement</b> On donne à l'apprenant les matériels de cuisine et fiche technique. L'apprenant devra effectuer la préparation de dessert et pâtisserie selon la fiche technique</p>	
NOMBRE D'APPRENANTS	Individuel	
DUREE DE L'EPREUVE	4 h	
SEUIL DE REUSSITE	75 points	
REGLE DE VERDICT	Respect des normes d'hygiène et de sécurité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine</li> </ul>	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée à la fin du module.	

**Fiche d'évaluation :**

EPREUVE N° 10				
FILIERE	COMMIS DE CUISINE			
MODULE	P10 : Desserts et pâtisseries		CODE : CC-10	
COMPORTEMENT ATTENDU : préparer les desserts et les pâtisseries			DUREE : 60 h	
Nom de l'apprenant : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
Signature du formateur :			Résultat	
			Succès      Echec	
			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Eléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
1. Se préparer et préparer le poste de travail				
1.1 Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
1.2 Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
1.3 Régularité du lavage des mains après chaque opération		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
2. Respecter les fiches techniques				
2.1 Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.2 Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3. Réaliser les appareils pâtisseries				
3.1 Aptitude à réaliser un appareil à crème prise (crème caramel, flan, crème brûlée, bavaois aux œufs, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
3.2 Aptitude à réaliser un appareil à base de blancs d'œufs montés (meringues, mousses, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
4. Réaliser les pâtisseries de restauration				
4.1 Aptitude à réaliser des tartes à base de pâte brisée, pâte sablée, pâte sucrée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.2 Aptitude à réaliser des pâtisseries à base de feuilletage		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.3 Aptitude à réaliser des pâtisseries à base de pâte à choux		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5. Réaliser les entremets de restauration				
5.1 Aptitude à réaliser des entremets froids à base d'appareil à crème prise sucré (crème renversée, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.2 Aptitude à réaliser des entremets froids à base de meringue (œufs à la neige, mousse au chocolat, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.3 Aptitude à réaliser des entremets froids à base de fruits (bavaois, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.4 Aptitude à réaliser des entremets froids à base de féculents (fruits condés, riz au lait, semoule au lait...)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.5 Aptitude à réaliser des entremets froids à base de biscuit (moka, opéra, bûche...)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.6 Aptitude à réaliser des entremets chauds à base d'appareil à		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

bombe (gratins de fruits...)			0 ou 2,5
5.7 Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de crème pâtissière (soufflés...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.8 Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de pâte à frire (beignets...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.9 Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de pâte à crêpes (crêpes simples, fourrées, aumônières...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>6. Réaliser les biscuits secs simples</b>			
6.1 Aptitude à réaliser une pâte à base de beurre et de blanc d'œuf non monté (tuiles, cigarettes, palets, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6.2 Aptitude à réaliser un appareil à base d'amande pour biscuits secs (petits fours, macarons, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6.3 Aptitude à réaliser une meringue suisse (meringue classique, doigts de fée...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6.4 Maîtrise de la cuisson des différents biscuits (temps, température, évolution de la cuisson, couleur, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>7. Réaliser les glaces et les sorbets</b>			
7.1 Aptitude à réaliser une crème anglaise à aromatisée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.2 Aptitude à réaliser un jus, un coulis, un sirop à base de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.3 Aptitude à utiliser une sorbetière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.4 Aptitude à rectifier les défauts de sucre de l'appareil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.5 Respect de la consistance attendue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.6 Respect de la chaîne du froid	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>8 Veiller à la conformité du résultat visé</b>			
8.1 Souci de limiter le gaspillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.2 Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>9. Remettre en ordre le poste de travail</b>			
9.1 Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.2 Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.3 Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.4 Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
Total :			_____/100
Seuil de réussite : 75 points			
Règle de verdict : Respect des normes d'hygiène et de sécurité		Oui	Non
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REMARQUES :			

## CC-11/P11 - Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 11 : Service du petit-déjeuner		
FILIERE	COMMIS DE CUISINE	
MODULE	P11 : Service du petit-déjeuner	CODE : CC-11
COMPORTEMENT ATTENDU : préparer les desserts et les pâtisseries		DUREE : 60 h
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p><b>Renseignements généraux</b> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à réaliser les mets pour le service du petit-déjeuner.</p> <p><b>Déroulement</b> On donne à l'apprenant les matériels de cuisine et fiche technique. L'apprenant devra produire de mets chauds, froids, salés, sucrés, en mise en place et en direct, spécifiques au petit-déjeuner</p>	
NOMBRE D'APPRENANTS	Individuel	
DUREE DE L'EPREUVE	4 h	
SEUIL DE REUSSITE	75 points	
REGLE DE VERDICT	Respect des normes d'hygiène et de sécurité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine</li> </ul>	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée à la fin du module.	

**Fiche d'évaluation :**

EPREUVE N° 11				
FILIERE	COMMIS DE CUISINE			
MODULE	P11 : Service du petit-déjeuner		CODE : CC-11	
COMPORTEMENT ATTENDU : préparer les desserts et les pâtisseries			DUREE : 60 h	
Nom de l'apprenant : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
Signature du formateur :			Résultat	
			Succès      Echec	
			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Éléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
1. Se préparer et préparer le poste de travail				
1.1 Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
1.2 Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
1.3 Régularité du lavage des mains après chaque opération		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
2. Respecter les fiches techniques				
2.1 Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.2 Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3. Gérer les commandes				
3.1 Aptitude à recevoir, lire, exécuter, délivrer une commande		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.2 Aptitude à gérer la mise en place de denrées selon la fréquentation annoncée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4. Préparer les mets froids				
4.1 Connaissance des différents produits pouvant être consommés froids au petit-déjeuner (fromages, fruits, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.2 Connaissance des techniques de mise en œuvre des denrées froides (fruits, légumes, charcuterie, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5. Préparer les mets chauds				
5.1 Connaissance des différents produits pouvant être consommés chauds au petit-déjeuner (œufs, légumes, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5.2 Connaissance des techniques de mise en œuvre de denrées chaudes (cuissons minute, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
6. Dresser et envoyer les mets				
6.1 Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
6.2 Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
6.3 Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
6.4 Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

liaison froide, de la liaison chaude			0 ou 5
7. Veiller à la conformité du résultat visé			
7.1 Souci de limiter le gaspillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
7.2 Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
8. Remettre en ordre le poste de travail			
8.1 Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
8.2 Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
8.3 Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
8.4 Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Total :			_____/100
Seuil de réussite : 75 points			
Règle de verdict : Respect des normes d'hygiène et de sécurité	Oui	Non	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
REMARQUES :			

## CC-11/P11 - Déroulement de l'épreuve :

EPREUVE N° 12 : Participation à la production culinaire		
FILIERE	COMMIS DE CUISINE	
MODULE	P12 : Participation à la production culinaire	CODE : CC-12
COMPORTEMENT ATTENDU : contribuer à la production culinaire pendant le service	DUREE : 60 h	
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p><b>Renseignements généraux</b> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à contribuer à la production culinaire pendant le service.</p> <p><b>Déroulement</b> On donne à l'apprenant les matériels de cuisine et fiche technique. L'apprenant devra produire des mets, toute ou partielle, en vue d'une consommation immédiate par le vahiny</p>	
NOMBRE D'APPRENANTS	Individuel	
DUREE DE L'EPREUVE	4 h	
SEUIL DE REUSSITE	75 points	
REGLE DE VERDICT	Respect des normes d'hygiène et de sécurité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine</li> </ul>	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée à la fin du module.	

## Fiche d'évaluation :

EPREUVE N° 12				
FILIERE	COMMIS DE CUISINE			
MODULE	P12 : Participation à la production culinaire		CODE : CC-12	
COMPORTEMENT ATTENDU : contribuer à la production culinaire pendant le service			DUREE : 60 h	
Nom de l'apprenant : _____				
Etablissement : _____				
Date de l'évaluation : _____				
Signature du formateur :			Résultat	
			Succès      Echec	
			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Eléments de la compétence		Oui	Non	Résultats
1. Se préparer en vue du service				
1.1 Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
1.2 Répartition des rôles avec le responsable (chef de partie, chef de cuisine)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
2. Respecter les fiches techniques				
2.1 Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.2 Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.3 Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.4 Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
2.5 Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
3. Préparer le poste de travail en vue du service				
3.1 Préparation, organisation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
3.2 Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
3.3 Vérification de la propreté du poste de travail, conformément aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
3.4 Vérification de la bonne ergonomie du poste de travail (éclairage, positionnement du matériel, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
4. Vérifier la mise en place en vue du service				
4.1 Vérification systématique des équipements, ustensiles, accessoires mis en place en vue du service		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
4.2 Capacité à rectifier de façon cohérente une mise en place matérielle incomplète, inadaptée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
4.3 Aptitude à signaler tout dysfonctionnement matériel, à activer sa remise en état selon le degré d'urgence		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
4.4 Vérification systématique de la mise en place alimentaire en vue du service		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5

4.5 Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)			0 ou 2,5
<b>5. Recevoir les consignes</b>			
5.1 Ecoute attentive des consignes du chef de cuisine, du chef de partie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.2 Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une commande (annonce orale, bon écrit, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
5.3 Réponse appropriée à toute annonce en cuisine			
<b>6. Organiser sa production alimentaire</b>			
6.1 Capacité à mettre en œuvre le processus de préparation d'un mets de façon logique, ordonnée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6.2 Capacité à mettre en œuvre la préparation de plusieurs mets simultanément	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6.3 Capacité à tenir compte de la progression de l'équipe concernée par la préparation du mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
6.4 Faculté d'adaptation à tout changement de la commande initiale (retard, urgence, annulation, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>7. Dresser et envoyer les mets</b>			
7.1 Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.2 Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
7.3 Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>8. Conserver une attitude opérationnelle</b>			
8.1 Attitude d'écoute permanente de toute annonce, demande d'une responsable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.2 Remise en ordre permanente du poste de travail tout au long du service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
8.3 Débarrassage régulier des déchets, du matériel souillé, dans le respect de la marche en avant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>9. Veiller à la conformité du résultat visé</b>			
9.1 Souci de limiter le gaspillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
9.2 Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
<b>10. Remettre en ordre le poste de travail</b>			
10.1 Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
10.2 Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
10.3 Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
10.4 Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
10.5 Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2,5
Total :			_____/100
Seuil de réussite : 75 points			
Règle de verdict : Respect des normes d'hygiène et de sécurité		Oui	Non
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REMARQUES :			

### **Modalité de certification**

Chaque module devra être validée selon les seuils de réussite indiqués dans chaque grille d'évaluation.

La formation sera sanctionnée par un certificat de fin de formation (CFF) pour les apprenants ayant validé l'ensemble des modules et ayant obtenu une moyenne générale supérieure ou égale à 12/20.

Les apprenants n'ayant pas validé l'un des modules professionnels doivent reprendre le ou les modules non validé (s).

1.

# Référentiel de Formation

## Présentation du programme de formation

Le programme de formation COMMIS DE CUISINE s'inscrit dans les orientations retenues par le Ministère de l'Emploi, de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle concernant la formation professionnelle. Il a été conçu selon le concept de l'Approche Par les Compétences (APC) qui exige la participation des professionnels du milieu du travail et de la formation.

