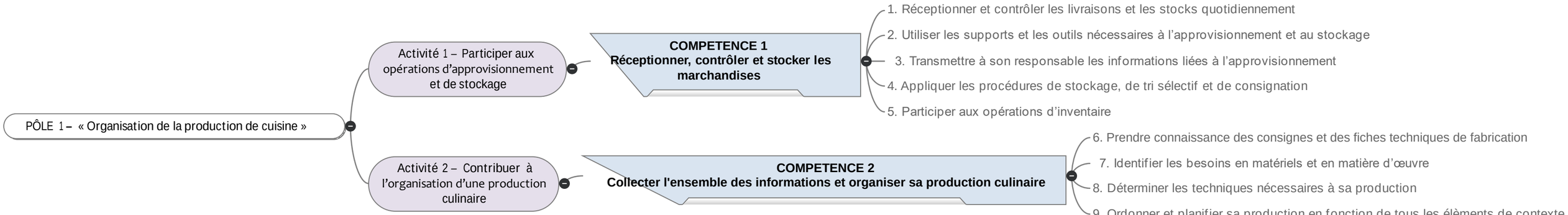
PÔLE 1 – « Organisation de la production de cuisine »
Activité 1 – Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
COMPETENCE 1
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
1. Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement
2. Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
3. Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement
4. Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
5. Participer aux opérations d'inventaire
Activité 2 – Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
COMPETENCE 2
Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
6. Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
7. Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre
8. Déterminer les techniques nécessaires à sa production
9. Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les élèments de contexte