BAC Professionnel CUISINE

APS cuisine au restaurant d'application

Jacques de Romas | LYCÉE DES MÉTIERS

Contrat de formation

Date : ...../...../..... **Mon poste : .....**

Contexte d'apprentissage : vous êtes positionné(e) aujourd'hui au restaurant d'application. L'équipe de cuisine est organisée en « brigade » pour confectionner le menu du jour.

Situation professionnelle : Vous allez devoir d'une part préparer votre production en amont en fonction de votre poste. Puis vous réaliserez la production du plat qui vous est confié.

⇒ Préparation en amont de la séance

Le second / Coordonnateur / aide à l'évaluation

➲ ***Présentation du menu :***

Entrée

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

Plat de poisson ou végétarien ou végétalien

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

Plat de viande

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

Dessert

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

➲ ***Identification des produits de saison et/ou régionaux (labels)***

Produits de saison	*Produits régionaux*
▪ .	▪ .
▪ .	▪ .
▪ .	▪ .
▪ .	▪ .

➲ ***Identification d'un point de vigilance concernant le stockage de la marchandise***

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

Les chefs de parti

➲ ***Intitulé du plat à réaliser :***

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

➲ **Rédiger le descriptif du plat qui pourra être présenté à la clientèle.**

✐ *A rédiger directement sur la fiche technique de fabrication*

➲ ***Relever les différentes techniques culinaires ou de pâtisserie en les classant ci-dessous.***

☐ Techniques déjà réalisées *(plusieurs fois ou de façon régulière)*
Si besoin ces techniques devront être révisées avant la séance

▪ . ▪ .
▪ . ▪ .
▪ . ▪ .
▪ . ▪ .

☐ Technique(s) réalisée(s) uniquement en atelier expérimental ou technologie appliquée

▪ . ▪ .

☐ Technique(s) jamais réalisée(s) auparavant

▪ . ▪ .
▪ . ▪ .

Entretien / Boulangerie / Décors

➲ ***Concernant l'entretien et la règlementation HACCP***

✐ Lister l'ensemble des tâches à réaliser en début de production conformément à la méthode HACCP.

▪ .	▪ .
▪ .	▪ .
▪ .	▪ .

✐ ***Préciser quels types de produits d'entretien faut-il utiliser pour le nettoyage des éléments suivants*** *(une ou deux réponses possibles par élément)*

Plonge batterie	***Four***	***Sol***	***Plan de travail***	***Fourneau***
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....

➲ ***Proposer deux éléments de décor en fonction du menu du jour prévu en indiquant les denrées nécessaires et le mode opératoire de fabrication***

Attention ! Tous ces éléments doivent être consommables.

▪ .	▪ .

⇒ Mes questions et remarques pour le lancement de séance

➲ ***Ai-je bien compris les consignes de travail pour mener à bien la production du jour quel que soit mon poste?***

✐ Je note ici toutes les questions que j'ai à poser en tout début de séance.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

⇒ Bilan et synthèse de la production du jour *(après la séance)*

➲ ***Mon point de vue à l'issue de la séance***

Ce que j'ai apprécié	Ce que j'ai moins apprécié	Ce que j'ai réussi *(Dont progrès constatés)*	Ce que je n'ai pas réussi (Progrès à faire)

➲ ***Qu'est-il important de retenir du déroulement de cette séance et de son contenue ?***

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➲ ***À l'issue de la séance je pense être capable de reproduire seul(e) et en autonomie les préparations et/ou techniques suivantes.***

.....

.....

.....

.....

.....

➲ ***Bloc note***

✎ Mes notes personnelles

.....

.....

.....

.....

.....