Le programme de formation est défini par compétences, formulé par objectifs et structuré en modules. Il est conçu selon une approche globale qui tient compte à la fois de facteurs tels les besoins de formation, la situation de travail, les finalités, les buts ainsi que les stratégies et les moyens pour atteindre les objectifs.

Dans le programme de formation, on énonce et structure les compétences minimales que le stagiaire doit acquérir pour obtenir son certificat. Ce programme de formation doit servir de référence pour la planification de la formation et de l'apprentissage ainsi que pour la préparation du matériel didactique et du matériel d'évaluation.

Pour être admis à suivre la formation, il faut satisfaire aux conditions suivantes :

- Justifier du niveau de la fin 3<sup>ème</sup> de l'éducation fondamentale ;
- Être âgé de moins de 25 ans ;

## 2. Synthèse du programme de formation

Nombre de modules : 19	Titres de programme : <b>COMMIS DE CUISINE</b>
Durée en heures : 870	Code du programme : RH
Crédits : 58	Certification : Certificat de Fin de Formation

Code		Intitulé	Durée	Unité
CC – 01	P1	Entretien des équipements et des espaces	48	
CC – 02	P2	Préparation du poste de travail	24	
CC – 03	P3	Transformation des produits alimentaires	24	
CC – 04	P4	Préparations froides de base	24	
CC – 05	P5	Préparations chaudes de base	48	
CC - 06	P6	Préparations froides élaborées	48	
CC – 07	P7	Préparations chaudes élaborées	60	
CC – 08	P8	Préparations pâtisseries de base	60	
CC – 09	P9	Opérations de fin de service	60	
CC – 10	P10	Desserts et pâtisseries	60	
CC – 11	P11	Service du petit-déjeuner	36	
CC – 12	P12	Participation à la production culinaire	36	
CC – 13	G1	Se préparer en vue du service (hygiène, tenue professionnelle)	24	
CC – 14	G2	Adopter des mesures préventives et curatives en matière d'état sanitaire des produits	60	
CC – 15	G3	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité (personnes, locaux)	24	
CC – 16	G4	Evaluer les qualités organoleptiques des préparations et des denrées	48	
CC – 17	G5	Communiquer en situation professionnelle	60	
		<b>TOTAL</b>	<b>465</b>	<b>30</b>

### 3. Buts du programme de formation

Ce référentiel de formation vise à former des personnes aptes à exercer le métier de « COMMIS DE CUISINE ».

Ils doivent réaliser diverses tâches telles que :

1. Entretien des locaux et des équipements
2. Assurer les approvisionnements
3. Préparer le petit déjeuner
4. Effectuer les mises en place préliminaires
5. Réaliser les sauces de base
6. Réaliser les cuissons simples
7. Réaliser les bases pâtisseries pour les desserts
8. Assurer le service

### 4. Compétences visées

#### Compétences particulières

- Effectuer l'entretien des équipements et des espaces
- Préparer le poste de travail
- Préparer les produits alimentaires bruts pour leur transformation en produits alimentaires semi-élaborés
- Réaliser les préparations froides de base (mets froids, H.O., salades...)
- Réaliser les préparations chaudes de base (appareils, farces, potages...)
- Réaliser les préparations froides élaborées (sauces, terrines,)
- Réaliser les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons)
- Effectuer la préparation des bases pâtisseries simples
- Effectuer les opérations de fin de service
- Préparer les desserts et les pâtisseries
- Réaliser les mets pour le service du petit-déjeuner
- Contribuer à la production culinaire pendant le service

#### Compétences transversales

- Se préparer en vue du service (hygiène, tenue professionnelle)
- Adopter des mesures préventives et curatives en matière d'état sanitaire des produits
- Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité (personnes, locaux)
- Evaluer les qualités organoleptiques des préparations et des denrées
- Communiquer en situation professionnelle

### 5. Objectifs généraux

Les objectifs généraux du programme « COMMIS DE CUISINE » sont présentés ci-après. Ils sont accompagnés de l'énoncé des compétences liées à chacun des objectifs opérationnels qu'ils regroupent.

**Développer les compétences nécessaires à une exécution sécuritaire des tâches.**

- Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité (personnes, locaux)

**Faire acquérir au stagiaire les connaissances de base essentielles et préalables au développement de compétences qui sont liées à l'exécution des tâches.**

- Se préparer en vue du service (hygiène, tenue professionnelle)
- Adopter des mesures préventives et curatives en matière d'état sanitaire des produits
- Evaluer les qualités organoleptiques des préparations et des denrées

**Développer des compétences requises pour l'exécution des tâches.**

- Effectuer l'entretien des équipements et des espaces
- Préparer le poste de travail
- Préparer les produits alimentaires bruts pour leur transformation en produits alimentaires semi-élaborés
- Réaliser les préparations froides de base (mets froids, H.O., salades...)
- Réaliser les préparations chaudes de base (appareils, farces, potages...)
- Réaliser les préparations froides élaborées (sauces, terrines,)
- Réaliser les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons)
- Effectuer la préparation des bases pâtisseries simples
- Effectuer les opérations de fin de service
- Préparer les desserts et les pâtisseries
- Réaliser les mets pour le service du petit-déjeuner
- Contribuer à la production culinaire pendant le service

**Faire acquérir au stagiaire les compétences du domaine de la communication requises à l'exécution de tâches du métier.**

- Mettre en œuvre les règles de communication en hôtellerie

## LES MODULES DE FORMATION

### MODULE P1 : ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS ET DES ESPACES

<b>Code : CC-01</b>	<b>Durée : heures</b>
<b>COMPORTEMENT ATTENDU</b>	
Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit effectuer l'entretien des petits matériels, des équipements et des espaces, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :	
<b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b>	
- Individuellement	
- A partir de :	
▪ Démarche préalable à toute préparation culinaire	
▪ Connaissance des normes d'hygiène, connaissance et respect du matériel	
- A l'aide de :	
▪ Données verbales, écrites (consignes, procédure, protocoles/plans de nettoyage, étiquettes)	
▪ Ensemble du petit matériel de cuisine (préparations froides, chaudes, matériel de pâtisserie)	
Dans les espaces liés aux préparations culinaires (cuisine, pâtisserie, économat)	
<b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b>	
• 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	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Préparer les outils, les produits d'entretien	- 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
B. Nettoyer les surfaces	- 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

C. Nettoyer les équipements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la verticalité du processus de nettoyage (du haut vers le bas)</li> <li>- Respect de la chronologie des étapes d'entretien (lavage, rinçage, séchage, etc.)</li> <li>- Choix approprié des outils de nettoyage, des produits d'entretien pour les équipements froids, leurs accessoires</li> <li>- Choix approprié des outils de nettoyage, des produits d'entretien pour les équipements chauds, leurs accessoires</li> <li>- Choix approprié des outils, des produits d'entretien pour les équipements à température neutre, leurs accessoires</li> <li>- Respect des normes de sécurité dans la manipulation des équipements</li> </ul>
D. Entretien le petit matériel de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technique(s) d'intervention sur couteaux, ustensiles, batterie de cuisine, petits équipements</li> <li>- Choix approprié de la méthode</li> <li>- Dosage approprié des produits d'entretien</li> <li>- Sécurité des manipulations</li> <li>- Efficacité et efficience d'exécution</li> </ul>
E. Gérer le linge de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exactitude de l'inventaire du linge souillé avant départ en buanderie (lavettes, torchons, tabliers)</li> <li>- Identification et signalement des défauts du linge (accrocs, brûlures... )</li> <li>- Rédaction cohérente et adaptée de la réquisition de linge propre</li> <li>- Exactitude de l'inventaire du linge propre obtenu de la lingerie</li> <li>- Répartition cohérente et organisée du linge propre en vue de son utilisation</li> <li>- Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)</li> </ul>
F. Finaliser les opérations de nettoyage et d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle du travail effectué</li> <li>- Conformité de la propreté aux critères d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Exactitude de l'inventaire des articles nettoyés</li> <li>- Répartition cohérente et organisée des articles nettoyés en vue de la mise en place, du stockage</li> <li>- Rangement efficace et approprié des outils de nettoyage, des produits d'entretien</li> </ul>

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CANTENU
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Différentes gammes de produits d'entretiens (détergents, désinfectants)</li> <li>- Différents espaces (vestiaires, sanitaires, circulations, quai de livraison, stockage, préparations, service/envoi...)</li> <li>- Différents types de matériaux et surface</li> <li>- Caractéristiques techniques et fonctionnement des différents matériels</li> <li>- Différents instruments et outils de nettoyage</li> <li>- Documents internes (check-lists, procédures, plan de nettoyage...)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à identifier les différentes formes de souillures</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout, capacité à manipuler des charges lourdes</li> <li>- Rapidité d'exécution, d'intervention, efficience, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, planification</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Propreté, sens de l'hygiène</li> <li>- Dynamisme, attitude pro-active</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>

## MODULE P2 : PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL

<b>Code : CC-02</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b></p> <p>Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit préparer le poste de travail, selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Démarche préalable à toute préparation culinaire</li> <li>▪ Connaissance des fonctions du matériel, du mobilier, des espaces de travail</li> <li>▪ Aptitude à la gestion et l'aménagement des espaces</li> </ul> </li> <li>- A l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ données verbales, écrites (consignes, procédure, protocoles/plans de nettoyage, étiquettes)</li> <li>▪ Ensemble des équipements, du petit matériel de cuisine et de pâtisserie</li> </ul> </li> </ul> <p>Pour apprêter les espaces, matériels, ustensiles à la mise en œuvre des techniques culinaires</p> <p>Pour organiser les espaces, matériels, ustensiles en vue du service</p> <p>Approche qualité à la base de tout apprentissage des arts culinaires</p> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mise en place appropriée des espaces, matériels, ustensiles en fonction des objectifs visés</li> <li>▪ Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>▪ Respect du processus de travail</li> <li>▪ Respect du matériel</li> <li>▪ Mémorisation des procédures</li> <li>▪ Propreté du travail</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Se préparer et préparer l'intervention	- Identification et planification des espaces, équipements, ustensiles à mettre en place
B. Préparer les espaces à mettre en place	- 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

