

Travailler autrement en

CAP APR

2011-2012

Les finalités des enseignements professionnels

Technologie production
+ (CMP) II-1-1, II-1-2, II-2

Finalité: Expliquer les techniques mises en œuvre lors de la réalisation des préparations culinaires

Technologie service
+ (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

Finalité: Expliquer les techniques mises en œuvre lors du stockage des préparations culinaires et de la distribution des repas

Technologie entretien
+ (CMP) II -1-3, II-2

Finalité: Expliquer les techniques mises en œuvre lors de la remise en état des matériels, équipements et locaux

Production:

Finalité: Assurer des activités de préparations, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Service:

Finalité: Mettre en place les espaces de distribution et servir les clients de restaurations collective et commerciale en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Entretien:

Finalité: Mettre en œuvre des techniques d'entretien des locaux, des équipements et des matériels adaptées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Sciences de l'alimentation

Finalité:
Connaître les formes commerciales des aliments, leurs propriétés organoleptiques et comprendre les techniques mises en œuvre en production et service

microbiologie

Finalité:
Justifier les mesures d'hygiène à respecter en restauration.




Prévention - Sécurité
= (CMP) II-1-4, III

Finalités:

- Connaître les entreprises de la restauration, les locaux, équipements et matériels
- Comprendre l'importance de la commercialisation et de la gestion
- Penser la production pour organiser la qualité et le service
- Évoluer en pratique en respectant les contraintes liées à la sécurité pour prévenir les accidents

La programmation hebdomadaire des enseignements professionnels avec les situations

Situation générale 1

	<p>J'organise mon travail en vue de réaliser des entrées froides et des desserts froids par assemblage et dressage de produits semi-élaborés appertisés et sous vide en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>
	<p>J'assure une distribution directe en restauration collective. Pour cela, je mets en fonctionnement les équipements de conservation des préparations culinaires et en ordre les espaces de distribution en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>
	<p>J'entretiens les matériels et équipements utilisés lors de la production et du service des préparations culinaires en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>

Séquence 1

Objectifs étudiés: à la fin de la séquence, vous devrez être capable de:...

Production	service	entretien
<p>TP:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Déconditionner et décontaminer des produits prêts à l'emploi appertisés et sous-vides •Calibrer et dresser en ramequin individuel •Préparer et dresser en multi-portions •Assembler des produits prêts à l'emploi pour obtenir des mets destinés à être consommés froids 	<p>TP:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Réaliser un plateau témoin •Mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service •Mettre en ordre les espaces de distribution •Dresser les préparations froides en vue d'une distribution •Préparer une commande face au client sur assiette des préparations chaudes 	<p>TP:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Désinfecter un plan de travail •Entretien un ouvre-boîte •Entretien un évier •Entretien un plan de travail •Préparer les matériels, les produits et maintenir les matériels en état de propreté et de fonctionnement •Entretien les banques neutre, froide, et chaude
<p>Technologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Identifier les éléments de la tenue professionnelle de production •Se repérer dans les différents locaux du self •Déconditionner des produits appertisés et sous-vides •Dresser des préparations en portions individuelles •Dresser des préparation en multi-portions •Respecter le principe de marche en avant •Identifier les ustensiles de préparation et le petit matériel de manipulation 	<p>Technologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Identifier les éléments de la tenue professionnelle de service •Identifier les différentes zones de distribution •Identifier les différents formes de distribution •Respecter la réglementation lors de la réalisation du plateau témoin 	<p>Technologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Identifier les éléments de la tenue professionnelle d'entretien •Identifier l'intérêt du nettoyage et de la désinfection •Caractériser le poste de lavage manuel de la vaisselle et le lave-vaisselle •Identifier les paramètres du nettoyage

Sciences de l'alimentation	Microbiologie	Prévention – Sécurité
<ul style="list-style-type: none"> •Identifier les différentes formes commerciales leurs avantages et inconvénients •Identifier les différentes gammes alimentaires leurs avantages et inconvénients •Identifier les différents modes de conservation des aliments (présentation générale) •Respecter les mesures de stockage et d'utilisation des produits conservés par le chaud 	<ul style="list-style-type: none"> •Respecter les règles d'hygiène des mains en restauration •Respecter les règles d'hygiène corporelle en restauration •Entretien sa tenue professionnelle •Respecter les règles d'hygiène des surfaces, matériels et locaux de restauration 	<ul style="list-style-type: none"> •Identifier les risques professionnels dans le secteur de la restauration collective •Différencier les moyens de prévention des risques professionnels •Identifier les risques liés à la manutention et aux manipulations, les conséquences sur l'organisme et proposer des mesures de prévention aux différents postes de travail

Technologie production

+ (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

- Tenue professionnelle (I.1.1.4)
- Les différents locaux des secteurs de production et de distribution (II.1.1)
- Déconditionnement des produits appertisés
- Dressage en portions individuelles

Technologie service

+ (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

- Tenue professionnelle (I.1.1.4)
- Les différentes zones de distribution en libre service (I.1.2)

Technologie entretien

+ (CMP) II-1-1-2, II-1-3, II-2

- Tenue professionnelle (I.1.1.4)
- Le but du nettoyage

Production, Service, Entretien:

TP1:

- Découverte des locaux, des tenues professionnelles, du fonctionnement et organisation des séances de TP, planning, tâches, rotation, chef

TP2:

