



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

Logo établissement de formation

Baccalauréat professionnel cuisine

Portfolio de formation

Baccalauréat professionnel restauration

Inscrire ici le nom de l'établissement de formation

Inscrire ici le nom et le prénom de l'élève

Inscrire ici la période de formation

Baccalauréat professionnel cuisine

NOM :

PRENOM :

DATE ET LIEU DE NAISSANCE :

ADRESSE PERSONNELLE :

TELEPHONE :

Présentation du diplôme

Définition

Le titulaire du **baccalauréat professionnel cuisine** est un **professionnel qualifié**, opérationnel dans les activités de cuisine.

Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises ou de la validation des acquis de l'expérience, et en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

- ↳ premier commis,
- ↳ chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale,
- ↳ chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué. En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs :

- ↳ de la restauration commerciale ou de la restauration collective,
- ↳ des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc).

Environnement technique de l'emploi :

Le titulaire du baccalauréat professionnel **cuisine** exerce son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Description des activités professionnelles :

Les différents pôles d'activités professionnelles sont :

- Pôle n° 1 :** organisation et production culinaire
- Pôle n° 2 :** communication et commercialisation en restauration
- Pôle n° 3 :** animation et gestion d'équipe de restauration
- Pôle n° 4 :** gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Pôle n° 5 :** démarche qualité en restauration

Mon expérience professionnelle (en dehors des périodes de formation obligatoires) :

J'ai déjà travaillé dans une entreprise avant d'entrer en formation, je travaille parfois dans une entreprise de restauration en dehors de l'école et de mes stages...

| Date | Entreprise | Adresse | Nature de la formation | Activités réalisées |
|-------------|-------------------|----------------|-------------------------------|----------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| pôles d'activités professionnelles | | | Seconde professionnelle | | | Première professionnelle | | | Terminale professionnelle | | | Mon bilan | | | |
|--|---|--|-------------------------|---------|---------|--------------------------|---------|---------|---------------------------|---------|---------|---|---|---|--|
| POLE 1 | COMPETENCES | COMPETENCES opérationnelles | Établ. | PFMP P1 | PFMP P2 | Établ. | PFMP P3 | PFMP P4 | Établ. | PFMP P5 | PFMP P6 |  |  |  | |
| Pôle 1 : organisation et production culinaire | Légende :  Pas de maîtrise  Maîtrise convenable  Bonne maîtrise | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production | | | | | | | | | | | | | |
| | C1.1 Organiser la production | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production | | | | | | | | | | | | | |
| | C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-2.2 Apprêter les matières premières | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-2.3 Tailler - découper | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-2.4 Décorer | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-2.5 Réaliser les marinades, les saumures et sirops | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-2.7 Réaliser les liaisons | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-2.9 Réaliser les préparations de base | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base | | | | | | | | | | | | | |
| | C1-3 Cuisiner | C1-3.1 Réaliser les potages | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-3.6 Réaliser les pâtisseries | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-3.7 Optimiser la production | | | | | | | | | | | | | |
| | C1-4 Dresser et distribuer les préparations | C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | | | | | | | | | | | | | |
| | | C1-4.2 Distribuer la production | | | | | | | | | | | | | |

| pôles d'activités professionnelles | | | Seconde professionnelle | | | Première professionnelle | | | Terminale professionnelle | | | Mon bilan | | | |
|---|---|--|-------------------------|---------|---------|--------------------------|---------|---------|---------------------------|---------|---------|-----------|--|--|--|
| POLE 2 | COMPETENCES | COMPETENCES opérationnelles | Établ. | PFMP P1 | PFMP P2 | Établ. | PFMP P3 | PFMP P4 | Établ. | PFMP P5 | PFMP P6 | | | | |
| Pôle 2 : communication et commercialisation en restauration | Légende : Pas de maîtrise Maîtrise convenable Bonne maîtrise | C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure | | | | | | | | | | | | | |
| | | C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, les tiers | | | | | | | | | | | | | |
| | C2-2 Communiquer à des fins commerciales | C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle | | | | | | | | | | | | | |
| | | C2-2.2 Communiquer en situation de service | | | | | | | | | | | | | |
| | | C2-2.3 Communiquer avec la clientèle | | | | | | | | | | | | | |
| | | C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Observations :</i> | | | | | | | | | | | | | | |