⇒ Compétences mobilisées, auto-positionnement

Compétences	Compétences opérationnelles Compétences Sociales & comportementales	Attendus / Critères de performance / Indicateurs de succès	① - NM	② - IM	③ + Ma	④ + BM
Compétences récurrentes C1.1 Organiser la production C3-2 Optimiser les performances de	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production C3-2.1 Évaluer son travail et celui de son équipe *(Bilan/synthèse)*	Qualité du descriptif du plat à réaliser. (Utile pour l'argumentation commerciale CSR/communication inter-service)				
		Qualité du travail préparatoire (cf : fiche de préparation)				
		Capacité à analyser la qualité de sa production et dresser un bilan objectif. *(Fin de séance)*				
Compétences récurrentes C1.1 Organiser la production *Compétences sociales et comportementales*	C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production C1.1-4 Entretenir les locaux et le matériel	Cohérence de l'organisation du poste : MEP invariable, MEP matériel et denrées spécifiques. Respect des règles de stockage denrées.				
		Capacité à maintenir son poste rangé, organisé et en bon état de propreté conformément aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.				
		L'attitude et le comportement est en lien avec les attendus de la filière professionnelle.				
Garde manger C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine C1-3 Cuisiner C5-2 Maintenir la qualité globale *(Associé au plat préparé)*	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires + taillages C1-2.9 Réaliser les préparations de base C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations C5-2.2 Contrôler la qualité organo	Maîtrise des gestes techniques et protocoles de fabricaion associés au plat :				
		Maîtrise des cuissons : bonne utilisation des matériels de cuisson, capacité à gérer l'intensité de la chaleur. Capacité à mettre en œuvre les cuissons en autonomie (y compris l'avant et l'après).				
		Qualité des finissions : capacité à ajuster et apprécier sa préparation sur le plan organoleptique. Qualité du dressage.				
Poisson C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine C1-3 Cuisiner C5-2 Maintenir la qualité globale *(Associé au plat préparé)*	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires + taillages C1-2.9 Réaliser les préparations de base dont fumet et sauce C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons C1-3.3 Réaliser des mets à base de poissons/coquillages/Crustacés C1-3.5 Réaliser des garnitures C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations C5-2.2 Contrôler la qualité organo	Maîtrise des gestes techniques et protocoles de fabrication associés au plat :				
		Maîtrise des cuissons : bonne utilisation des matériels de cuisson, capacité à gérer l'intensité de la chaleur. Capacité à mettre en œuvre les cuissons en autonomie.				
		Qualité des finissions : capacité à ajuster et apprécier sa préparation sur le plan organoleptique. Qualité du dressage.				
Viande C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine C1-3 Cuisiner C5-2 Maintenir la qualité globale *(Associé au plat préparé)*	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires + taillages C1-2.9 Réaliser les préparations de base dont fonds, jus et sauce C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons C1-3.4 Réaliser des mets à base de viandes, volailles, abats et oeufs C1-3.5 Réaliser des garnitures C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations C5-2.2 Contrôler la qualité organo	Maîtrise des gestes techniques et protocoles de fabricaion associés au plat :				
		Maîtrise des cuissons : bonne utilisation des matériels de cuisson, capacité à gérer l'intensité de la chaleur. Capacité à mettre en œuvre les cuissons en autonomie.				
		Qualité des finissions : capacité à ajuster et apprécier sa préparation sur le plan organoleptique. Qualité du dressage.				
Pâtisserie C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine C1-3 Cuisiner C5-2 Maintenir la qualité globale *(Associé au plat préparé)*	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires, pesées C1-2.9 Réaliser les préparations de base : appareils, crèmes, mousse, ganaches, bases gélifiées, etc... C1-2.10 Réaliser les pâtes de base C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations C5-2.2 Contrôler la qualité organo	Maîtrise des gestes techniques et protocoles de fabricaion associés au plat :				
		Maîtrise des cuissons : bonne utilisation des matériels de cuisson, capacité à gérer l'intensité de la chaleur. Capacité à mettre en œuvre les cuissons en autonomie.				
		Qualité des finissions : capacité à ajuster et apprécier sa préparation sur le plan organoleptique. Qualité du dressage.				
Entretien / Boulangerie/ Décors C1-1 Organiser la production C1-2 Maîtiser les base de la cuisine C5-1 Appliquer la démarche qualité	C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production C1-2.4 Décorer C1-2.10 Réaliser les pâtes de base C5-1.2 Respecter les dispositions reglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Capacité à mettre ses compétences au service du collectif : nettoyage et rangement du petit matériel conformément aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.				
		Capacité à mettre en œuvre des recettes de pains, éléments de décor d'assiette et de plat pour l'ensemble des parties et la clientèle.				
		Capacité à assurer des tâches en lien avec la méthode HACCP : traçabilité produit, relevé de température, traçabilité refroidissement rapide, chek-list nettoyage fin de séance.				
Second / coordo / Aide éval C2-1 Entretenir des relations professionnelles C3-2 Optimiser les performances de l'équipe C4-2 Contrôler les mouvements de stock C5-2 Maintenir la qualité globale	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C2-2.1 Communiquer en situation de service C2-2.3 Communiquer avec la clientèle C3-2.1 Évaluer le travail de son équipe C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés C5-1.3 Intégrer les dimmensions liées à l'environnement et au dvpt durable C5-2.3 Contrôler la qualité marchande	Assiste le chef dans la communication intra et inter services et en tant que coordonateur. Capacité à s'adapter pour remplacer un chef de parti absent.				
		Capacité à évaluer son travail et celui de son équipe, capacité à aider le chef dans cette tâche. Pertinence de l'évaluation. Est capable de proposer des démarches et actions correctives.				
		Est capable de contrôler l'utilisation rationnelle des denrées et des énergies et de s'inscrire dans une démarche durable et éco-responsable.				

Compétences sociales et comportementales	+	-
Respecter les horaires, faire preuve de ponctualité.		
Se présenter en tenue professionnelle propre et conforme.		
Effectuer son travail en tenant compte des consignes données.		
Garder la maitrise de soi en toute circonstance.		
Faire preuve d'initiative.		
S'intégrer de manière active au sein de l'équipe.		
Faire preuve de discrétion et de respect d'autrui.		
Faire preuve de dynamisme, rapidité, vivacité, réactivité.		
Faire preuve de motivation, d'intérêt pour la formation.		
Faire preuve de curiosité professionnelle.		
Savoir s'adapter aux remarques formulées.		

Observation professeur/formateur