- Déconditionner et décontaminer des produits prêts à l'emploi appertisés (C333)
- Calibrer et dresser en ramequin individuel (C351)
- Désinfecter un plan de travail (C 384)
- Entretien un ouvre-boîte (C383)
- Entretien un plan de travail (C383)
- Préparer les matériels, les produits et maintenir les matériels en état de propreté et de fonctionnement (C381)

Semaine 37:
semaine
banalisée

Menu 2:

- AVENANCE
- Fromage blanc
- Salade de fruits

Sciences de l'alimentation

- Les différentes formes commerciales (I-3)

Microbiologie

- Le lavage des mains (5.3.3)
- L'hygiène corporelle (5.3.3)

CMP

= (CMP) II-1-4, III

Les risques professionnels (généralités)
(III.1.1)

Technologie production

+ (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

- Le principe de marche en avant (II.1.1)

Technologie service

+ (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

- Les différentes formes de distribution (directe – indirecte) (I-1-2-4)

Technologie entretien

+ (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- Le lavage de la vaisselle manuel ou mécanique (II.1.2.9)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Déconditionner et décontaminer des produits prêts à l'emploi appertisés et sous-vide (C333)
- Calibrer et dresser en ramequin individuel (C351)
- Préparer et dresser en multi-portions (C351)
- Assembler des produits prêt à l'emploi destinés à être consommés froids (C345)
- Réaliser un plateau témoin (C392)
- Mettre en service les matériels de conservation des préparations pendant le service (C361)
- Mettre en ordre les espaces de distribution (C362)
- Dresser les préparations froides en vue d'une distribution (C365)
- Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution (C366)
- Dresser les préparations chaudes sur assiette des préparations chaudes (C367)
- Afficher le menu (C412)
- Éliminer les invendus (C369)
- Gérer la conservation des excédents (C369)
- Renseigner avec exactitude les documents de traçabilité (C395)
- Entretenir un ouvre-boîte (C383)
- Entretenir un évier (C383)
- Entretenir un plan de travail (C383)
- Préparer les matériels, les produits et maintenir les matériels en état de propreté et de fonctionnement (C381)
- Entretenir les banques neutre, froide, et chaude (C383)

Semaine 38:

Menu 1:

- Crudités (carottes râpées sous vide, betteraves rouges, pois-chiches, maïs) ou Salade verte (sous vide)
- Paëlla poulet
- Fromage emballé
- Fruits au sirop

Menu 2:

- Buffet des entrées:
(Macédoine de légumes, Salade verte / thon/ maïs, Taboulé oriental sous vide)
- Brandade de morue
- Fromage blanc « au plat »
- Mousse au chocolat ou fruit de saison

Sciences de l'alimentation

- Les différentes gammes alimentaires (1-3)

Microbiologie

- Le lavage des mains (suite) (1.1)

CMP

= (CMP) II-1-4, III

Les moyens de préventions des risques professionnelles (III.2)

Technologie production

+ (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

- Déconditionnement des produits sous-vides
- Dressage en multi-portions

Technologie service

+ (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

- La réalisation du plateau témoin (II-3-3)

Technologie entretien

+ (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- Les paramètres du nettoyage

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Déconditionner et décontaminer des produits prêts à l'emploi appertisés et sous-vide (C333)
- Calibrer et dresser en ramequin individuel (C351)
- Préparer et dresser en multi-portions (C351)
- Assembler des produits prêts à l'emploi destinés à être consommés froids (C345)
- Réaliser un plateau témoin (C392)
- Mettre en service les matériels de conservation des préparations pendant le service (C361)
- Mettre en ordre les espaces de distribution (C362)
- Dresser les préparations froides en vue d'une distribution (C365)
- Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution (C366)
- Dresser les préparations chaudes sur assiette des préparations chaudes (C367)
- Afficher le menu (C412)
- Eliminer les invendus (C369)
- Gérer la conservation des excédents (C369)
- Renseigner avec exactitude les documents de traçabilité (C395)
- Entretenir un ouvre-boîte (C383)
- Entretenir un évier (C383)
- Entretenir un plan de travail (C383)
- Préparer les matériels, les produits et maintenir les matériels en état de propreté et de fonctionnement (C381)
- Entretenir les banques neutre, froide, et chaude (C383)

Semaine 39:

Menu 1:

- Salade composée (salade verte sous vide/œuf dur, ou olives/maïs/betterave)
- Plat traiteur : Couscous
- Fromage sec ou fromage blanc aux fruits rouges
- Fruits : raisin ou biscuit

Menu 2:

- Buffet de salades (carottes râpées, salade verte / olives noires / maïs, haricots verts / œufs durs)
- Lasagnes au saumon ou lasagnes au bœuf
- Yaourt nature
- Salade de fruits ou Kiwi

Sciences de l'alimentation

- Les modes de conservation des aliments (présentation générale) (1-2)

Microbiologie




- Entretien de la tenue professionnelle (5-3-3)
- L'hygiène de surfaces, matériels et locaux (5-3-1)

CMP

= (CMP) II-1-4, III

- Les risques liés à la manutention et aux manipulations (III-3-2)

Situation générale 2

	<p>J'organise mon travail en vue de réaliser des entrées froides et des desserts par assemblage et dressage de produits frais et surgelés en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>
	<p>J'assure une distribution directe en restauration collective. Pour cela, je mets en fonctionnement les équipements de conservation des préparations culinaires et en ordre les espaces de distribution en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>
	<p>J'entretiens les matériels et les sols utilisés lors de la production et du service des préparations culinaires en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>