	<p>espaces de travail (surfaces, sols, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité d'analyse des dysfonctionnements, réactivité</li> <li>- Capacité à prioriser et/ou répartir l'utilisation d'un même espace entre deux/plusieurs collègues</li> </ul>
C. Préparer les équipements à mettre en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise d'informations et de consignes (consignes orales, fiches de fonction, procédures, etc.)</li> <li>- Vérification des sécurités gaz, électricité (piano, équipements chauds, etc.)</li> <li>- Vérification de la conformité d'hygiène, de sécurité des équipements (propreté, stabilité...)</li> <li>- Vérification des équipements par partie, par zone, par ordre d'utilisation</li> <li>- Vérification des accessoires liés à l'hygiène (savon, papier absorbant, etc.)</li> <li>- Capacité à prioriser et/ou répartir l'utilisation d'un même équipement entre deux/plusieurs collègues</li> </ul>
D. Préparer les ustensiles à mettre en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise d'informations et de consignes (consignes orales, fiches de fonction, procédures, etc.)</li> <li>- Vérification de la disponibilité des espaces de travail</li> <li>- Vérification de la conformité d'hygiène, de sécurité des ustensiles (batterie, couteaux, etc.)</li> <li>- Répartition ordonnée, logique, sécurisée des ustensiles et accessoires</li> <li>- Respect des règles de l'art pour apprêter le poste de travail (plaque à débarrasser, planche, etc.)</li> <li>- Capacité à prioriser et/ou répartir l'utilisation d'un même matériel entre deux/plusieurs collègues</li> </ul>
E. Gérer le linge de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rédaction cohérente et adaptée de la réquisition de linge propre</li> <li>- Exactitude de l'inventaire du linge propre obtenu de la lingerie</li> <li>- Répartition cohérente et organisée du linge propre en vue de la mise en place</li> <li>- Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)</li> </ul>
F. Finaliser les opérations de mise en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Aptitude à évaluer la propreté conformément aux critères d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Cohérence du matériel préparé avec les objectifs de mise en place, de service</li> <li>- Répartition cohérente et organisée des matériels, ustensiles, accessoires dans l'espace</li> <li>- Rangement ordonné des ustensiles et accessoires excédentaires</li> </ul>

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CANTENU
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agencement des différents équipements et espaces, depuis le quai de livraison jusqu'au passe du Chef</li> <li>- Les différents équipements de cuisine (préparation, cuisson, finition, conservation, stockage...)</li> <li>- Les différents matériels de cuisine (matériel mobile de préparation, de débarrassage, de cuisson, coutellerie, etc.)</li> <li>- Les différents espaces, matériels, ustensiles de préparation, de cuisson, de conservation</li> <li>- Documents internes (check-lists, procédures, fiches de fonction, fiches techniques, etc.)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habbités :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dextérité manuelle</li> <li>- Ergonomie dans le transport du mobilier, des équipements, des ustensiles</li> <li>- Rapidité d'exécution, d'intervention, efficience, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, planification</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Propreté, sens de l'hygiène</li> <li>- Dynamisme, attitude pro-active</li> <li>- Meticulosité, rigueur</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>

## MODULE P 3 : TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

<b>Code : CC-03</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b>          Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit préparer les produits alimentaires bruts pour leur transformation en produits alimentaires semi-élaborés selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de :             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Etape garantissant la qualité d'hygiène alimentaire de toute la chaîne de production culinaire</li> <li>▪ Etape garantissant la maîtrise des coûts et la bonne mise en œuvre des techniques de préparation culinaire</li> <li>▪ Connaissance des gammes de produits</li> <li>▪ Connaissance des techniques de transformation des produits alimentaires bruts</li> </ul> </li> <li>- A l'aide de :             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction, procédures de mise en place)</li> <li>▪ Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>▪ Dans les espaces de transformation culinaire (légumerie, zones de préparations froides et/ou chaudes...)</li> </ul> </li> <li>- Pour apprêter toute denrée alimentaire brute en vue d'une préparation culinaire (froide, chaude, etc.)</li> <li>- Base de la cuisine traditionnelle, approche produit à la base de tout apprentissage des arts culinaires</li> </ul> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect du processus de travail</li> <li>- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)</li> <li>- Respect du matériel</li> <li>- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation</li> <li>- Propreté du travail</li> <li>- Qualité constante, rigueur</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)</li> <li>- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)</li> <li>- Régularité du lavage des mains après chaque opération</li> </ul>

<p>B. Préparer les légumes et les fruits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de légumes et de fruits</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Respect des procédures de nettoyage des denrées (lavage, décontamination, rinçage, égouttage, etc.)</li> <li>- Respect des techniques de parage des légumes et des fruits (épluchage, effeuillage, épépinage, etc.)</li> <li>- Application cohérente des techniques de taillage (type de denrées travaillées, utilisation prévue, etc.)</li> </ul>
<p>C. Préparer les viandes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de viande (blanches, rouges, etc.), d'animaux (volailles, ovins, bovins, gibiers, etc.)</li> <li>- Connaissance anatomique des animaux (principaux morceaux, emplacement, texture, utilisations possibles, etc.)</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Connaissance des différentes des techniques de travail des viandes à cru (débitage des carcasses, désossage, etc.)</li> <li>- Respect des techniques, des étapes d'habillage des volailles</li> <li>- Respect des techniques de parage des pièces de viande (dégraissage, dénervation, etc.)</li> <li>- Respect des techniques de découpe, de piéçage des viandes</li> </ul>
<p>D. Préparer les produits de la pêche</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de poissons (ronds, plats, de mer, d'eau douce, maigres, gras, etc.)</li> <li>- Connaissance des différents types de crustacés</li> <li>- Connaissance des différents types de coquillages</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Respect des techniques, des étapes d'habillage des poissons (écaillage, ébarbage, éviscération, etc.)</li> <li>- Respect des techniques, des étapes de préparation des crustacés</li> <li>- Respect des techniques, des étapes de préparation des coquillages</li> <li>- Respect des techniques de découpe des poissons (levage de filets, piéçage des darnes, etc.)</li> </ul>
<p>E. Veiller à la conformité du résultat visé</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle de la propreté des denrées, du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Respect des procédures, des techniques de réservation, de stockage des denrées</li> <li>- Efficacité et efficience d'exécution</li> </ul>
<p>F. Remettre en ordre le poste de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)</li> <li>- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés</li> <li>- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)</li> <li>- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)</li> <li>- Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial</li> </ul>

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

## MODULE P 4 : PREPARATION FROIDE DE BASE

<b>Code : CC-04</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b>          Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit réaliser les préparations froides de base (hors d'œuvre, salades, bases de sauces...) selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de :</li> <li>- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique</li> <li>- données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)</li> <li>- A l'aide :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>• Zone des préparations froides (garde-manger)</li> </ul> </li> </ul> <p>Production d'entrées, garnitures, accompagnement froids simples (salades, crudités, marinades, beurres, etc.)</p> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires</li> <li>• Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Respect du processus de travail</li> <li>• Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)</li> <li>• Respect du matériel</li> <li>• Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation</li> <li>• Propreté du travail</li> <li>• Qualité constante, rigueur</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)</li> <li>- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)</li> <li>- Régularité du lavage des mains après chaque opération</li> </ul>
B. Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)</li> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité</li> </ul>

	alimentaire
C. Préparer les légumes à cru	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents produits pouvant être consommés crus dans un hors d'œuvre froid</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Connaissance des techniques de découpe de légumes (julienne, mirepoix, macédoine, brunoise, etc.)</li> <li>- Aptitude à associer à chaque type de légume les techniques de découpe appropriées</li> <li>- Aptitude à choisir les techniques de découpe en cohérence avec le mets à réaliser, l'appellation classique</li> </ul>
D. Cuire les légumes à servir froids	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents produits pouvant être consommés crus dans un hors d'œuvre froid</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Connaissance des techniques de cuisson de légumes (départ eau froide, départ eau chaude, etc.)</li> <li>- Réalisation conforme des techniques de cuisson des denrées</li> <li>- Réalisation conforme des techniques de refroidissement, de réservation des denrées</li> </ul>
E. Réaliser les sauces et assaisonnements simples	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes sauces émulsionnées froides stables (mayonnaise, etc.)</li> <li>- Connaissance des différentes sauces émulsionnées froides instables (vinaigrette, coulis de légume, etc.)</li> <li>- Réalisation conforme des sauces froides émulsionnées stables, instables</li> <li>- Aptitude à remonter une sauce stable ayant tranché</li> </ul>
F. Apprêter les produits laitiers, charcutiers, condiments	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance de principales charcuteries servies froides (saucisse sèche, jambon cru, etc.)</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les différents types de charcuteries (parage, tranchage, etc.)</li> <li>- Connaissance des produits laitiers (crème, beurre, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser les beurres composés (manié, maître d'hôtel, etc.), les crèmes (crème fouettée, etc.)</li> <li>- Connaissance des condiments, de leur utilisation, des denrées avec lesquelles ils sont en adéquation</li> </ul>
G. Assembler les denrées et dresser les mets	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, à la coupe, sur planche, en saucière, etc.)</li> <li>- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage</li> <li>- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)</li> <li>- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique</li> <li>- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide</li> </ul>
H. Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Efficacité et efficacité d'exécution</li> </ul>
I. Remettre en ordre le poste de	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect</li> </ul>

travail	<p>de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés</li> <li>- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)</li> <li>- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)</li> <li>- Auto-contrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial</li> </ul>
---------	--

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CONTENU
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples, etc.)</li> <li>- Techniques de dressage des mets concernés</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Soins de la présentation des produits lors du dressage</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, hachoirs, source de chaleur, etc.)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficience, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>

## MODULE P 5 : PREPARATIONS CHAUDES DE BASE

<b>Code : CC-05</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b></p> <p>Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit réaliser les préparations chaudes de base (potages, œufs, hors d'œuvre, bases de sauces...) selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p>	
<p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de :</li> <li>- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique</li> <li>- A partir de données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)</li> <li>- A l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> </ul> </li> </ul> <p>Pour production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces, etc.)</p>	
<p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect du processus de travail</li> <li>- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)</li> <li>- Respect du matériel</li> <li>- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation</li> <li>- Propreté du travail</li> <li>- Qualité constante, rigueur</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)</li> <li>- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)</li> </ul>
B. Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités,</li> </ul>

	<p>proportions de la fiche technique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)</li> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
C. Préparer les potages	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de potages (consommés, soupes, potages, veloutés, crèmes, etc.)</li> <li>- Connaissance des différents produits pouvant entrer dans la composition d'un potage</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Connaissance des différents taillages des légumes en vue du potage à réaliser</li> <li>- Connaissance des techniques cuissons des légumes en vue du potage à réaliser</li> <li>- Aptitude à préparer un bouillon, un consommé</li> <li>- Aptitude à préparer un potage à base de légumes taillés</li> <li>- Aptitude à préparer un potage mixé à base de légumes frais</li> <li>- Aptitude à préparer un potage mixé à base de légumes secs</li> <li>- Aptitude à préparer une crème, un velouté</li> <li>- Aptitude à préparer un potage à base de produits de la mer (bisque, soupe de poisson, etc.)</li> </ul>
D. Réaliser les bases de sauces	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des préparations à la base des sauces (roux, fonds, fumet, glaces, consommé, etc.)</li> <li>- Connaissance du principe de réalisation de sauces à base de roux et de fonds</li> <li>- Aptitude à réaliser un roux (blanc, brun, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser un fonds (blanc, brun, lié...), un fumet, une glace de viande</li> </ul>
E. Préparer les hors-d'œuvre chauds à base pâtissière	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes pâtes de base entrant dans la composition de préparations salées</li> <li>- Connaissance des hors-d'œuvre chauds simples réalisables à partir des pâtes de base</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre des préparations pâtissières finies (feuilletages, fonds de tartes, choux, crêpes, etc.)</li> </ul>
F. Préparer les œufs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des règles d'hygiène spécifiques à la mise en œuvre des œufs</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les différents types de cuisson des œufs (pochés, brouillés, durs, etc.)</li> </ul>
G. Finaliser les préparations chaudes simples	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser la cuisson de hors d'œuvre chauds de base</li> <li>- Aptitude à finaliser un potage (mixer, fouler, passer, assaisonner, crémier, etc.)</li> </ul>