| pôles d'activités professionnelles | | | Seconde professionnelle | | | Première professionnelle | | | Terminale professionnelle | | | Mon bilan | | | |
|---|--|---|-------------------------|---------|---------|--------------------------|---------|---------|---------------------------|---------|---------|-----------|--|--|--|
| POLE 3 | COMPETENCES | COMPETENCES opérationnelles | Établ. | PFMP P1 | PFMP P2 | Établ. | PFMP P3 | PFMP P4 | Établ. | PFMP P5 | PFMP P6 | | | | |
| Pôle 3 : animation et gestion d'équipe en restauration | C3-1 Animer une équipe | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels | | | | | | | | | | | | | |
| | | C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service | | | | | | | | | | | | | |
| | | C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie | | | | | | | | | | | | | |
| | | C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel | | | | | | | | | | | | | |
| | C3-2 Optimiser les performances de l'équipe | C3-2.1 Evaluer son travail et/ou celui de son équipe | | | | | | | | | | | | | |
| | | C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique | | | | | | | | | | | | | |
| | | C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives | | | | | | | | | | | | | |
| | C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats | C3-3.1 Produire une synthèse écrite | | | | | | | | | | | | | |
| | | C3-3.2 Présenter oralement la synthèse | | | | | | | | | | | | | |

Légende :

- Pas de maîtrise
- Maîtrise convenable
- Bonne maîtrise

| pôles d'activités professionnelles | | | Seconde professionnelle | | | Première professionnelle | | | Terminale professionnelle | | | Mon bilan | | | |
|---|---|---|-------------------------|---------|---------|--------------------------|---------|---------|---------------------------|---------|---------|-----------|--|--|--|
| POLE 4 | COMPETE NCES | COMPETENCES opérationnelles | Établ. | PFMP P1 | PFMP P2 | Établ. | PFMP P3 | PFMP P4 | Établ. | PFMP P5 | PFMP P6 | | | | |
| Pôle 4 : gestion des approvisionnement en restauration | Légende : Pas de maîtrise Maîtrise convenable Bonne maîtrise | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables en fonction de l'activité prévue | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements | | | | | | | | | | | | | |
| | C4-2 Contrôler les mouvements de stocks | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-2.3 Stocker les produits | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-2.5 Réaliser un inventaire | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage | | | | | | | | | | | | | |
| | C4-3 Maîtriser les coûts | C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-3.2 Améliorer la productivité | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-3.4 Calculer et analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-3.5 Exploiter des outils de gestion | | | | | | | | | | | | | |
| | C4-4 Analyser les ventes | C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-4.4 Gérer les invendus | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix" | | | | | | | | | | | | | |
| | | C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé | | | | | | | | | | | | | |

| pôles d'activités professionnelles | | | Seconde professionnelle | | | Première professionnelle | | | Terminale professionnelle | | | Mon bilan | | | |
|--|---|---|-------------------------|---------|---------|--------------------------|---------|---------|---------------------------|---------|---------|-----------|--|--|--|
| POLE 5 | COMPETENCES | COMPETENCES opérationnelles | Établ. | PFMP P1 | PFMP P2 | Établ. | PFMP P3 | PFMP P4 | Établ. | PFMP P5 | PFMP P6 | | | | |
| <div style="background-color: red; color: white; padding: 10px; writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold; font-size: 24px;">Pôle 5 : démarche qualité en restauration</div> | C5-1 Appliquer la démarche qualité | C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle | | | | | | | | | | | | | |
| | | C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité | | | | | | | | | | | | | |
| | | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle | | | | | | | | | | | | | |
| | | C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique | | | | | | | | | | | | | |
| | C5-2 Maintenir la qualité globale | C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions | | | | | | | | | | | | | |
| | | C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et de productions | | | | | | | | | | | | | |
| | | C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions | | | | | | | | | | | | | |
| | | C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité | | | | | | | | | | | | | |
| | | C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement | | | | | | | | | | | | | |

Légende :

- Pas de maîtrise
- Maîtrise convenable
- Bonne maîtrise

Pôle 5 : démarche qualité en restauration

Le répertoire technique du baccalauréat professionnel cuisine qui suit, est une liste non exhaustive de grandes techniques de base qui devra être complétée par le candidat au grès de sa formation à l'école, en centre de formation, dans l'entreprise, et au travers son expérience personnelle.

→ Merci de leur contribution à Nathalie HERROUIN, Alain BUSTON, Beñat ETCHEVERRY, Patrick CASTETS, Raphaël BOUTTER et Jean-Michel COSCARAT

| répertoire technique baccalauréat professionnel cuisine | | Seconde professionnelle | | | Première professionnelle | | | Terminale professionnelle | | | Mon bilan | | |
|---|--|-------------------------|---------|---------|--------------------------|---------|---------|---------------------------|---------|---------|-----------|--|--|
| COMPÉTENCES | CHAMPS D'ACTIVITES | Établ. | PFMP P1 | PFMP P2 | Établ. | PFMP P3 | PFMP P4 | Établ. | PFMP P5 | PFMP P6 | | | |
| C1-2.3 Tailler - découper (suite...) | Tourner différents légumes | | | | | | | | | | | | |
| | Tourner, escaloper des fonds d'artichaut | | | | | | | | | | | | |
| | Utiliser une mandoline et ou un robot | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| C1-2.4 Décorer | Décorer à base de chocolat, de coulis de fruits, de crèmes | | | | | | | | | | | | |
| | Décorer à base de fleur consommable | | | | | | | | | | | | |
| | Décorer à base de fruits, de légumes, d'herbes aromatiques | | | | | | | | | | | | |
| | Décorer des supports (<i>assiette, plats de service, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Décorer sur pièce entière (<i>lustrer, napper, masquer, glacer,...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Façonner des quenelles, des boules | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser et utiliser un décor avec un cornet | | | | | | | | | | | | |
| | Préparer des éléments de décoration | | | | | | | | | | | | |
| | Sculpter des légumes (<i>canneler, historier, sculpter, strier, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| C1-2.5 Réaliser les marinades, les saumures et sirops | Préparer et peser un sirop (<i>pour tremper, pour puncher, pour pocher, pour granité, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser des marinades crues | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser des marinades cuites | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser des marinades instantanées | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une saumure, un salage à sec, un cataplasme, ... | | | | | | | | | | | | |
| C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces | réaliser des bouillons de légumes | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser des veloutés de veau, volaille, poisson | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser fumet de crustacés | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un blanc de cuisson pour légumes (<i>artichauts, cardons, salsifis...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | réaliser un court bouillon, une nage | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un fond blanc de veau, volaille, une marmite | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un fond brun clair (<i>de veau, de volaille, de gibier, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un fond brun de veau lié, une demi-glace | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un fumet de poisson au vin blanc, au vin rouge... | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une demi-glace, une glace, une essence... | | | | | | | | | | | | |
| C1-2.7 Réaliser les liaisons | Réaliser une gelée | | | | | | | | | | | | |
| | Utiliser et optimiser une base de sauce PAI | | | | | | | | | | | | |
| | Liaison à base de purée de fruits, de légumes | | | | | | | | | | | | |
| | Liaison par réduction | | | | | | | | | | | | |
| | Lier à base de matière grasse (<i>beurre, crème...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| Lier à base de protéines animales (<i>jaunes d'œufs, sang, corail...</i>) | | | | | | | | | | | | | |
| Lier à l'amidon (<i>à la farine, féculé de pommes de terre, de maïs, ...</i>) | | | | | | | | | | | | | |

Liste non exhaustive, à compléter avec le répertoire technique de l'élève (progression cursus bac 3 ans, PFMP, expérience personnelle...)