Technologie production

+ (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

Matériel culinaire: ustensiles de préparation et petit matériel de manipulation (II.1.2)

Technologie service

+ (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

- La réalisation du plateau témoin (II-3-3)

Technologie locaux

+ (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- Les paramètres du nettoyage

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Déconditionner et décontaminer des produits prêts à l'emploi surgelés (C333)
- Décontamination des végétaux consommés crus (C331)
- Epluchage manuel et lavage des fruits et légumes (C331)
- Taillage manuel des fruits et légumes (C331)
- Mettre en service les matériels de conservation des préparations pendant le service (C361)
- Mettre en ordre les espaces de distribution (C362)
- Dresser les préparations froides en vue d'une distribution (C365)
- Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution (C366)
- Dresser les préparations chaudes sur assiette des préparations chaudes (C367)
- Réaliser un plateau témoin (C392)
- Afficher le menu (C412)
- Eliminer les invendus (C369)
- Gérer la conservation des excédents (C369)
- Renseigner avec exactitude les documents de traçabilité (C395)
- Utiliser la centrale de nettoyage / désinfection (C381)
- Entretenir une centrale de nettoyage / désinfection (C383)
- Entretenir un sol en cuisine (C383)
- Entretenir une planche à découper (C383)

Semaine 40:

Menu 1:

- salade niçoise ou taboulé sous vide/tomates
- Plat traiteur: Cabillaud provençale courgette
- Fromage blanc crème de marron ou yaourt
- Salade de fruits appertisés ou liégeois

Menu 2:

- Buffet de salades (pastèque, dés de betterave / pommes de terre / hareng, céleri rémoulade sous vide)
- Ravioli au bœuf
- Fromage blanc ou yaourt
- Salade de fruits ou crème Mont blanc chocolat ou fruits de saison

Sciences de l'alimentation

- Les modes de conservation par le chaud : produits appertisés (1-2)
- Les modes de conservation par absence d'air: produits sous vides (1-2)

Microbiologie

- L'hygiène de surfaces, matériels et locaux (5-3-1)

CMP

= (CMP) II-1-4, III

Les risques liés à la manutention et aux manipulations (III-3-2)

Technologie production

= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

- Matériel culinaire: les couteaux (II.1.2)
- Les différents taillages

Technologie service

= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

- Mesure de la qualité (contrôle température, étiquetage produits) (II-3-3)

Technologie locaux

= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- Les produits d'entretien (généralité) (II.1.3.3)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Déconditionner et décontaminer des produits prêts à l'emploi surgelés (C333)
- Décontamination des végétaux consommés crus (C331)
- Epluchage manuel et lavage des fruits et légumes (C331)
- Taillage manuel des fruits et légumes (C331)
- Mettre en service les matériels de conservation des préparations pendant le service (C361)
- Mettre en ordre les espaces de distribution (C362)
- Dresser les préparations froides en vue d'une distribution (C365)
- Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution (C366)
- Dresser les préparations chaudes sur assiette des préparations chaudes (C367)
- Réaliser un plateau témoin (C392)
- Afficher le menu (C412)
- Eliminer les invendus (C369)
- Gérer la conservation des excédents (C369)
- Renseigner avec exactitude les documents de traçabilité (C395)
- Utiliser la centrale de nettoyage / désinfection (C381)
- Entretien une centrale de nettoyage / désinfection(C383)
- Entretien un sol en cuisine (C383)
- Entretien une planche à découper (C383)

Semaine 41:

Menu 1:

- Radis beurre, tomate / Mozzarella
- Plat traiteur : hachis Parmentier
- Fromage blanc, coulis fruits
- Brochette de fruits frais

Menu 2:

- Buffet de salades (concombre, melon/ jambon cru, taboulé)
- Gratin Dauphinois / saumon
- Six de Savoie ou camembert
- Salade de fruits + sablés

Sciences de l'alimentation

- les modes de conservation par le froid (surgélation, réfrigération) (1-2)

Microbiologie

- L'hygiène de surfaces, matériels et locaux (5-3-1)

CMP

= (CMP) II-1-4, III

- Les risques liés à la manutention et aux manipulations (III-3-2)

Technologie production
= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

-Matériel culinaires: petit matériel de manipulation (II-1-2)

Technologie service
= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

-Les différents modes de distribution (sur place: libre-service..., à emporter (I-1-2-4)
- Les distributions en libre-service (I-1-2-4)

Technologie locaux
= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- entretien du robot-coupe (II-2-3)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Déconditionner et décontaminer des produits prêts à l'emploi surgelés (C333)
- Décontamination des végétaux consommés crus (C331)
- Epluchage manuel et lavage des fruits et légumes (C331)
- Taillage manuel des fruits et légumes (C331)
- Mettre en service les matériels de conservation des préparations pendant le service (C361)
- Mettre en ordre les espaces de distribution (C362)
- Dresser les préparations froides en vue d'une distribution (C365)
- Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution (C366)
- Dresser les préparations chaudes sur assiette des préparations chaudes (C367)
- Réaliser un plateau témoin (C392)
- Afficher le menu (C412)
- Eliminer les invendus (C369)
- Gérer la conservation des excédents (C369)
- Renseigner avec exactitude les documents de traçabilité (C395)
- Utiliser la centrale de nettoyage / désinfection (C381)
- Entretien une centrale de nettoyage / désinfection(C383)
- Entretien un sol en cuisine (C383)
- Entretien une planche à découper (C383)

