

PÔLE 2 – « Préparation et distribution de la production de cuisine »

Activité 3 – Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

**COMPETENCE 3**  
**Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail**

- 10. Contrôler les denrées nécessaires à sa production
- 11. Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
- 12. Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées

Activité 4 – Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner

**COMPETENCE 4**  
**Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production**

- 13. Réaliser les techniques préliminaires
  - des appareils, des fonds et des sauces
  - des entrées froides et des entrées chaudes
  - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés
  - des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs
  - des garnitures d'accompagnement
  - Préparer des desserts
- 14. Cuisiner :
- 15. Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
- 16. Contrôler la qualité gustative tout au long de la production

Activité 5 – Contrôler, dresser et envoyer la production

**COMPETENCE 5**  
**Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution**

- 17. Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
- 18. Dresser dans le respect des consignes
- 19. Envoyer les préparations culinaires

Activité 6 – Communiquer dans un contexte professionnel

**COMPETENCE 6**  
**Communiquer en fonction d'un contexte professionnel**

- 20. Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
- 21. Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel
- 22. Rendre compte de son activité à son responsable
- 23. Communiquer au sein de l'entreprise
- 24. Communiquer avec les clients, les tiers