



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	C1.1 Organiser la production	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												
		C1-1.4 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												




Légende :



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	<div><div>Légende :  Pas de maîtrise  Maîtrise convenable  Bonne maîtrise</div><div>C2-1 Entretenir des relations professionnelles</div></div>	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													
	<u>Observations :</u>														

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	<div><div>Légende :  Pas de maîtrise  Maîtrise convenable  Bonne maîtrise</div><div>C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement</div></div>	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>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

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			
C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	Canner des fruits ou des agrumes												
	Clarifier les œufs												
	Clouter un oignon, préparer un bouquet garni												
	Conditionner des préparations pour les conserver												
	Décortiquer (<i>crevette, queue de gros crustacés...</i>)												
	Écosser, dérober (<i>fève, petit pois...</i>)												
	Effiler, effilander (<i>légumes tiges</i>)												
	Enlever la peau d'un poisson												
	Habiller un poisson plat												
	habiller un poisson rond												
	Habiller une volaille												
	Historier des agrumes												
	Laver, éplucher, monder les légumes & fruits												
	Lever des segments d'agrumes												
	Ouvrir à cru des coquillages												
	Paner à l'anglaise												
	Peser et mesurer												
	Plier des serviettes												
	Plier, découper, graisser du papier sulfurisé												
	Préparer des abatis de volaille												
	Préparer des coquillages												
	Préparer un céphalopode												
	Préparer un crustacé												
	Préparer, trier des herbes aromatiques, des condiments												
	Refroidir réglementairement une préparation												
C1-2.2 Apprêter les matières premières	Produits végétaux												
	Clouter un oignon, préparer un bouquet garni												
	Dégermer												
	Dénoyauter, épépiner												
	Farcir un légume												
	Tourner des têtes de champignons												
	Tourner, escaloper des fonds d'artichaut												
	Tremper (<i>légumes secs...</i>)												
	Produits de la mer												
	Décortiquer crustacés crus & cuits (<i>crevette, queue de gros crustacés...</i>)												
	Dépouiller une queue de lotte												
	Désarêter un poisson rond ou plat												
	Farcir un poisson, un filet de poisson												
	Glacer des poissons												
	Lever des filets de poissons plats												
	Lever des filets de poissons ronds												
	Ouvrir et nettoyer des coquilles Saint jacques												
	Ouvrir un poisson pour farcir												
	Plaquer les poissons												
	Plier des filets de poisson (<i>portefeuille...</i>)												
	Réaliser une paupiette de poisson												
	Produits carnés												
	Ficeler une viande, un poisson...												
	Désosser un râble de lapin												
	Désosser une cuisse de volaille												

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			
C1-2.2 Apprêter les matières premières (suite...)	Désosser une épaule d'agneau												
	Désosser une selle d'agneau												
	Farcir une préparation carnée												
	Habiller un carré d'agneau, veau, porc												
	Manchonner une côte, un carré												
	Parer une pièce de viande en vue de son traitement (<i>filet, faux-filet...</i>)												
	Préparer des abats selon la réglementation												
	Préparer des volailles, des gibiers (<i>brider, apprêter</i>)												
	Préparer un gigot												
	Préparer une jambonnette de volaille												
	Réaliser des paupiettes												
	Tailler une escalope, battre												
	Autres techniques												
	Clarifier, filtrer (<i>beurre, œuf...</i>)												
	Confectionner une papillote												
	Dénervier, dégraisser, dépouiller une pièce de viande												
	Dessaler, dégorger, limoner												
	Déveiner un foie gras												
	Monter une brochette												
	Monter une pièce en croûte (<i>pâte à foncer, pâte feuilletée, feuille de brick, pâte filo ...</i>)												
	Paner, enrober (<i>pâte à frire, anglaise, crêpine, ..</i>)												
	Passer au chinois, au chinois étamine...												
	Passer au tamis (<i>produits secs, légumes, fruits, ...</i>)												
	Piquer, larder,												
	Utiliser une poche à douilles												
C1-2.3 Tailler - découper	Ciseler des légumes (<i>oignon, chiffonnade, ...</i>)												
	Découper une volaille en fonction de son traitement (<i>lapin, poulet...</i>)												
	Détailler de la poitrine salée ou fumée												
	Détailler du poisson en fonction de son traitement (<i>darne, tranche, tronçons, escalope, pavé, goujonnette...</i>)												
	Détailler une pièce de viande en fonction de son traitement final (<i>steak, pavé, escalope, noisette, tournedos, ...</i>)												
	Émincer des légumes (<i>rondelles, rouelle, paysanne, ...</i>)												
	Escaloper des champignons												
	Hacher au couteau (<i>poisson, viande, légumes et herbes, ...</i>)												
	Lever à la cuillère à racine, sculpter												
	Peler à vif												
	Râper, zester												
	Tailler du pain, des croûtons, des canapés												
	Tailler en bâtonnets (<i>jardinière, julienne, pomme paille, allumette, ...</i>)												
	Tailler en cubes (<i>mirepoix, macédoine, brunoise, en dès...</i>)												
	Tailler en quartiers et escaloper fruits & légumes												
	Tourner des têtes de champignons												

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			
C1-2.3 Tailler - découper (suite...)	Tourner différents légumes												
	Tourner, escaloper des fonds d'artichaut												
	Utiliser une mandoline et ou un robot												
C1-2.4 Décorer <i>Liste non exhaustive, à compléter avec le répertoire technique de l'élève (progression cursus bac 3 ans, PFMP, expérience personnelle...)</i>	Décorer à base de chocolat, de coulis de fruits, de crèmes												
	Décorer à base de fleur comestible												
	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 <i>Légende :</i>  Pas de maîtrise  Maîtrise convenable  Bonne maîtrise	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												
C1-2.7 Réaliser les liaisons	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>)												
C1-2.7 Réaliser les liaisons	Lier à l'amidon (<i>à la farine, fécule de pommes de terre, de maïs, ...</i>)												

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	😊	😐	😄
C1-2.7 Réaliser les liaisons (suite...)	Lier avec un additif épaississant (<i>gelée, agar agar, graine de caroube, ...</i>)												
	Réaliser une liaison complexe (<i>amidon + œuf, œuf + corps gras, ...</i>)												
C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis	Réaliser des sauces à base de caramel, de gastrique (<i>type « bigarade »</i>)												
	Réaliser des sauces brunes (<i>par réduction, par mouillement, ...</i>)												
	Réaliser des sauces vin blanc simple à glacer												
	Réaliser sauce dessert à base de caramel												
	Réaliser sauce tomate												
	Réaliser un coulis ou une crème de légumes ou de fruits												
	Réaliser un jus d'arêtes												
	réaliser un jus de volaille, de viande												
	Réaliser une crème anglaise												
	Réaliser une sauce au chocolat												
	Réaliser une sauce blanche (<i>Béchamel, Velouté</i>)												
	Réaliser une sauce de type « américaine » (<i>coulis langoustines...</i>)												
	Réaliser une sauce de type « poivrade »												
	Réaliser une sauce de type « sauce vin rouge »												
	Réaliser une sauce émulsionnée chaude (<i>hollandaise, béarnaise, beurre monté, ...</i>)												
	Réaliser une sauce émulsionnée froide (<i>mayonnaise, vinaigrette, ...</i>)												
	Chemiser un moule												
C1-2.9 Réaliser les préparations de base	Monter et incorporer des blancs en neige												
	Parfumer et colorer des appareils (<i>parfum, additifs, ...</i>)												
	Préparer des appareils à flans sucrés et salés												
	Réaliser des beurres composés à cru												
	Réaliser des beurres composés cuits												
	Réaliser des duxelles (maigre à farcir)												
	Réaliser des farces à gratin												
	Réaliser des farces de type « farce grasse »												
	Réaliser des farces de type « mousseline »												
	Réaliser des purées (<i>légumes et fruits frais, secs, cuits, ...</i>)												
	Réaliser un appareil à base de semoule, de polenta												
	Réaliser un appareil à pomme duchesse												
	Réaliser un appareil à soufflé salé												
	Réaliser une farce maigre à base de produits crus												
	Réaliser une farce maigre à base de produits cuits												







Légende :




Pas de maîtrise

Maîtrise convenable







Bonne maîtrise




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			
C1-2.10 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												
<div> Légende :  Pas de maîtrise  Maîtrise convenable  Bonne maîtrise </div> 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												

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			
<div>C1-3.3</div> <div>Produire des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés, de mollusques*</div>	*C1-3.3 + 3.4 + 3.5 à compléter avec le répertoire technique de l'élève (progression cursus bac 3 ans, PFMP, expérience personnelle...)												
	<div>Légende :</div> <div> Pas de maîtrise</div> <div> Maîtrise convenable</div> <div> Bonne maîtrise</div> <div>C1-3.4</div> <div>Produire des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs*</div>												
<div>C1-3.5</div> <div>Réaliser les garnitures d'accompagnement</div>		Réaliser des garnitures à base de légume frais											
	Réaliser des garnitures à base de légumes oubliés												
	Réaliser des garnitures à base de légume sec												
	Réaliser des garnitures à base de pomme de terre												
	Réaliser des garnitures à base de céréale												
	Réaliser des garnitures à base de pâte fraîche, riz et farinage												
	Réaliser des garnitures à base de fruit												

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 Suite...	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 bavares 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
Semaine 5 Du / / Au /.... /				
Semaine 6 Du / / Au /.... /				
Semaine 7 Du / / Au /.... /				

Semaine	Résumé de la semaine	Techniques mises en œuvre	Produits utilisés	Remarques
Semaine 11 Du / / Au /.... /
Semaine 12 Du / / Au /.... /
Semaine 13 Du / / Au /.... /

Semaine	Résumé de la semaine	Techniques mises en œuvre	Produits utilisés	Remarques
Semaine 14 Du / / Au /.... /
Semaine 15 Du / / Au /.... /
Semaine 16 Du / / Au /.... /

Semaine	Résumé de la semaine	Techniques mises en œuvre	Produits utilisés	Remarques
Semaine 20 Du / / Au /.... /
Semaine 21 Du / / Au /.... /
Semaine 22 Du / / Au /.... /

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

<p>PHOTO 1</p>	<p>PHOTO 2</p>	<p>PHOTO 3</p>
<p><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><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><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>PHOTO 4</p>	<p>PHOTO 5</p>	<p>PHOTO 6</p>
<p><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><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><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)			