Semaine 42:
Semaine
du goût

Menu 1:

REPAS A THEME

Menu 2:

REPAS A THEME

Sciences de l'alimentation

-les modes de conservation par le froid (surgélation, réfrigération) (I-1-2)

Microbiologie

-Nature et origine des bio contaminations (les différentes flores) (5-1)
--Les zones à risques de bio-contaminations (5-2)




CMP

= (CMP) II-1-4, III

Le risque de coupure (III-3-4)

Vacances Toussaint

Situation générale 3

	<p>J'organise mon travail en vue de réaliser des entrées, des accompagnements et des desserts à base de végétaux taillés mécaniquement, je réalise une cuisson à la vapeur et j'utilise la pâte à cake en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>
	<p>J'assure une distribution directe en restauration collective. Pour cela, je mets en fonctionnement les équipements de conservation des préparations culinaires et en ordre les espaces de distribution en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>
	<p>J'entretiens les siphons et équipements de conservation des denrées et préparations culinaires en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>

Technologie production

= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

- Matériel culinaire de pâtisserie (II-1-2)

Technologie service

= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

-Cellule de refroidissement rapide (II-1-2-5)
-Armoires réfrigérées (II-1-2-6)

Technologie locaux

= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

-Les détergents (II-1-3-3)
-Les désinfectants (II-1-3-3)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Tailler mécaniquement les fruits et légumes (C331)
- Réaliser une cuisson à la vapeur (C341)
- Utiliser la pâte à cake (C343)
- Déconditionner des produits cuits sous-vide (C333)
- Mettre en service les matériels de conservation des préparations pendant le service (C361)
- Mettre en ordre les espaces de distribution (C362)
- Dresser les préparations froides en vue d'une distribution (C365)
- Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution (C366)
- Dresser les préparations chaudes sur assiette des préparations chaudes (C367)
- Réaliser un plateau témoin (C392)
- Afficher le menu (C412)
- Eliminer les invendus (C369)
- Gérer la conservation des excédents (C369)
- Renseigner avec exactitude les documents de traçabilité (C395)
- Entretien des siphons (C383)
- Entretien une armoire réfrigérée et une cellule de refroidissement (C383)

Semaine 44:

Menu 2:

- Buffet des entrées (artichaut / vinaigrette, avocat / crevettes/orange, salade endives/œufs durs)
- Frite au four
- Pavé de cabillaud à la bordelaise
- Fromage blanc « au plat »
- Cake aux pépites de chocolat ou fruits frais

Sciences de l'alimentation

-L'étiquetage des produits préemballés (1-4)

Microbiologie

- l'hygiène des denrées et des préparations culinaires (cellule de refroidissement rapide) (5-3-2)

Prévention - Sécurité

= (CMP) II-1-4, III

- Le risque mécanique (III-3-3)

Technologie production

= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

- Le robot-coupe (II-1-2)

Technologie service

= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

- Les secteurs de restauration hors-foyers (I-1-1)

Technologie locaux

= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- Les métaux (II-1-1-2)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Tailler mécaniquement les fruits et légumes (C331)
- Réaliser une cuisson à la vapeur (C341)
- Utiliser la pâte à cake (C343)
- Déconditionner des produits cuits sous-vide (C333)
- Mettre en service les matériels de conservation des préparations pendant le service (C361)
- Mettre en ordre les espaces de distribution (C362)
- Dresser les préparations froides en vue d'une distribution (C365)
- Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution (C366)
- Dresser les préparations chaudes sur assiette des préparations chaudes (C367)
- Réaliser un plateau témoin (C392)
- Afficher le menu (C412)
- Eliminer les invendus (C369)
- Gérer la conservation des excédents (C369)
- Renseigner avec exactitude les documents de traçabilité (C395)
- Entretien des siphons (C383)
- Entretien une armoire réfrigérée et une cellule de refroidissement (C383)

Semaine 45:

Menu 1:

- Cakes aux légumes/salade verte
- Gratin de courgettes
- Poissons pané
- Fromage blanc
- Brochette de fruits

Menu 2:

FERIE

Sciences de l'alimentation

- L'étiquetage des produits préemballés (1-4)

Microbiologie

- l'hygiène des denrées et des préparations culinaires (cellule de refroidissement rapide) (5-3-2)

Prévention - Sécurité

= (CMP) II-1-4, III

- Le risque électrique (III-3-7)

Technologie production

= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

-La cuisson vapeur (C341)

Technologie service

= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

Technologie locaux

= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- Les salissures (II-1-3-1)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Tailler mécaniquement les fruits et légumes (C331)
- Réaliser une cuisson à la vapeur (C341)
- Utiliser la pâte à cake (C343)
- Déconditionner des produits cuits sous-vide (C333)
- Mettre en service les matériels de conservation des préparations pendant le service (C361)
- Mettre en ordre les espaces de distribution (C362)
- Dresser les préparations froides en vue d'une distribution (C365)
- Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution (C366)
- Dresser les préparations chaudes sur assiette des préparations chaudes (C367)
- Réaliser un plateau témoin (C392)
- Afficher le menu (C412)
- Eliminer les invendus (C369)
- Gérer la conservation des excédents (C369)
- Renseigner avec exactitude les documents de traçabilité (C395)
- Entretenir des siphons (C383)
- Entretenir une armoire réfrigérée et une cellule de refroidissement (C383)