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

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CONTENU
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples, etc.)</li> <li>- Techniques de dressage des mets concernés</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Soins de la présentation des produits lors du dressage</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, hâchoirs, source de chaleur, etc.)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>

## MODULE P 6 : PREPARATIONS FROIDES ELABOREES

<b>Code : CC-06</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b></p> <p>Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit réaliser les préparations froides élaborées (marinades, mousses, terrines...) selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique</li> <li>▪ données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)</li> </ul> </li> <li>- A l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> </ul> </li> </ul> <p>Pour une production d'entrées froides élaborées (terrines, )</p> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect du processus de travail</li> <li>- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)</li> <li>- Respect du matériel</li> <li>- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation</li> <li>- Propreté du travail</li> <li>- Qualité constante, rigueur</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)</li> <li>- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)</li> <li>- Aptitude à évaluer l'état de fraîcheur des produits</li> <li>- Régularité du lavage des mains après chaque opération</li> </ul>
B. Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires</li> </ul>

	<p>prévues par la fiche technique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)</li> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
C. Préparer les marinades	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes denrées pouvant être marinées (viandes, poissons, légumes, etc.)</li> <li>- Connaissance des différents liquides servant à mariner (huiles, vins, jus de fruits, lait, etc.)</li> <li>- Connaissance des différentes techniques de mise en œuvre d'une marinade</li> <li>- Respect des procédures de confection d'une marinade (étapes, timing, etc.)</li> <li>- Réalisation conforme des techniques de marinade</li> </ul>
D. Préparer les appareils et farces	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des principales chairs pouvant être accomodées en farce</li> <li>- Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de légumes (pomme duchesse, duxelles, etc.)</li> <li>- Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de poisson (farce à la panade, etc.)</li> <li>- Aptitude à préparer les farces et appareils élaborés à base de viande (farce à gratin, farce à tomate, etc.)</li> <li>- Aptitude à choisir les denrées appropriées à chaque type de farces, d'appareil</li> </ul>
E. Préparer les gelées salées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes denrées pouvant être préparées en gelée (viandes, poissons, légumes, etc.)</li> <li>- Connaissance des différentes techniques de mise en œuvre de gelées, de préparations en gelée</li> <li>- Respect des procédures de confection de gelées, de préparations en gelée (étapes, timing, etc.)</li> <li>- Réalisation conforme des techniques de gelées et de denrées en gelée</li> </ul>
F. Préparer les mousses, mousselines et bavarois	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des principales chairs pouvant être accomodées en mousses, mousselines, bavarois</li> <li>- Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de légumes</li> <li>- Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de poissons</li> <li>- Aptitude à préparer les mousses, mousselines, bavarois à base de viandes</li> <li>- Connaissance du type de finition, de destination, de consommation de chaque préparation</li> </ul>
G. Assembler les denrées et dresser les mets	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, en coupe, sur planche, en saucière, etc.)</li> <li>- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage</li> <li>- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)</li> <li>- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique</li> </ul>

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

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CONTENU
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples, etc.)</li> <li>- Techniques de dressage des mets concernés</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Soins de la présentation des produits lors du dressage</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, hâchoirs, etc.)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>

## MODULE P 7 : PREPARATIONS CHAUDES ELABOREES

<b>Code : CC-07</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b></p> <p>Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit réaliser les préparations chaudes élaborées (cuissons et techniques de cuissons) selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique</li> <li>• données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)</li> </ul> </li> <li>- A l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>• Zone des préparations froides (garde-manger)</li> </ul> </li> </ul> <p>Pour une production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces, etc.)</p> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect du processus de travail</li> <li>- Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)</li> <li>- Respect du matériel</li> <li>- Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation</li> <li>- Propreté du travail</li> <li>- Qualité constante, rigueur</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)</li> <li>- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)</li> </ul>
B. Respecter les fiches	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche</li> </ul>

techniques	<p>technique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)</li> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
C. Préparer les hors-d'oeuvre chauds à base pâtissière	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des types de pâtes pour hors-d'œuvre chauds élaborés (levée, à frire, etc.)</li> <li>- Connaissance des soufflés salés chauds</li> <li>- Aptitude à réaliser une pâte levée, à la mettre en œuvre (pizza, blinis, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser une pâte à frire, à la mettre en œuvre (tempura, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser les soufflés salés chauds</li> </ul>
D. Réaliser les sauces chaudes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance du principe de réalisation de sauces à base de roux et de fonds</li> <li>- Aptitude à réaliser une sauce à base de roux (béchamel, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser une sauce à base de fonds, de fumet, de glace...</li> <li>- Aptitude à réaliser un beurre clarifié</li> <li>- Aptitude à réaliser une sauce émulsionnée instable chaude (beurre blanc, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser une sauce émulsionnée semi-coagulée chaude (béarnaise, hollandaise, etc.)</li> </ul>
E. Réaliser les cuissons (poissons, viandes, légumes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des grands types de cuisson (par expansion, par concentration, mixte)</li> <li>- Connaissance des matériels spécifiques à chaque cuisson (four, rondeau, sautoir, russe, etc.)</li> <li>- Choix cohérent du type de cuisson selon le type de denrée</li> <li>- Aptitude à pocher en départ à froid, en départ à chaud</li> <li>- Aptitude à cuire à la vapeur</li> <li>- Aptitude à étuver, à glacer à blanc, à glacer à brun</li> <li>- Aptitude à sauter, à griller</li> <li>- Aptitude à rôtir, à poêler</li> <li>- Aptitude à cuire en ragoût, à braiser</li> </ul>
F. Assembler les denrées et dresser les mets	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, en coupe, sur planche, en saucière, etc.)</li> <li>- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage</li> <li>- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)</li> <li>- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique</li> <li>- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison chaude</li> </ul>
G. Veiller à la conformité du résultat recherché	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Efficacité et efficacité d'exécution</li> </ul>
H. Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Efficacité et efficacité d'exécution</li> </ul>

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CONTENU
• Connaissances :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples, etc.)</li> <li>- Techniques de dressage des mets concernés</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
• Habiletés :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Soins de la présentation des produits lors du dressage</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, hâchoirs, source de chaleur, etc.)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti</li> </ul>
• Attitudes :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>

## MODULE P 8 : PREPARATIONS PATISSIERES DE BASE

<b>Code : CC-08</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b></p> <p>Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit effectuer la préparation des bases pâtisseries simples selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)</li> </ul> </li> <li>- Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique</li> <li>- A l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zone des préparations froides (garde-manger)</li> <li>▪ Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> </ul> </li> </ul> <p>Pour une production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces, etc.)</p> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires</li> <li>• Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Respect du processus de travail</li> <li>• Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)</li> <li>• Respect du matériel</li> <li>• Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation</li> <li>• Propreté du travail</li> <li>• Qualité constante, rigueur</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)</li> <li>- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)</li> </ul>
B. Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités,</li> </ul>

	<p>proportions de la fiche technique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)</li> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
C. Préparer les pâtes de base	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes pâtes de base entrant dans la composition de préparations sucrées</li> <li>- Connaissance des différentes utilisations classiques de chaque pâtes</li> <li>- Aptitude à réaliser les pâtes à foncer (sucrée, brisée, sablée)</li> <li>- Aptitude à réaliser la pâte feuilletée</li> <li>- Aptitude à réaliser la pâte à choux</li> <li>- Maîtrise de la cuisson des différentes pâtes (temps, température, évolution de la cuisson, couleur, etc.)</li> </ul>
D. Cuire le sucre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des techniques de réalisation d'un sirop (ingrédients, densité de sucre, technique de mesure, etc.)</li> <li>- Choix cohérent des sirops selon la finalité visée (punchage, pochage de fruit, etc.)</li> <li>- Connaissance des différentes étapes de cuisson du sucre (du sirop au caramel, températures, textures, etc.)</li> <li>- Connaissance des emplois du sucre cuit</li> </ul>
E. Préparer les crèmes de base	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différentes crèmes de pâtisserie</li> <li>- Aptitude à réaliser de la crème fouettée (Chantilly, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser de la crème à chaud à base d'œuf (anglaise, pâtissière, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser de la crème à chaud à base de beurre (crème au beurre, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser de la crème à froid à base de beurre (crème d'amande, etc.)</li> </ul>
F. Préparer les biscuits	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser un biscuit à froid (biscuit à rouler, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser un biscuit à chaud (génoise, etc.)</li> <li>- Connaissance des différentes utilisations de biscuits</li> </ul>
G. Préparer les fruits	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des grandes familles de fruits (agrumes, fruits rouges, etc.)</li> <li>- Connaissance des différents fruits utilisables en pâtisserie</li> <li>- Aptitude à apprêter les fruits (épluchage, parage, épépinage, etc.)</li> <li>- Aptitude à apprêter les agrumes (lever les suprêmes, zester les écorces, historier, etc.)</li> <li>- Aptitude à travailler les chairs de fruits à froid (taillages, purée, coulis, jus, etc.)</li> </ul>

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

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CONTENU
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de transformation des produits alimentaires semi-finis (taillages, cuissons simples, etc.)</li> <li>- Techniques de dressage des mets concernés</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Soins de la présentation des produits lors du dressage</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, batteur, source de chaleur, etc.)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>

