 Livret de formation

Semaine 11

|  |
| --- |
| **Situation professionnelle** : 2 AXES* Vous êtes admis au Lycée de Navarre… à la découverte du monde professionnel de la restauration
* Vous êtes dorénavant dans votre spécialité… vous êtes en immersion dans une entreprise…
 |
| Niveau : 2nde  | cuisinier |
| COMPETENCES OPERATIONNELLESC1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  | TECHNIQUES |
| TA ***à compléter*** | Remarques : temps de réalisation, Techniques de cuisson, proportion, informations produits… ***à compléter***A RETENIR |
| TP ***à compléter*** |
| APS ***à compléter*** |
| Synthèse écrite : | **Mesures correctives :** **G:\XMEDIA\Bibliothèque multimédia Microsoft\j0433868.png**  |
| **Auto – évaluation** | NA | EAC- | EAC + | AC |
| C1-1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production |  |  |  |  |
| C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production |  |  |  |  |
| C1-1.4 Entretenir les locaux et matériels |  |  |  |  |
| C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires (respect de la marche en avant) |  |  |  |  |
| C1- 2.2 Apprêter les matières premières (habillages…) |  |  |  |  |
| C1-2.3 Tailler, découper (maîtrise des différents taillages) |  |  |  |  |
| C1-4.2 Distribuer la production (assurer le service selon les consignes) |  |  |  |  |
| C3-1.1 Adopter un comportement professionnel (tenue et comportement, respect des consignes…) |  |  |  |  |
| C 3-2.1 Evaluer son travail (analyser son travail) |  |  |  |  |
| C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (critères de fraîcheur, lieu et température de stockage) |  |  |  |  |
| C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d’hygiène, de santé, de sécurité |  |  |  |  |
| C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle |  |  |  |  |
| **Thèmes** : technologie culinaire/restaurant- SA-GA***à compléter*** |

 Evaluation axe 1 Evaluation Axe 2

5 compétences à évaluer en fonction du module 13 fiches bivalence et 13 fiches option

  Semaine 05

|  |
| --- |
| **Situation professionnelle** : 2 AXES* Vous êtes commis à la brasserie…. (spécialités régionales…)(influences européennes)
* Vous êtes dorénavant Chef de partie ou commis au restaurant (concept bistronomie)…
 |
| Niveau : 1ère  | Pâtissier |
| COMPETENCES OPERATIONNELLESC1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  | TECHNIQUES |
| TA ***à compléter*** | Remarques : temps de réalisation, Techniques de cuisson, proportion, informations produits… ***à compléter***A RETENIR |
| TP ***à compléter*** |
| APS ***à compléter*** |
| Synthèse écrite : | **Mesures correctives :** **G:\XMEDIA\Bibliothèque multimédia Microsoft\j0433868.png**  |
| **Auto – évaluation** | NA | EAC- | EAC + | AC |
| Suis-je capable de renseigner la fiche et planifier mon travail ? (C1-1.1 ; C1-1.2) |  |  |  |  |
| Suis-je capable d’organiser mon poste de travail et de réaliser les PP en un temps imparti ?(C1-1.3 ; C1-1.5 ; C1-2.1 ; C1-2.2 ; C1-2.3) |  |  |  |  |
| Suis-je capable de tenir mon poste propre et organisé tout au long du TP ?(C1-1.4 ; C1-3.7 ; C5-1.2) |  |  |  |  |
| Suis-je capable de confectionner des préparations de base ?(C1-2.5 à C1-2.10 : marinades, sirops, fonds, appareils, farces, pâtes de base) |  |  |  |  |
| Suis-je capable de mener à bien une cuisson ?(C1-2.11) |  |  |  |  |
| Suis-je capable de produire un ou deux mets de la carte(C1-3.1 à C1-3.6) à base de volaille, poisson, viande, œufs. |  |  |  |  |
| Suis-je capable de communiquer dans n’importe quelle situation (avec l’équipe, un tiers, en situation de service)(C2-1.1 ; C2-1.2 ; C2-2.1 à C1-2.4) |  |  |  |  |
| Suis-je capable de dresser et mettre en valeur les plats et les distribuer en un temps imparti.(C1-4.1 ; C1-4.2)  |  |  |  |  |
| Suis-je capable d’animer une équipe …C 3 – 1 à C3-3 à renforcer en APS |  |  |  |  |
| C5-2 Maintenir la qualité globale (test organoleptique, le met est – il commercialisable ?) APS |  |  |  |  |
| **Thèmes** : technologie culinaire/restaurant- SA-GA***à compléter*** |

 Evaluation axe 1 Evaluation Axe 2

5 compétences à évaluer en fonction du module 26 fiches option en fonction de l’axe préparation à la S1



Semaine 12

|  |
| --- |
| **Situation professionnelle** : 2 AXES* Vous êtes chef de partie à la brasserie…. (travailler en autonomie )
* Vous êtes dorénavant Chef de partie et vous dirigez un commis(concept bistronomie)…
 |
| Niveau : Terminale  | Chef de partie |
| COMPETENCES OPERATIONNELLESC1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  | TECHNIQUES |
| TA ***à compléter*** | Remarques : temps de réalisation, Techniques de cuisson, proportion, informations produits… ***à compléter***A RETENIR |
| TP ***à compléter*** |
| APS ***à compléter*** |
| Synthèse écrite : | **Mesures correctives :** **G:\XMEDIA\Bibliothèque multimédia Microsoft\j0433868.png**  |
| **Auto – évaluation** | NA | EAC- | EAC + | AC |
| C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace |  |  |  |  |
| C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production |  |  |  |  |
| Produire un met à base de poisson, viande, volaille, œufs avec garniture d’accompagnement |  |  |  |  |
| C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons |  |  |  |  |
| C1- 4.1 Dresser et mettre en valeur les plats |  |  |  |  |
| C2-2.2 Communiquer en situation de service ou C1-1.4 Entretenir les locaux durant le service |  |  |  |  |
| C3-1.1 Adopter ou faire adopter un comportement professionnel |  |  |  |  |
| C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue |  |  |  |  |
| C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons |  |  |  |  |
| C4-2.3 Stocker les produits, réaliser un inventaire |  |  |  |  |
| C5-2. 3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions |  |  |  |  |
| **Thèmes** : technologie culinaire/restaurant- SA-GA***à compléter*** |

 Evaluation axe 1 Evaluation Axe 2

5 compétences à évaluer en fonction du module 26 fiches option en fonction de l’axe préparation à la S2