Semaine 46:

Menu 1:

- Entrée traiteur
- Gratin de courgette
- Poissons panés
- Yaourt
- Cake aux raisins

Menu 2:

- Buffet des entrées (cake aux légumes ou cake jambon/fromage)
- Carottes Vichy
- Escalopes viennoise
- Fromage
- Brochettes de fruits/ganache au chocolat

Sciences de l'alimentation

-L'étiquetage des produits préemballés (1-4)

Microbiologie

Prévention - Sécurité




= (CMP) II-1-4, III

- Le risque électrique (III-3-7)

PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Vacances de Noël

Situation générale 4

	<p>J'organise mon travail en vue de réaliser des préparations cuites au four mixte à base de fruits et légumes épluchés et/ou mixés mécaniquement et en utilisant une pâte brisée en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>
	<p>J'assure une distribution directe en restauration collective ou rapide. Pour cela, je mets en fonctionnement les équipements de conservation des préparations culinaires et en ordre les espaces de distribution en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>
	<p>J'entretiens les matériels utilisés lors de la production et le mobilier de restaurant en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>

Technologie production

= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

- La Parmentière (II-1-2)

Technologie service

= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

- La signalisation du lieu de vente (I-2-6)

Technologie locaux

= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- Etiquetage des produits d'entretien (II-1-3-3)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Eplucher mécaniquement les fruits et légumes (C331)
- Utiliser la pâte brisée (C343)
- Utiliser le four mixte (C341)
- Mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service (C361)
- Mettre en ordre les espaces de distribution (C362)
- Dresser les préparations froides en vue d'une distribution (C365)
- Préparer une commande face au client sur assiette des préparations chaudes (C367)
- Entretenir le matériel électrique (C383)
- Entretenir une table (C382)
- Entretenir une chaise (C382)
- Entretenir du mobilier divers (C382)

Semaine 1:

Menu 1:

- Betterave/olive/persil/œuf dur
- Gratin Dauphinois
- Steak haché
- Yaourt
- Tarte aux pommes

Menu 2:

- Buffet des entrées (carottes râpées/œufs durs/olives noires, quiche Lorraine)
- Brandade de morue
- Fromage
- Cake aux poires ou mousse au chocolat

Sciences de l'alimentation

- Les groupes alimentaires (3)

Microbiologie

- L'hygiène lors de la circulation des produits, denrées... (5-3-1)

Prévention - Sécurité

= (CMP) II-1-4, III

- Les organigrammes et les relations hiérarchiques (I-1-2-1)

Technologie production
= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

Technologie service
= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

Technologie locaux
= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- La signalisation du lieu de vente (I-2-6)

- Etiquetage des produits d'entretien (II-1-3-3)

Semaine 2:

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Eplucher mécaniquement les fruits et légumes (C331)
- Utiliser la pâte brisée (C343)
- Utiliser le four mixte (C341)
- Mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service (C361)
- Mettre en ordre les espaces de distribution (C362)
- Dresser les préparations froides en vue d'une distribution (C365)
- Préparer une commande face au client sur assiette des préparations chaudes (C367)
- Entretenir le matériel électrique (C383)
- Entretenir une table (C382)
- Entretenir une chaise (C382)
- Entretenir du mobilier divers (C382)

Menu 1:

- Tartelette provençale
- Carottes Vichy
- Pavé à la Bordelaise
- Yaourt
- Compote de pommes appertisée

Menu 2:

- Buffet des entrées (tarte moutarde/oignons, salade d'endives/œufs durs)
- Gratin Dauphinois ou plat traiteur
- Pavé de saumon
- Fromage
- Verrine poires/chocolat

Sciences de l'alimentation

-Les groupes alimentaires (3)

Microbiologie

-Les différents micro-organismes (1-1)

Prévention - Sécurité
= (CMP) II-1-4, III

- Le risque de brûlures chimiques (III-3-5)

Technologie production
= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

Technologie service
= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

Technologie locaux
= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- La signalisation du lieu de vente (I-2-6)

- Entretien d'une armoire réfrigérée et d'une cellule de refroidissement (II-1-2)

Semaine 3:

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Eplucher mécaniquement les fruits et légumes (C331)
- Utiliser la pâte brisée (C343)
- Utiliser le four mixte (C341)
- Mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service (C361)
- Mettre en ordre les espaces de distribution (C362)
- Dresser les préparations froides en vue d'une distribution (C365)
- Préparer une commande face au client sur assiette des préparations chaudes (C367)
- Entretenir le matériel électrique (C383)
- Entretenir une table (C382)
- Entretenir une chaise (C382)
- Entretenir du mobilier divers (C382)

Menu 1:

- Quiche au thon ou quiche au poireaux
- Brunoise de légumes
- Godiveaux/merguez
- Fromage blanc
- Fruits frais

Menu 2:

- Buffet des entrées (mâche/œufs durs, avocat/crevettes/Pamplemousse)
- Gratin de chou-fleur
- Cordon bleu
- Yaourt
- Tarte chocolat ou tarte à la courge

Sciences de l'alimentation

-Les laits et produits laitiers (3-1)

Microbiologie

-Les différents micro-organismes (1-1)

Prévention - Sécurité
= (CMP) II-1-4, III

- Le risque de brûlures thermiques (III-3-5)