## MODULE P 9 : OPERATION DE FIN DE SERVICE

<b>Code : CC-09</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b></p> <p>Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit effectuer les opérations de fin de service selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de :</li> <li>- Remise en état des espaces de travail en vue du prochain service (nettoyages, rangement, organisation)</li> <li>- Processus nécessaire pour conclure toute période de service dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Connaissance des fonctions du matériel, du mobilier, des espaces de travail</li> <li>- A l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>• données verbales, écrites (consignes, procédure, protocoles/plans de nettoyage, étiquettes)</li> <li>• Dans les espaces liés aux préparations culinaires (cuisine, pâtisserie, plonge, économat, zone livraison)</li> <li>• Ensemble des équipements, du petit matériel de cuisine et de pâtisserie</li> </ul> </li> </ul> <p>Pour : - Hygiène : élimination de toutes formes de souillure des espaces liés aux activités culinaires</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sécurité : mise en veille ou à l'arrêt des sources d'énergie et des appareils qui en sont dépendants</li> <li>- Approche qualité à la base de tout apprentissage des arts culinaires</li> </ul> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyage et rangement approprié des espaces, matériels, ustensiles liés aux activités culinaires</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect du processus de travail</li> <li>- Respect du matériel</li> <li>- Mémorisation des procédures</li> <li>- Propreté du travail</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Se préparer et préparer l'intervention	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Identification et planification des espaces, équipements, ustensiles à nettoyer et à ranger</li> </ul>
B. Réduire et/ou couper toutes les	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant</li> </ul>

sources d'énergie actives	<p>au gaz (feux, fours, friteuse, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant à l'électricité (fours, batteurs, bains-marie, etc.)</li> <li>- Capacité à identifier tous les équipements fonctionnant au charbon de bois (grillades, etc.)</li> <li>- Capacité à éteindre, à mettre hors tension les équipements devenus inutiles en fin de service</li> <li>- Aptitude à distinguer les équipements encore utiles en fin de service (hotte, etc.)</li> </ul>
C. Conditionner les denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à évaluer les denrées alimentaire à conserver (sauces, etc.)</li> <li>- Respect du conditionnement des denrées selon leur nature, leur température</li> <li>- Respect du lieu de conservation des denrées selon leur nature, leur température</li> <li>- Transport sécurisé des denrées vers leur lieu de stockage</li> <li>- Evacuation des déchets dans le respect des normes d'hygiène et de la marche en avant</li> </ul>
D. Débarrasser tous les plans de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à rassembler les ustensiles, les petits équipements de façon thématiques</li> <li>- Respect de la destination de nettoyage de chaque type d'ustensile</li> <li>- Transport sécurisé des ustensiles, des petits équipements vers leur lieu de nettoyage</li> <li>- Respect de la répartition des rôles, associé à une attitude d'entraide</li> </ul>
E. Nettoyer les plans de travail et équipements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix adapté des produits (type, dosage, usage recommandé), des outils de nettoyage</li> <li>- Respect du processus de nettoyage (lavage, rinçage, séchage) du haut vers le bas</li> </ul>
F. Nettoyer les sols	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix adapté des produits (type, dosage, usage recommandé), des outils de nettoyage</li> <li>- Respect du processus de nettoyage (lavage, rinçage, séchage)</li> </ul>
G. Ranger les ustensiles, les petits équipements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à évaluer la propreté des ustensiles, des petits équipements nettoyés</li> <li>- Respect du lieu de stockage des ustensiles, des petits équipements nettoyés</li> <li>- Transport sécurisé des ustensiles, des petits équipements vers leur lieu de stockage</li> </ul>
H. Gérer le linge de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exactitude de l'inventaire du linge souillé avant départ en buanderie</li> <li>- Identification précise et signalement des souillures importantes (graisse, etc.)</li> <li>- Identification précise et signalement des défauts du linge (accros, brûlures... )</li> <li>- Respect des procédures de rassemblement, de transport, de stockage, de remise du linge souillé</li> </ul>
I. Finaliser les opérations de fin de service	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auto-contrôle du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération de nettoyage si son résultat est jugé insatisfaisant</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à noter les éventuels dysfonctionnements matériels, à les signaler à un responsable</li> <li>- Aptitude à évaluer la propreté conformément aux critères d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Aptitude à évaluer la cohérence du stockage des denrées, des ustensiles, des petits équipements</li> <li>- Evacuation des déchets dans le respect des normes d'hygiène, de la marche en avant</li> <li>- Aptitude à vérifier l'extinction, la mise hors tension de tout équipement dépendant d'une source d'énergie</li> <li>- Aptitude à sécuriser les accès le nécessitant (lieux de stockage, etc.)</li> <li>- Extinction des lumières avant départ</li> </ul>
--	---

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CONTENU
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agencement des différents équipements et espaces, depuis le quai de livraison jusqu'au passe du Chef</li> <li>- Les différents équipements de cuisine (préparation, cuisson, finition, conservation, stockage...)</li> <li>- Les différents matériels de cuisine (matériel mobile de préparation, de débarrassage, de cuisson, coutellerie, etc.)</li> <li>- Les différents espaces, matériels, ustensiles de préparation, de cuisson, de conservation</li> <li>- Lieux, modes de rangement de chaque équipement, matériel, ustensile</li> <li>- Documents internes (check-lists, procédures, fiches de fonction, fiches techniques, etc.)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dextérité manuelle</li> <li>- Ergonomie dans le transport du mobilier, des équipements, des ustensiles</li> <li>- Rapidité d'exécution, d'intervention, efficience, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, planification</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Propreté, sens de l'hygiène</li> <li>- Dynamisme, attitude proactive</li> <li>- Meticulosité, rigueur</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>

## MODULE P 10 : DESSERTS ET PATISSERIE

<b>Code : CC-10</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b></p> <p>Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit préparer les desserts et les pâtisseries selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)</li> <li>• Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique</li> </ul> </li> <li>- A l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>• Zone des préparations froides (garde-manger)</li> </ul> </li> </ul> <p>Pour une production d'entrées, garnitures, accompagnement chauds simples (potages, tartes chaudes, farces, etc.)</p> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires</li> <li>• Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Respect du processus de travail</li> <li>• Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)</li> <li>• Respect du matériel</li> <li>• Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation</li> <li>• Propreté du travail</li> <li>• Qualité constante, rigueur</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)</li> <li>- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)</li> </ul>
B. Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)</li> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
C. Réaliser les appareils pâtisseries	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser un appareil à crème prise (crème caramel, flan, crème brûlée, bavarois aux œufs, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser un appareil à base de blancs d'œufs montés (meringues, mousses, etc.)</li> </ul>
D. Réaliser les pâtisseries de restauration	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des grandes familles de pâtisseries</li> <li>- Aptitude à réaliser des tartes à base de pâte brisée, pâte sablée, pâte sucrée</li> <li>- Aptitude à réaliser des pâtisseries à base de feuilletage</li> <li>- Aptitude à réaliser des pâtisseries à base de pâte à choux</li> </ul>
E. Réaliser les entremets de restauration	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des grandes familles d'entremets</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets froids à base d'appareil à crème prise sucré (crème renversée, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets froids à base de meringue (œufs à la neige, mousse au chocolat, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets froids à base de fruits (bavarois, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets froids à base de féculents (fruits condés, riz au lait, semoule au lait...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets froids à base de biscuit (moka, opéra, bûche...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets chauds à base d'appareil à bombe (gratins de fruits...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de crème pâtissière (soufflés...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de pâte à frire (beignets...)</li> <li>- Aptitude à réaliser des entremets chauds à base de pâte à crêpes (crêpes simples, fourrées, aumônières...)</li> </ul>
F. Réaliser les biscuits secs simples	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser une pâte à base de beurre et de blanc d'œuf non monté (tuiles, cigarettes, palets, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser un appareil à base d'amande pour biscuits secs (petits fours, macarons, etc.)</li> <li>- Aptitude à réaliser une meringue suisse (meringue classique, doigts de fée...)</li> <li>- Maîtrise de la cuisson des différents biscuits (temps, température, évolution de la cuisson, couleur, etc.)</li> </ul>
G. Réaliser les glaces et les sorbets	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à réaliser une crème anglaise aromatisée</li> <li>- Aptitude à réaliser un jus, un coulis, un sirop à base de fruits</li> <li>- Aptitude à utiliser une sorbetière</li> <li>- Aptitude à rectifier les défauts de sucre de l'appareil</li> <li>- Respect de la consistance attendue</li> <li>- Respect de la chaîne du froid</li> </ul>

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

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

## MODULE P 11 : SERVICE DU PETIT DEJEUNER

<b>Code : CC-11</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b>          Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit réaliser les mets pour le service du petit-déjeuner selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poste à vocation autonome</li> <li>• Autonomie dans la mise en œuvre d'une fiche technique</li> <li>• Données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)</li> </ul> </li> <li>- A l'aide :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>• Zone des préparations froides (garde-manger)</li> </ul> </li> </ul> <p>Pour une production de mets chauds, froids, salés, sucrés, en mise en place et en direct, spécifiques au petit-déjeuner</p> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires</li> <li>• Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Respect du processus de travail</li> <li>• Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)</li> <li>• Respect du matériel</li> <li>• Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation</li> <li>• Propreté du travail</li> <li>• Qualité constante, rigueur</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)</li> <li>- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)</li> <li>- Régularité du lavage des mains après chaque opération</li> </ul>
B. Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)</li> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité</li> </ul>

	alimentaire
C. Gérer les commandes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à recevoir, lire, exécuter, délivrer une commande</li> <li>- Aptitude à gérer la mise en place de denrées selon la fréquentation annoncée</li> <li>- Connaissance et respect de la liaison froide, de la liaison chaude</li> <li>- Capacité à communiquer avec la salle sur toute difficulté, retard de préparation alimentaire</li> </ul>
D. Préparer les mets froids	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents produits pouvant être consommés froids au petit-déjeuner (fromages, fruits, etc.)</li> <li>- Connaissance des techniques de mise en œuvre des denrées froides (fruits, légumes, charcuterie, etc.)</li> <li>- Connaissance des techniques de présentation des préparations alimentaires froides au plat, à l'assiette</li> </ul>
E. Préparer les mets chauds	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents produits pouvant être consommés chauds au petit-déjeuner (œufs, légumes, etc.)</li> <li>- Connaissance des techniques de mise en œuvre de denrées chaudes (cuissons minute, etc.)</li> <li>- Connaissance des techniques de présentation des préparations alimentaires chaudes au plat, à l'assiette</li> </ul>
F. Dresser et envoyer les mets	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, à la coupe, sur planche, en saucière, etc.)</li> <li>- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage</li> <li>- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)</li> <li>- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique</li> <li>- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide, de la liaison chaude</li> </ul>
G. Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle continu de la conformité du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Efficacité et efficience d'exécution</li> </ul>
H. Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)</li> <li>- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés</li> <li>- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)</li> <li>- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)</li> <li>- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial</li> </ul>

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CONTENU
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de transformation, de cuisson des produits alimentaires bruts et semi-finis</li> <li>- Techniques de dressage des mets concernés</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures, fiches de réservation, statistiques de fréquentation...)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Soins de la présentation des produits lors du dressage</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, source de chaleur, etc.)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Réactivité, esprit d'initiative</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>

## MODULE P 12 : PARTICIPATION A LA PRODUCTION CULINAIRE

<b>Code : CC-12</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b>          Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit contribuer à la production culinaire pendant le service selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Données verbales, écrites (consignes, fiches techniques, fiches de fonction)</li> <li>• Seconder un responsable pendant le service (chef de partie, chef de cuisine, etc.)</li> </ul> </li> <li>- A l'aide :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>• Toutes zones de préparations culinaires</li> </ul> </li> </ul> <p>Pour une production de mets, toute ou partielle, en vue d'une consommation immédiate par le vahiny</p> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires</li> <li>• Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Respect du processus de travail</li> <li>• Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)</li> <li>• Résultat qualitatif, conforme à la demande, aux procédures</li> <li>• Capacité d'écoute, de travail en équipe</li> <li>• Propreté du travail</li> <li>• Qualité constante, rigueur</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Se préparer en vue du service	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timing, etc.)</li> <li>- Répartition des rôles avec le responsable (chef de partie, chef de cuisine)</li> </ul>
B. Respecter les fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)</li> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
C. Préparer le poste de travail en vue du service	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation, organisation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements, ustensiles, accessoires, etc.)</li> <li>- Vérification de la propreté du poste de travail,</li> </ul>

	<p>conformément aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification de la bonne ergonomie du poste de travail (éclairage, positionnement du matériel, etc.)</li> </ul>
D. Vérifier la mise en place en vue du service	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification systématique des équipements, ustensiles, accessoires mis en place en vue du service</li> <li>- Capacité à rectifier de façon cohérente une mise en place matérielle incomplète, inadaptée</li> <li>- Aptitude à signaler tout dysfonctionnement matériel, à activer sa remise en état selon le degré d'urgence</li> <li>- Vérification systématique de la mise en place alimentaire en vue du service</li> <li>- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)</li> <li>- Capacité à rectifier de façon cohérente une mise en place alimentaire incomplète, inadaptée</li> </ul>
E. Recevoir les consignes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecoute attentive des consignes du chef de cuisine, du chef de partie</li> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une commande (annonce orale, bon écrit, etc.)</li> <li>- Réponse appropriée à toute annonce en cuisine</li> <li>- Aptitude à interroger la source de l'information en cas d'incertitude</li> </ul>
F. Organiser sa production alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à mettre en œuvre le processus de préparation d'un mets de façon logique, ordonnée</li> <li>- Capacité à mettre en œuvre la préparation de plusieurs mets simultanément</li> <li>- Capacité à tenir compte de la progression de l'équipe concernée par la préparation du mets</li> <li>- Faculté d'adaptation à tout changement de la commande initiale (retard, urgence, annulation, etc.)</li> </ul>
G. Dresser et envoyer les mets	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de dressage (à l'assiette, au plat, à la coupe, sur planche, en saucière, etc.)</li> <li>- Choix cohérent du matériel, des ustensiles de dressage</li> <li>- Vérification de la qualité organoleptique des denrées (texture, assaisonnement, etc.)</li> <li>- Dressage harmonieux et conforme à la fiche technique</li> <li>- Capacité à réserver les mets dressés dans le respect de la liaison froide, de la liaison chaude</li> </ul>
H. Conserver une attitude opérationnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attitude d'écoute permanente de toute annonce, demande d'une responsable</li> <li>- Remise en ordre permanente du poste de travail tout au long du service</li> <li>- Débarrassage régulier des déchets, du matériel souillé, dans le respect de la marche en avant</li> <li>- Nettoyage régulier du petit matériel de cuisine tout au long du service</li> <li>- Régularité du lavage des mains après chaque opération</li> <li>- Capacité à renouveler la mise en place alimentaire en cours de service, en cohérence avec les besoins identifiés</li> <li>- Capacité à renouveler la mise en place matérielle en</li> </ul>

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

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CONTENU
• Connaissances :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches techniques des mets présentés à la vente</li> <li>- Identité des denrées, préparations alimentaires mises en place</li> <li>- Techniques mise en œuvre des denrées, préparations alimentaires mises en place</li> <li>- Techniques de dressage des mets présentés à la vente</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements, ustensiles, accessoires de cuisine selon les mets préparés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures...)</li> </ul>
• Habiletés :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Soins de la présentation des produits lors du dressage</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, source de chaleur, etc.)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti</li> </ul>
• Attitudes :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Esprit d'initiative, réactivité</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> </ul>

## MODULE G 1 : SE PREPARER AU SERVICE

<b>Code : CC-13</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b>          Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit se préparer en vue du service (hygiène, tenue professionnelle...) selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Données verbales, écrites (consignes, procédures, affiches...)</li> <li>• Etre prêt à intervenir en milieu professionnel</li> </ul> </li> <li>- A l'aide :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de soin du corps, tenues vestimentaires professionnelles, équipement sanitaire...</li> <li>• Dans les espaces sanitaires de l'entreprise (sanitaires, douches, vestiaires, etc.)</li> </ul> </li> </ul> <p>Pour toute intervention en milieu professionnel</p> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation appropriée des documents internes</li> <li>• Compréhension, interprétation des informations</li> <li>• Respect des consignes</li> <li>• Respect des règles d'hygiène, de sécurité</li> <li>• Respect des procédures</li> <li>• Respect de la tenue professionnelle</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Arriver en milieu professionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des consignes de discrétion vis-à-vis des vahiny</li> <li>- Respect des lieux de circulation extérieurs (voies d'accès, parking, etc.)</li> <li>- Respect des lieux de circulation intérieurs (entrée du personnel, portes, couloirs, escaliers...)</li> <li>- Orientation conforme dans les locaux</li> <li>- Respect des zones vestiaires (hommes/femmes)</li> </ul>
B. Se laver	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usage approprié de l'eau</li> <li>- Connaissance des différents lieux, équipements adaptés à la toilette du corps</li> <li>- Connaissance, usage maîtrisé des produits de soin du corps (savons, <i>alamo</i>, shampoings, etc.)</li> <li>- Connaissance, usage maîtrisé des accessoires de soin du corps (gant, brosse à ongle, etc.)</li> <li>- Connaissance des zones du corps propices au développement bactérien</li> <li>- Aptitude à se laver de façon préventive, curative</li> <li>- Capacité à repérer d'éventuelles blessures, liaisons susceptibles de s'infecter</li> <li>- Réaction appropriée devant le constat d'une liaison, d'une blessure</li> <li>- Aptitude à se sécher à l'issue de la séance de lavage (élimination de toute trace d'humidité, etc.)</li> <li>- Aptitude à restituer le lieu en excellent état de propreté</li> <li>- Vérification systématique du bon arrêt des sources d'énergie (interrupteurs, robinets, etc.)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à repérer, signaler tout éventuel dysfonctionnement des installations (arrivée d'eau, canalisation, etc.)</li> </ul>
C. Utiliser les sanitaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de sanitaires (configuration, fonctionnement, etc.)</li> <li>- Aptitude à utiliser un espace sanitaire conformément aux règles d'hygiène, de sécurité</li> <li>- Aptitude à restituer le lieu en excellent état de propreté</li> <li>- Aptitude à se laver les mains conformément aux normes sanitaires en vigueur (timing, produit, gestes, etc.)</li> <li>- Vérification systématique du bon arrêt des sources d'énergie (interrupteurs, chasse d'eau, etc.)</li> <li>- Aptitude à repérer, signaler tout éventuel dysfonctionnement des installations (arrivée d'eau, canalisation, etc.)</li> </ul>
D. Se déshabiller	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manipulation respectueuse des vêtements retirés</li> <li>- Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)</li> <li>- Capacité à ranger ses effets de façon logique, ordonnée, efficace, sécurisée</li> <li>- Aptitude à repérer, à réagir face à toute éventuelle anomalie (souillure, accroc, décousure, etc.)</li> </ul>
E. S'habiller	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la logique d'habillement (du bas vers le haut, chaussures en dernier, etc.)</li> <li>- Manipulation respectueuse des vêtements (état de propreté, repassage, intégrité, etc.)</li> <li>- Souci de limiter les nouvelles souillures (gestes, précautions, choix de l'espace d'entreposage)</li> <li>- Capacité à s'habiller rapidement</li> <li>- Vérification systématique du bon arrêt des sources d'énergie (interrupteurs, etc.)</li> </ul>
F. Quitter les lieux de préparation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à restituer tout lieu utilisé en excellent état de propreté</li> <li>- Réactivité devant un lieu en état de propreté non conforme (nettoyage, rangement, etc.)</li> <li>- Vérification systématique du bon arrêt des éclairages (ampoules, néons, interrupteurs, etc.)</li> <li>- Vérification systématique du bon arrêt des arrivées d'eau (robinets, douches, chasses d'eau, etc.)</li> <li>- Aptitude à repérer, signaler tout éventuel dysfonctionnement des installations (arrivée d'eau, canalisation, etc.)</li> <li>- Vérification de la bonne sécurisation des accès à protéger (serrures, casiers-vestiaires, fenêtres, etc.)</li> </ul>
G. Rejoindre les espaces de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des lieux de circulation intérieurs (entrée du personnel, portes, couloirs, escaliers...)</li> <li>- Salutation appropriée des personnes rencontrées</li> <li>- Orientation conforme dans les locaux</li> <li>- Souci d'éviter toute nouvelle souillure (mains, vêtements, etc.)</li> </ul>

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CONTENU
• Connaissances :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensemble des documents, procédures internes relatifs à la tenue professionnelle et à l'hygiène du corps</li> <li>- Différents produits de soin du corps</li> <li>- Connaissance scientifique appliquée à l'hygiène, à la sécurité en milieu professionnel</li> </ul>
• Habiletés :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mémorisation</li> <li>- Rapidité d'exécution, d'intervention</li> </ul>
• Attitudes :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rigueur dans l'hygiène du corps, dans le processus d'habillement</li> <li>- Respect des consignes, des informations</li> </ul>

## MODULE G 2 : QUALITE ORGANOLEPTIQUE

<b>Code : CC-14</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b>          Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit évaluer les qualités organoleptiques des préparations et des denrées selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Données verbales, écrites (consignes, fiches techniques)</li> <li>• Connaissance et maîtrise des 5 facultés sensorielles : visuelles, olfactives, gustatives, tactiles, auditives</li> <li>• Autonomie dans l'observation, l'appréciation et la correction des qualités organoleptiques des aliments</li> </ul> </li> <li>- A l'aide :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> </ul> </li> </ul> <p>Pour une évaluation et rectification sensorielle des préparations alimentaires en cours de réalisation ou de finition</p> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires</li> <li>• Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Respect du processus de travail</li> <li>• Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)</li> <li>• Respect du matériel</li> <li>• Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation</li> <li>• Propreté du travail</li> <li>• Qualité constante, rigueur</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par les fiches techniques de leur niveau	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à lire, comprendre, mettre en œuvre une fiche technique</li> <li>- Aptitude à respecter les dosages, quantités, proportions de la fiche technique</li> <li>- Aptitude à mettre en œuvre les techniques culinaires prévues par la fiche technique</li> <li>- Aptitude à suivre la progression de la fiche technique (respect des opérations, chronologie, timing, etc.)</li> <li>- Qualité visuelle et organoleptique des préparations obtenues (saveur, texture, couleur, etc.)</li> <li>- Respect continu des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> </ul>
B. Evaluer visuellement les denrées et préparations alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à bien observer les denrées et préparations alimentaires (couleur, brillance, volume, etc.)</li> <li>- Aptitude à évaluer les couleurs, les aspects témoignant de la fraîcheur ou non des aliments</li> <li>- Aptitude à évaluer les couleurs, les aspects témoignant de la bonne cuisson ou non des aliments</li> <li>- Capacité à réagir devant toute anomalie liée au constat visuel, à trouver la solution adéquate</li> <li>- Capacité à éliminer tout aliment impropre à la consommation en respectant les normes d'hygiène et sécurité</li> </ul>

C. Evaluer olfactivement les denrées et préparations alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à bien sentir les denrées et préparations alimentaires (arômes, parfums, fumet, etc.)</li> <li>- Aptitude à évaluer les odeurs, parfums témoignant de la fraîcheur ou non des aliments</li> <li>- Aptitude à évaluer les odeurs, parfums de la bonne cuisson ou non des aliments</li> <li>- Aptitude à évaluer les odeurs, parfums du bon assaisonnement ou non des aliments</li> </ul>
D. Evaluer gustativement les denrées et préparations alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à bien goûter les denrées et préparations alimentaires (4 saveurs, etc.)</li> <li>- Aptitude à évaluer les goûts, saveurs témoignant de la fraîcheur ou non des aliments</li> <li>- Aptitude à évaluer les goûts, saveurs de la bonne cuisson ou non des aliments</li> <li>- Aptitude à évaluer les goûts, saveurs du bon assaisonnement ou non des aliments</li> </ul>
E. Evaluer tactilement les denrées et préparations alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à bien toucher les denrées et préparations alimentaires (consistance, humidité, température, etc.)</li> <li>- Aptitude à évaluer les textures, consistances témoignant de la fraîcheur ou non des aliments</li> <li>- Aptitude à évaluer les textures, consistances de la bonne cuisson ou non des aliments</li> <li>- Aptitude à évaluer les textures, consistances du bon assaisonnement ou non des aliments</li> </ul>
F. Evaluer auditivement les denrées et préparations alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à bien écouter les denrées et préparations alimentaires (crépitement, pétilllement, craquellement, etc.)</li> <li>- Aptitude à évaluer les sons, les bruits témoignant de la fraîcheur ou non des aliments</li> <li>- Aptitude à évaluer les sons, les bruits de la bonne cuisson ou non des aliments</li> <li>- Aptitude à évaluer les sons, les bruits du bon assaisonnement ou non des aliments</li> </ul>
G. Réagir aux données sensorielles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité à réagir devant toute anomalie liée au constat sensoriel, à trouver la solution adéquate</li> <li>- Capacité à éliminer tout aliment impropre à la consommation en respectant les normes d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Respect des codes communs de la profession en matière d'appréciation sensorielle</li> <li>- Recherche d'amélioration de l'approche sensorielle (mémorisation, constat rapide, détection fine...)</li> </ul>
H. Veiller à la conformité du résultat recherché	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auto-contrôle continu de la conformité du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Souci de limiter toute nouvelle souillure des produits propres</li> <li>- Efficacité et efficience d'exécution</li> </ul>
I. Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)</li> <li>- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés</li> <li>- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires</li> </ul>

	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
--	---

CONNAISSANCES, HABILITES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CONTENU
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Condiments, épices, aromates</li> <li>- Education des sens au résultat sensoriel attendu des denrées et préparations alimentaires</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon la manipulation organoleptique visée</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Maîtrise, emploi approprié des 5 sens</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires (coutellerie, source de chaleur, etc.)</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficience, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Concentration</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>

## MODULE G 3 : LES PRODUITS SEMI-FINIS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

<b>Code : CC-15</b>	<b>Durée : heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b></p> <p>Pour démontrer la compétence, l'apprenant doit élaborer les préparations à partir des produits semi-finis issus de l'industrie agro-alimentaire selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent :</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• données verbales, écrites (consignes, fiches techniques...)</li> <li>• Compétence permettant de compenser le manque de temps, de matériel, de personnel, de compétences</li> <li>• Connaissance des gammes de produits appertisés, surgelés, sous atmosphère contrôlée, lyophilisés</li> </ul> </li> <li>- A l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels de cuisine : équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>• Dans les espaces de transformation culinaire (zones de préparations froides et/ou chaudes...)</li> </ul> </li> </ul> <p>Produits conçus pour faciliter la confection de préparations alimentaires</p> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation appropriée du matériel, des denrées alimentaires</li> <li>• Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Respect du processus de travail</li> <li>• Respect des produits (intégrité du produit, esprit d'économie)</li> <li>• Respect du matériel</li> <li>• Résultat qualitatif, conforme aux prévisions de fréquentation</li> <li>• Propreté du travail</li> <li>• Qualité constante, rigueur</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Se préparer et préparer le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prérequis : hygiène corporelle, apparence physique soignée et sobre (ongles, cheveux, absence de bijoux)</li> <li>- Prérequis : tenue professionnelle appropriée et complète</li> <li>- Planification du travail (denrées à travailler, progression, timings, etc.)</li> <li>- Préparation logique, fonctionnelle et conforme du poste de travail</li> <li>- Choix approprié des outils de travail (équipements,</li> </ul>

	<p>ustensiles, accessoires, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification systématique des échéances produits (D.L.C., D.L.U.O, etc.)</li> <li>- Régularité du lavage des mains après chaque opération</li> </ul>
B. Préparer les denrées alimentaires appertisées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de produits, préparations alimentaires adaptés à l'appertisation</li> <li>- Aptitude à interpréter les indications portées sur les produits appertisés (DLC/DLUO, conseil d'utilisation, composition, etc.)</li> <li>- Aptitude à identifier les anomalies potentielles d'un produit appertisé (boîte gonflée, endommagée, rouillée, etc.)</li> <li>- Respect des techniques d'ouverture des boîtes de conserve, dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène</li> <li>- Capacité à mettre en œuvre les produits appertisés, selon leur nature et leur finalité (fruits, légumes, etc.)</li> </ul>
C. Préparer les denrées alimentaires surgelées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de produits, préparations alimentaires adaptés à surgélation</li> <li>- Aptitude à interpréter les indications portées sur les produits surgelés (DLC/DLUO, conseil d'utilisation, origine, etc.)</li> <li>- Aptitude à identifier les anomalies potentielles d'un produit surgelé (buée, paillettes, consistance molle, etc.)</li> <li>- Respect de la chaîne du froid dans la manipulation des produits surgelés</li> <li>- Respect des techniques de déconditionnement des produits surgelés, dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène</li> <li>- Respect des normes de remise à température des produits surgelés (timing, température, etc.)</li> <li>- Capacité à mettre en œuvre les produits surgelés, selon leur nature et leur finalité (fruits, légumes, etc.)</li> </ul>
D. Préparer les produits alimentaires sous atmosphère contrôlée	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de produits adaptés à la conservation sous A.C.</li> <li>- Aptitude à interpréter les indications portées sur les produits conservés sous A.C. (DLC/DLUO, conseil d'utilisation, etc.)</li> <li>- Aptitude à identifier les anomalies potentielles d'un produit sous A.C. (sachet percé, odeur suspecte, aspect putréfié...)</li> <li>- Respect des techniques de déconditionnement des produits sous A.C., dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène</li> <li>- Capacité à mettre en œuvre les produits conservés sous A.C., selon leur nature et leur finalité</li> </ul>
E. Préparer les produits alimentaires sous vide	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de produits, préparations alimentaires adaptés à la conservation sous vide</li> <li>- Aptitude à interpréter les indications portées sur les produits sous vide (DLC/DLUO, conseil d'utilisation, etc.)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aptitude à identifier les anomalies potentielles d'un produit sous vide (sachet percé, odeur suspecte, aspect putréfié...)</li> <li>- Respect des techniques de déconditionnement des produits sous vide, dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène</li> <li>- Capacité à mettre en œuvre les produits sous vide, selon leur nature et leur finalité</li> </ul>
F. Préparer les produits alimentaires déshydratés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents types de produits déshydratés, lyophilisés</li> <li>- Aptitude à lire les indications portées sur les produits déshydratés (DLC/DLUO, conseil d'utilisation, composition, etc.)</li> <li>- Aptitude à identifier les anomalies potentielles d'un produit déshydraté (odeur suspecte, aspect putréfié...)</li> <li>- Respect des techniques de déconditionnement des produits déshydratés, dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène</li> <li>- Capacité à mettre en œuvre les produits déshydratés, selon leur nature et leur finalité</li> </ul>
G. Veiller à la conformité du résultat visé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrôle du travail effectué</li> <li>- Aptitude à corriger, à refaire une opération si son résultat est jugé insatisfaisant</li> <li>- Souci de limiter le gaspillage</li> <li>- Efficacité et efficacité d'exécution</li> </ul>
H. Remettre en ordre le poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evacuation conforme de l'ensemble des déchets (respect de la marche en avant, du tri des déchets, etc.)</li> <li>- Evacuation conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés</li> <li>- Nettoyage conforme des équipements, ustensiles, accessoires souillés (lavage, désinfection, rinçage, égouttage, etc.)</li> <li>- Nettoyage conforme des surfaces souillées (lavage, désinfection, rinçage, etc.)</li> <li>- Autocontrôle de la propreté, de la conformité du poste de travail à son état initial</li> </ul>

CONNAISSANCES, HABILETES, ATTITUDES	PROPOSITION DE CONTENU
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissances :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1e, 2e, 3e, 4e, 5e et 6e gammes de produits alimentaires</li> <li>- Produits alimentaires concernés (origine, particularités, manipulation, conservation, modes de consommation...)</li> <li>- Techniques de mise en œuvre des produits semi-finis issus e l'industrie agro-alimentaire</li> <li>- Utilisation appropriée des équipements/ustensiles de cuisine selon les produits travaillés</li> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Documents internes (fiches techniques, procédures)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habiletés :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Délicatesse dans la manipulation des produits alimentaires</li> <li>- Assurance dans la manipulation des équipements, ustensiles, accessoires</li> <li>- Equilibre dans le transport du matériel, des produits alimentaires</li> <li>- Résistance physique, endurance en station debout, capacité à manipuler des charges lourdes</li> <li>- Ergonomie de la gestuelle</li> <li>- Rapidité d'exécution, efficacité, respect du temps imparti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudes :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation, anticipation</li> <li>- Postures ergonomiques</li> <li>- Meticulosité, propreté</li> <li>- Soucis d'économie des sources d'énergie, de limitation des gaspillages</li> <li>- Respect des produits, du matériel, des rôles, des personnes, des consignes</li> </ul>

## MODULE G 4 : HSE

<b>Code : CC-16</b>	<b>Durée : 30 heures</b>
<p><b>COMPORTEMENT ATTENDU</b></p> <p>Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit <b>appliquer des notions de santé et de sécurité</b> selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.</p> <p><b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ de mise en situation</li> <li>▪ d'observations</li> <li>▪ Accident simulé</li> </ul> </li> <li>- A l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Des équipements de protection</li> <li>▪ Des fiches signalétiques</li> <li>▪ Des fiches techniques de constructeurs de machines</li> <li>▪ D'une documentation pertinente (code de travail, lois, règlements ...)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des lois et règlements de santé et sécurité au travail</li> <li>- Respect des lois et règlements sur la protection de l'environnement</li> <li>- Respect des règles d'ergonomie</li> <li>- Association entre les causes et les effets des accidents de travail</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Agir selon ses droits et ses responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interprétation juste de la réglementation du travail en matière de santé et sécurité</li> <li>• Détermination juste des enjeux humains et financiers de la santé et sécurité</li> <li>• Détermination exacte des droits et obligations des divers intervenants en matière de santé et de sécurité au travail</li> </ul>
B. Établir les causes des accidents les plus fréquents au milieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Association précise entre les activités sur le poste de travail et les accidents les plus fréquents</li> <li>• Interprétation correcte des fiches signalétiques de sécurité</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation correcte des équipements de protection individuelle</li> <li>• Respect des postures de travail et manutention</li> <li>• Estimation juste du niveau de risque</li> </ul>
C. Déterminer les facteurs de risque liés à l'utilisation de l'outillage et des machines-outils.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des recommandations du fabricant</li> <li>• Observations pertinentes</li> <li>• Estimation juste du niveau de risque</li> </ul>
D. Déterminer les actions pratiques pour le respect de l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interprétation juste de la réglementation relative au respect de l'environnement</li> <li>• Détermination juste des effets retombés du non respect de l'environnement</li> <li>• Énoncé juste des précautions à prendre</li> <li>• Prise en compte des différents facteurs</li> <li>• Estimation juste de la situation</li> <li>• Choix correct de correctifs</li> </ul>
E. Planifier le rangement sécuritaire des matières premières et des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise en considération du niveau de dangerosité des matières premières et des produits</li> <li>• Préservation de l'intégrité des propriétés et des caractéristiques des matières premières et des produits</li> <li>• Regroupement judicieux des matières premières et des produits</li> <li>• Aménagement fonctionnel de l'espace de rangement</li> </ul>
F. Intervenir en cas d'accident.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluation juste de la situation</li> <li>• Intervention appropriée et rapide</li> <li>• Respect strict des limites d'intervention</li> <li>• Communication adéquate en situation de stress</li> </ul>

<b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b>	<b>PROPOSITION DE CONTENU</b>	<b>RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES</b>
B. Agir selon ses droits et ses responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les enjeux des accidents de travail et des maladies professionnelles (enjeux humains, sociaux, économique et juridiques liés à la santé et sécurité au travail)</li> <li>- Les règlements sur la santé et sécurité en milieu de travail</li> <li>- Les lois régissant la sécurité en milieu de travail</li> <li>- Le code de travail</li> </ul>	Présenter des situations à l'apprenant et le faire réfléchir sur les risques d'accident possibles ainsi que les préventions à mettre en œuvre pour éviter l'accident.
B. Établir les causes des accidents les plus fréquents au milieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les risques d'accident et de maladie professionnelle en milieu de travail</li> <li>- Les préventions des accidents et des maladies professionnelles</li> <li>- Les fiches signalétiques de sécurité</li> <li>- Les EPI</li> </ul>	
C. Déterminer les facteurs de risque liés à l'utilisation de l'outillage et des machines-outils.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les risques spécifiques liées à l'utilisation d'outillages et de machines-outils</li> <li>- Les fiches de recommandation des fabricants</li> </ul>	
D. Déterminer les actions pratiques pour le respect de l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les lois sur la protection de l'environnement</li> <li>- Les types de déchets nuisibles à l'environnement</li> <li>- Gestion des déchets</li> </ul>	
E. Planifier le rangement sécuritaire des matières premières et des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technique de rangement sécuritaire des produits dangereux</li> </ul>	
F. Intervenir en cas d'accident.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Secourisme</li> <li>- Les premiers soins</li> <li>- Intervention en cas d'incendie</li> </ul>	

## MODULE G 5 : COMMUNICATION

<b>Code : CC-17</b>	<b>Durée : 90 heures</b>
<b>COMPORTEMENT ATTENDU</b>	
<p>Pour démontrer sa compétence, le stagiaire doit <b>communiquer oralement et par écrit de façon simple, en français en utilisant les formes d'expression d'usage courant liées à la profession</b> selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.</p>	
<b>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuellement</li> <li>- A partir : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ D'une situation de communication orale ou écrite</li> </ul> </li> <li>- A l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>• de dictionnaires français ou de dictionnaires de traduction malagasy-français, de grammaire, etc.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation correcte du vocabulaire approprié à la situation</li> <li>- Communication adéquate avec les divers intervenants : employeurs, pairs, clients et autres</li> <li>- Absence de fautes d'orthographe et de grammaire</li> </ul>	
<b>OBJECTIF OPÉRATIONNEL</b>	
<b>PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</b>	<b>CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE</b>
A. Communiquer oralement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interprétation correcte du message</li> <li>• Réponse adéquate</li> <li>• Clarté de la communication</li> </ul>
B. Communiquer par écrit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Structure correcte du texte</li> <li>• Construction de phrases courtes et précises</li> <li>• Expression juste de ses opinions et de ses idées</li> </ul>
C. Rédiger des documents de vente tels que soumission, bon de commande, devis et facture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation de phrases courtes et précises</li> <li>• Choix approprié des termes spécifiques à la menuiserie</li> <li>• Organisation méthodique des informations</li> <li>• Écriture claire et précise</li> </ul>
D. Tenir une correspondance d'affaires.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect du contenu du message</li> <li>• Utilisation du vocabulaire spécialisé en menuiserie</li> <li>• Rédaction de phrases courtes et précises</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation appropriée des formules de politesses</li> </ul>
E. Traiter l'information en français provenant de sources variées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Méthode de recherche appropriée</li> <li>• Organisation adéquate de l'information jugée pertinente</li> <li>• Démonstration de son sens critique dans la recherche d'informations</li> <li>• Interprétation juste de l'information</li> <li>• Résumé cohérent de l'information recueillie</li> <li>• Consultation appropriée de documents de référence ou de sites Internet</li> </ul>
F. Utiliser les technologies pour transmettre et recevoir un message.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation adéquate des technologies pour transmettre et recevoir un message</li> <li>• Adaptation du message appropriée au support technologique</li> <li>• Utilisation efficace des outils de correction informatiques</li> </ul>

<b>ELEMENTS DE LA COMPETENCE</b>	<b>PROPOSITION DE CONTENU</b>
A. Communiquer oralement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Termes usuels du métier</li> <li>- Usage des termes dans la structure d'une phrase</li> <li>- Mots, verbes et adjectifs utilisés fréquemment</li> <li>- Temps des verbes</li> <li>- Conventions linguistiques de base</li> <li>- Composition d'une phrase</li> <li>- Formules de politesse</li> <li>- Phrases courantes</li> <li>- Idée principale d'une communication</li> <li>- Idées secondaires d'une communication</li> <li>- Phrases affirmatives, négatives et interrogatives</li> </ul>
B. Communiquer par écrit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conventions orthographiques</li> <li>- Mots au singulier et au pluriel</li> <li>- Conjugaison des verbes au présent, passé composé et futur simple</li> <li>- Accords : féminin, pluriel,</li> <li>- Accord des participes passés</li> <li>- Article, sujet, adjectif, verbe, complément d'objet direct et indirect, etc.</li> <li>- Introduction, corps du texte, conclusion</li> <li>- Texte adapté au contexte</li> </ul>
C. Rédiger des documents de vente tels que soumission, bon de commande, devis et facture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buts et caractéristiques de chacun des documents</li> <li>- Composition, rédaction et mise en page d'une soumission, d'un bon de commande, d'un devis, d'une facture</li> <li>- Documents reliés à la transaction : chèques, traite bancaire et autres</li> <li>- Structures de phrase claires et précises</li> <li>- Conventions de rédaction</li> <li>- Organisation de l'information</li> </ul>
D. Tenir une correspondance d'affaires.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinguer les composantes du contenu du message (idée principale, idées secondaires)</li> <li>- Acquérir un vocabulaire adapté à une correspondance d'affaires (terminologie d'usage pour les formules de politesse)</li> <li>- Organiser le contenu du message (mise en page, introduction, corps du texte, conclusion, texte adapté au contexte)</li> </ul>
E. Traiter l'information en français provenant de sources variées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recherche en bibliothèque</li> <li>- Recherche sur Internet</li> <li>- Moteurs de recherche sur Internet</li> <li>- Mots clés</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cueillette de l'information : documents originaux, impressions, photocopies, sites Internet</li> <li>- Types de classement selon le support</li> <li>- Critères de sélection</li> <li>- Lecture annotée d'un article</li> <li>- Rédaction d'un résumé</li> </ul>
<p>F. Utiliser les technologies pour transmettre et recevoir un message.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Serveurs qui offrent le service de courriel</li> <li>- Enregistrement à un serveur</li> <li>- Constitution d'une liste d'adresses</li> <li>- Rédaction du message adapté au support</li> <li>- Outils de correction disponibles sur les logiciels et les services de courriel</li> <li>- Formules de politesse d'usage</li> <li>- Jonction d'un document attaché</li> <li>- Ouverture en toute sécurité des messages reçus</li> <li>- Ouverture des documents attachés</li> <li>- Réponse au message reçu</li> </ul>

## GLOSSAIRE

### PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Un programme est un ensemble cohérent de compétences à acquérir, formulé en termes d'objectifs et découpé en modules. Il décrit les apprentissages attendus du stagiaire en fonction d'une performance déterminée. Ses objectifs et son contenu sont obligatoires.

#### BUTS DE LA FORMATION

Les buts du programme sont des énoncés des intentions éducatives retenues pour le programme. Il s'agit d'une adaptation des buts généraux de la formation professionnelle pour un programme de formation donné.

#### COMPÉTENCE

Une compétence est un pouvoir d'agir, de réussir et de progresser qui permet de réaliser adéquatement des tâches ou des activités et qui se fonde sur un ensemble intégré de connaissances, d'habiletés, d'attitudes et de comportements. Les compétences sont de deux types :

- Les **compétences particulières** portent sur des tâches types du métier ou de la fonction de travail et qui rendent la personne apte à assurer avec efficacité la production d'un bien ou d'un service.
- Les **compétences transversales** portent sur une activité de travail ou de vie professionnelle qui déborde du champ spécifique des tâches du métier lui-même ; ces compétences peuvent être transférables à plusieurs activités de travail.

#### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Les objectifs généraux servent à catégoriser les compétences à faire acquérir par le stagiaire. Ils servent à orienter et à regrouper les objectifs opérationnels.

#### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

L'objectif opérationnel est défini en fonction d'un comportement relativement fermé et décrit les actions et les résultats attendus du stagiaire. Il comprend cinq composantes :

- Le comportement attendu présente la compétence.
- Les conditions d'évaluation renseignent sur les conditions qui prévalent au moment de l'évaluation de sanction : contexte, matériel, etc.
- Les précisions sur le comportement attendu décrivent des éléments essentiels à la compréhension de la compétence.
- Les critères particuliers de performance définissent des exigences à respecter et accompagnent chacune des précisions sur le comportement. Ils permettent de porter un jugement rigoureux sur l'atteinte de la compétence.
- Les critères généraux de performance définissent des exigences liées à l'accomplissement d'une tâche ou d'une activité et donnent des indications sur le niveau de performance recherché ou sur la qualité globale d'un produit ou d'un

service. Ils sont rattachés à l'ensemble ou à plusieurs précisions sur le comportement attendu.

## **MODULE DE FORMATION**

Subdivision autonome d'un programme de formation professionnelle formant en soi un tout cohérent et signifiant.

## **UNITÉ**

Étalon servant à exprimer la valeur de chacun des modules d'un programme de formation en attribuant à ces composantes un certain nombre de points pouvant s'accumuler pour l'obtention d'un diplôme ; l'unité correspond à 15 heures de formation.