Légende :
 Pas de maîtrise
 Maîtrise convenable
 Bonne maîtrise

| répertoire technique baccalauréat professionnel cuisine | | Seconde professionnelle | | | Première professionnelle | | | Terminale professionnelle | | | Mon bilan | | |
|--|--|-------------------------|---------|---------|--------------------------|---------|---------|---------------------------|---------|---------|-----------|--|--|
| COMPÉTENCES | CHAMPS D'ACTIVITES | Établ. | PFMP P1 | PFMP P2 | Établ. | PFMP P3 | PFMP P4 | Établ. | PFMP P5 | PFMP P6 | | | |
| C1-2.10 Réaliser les pâtes de base | Réaliser de la pâte à crêpes | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser de la pâte à frire, enrober, frire, glacer | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser de la pâte à génoise, | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser de la pâte à nouilles | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser de la pâte à pain (<i>technique boulangère simple</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser de la pâte battue (<i>génoise, biscuit</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser de la pâte feuilletée, détailler | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser de la pâte levée fermentée, façonner (<i>savarin, brioche, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser de la pâte molle (à choux, coucher, garnir...) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser de la pâte poussée (à cake, à madeleine, ...) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un appareil à fours secs (<i>pâte à cigarette, à tuile, pâte à décor salée, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une pâte friable (<i>brisée, sucrée, sablée, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser de la nougatine | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base | Cuire à "basse température" cuire sous-vide, braiser, confire un légume une viande, confire au sucre, confire à l'alcool, ... | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire à "juste température" | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire à blanc des fonds de tartes | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire de la semoule au lait | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire des œufs en coquille (à la coque, mollets, pochés...) | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire des œufs hors coquille (<i>sauté, au plat, brouillé, en omelette...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire en atmosphère sèche (rôtir) | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire en atmosphère humide (<i>Cuire en croûte, étuver, braiser, tajine, marinère, vapeur, cuire sous-vide, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire par contact avec une surface solide (<i>sauter, griller, sauter pané, sauter meunière, sauter déglacer, rissoler, sauter des œufs, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire par immersion départ à froid (<i>blanchir viande et charcuterie, cuire à l'anglaise des pommes de terre, cuire des légumes secs, pocher au court-bouillon, cuire au bain-marie, pocher à court-mouillement, glacer à blanc, à brun, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire par immersion départ à chaud | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire par immersion dans une matière grasse (<i>frire, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire par rayonnement (<i>sous la salamandre, au micro-onde, gratiner, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une coction (<i>cuire par marinade dans l'acide, dans l'alcool, dans le sel, dans le sucre, sous cataplasme...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| Réaliser une cuisson combinée : Contact solide + atmosphère humide : poêler, cuire sous vide | | | | | | | | | | | | | |
| Réaliser une cuisson combinée : contact surface solide + immersion : braiser à blanc, braiser à brun | | | | | | | | | | | | | |

Légende :

- Pas de maîtrise
- Maîtrise convenable
- Bonne maîtrise

| répertoire technique baccalauréat professionnel cuisine | | Seconde professionnelle | | | Première professionnelle | | | Terminale professionnelle | | | Mon bilan | | |
|--|--|-------------------------|---------|---------|--------------------------|---------|---------|---------------------------|---------|---------|---|---|---|
| COMPÉTENCES | CHAMPS D'ACTIVITES | Établ. | PFMP P1 | PFMP P2 | Établ. | PFMP P3 | PFMP P4 | Établ. | PFMP P5 | PFMP P6 |  |  |  |
| C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base (suite...) | Réaliser une cuisson combinée : par immersion ou en atmosphère humide + par contact avec une surface solide | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une cuisson combinée : par rayonnement + atmosphère sèche : gratin complet (de légumes, de féculents) | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire du caramel | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire du sucre (de l'isomalt...) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une cuisson combinée : ragoût à blanc, ragoût à brun, ragoût de légumes, ... | | | | | | | | | | | | |
| | Sauter des crêpes et autres pâtisseries | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| C1-3.1 Réaliser les potages | Réaliser un potage à base de légumes frais | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un potage à base de légumes secs | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un potage clair : consommé | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un potage froid (à base de légumes crus) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un potage taillé | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une bisque | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une crème ou un velouté | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une soupe régionale | | | | | | | | | | | | |
| C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds | Réaliser des H.O chauds enrobés et panés | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser des préparations en gelée | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un hors d'œuvre à base de canapé | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un hors d'œuvre à base de légume et de fruit (poivrade, à la grecque, farci, barigoule, crudités, mousse, terrine, sorbet, ...) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un hors d'œuvre à base de mollusque et crustacés (ouvert à cru ou décortiqué, tartare, carpaccio, marinière, farci, ragoût, beignet, ...) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un hors d'œuvre à base de mousse et de mousseline (poisson, viande, volaille, légumes, ...) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un hors d'œuvre à base de poisson (mariné cru, mariné cuit, tartare, carpaccio, fumé, ...) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un hors d'œuvre à base de viande, volaille, abat et charcuterie (salée, fumée, séchée, rôtie, ...) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un hors d'œuvre chaud à base de velouté ou de sauce (soufflé, croquette, cassolette, dariole, timbale, ...) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un hors d'œuvre chaud à base de céréale (semoule de blé, maïs, riz, soja, ...) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un hors d'œuvre chaud à base de pâte (feuilletée, brisée, feuilletée, à crêpes, à brick, à frire, à choux, ...) | | | | | | | | | | | | |
| Réaliser un hors d'œuvre chaud à base d'œuf (poché, au plat, omelette, à la coque, mollet, dur, cocotte, frit, sauté, ...) | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Liste non exhaustive, à compléter avec le répertoire technique de l'élève (progression cursus bac 3 ans, PFMP, expérience personnelle...)

| répertoire technique baccalauréat professionnel cuisine | | Seconde professionnelle | | | Première professionnelle | | | Terminale professionnelle | | | Mon bilan | | |
|--|--|-------------------------|---------|---------|--------------------------|---------|---------|---------------------------|---------|---------|-----------|--|--|
| COMPÉTENCES | CHAMPS D'ACTIVITES | Établ. | PFMP P1 | PFMP P2 | Établ. | PFMP P3 | PFMP P4 | Établ. | PFMP P5 | PFMP P6 | | | |
| C1-3.6 Réaliser les pâtisseries | Beurrer des moules, cirer des plaques | | | | | | | | | | | | |
| | Chemiser un cercle à entremet | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire à blanc des fonds de tartes | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire du riz pour entremets | | | | | | | | | | | | |
| | Cuire du sucre (<i>avec thermomètre</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Façonner à la cuillère des quenelles, sorbets | | | | | | | | | | | | |
| | Fourrer et masquer un biscuit | | | | | | | | | | | | |
| | Glacer au fondant | | | | | | | | | | | | |
| | Glacer au sucre glace | | | | | | | | | | | | |
| C1-3.6 Réaliser les pâtisseries <i>Suite...</i> | Incorporer des blancs en neige | | | | | | | | | | | | |
| | Monter des blancs en neige | | | | | | | | | | | | |
| | Monter un entremet en cercle | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser glace aux œufs, crème glacée, sorbets | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser de la crème fouettée, chantilly | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser des bavaoises aux œufs aux fruits | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser des dérivées de la crème pâtissière | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser des meringues | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser des petits fours secs | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser la crème anglaise, la crème pâtissière | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un appareil à soufflé | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un appareil à soufflé sucré (<i>base crème</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un appareil lié aux protéines (<i>appareil à crème prise, à flan, ...</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser un sabayon (<i>jus de fruit, alcool, ...</i>), une pâte à bombe | | | | | | | | | | | | |
| | réaliser une crème au beurre classique, allégée | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une crème d'amandes | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une crème de type "ganache" | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une crème fouettée (<i>et dérivés</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une crème pâtissière à base de PAI | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une meringue (<i>française, italienne</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une mousse froide (<i>base crème anglaise</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une mousse froide (<i>base meringue</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une mousse froide (<i>base pâte à bombe</i>) | | | | | | | | | | | | |
| | Réaliser une nougatine | | | | | | | | | | | | |
| Tamiser et fleurir | | | | | | | | | | | | | |
| C1-3.7 Optimiser la production | Utiliser la poche à douille | | | | | | | | | | | | |
| | Utiliser un nappage | | | | | | | | | | | | |
| | Mettre au point les produits à chaque stade de la fabrication | | | | | | | | | | | | |
| | Maîtriser les poids et volumes des matières premières | | | | | | | | | | | | |
| | Mettre en valeur le produit par une taille adaptée | | | | | | | | | | | | |
| | Adapter un mode de cuisson au produit traité | | | | | | | | | | | | |
| | Dresser esthétiquement en respectant les couleurs, le volume, la profondeur, le relief | | | | | | | | | | | | |
| | rechercher le contraste dans les textures | | | | | | | | | | | | |
| Choisir une texture adaptée au produit | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Légende :

- Pas de maîtrise
- Maîtrise convenable
- Bonne maîtrise

Mon carnet de bord

Vos périodes de formation en entreprise sont très importantes. Elles vous permettront de poursuivre votre formation et d'élargir vos compétences. Au cours de votre période de formation en entreprise, vous allez découvrir d'autres façons de travailler, des méthodes qui peuvent différer de celles observées au lycée, des techniques qui ne figurent pas dans la liste, etc...

Dans la seconde colonne du tableau, vous rédigerez un petit résumé de vos activités ou des événements qui ont marqué la semaine.

Dans la troisième colonne, vous rappellerez les techniques que vous avez mises en œuvre en précisant s'il s'agit de techniques A ou B ou encore C

Dans la quatrième colonne, vous classerez les denrées que vous avez utilisées et travaillées.

Dans la cinquième colonne, vous mentionnerez vos remarques

➔ **Annexes : vous joindrez des photos, des documents (carte, menu, fiche technique, document comptable...) pour illustrer vos P.F.M.P**

| Semaine | Résumé de la semaine | Techniques mises en œuvre | Produits utilisés | Remarques |
|--|--|--|--|--|
| Semaine 1 Du / / Au / / | | | | |

| Semaine | Résumé de la semaine | Techniques mises en œuvre | Produits utilisés | Remarques |
|---|--|--|--|--|
| <p>Semaine 2 Du / / Au /.... /</p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> |
| <p>Semaine 3 Du / / Au /.... /</p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> |
| <p>Semaine 4 Du / / Au /.... /</p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> |

| Semaine | Résumé de la semaine | Techniques mises en œuvre | Produits utilisés | Remarques |
|---|---|---|---|---|
| <p>Semaine 5 Du / / Au /.... /</p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> |
| <p>Semaine 6 Du / / Au /.... /</p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> |
| <p>Semaine 7 Du / / Au /.... /</p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> |

| Semaine | Résumé de la semaine | Techniques mises en œuvre | Produits utilisés | Remarques |
|--|---|---|---|---|
| <p>Semaine 8 Du / / Au /.... /</p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> |
| <p>Semaine 9 Du / / Au /.... /</p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> |
| <p>Semaine 10 Du / / Au /.... /</p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> |

| Semaine | Résumé de la semaine | Techniques mises en œuvre | Produits utilisés | Remarques |
|---|---|--|--|--|
| <p>Semaine 11 Du / / Au /.... /</p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> |
| <p>Semaine 12 Du / / Au /.... /</p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> |
| <p>Semaine 13 Du / / Au /.... /</p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> | <p>..... </p> |

Je présente la carte d'identité des entreprises qui m'accueillent

| Date et n° de PFMP | NOM DE L'ENTREPRISE (raison sociale) | FORME JURIDIQUE & MONTANT DU CAPITAL | NOMBRE DE SALARIE | TYPE DE CLEINTELE | TIKET MOYEN | Qui dirige l'entreprise ? | Qui dirige le service dans lequel vous travaillez ? | Qui est le responsable de la gestion ? (nom et fonction) | Qui contrôle la qualité ? (nom et fonction) | Qui assure la sécurité ? (nom et fonction) |
|--------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|---------------------------|---|--|---|--|
| | | | | | | | | | | |

➡ Pendant vos périodes de formation en entreprise, lister les différentes fonctions que vous avez occupées.
Pour chacune de ces fonctions, donnez dans les grandes lignes, les tâches que vous avez réalisées et les difficultés éventuellement rencontrées.

| 🔄 Synthèse des fonctions occupées | 🔄 Synthèse des tâches réalisées et des difficultés éventuellement rencontrées |
|-----------------------------------|---|
| | |

| Date et n° de PFMP | NOM DE L'ENTREPRISE (raison sociale) | FORME JURIDIQUE & MONTANT DU CAPITAL | NOMBRE DE SALARIE | TYPE DE CLEINTELE | TIKET MOYEN | Qui dirige l'entreprise ? | Qui dirige le service dans lequel vous travaillez ? | Qui est le responsable de la gestion ? (nom et fonction) | Qui contrôle la qualité ? (nom et fonction) | Qui assure la sécurité ? (nom et fonction) |
|--------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|---------------------------|---|--|---|--|
| | | | | | | | | | | |

➡ Pendant vos périodes de formation en entreprise, lister les différentes fonctions que vous avez occupées.
Pour chacune de ces fonctions, donnez dans les grandes lignes, les tâches que vous avez réalisées et les difficultés éventuellement rencontrées.

| 🔄 Synthèse des fonctions occupées | 🔄 Synthèse des tâches réalisées et des difficultés éventuellement rencontrées |
|-----------------------------------|---|
| | |

Je présente la carte d'identité des entreprises qui m'accueillent

| Date et n° de PFMP | NOM DE L'ENTREPRISE (raison sociale) | FORME JURIDIQUE & MONTANT DU CAPITAL | NOMBRE DE SALARIE | TYPE DE CLEINTELE | TIKET MOYEN | Qui dirige l'entreprise ? | Qui dirige le service dans lequel vous travaillez ? | Qui est le responsable de la gestion ? (nom et fonction) | Qui contrôle la qualité ? (nom et fonction) | Qui assure la sécurité ? (nom et fonction) |
|--------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|---------------------------|---|--|---|--|
| | | | | | | | | | | |

➡ Pendant vos périodes de formation en entreprise, lister les différentes fonctions que vous avez occupées.
Pour chacune de ces fonctions, donnez dans les grandes lignes, les tâches que vous avez réalisées et les difficultés éventuellement rencontrées.

| 🔄 Synthèse des fonctions occupées | 🔄 Synthèse des tâches réalisées et des difficultés éventuellement rencontrées |
|-----------------------------------|---|
| | |

| Date et n° de PFMP | NOM DE L'ENTREPRISE (raison sociale) | FORME JURIDIQUE & MONTANT DU CAPITAL | NOMBRE DE SALARIE | TYPE DE CLEINTELE | TIKET MOYEN | Qui dirige l'entreprise ? | Qui dirige le service dans lequel vous travaillez ? | Qui est le responsable de la gestion ? (nom et fonction) | Qui contrôle la qualité ? (nom et fonction) | Qui assure la sécurité ? (nom et fonction) |
|--------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|---------------------------|---|--|---|--|
| | | | | | | | | | | |

➡ Pendant vos périodes de formation en entreprise, lister les différentes fonctions que vous avez occupées.
Pour chacune de ces fonctions, donnez dans les grandes lignes, les tâches que vous avez réalisées et les difficultés éventuellement rencontrées.

| 🔄 Synthèse des fonctions occupées | 🔄 Synthèse des tâches réalisées et des difficultés éventuellement rencontrées |
|-----------------------------------|---|
| | |

MON EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

PHOTO 1

PHOTO 2

PHOTO 3

Commentaires sur la photo :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Commentaires sur la photo :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Commentaires sur la photo :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

| | | |
|---|---|---|
| PHOTO 4 | PHOTO 5 | PHOTO 6 |
| <p align="center"><i>Commentaires sur la photo :</i></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> | <p align="center"><i>Commentaires sur la photo :</i></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> | <p align="center"><i>Commentaires sur la photo :</i></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> |

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Thèmes abordés en relation avec le domaine professionnel

| MATIERES | SECONDE | PREMIERE | TERMINALE |
|----------------------|---------|----------|-----------|
| FRANCAIS | | | |
| MATHS | | | |
| GESTION | | | |
| LANGUE VIVANTE | | | |
| ÉDUCATION ARTISTIQUE | | | |
| SCIENCES APPLIQUÉES | | | |
| HISTOIRE GÉOGRAPHIE | | | |
| E.P.S | | | |
| Autre(s) | | | |