Technologie production
= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

Technologie service
= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

Technologie locaux
= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- La signalisation du lieu de vente (I-2-6)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Eplucher mécaniquement les fruits et légumes (C331)
- Utiliser la pâte brisée (C343)
- Utiliser le four mixte (C341)
- Mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service (C361)
- Mettre en ordre les espaces de distribution (C362)
- Dresser les préparations froides en vue d'une distribution (C365)
- Préparer une commande face au client sur assiette des préparations chaudes (C367)
- Entretenir le matériel électrique (C383)
- Entretenir une table (C382)
- Entretenir une chaise (C382)
- Entretenir du mobilier divers (C382)

Semaine 4:

Menu 1:

- Taboulé
- Haricots verts
- Poisson à la Bordelaise
- Fromage
- Tarte normande

Menu 2:

- Buffet des entrées (quiche Lorraine, quiche au saumon, salade verte)
- Endives aux pommes ou frites au four
- Steak haché
- Yaourt
- Cakes aux raisins secs

Sciences de l'alimentation

-Les laits et produits laitiers (3-1)




Microbiologie

-Les différents micro-organismes (1-1)

Prévention - Sécurité
= (CMP) II-1-4, III

- Le risque de brûlures thermiques (III-3-5)

Situation générale 5

	<p>J'organise mon travail en vue de réaliser des préparations culinaires avec une cuisson à l'eau, avec la pâte à crêpe et la pâte sablée en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>
	<p>J'assure une distribution directe en restauration collective. Pour cela, je mets en fonctionnement les équipements de conservation des préparations culinaires et en ordre les espaces de distribution en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>
	<p>J'entretiens le matériel utilisé en production et les sols du restaurant en utilisant la méthode du balayage humide et du lavage manuel en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>

Technologie production

= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

- matériel culinaire : batterie (II-1-2)

Technologie service

= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

- Calcul coûts et prix de vente (3-2)

Technologie locaux

= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- L'entretien d'une marmite (II-2-3)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Utiliser la pâte à crêpe (C343)
- Utiliser la pâte sablée (C343)
- Réaliser une cuisson à l'eau (C341)
- Adopter une attitude courtoise et bienveillante (C421)
- Ouvrir et clôturer une caisse (C371)
- Saisir le montant de chaque préparation vendue (C372)
- Prendre les paiements dans les différentes formes (C373)
- Entretenir une marmite (C383)
- Eliminer les salissures par balayage humide (C382)
- Laver manuellement un sol (C382)

Semaine 5:

Menu 1:

- Macédoine de légumes
- Riz créole
- Pavé de cabillaud sauce béchamel
- Yaourt
- Crêpes à la confiture

Menu 2:

- Aumônière chèvre/épinard ou salade endives/œufs
- Gratin de courge
- Pavé de saumon
- Fromage blanc
- Sablés

Sciences de l'alimentation

- Les constituants alimentaires (2-1)

Microbiologie

- Les différents micro-organismes (1-1)

Prévention - Sécurité

= (CMP) II-1-4, III

- Le risque de chute et de glissade (III-3-1)

Technologie production

= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

- Le mixeur/plongeur (II-1-2)

Technologie service

= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

- Calcul coûts et prix de vente (3-2)

Technologie locaux

= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- Le balayage humide (II-1-2-10)
- Les agglutinants (II-1-3-3)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Utiliser la pâte à crêpe (C343)
- Utiliser la pâte sablée (C343)
- Réaliser une cuisson à l'eau (C341)
- Adopter une attitude courtoise et bienveillante (C421)
- Ouvrir et clôturer une caisse (C371)
- Saisir le montant de chaque préparation vendue (C372)
- Prendre les paiements dans les différentes formes (C373)
- Entretenir une marmite (C383)
- Eliminer les salissures par balayage humide (C382)
- Laver manuellement un sol (C382)

Semaine 6:

Menu 1:

- Crêpes champignons/fromage
- Haricots verts ou Ebly
- Steak hâché
- Carré frais
- Glace/sablés

Menu 2:

AVENANCE

Vente à emporter mucoviscidose

Sciences de l'alimentation

- Les constituants alimentaires (2-1)

Microbiologie

- Les conditions de vie des micro-organismes (2-1)

Prévention - Sécurité

= (CMP) II-1-4, III

- Le risque de chute et de glissade (III-3-1)

Vacances d'hiver

Technologie production

= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

- La cuisson à l'eau (C341)
- La marmite (II-1-2-3)

Technologie service

= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

- Paiements des prestations et des repas (3-3)

Technologie locaux

= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- Le chariot de lavage et le lavage manuel d'un sol (II-1-2-10)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Utiliser la pâte à crêpe (C343)
- Utiliser la pâte sablée (C343)
- Réaliser une cuisson à l'eau (C341)
- Adopter une attitude courtoise et bienveillante (C421)
- Ouvrir et clôturer une caisse (C371)
- Saisir le montant de chaque préparation vendue (C372)
- Prendre les paiements dans les différentes formes (C373)
- Entretenir une marmite (C383)
- Eliminer les salissures par balayage humide (C382)
- Laver manuellement un sol (C382)

Semaine 9:

Menu 1:

- Salade de lentilles/œufs durs/tomates
- Epinards béchamel
- Cordon bleu
- Fromage
- Aumônière à la compote

Menu 2:

- Salade d'endives ou entrée traiteur
- Brocolis ou carottes Vichy
- Crêpes bœuf/bleu ou plat traiteur
- Yaourt
- Sablés/mousse au chocolat

Sciences de l'alimentation

- La diffusion (2-3)

Microbiologie

- Les conditions de vie des micro-organismes (2-1)

Prévention - Sécurité

= (CMP) II-1-4, III

- Le risque de chute et de glissade (III-3-1)

Technologie production
= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

Technologie service
= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

Technologie locaux
= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- Paiements des prestations et des repas (3-3)

- Le chariot de lavage et le lavage manuel d'un sol (II-1-2-10)

Semaine 10:

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Utiliser la pâte à crêpe (C343)
- Utiliser la pâte sablée (C343)
- Réaliser une cuisson à l'eau (C341)
- Adopter une attitude courtoise et bienveillante (C421)
- Ouvrir et clôturer une caisse (C371)
- Saisir le montant de chaque préparation vendue (C372)
- Prendre les paiements dans les différentes formes (C373)
- Entretenir une marmite (C383)
- Eliminer les salissures par balayage humide (C382)
- Laver manuellement un sol (C382)

Menu 1:

- Crêpes champignons/fromage
- Macédoine de légumes
- Godiveaux/merguez
- Fromage blanc
- Sowaroffs

Menu 2:

AVENANCE
Vente de crêpes

Sciences de l'alimentation

-La suspension (2-3)




Microbiologie

-Les conditions de vie des micro-organismes (2-1)

Prévention - Sécurité
= (CMP) II-1-4, III

- Le risque de chute et de glissade (III-3-1)

Situation générale 6

	<p>J'organise mon travail en vue de réaliser : des entrées assaisonnées de sauces, des fromages et charcuteries tranchés manuellement et j'utilise des produits lyophilisés et de la pâte levée aux blancs d'œufs tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>
	<p>J'assure une distribution directe en restauration collective de repas à thème. Pour cela, je mets en place des éléments d'ambiance et je maintiens un environnement accueillant et convivial.</p>
	<p>Enfin, j'entretiens les matériels utilisés lors de la production, j'entretiens entièrement le self et j'entretiens les vitres tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>

Technologie production
= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

Technologie service
= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

Technologie locaux
= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

-Image de marque de l'entreprise
(éléments d'ambiance, animation) (I-1-2-5)

- L'entretien des vitres (II-2-3)

Semaine 11:

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Préparer les produits élaborés et semi-élaborés lyophilisés (C333)
- Trancher manuellement les charcuteries (C332)
- Trancher manuellement des fromages (C332)
- Utiliser la pâte levée au blanc d'oeuf (C343)
- Réaliser des sauces pour salades (C342)
- Réaliser un repas à thème (C)
- Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance (C411)
- Entretien le self (C382 + C333)
- Entretien les vitres (C382)

Menu 1:

- Pâté en croute/salade ou salade de coquillettes/tomates
- Poireaux au jambon
- Fromage
- Flan au chocolat

Menu 2:

- Buffet des entrées (salade verte/ comté/ surimi, riz/maïs/tomates)
- Purée
- Godiveaux/merguez
- Fromage blanc au « plat »
- Napolitain ou salade de fruits

Sciences de l'alimentation

-Les modes de conservation par lyophilisation (1-1-2)

Microbiologie

-Les conditions de vie des micro-organismes (2-1)

Prévention - Sécurité
= (CMP) II-1-4, III

- L'air comme facteurs techniques d'ambiance (II-1-4-1)

Technologie production

= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

- Les brûleurs (II-1-2-3)

Technologie service

= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

-Image de marque de l'entreprise
(éléments d'ambiance, animation) (I-1-2-5)

Technologie locaux

= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Préparer les produits élaborés et semi-élaborés lyophilisés (C333)
- Trancher manuellement les charcuteries (C332)
- Trancher manuellement des fromages (C332)
- Utiliser la pâte levée au blanc d'oeuf (C343)
- Réaliser des sauces pour salades (C342)
- Réaliser un repas à thème (C)
- Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance (C411)
- Entretenir le self (C382 + C333)
- Entretenir les vitres (C382)

Semaine 12:

Menu 1:

- Salade d'endives/croutons/ noix / œufs durs
- Purée
- Steak haché sauce tomate
- Yaourt
- Chocolatine

Menu 2:

- Salami ou salade composée
- Quenelles sauce tomate/olives ou frites au four
- Pavé de cabillaud
- Fromage
- Flan à la vanille

Sciences de l'alimentation

-Les viandes, produits de la pêche et œufs (3-2)
-L'émulsion (2-3)

Microbiologie

-Les conditions de vie des micro-organismes (2-1)

Prévention - Sécurité

= (CMP) II-1-4, III

- L'air comme facteurs techniques d'ambiance (II-1-4-1)

Technologie production

= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

- Le batteur-mélangeur (II-1-2)

Technologie service

= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

- L'étuve (II-1-2)

Technologie locaux

= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- Le verre (II-1-1-2)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Préparer les produits élaborés et semi-élaborés lyophilisés (C333)
- Trancher manuellement les charcuteries (C332)
- Trancher manuellement des fromages (C332)
- Utiliser la pâte levée au blanc d'oeuf (C343)
- Réaliser des sauces pour salades (C342)
- Réaliser un repas à thème (C)
- Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance (C411)
- Entretenir le self (C382 + C333)
- Entretenir les vitres (C382)

Semaine 13:

Menu 1:

- Salade/assiette campagnarde (pâté, jambon)
- Brocolis
- Blanc de poulet à la crème
- Fromage
- Chou à la crème pâtissière

Menu 2:

- Avocat mayonnaise/crevettes ou tarte aux oignons
- Brandade de morue ou plat traiteur
- Fromage
- Mousse au chocolat

Sciences de l'alimentation

-La dispersion (2-3)
-Les qualités organoleptiques des aliments (1-1)

Microbiologie

-La croissance et la multiplication des micro-organismes (2-2)

Prévention - Sécurité

= (CMP) II-1-4, III

- L'ambiance lumineuse (II-1-4-3)

Technologie production
= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

Technologie service
= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

Technologie locaux
= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

Semaine 14:

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Préparer les produits élaborés et semi-élaborés lyophilisés (C333)
- Trancher manuellement les charcuteries (C332)
- Trancher manuellement des fromages (C332)
- Utiliser la pâte levée au blanc d'oeuf (C343)
- Réaliser des sauces pour salades (C342)
- Réaliser un repas à thème (C)
- Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance (C411)
- Entretenir le self (C382 + C333)
- Entretenir les vitres (C382)

Menu 1:

- Tomates/ mozzarella ou pâté en croute sur salade
- Gratin de semoule
- Viande ou plat traiteur
- Yaourt
- Biscuit roulé

Menu 2:

- Salade de riz
- Gratin de courgette/saumon
- Fromage
- Poirier ou framboisier

Sciences de l'alimentation

-Les qualités organoleptiques des aliments
(1-1)

Microbiologie

-La croissance et la multiplication des micro-organismes (2-2)




Prévention - Sécurité

= (CMP) II-1-4, III

- L'ambiance lumineuse (II-1-4-3)

Vacances de Pâques

Situation générale 7

	<p>J'organise mon travail en vue de réaliser des préparations culinaires à base de pâte à pain et des sirops à base de sucre tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>
	<p>J'assure une distribution directe en restauration collective. Je mets en place des éléments d'ambiance et je maintiens un environnement accueillant et convivial pour contribuer à l'image de marque de l'entreprise.</p>
	<p>Enfin, j'entretiens les matériels utilisés lors de la production et du service et j'entretiens mécaniquement un sol en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</p>

Technologie production
= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

Technologie service
= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

Technologie locaux
= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- Les principes de communication (I-2-1)

- L'aspirateur à eau (II-1-2-10)

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Utiliser la pâte à pain (C343)
- Réaliser un sirop à base de sucre (C344)
- Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance (C411)
- Entretien mécanique un sol (C382)

Semaine 17:

Menu 1:

- Pizza ou salade composée
- Gratin de chou-fleur
- Godiveaux/merguez
- Fromage blanc
- Poires petite souris

Menu 2:

- Fougasse ou salade composée
- Petits pois/carottes
- Poisson à la Bordelaise
- Yaourt
- Brochette de fruits / caramel au beurre salé

Sciences de l'alimentation

-La dissolution (2-3)

Microbiologie

-La croissance et la multiplication des micro-organismes (2-2)

Prévention - Sécurité
= (CMP) II-1-4, III

- L'ambiance lumineuse (II-1-4-3)

Technologie production
= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

Technologie service
= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

Technologie locaux
= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- La clientèle (I-2-2)

- La monobrosse (II-1-2-10)

Semaine 18:

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Utiliser la pâte à pain (C343)
- Réaliser un sirop à base de sucre (C344)
- Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance (C411)
- Entretien mécanique un sol (C382)

Menu 1:

- Carottes râpées/œufs durs
- Pizza thon, champignons, fromage
- Yaourt
- Verrine poire au sirop/flan au chocolat

Menu 2:

REPAS
INTERGÉNÉRATIONNEL

Sciences de l'alimentation

-La dissolution (2-3)

Microbiologie

-La croissance et la multiplication des micro-organismes (2-2)

Prévention - Sécurité
= (CMP) II-1-4, III

- L'ambiance thermique (II-1-4-2)

Technologie production
= (CMP) II-1-1-1, II-1-2, II-2

Technologie service
= (CMP) I, III-1-2, II-2, II-3

Technologie locaux
= (CMP) II-1-1-2, II -1-3, II-2

- La clientèle (I-2-2)

- La monobrosse (II-1-2-10)

Semaine 19:

Production, Service, Entretien: (en fonction des postes par roulement)

- Utiliser la pâte à pain (C343)
- Réaliser un sirop à base de sucre (C344)
- Participer à la mise en place d'éléments d'ambiance (C411)
- Entretenir mécaniquement un sol (C382)

Menu 1:

- Fougasse thon/olives ou anchois/romarin
- Haricots verts
- Cordon bleu
- Fromage
- Chou à la crème pâtissière/caramel

Menu 2:

- Mini pizza au fromage/ crème fraîche
- Courgettes et tomates farcies
- Fromage
- Génoise caramel/framboises/chocolat

Sciences de l'alimentation

-Bilan des propriétés des constituants alimentaires utilisés en techniques culinaires (2-2)

Microbiologie

-La croissance et la multiplication des micro-organismes (2-2)

Prévention - Sécurité
= (CMP) II-1-4, III

- L'ambiance thermique (II-1-4-2)

PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL