

NOM :  
PRENOM :

CLASSE :

# TACHES A REALISER

## Champs professionnels

### Hygiène Alimentation Service



NOM :  
 PRENOM :

CLASSE :

**Champ ALIMENTATION**

Tâches à réaliser	Sept à Oct	Nov à Déc	Jan à Fev	Mar à Avr	Mai à Jui
Peser et mesure					
Déconditionner					
Choisir et préparer le matériel					
Utiliser des produits semi élaborés ou prêt à l'emploi					
Éplucher à la main des fruits et des légumes					
Laver et rincer des fruits et légumes					
Décontaminer des fruits et légumes					
Essorer des fruits et légumes					
Tailler en dès des fruits et des légumes					
Tailler en tranches des fruits et légumes					
Émincer et râper des fruits et légumes					
Cuire dans un liquide					
Cuire à la vapeur					
Cuire au four					
Sauter					
Confectionner et utiliser des pâtes levées aux blancs d'œufs					
Confectionner et utiliser des pâtes levées à la levure chimique					
Confectionner et utiliser des pâtes levées à la levure de boulanger					
Confectionner et utiliser des pâtes à foncer					
Confectionner et utiliser des pâtes brisées					
Réaliser des sauces à base de roux					
Réaliser des sauces émulsionnées					
Préparer des portions					
Operculer					
Étiqueter					
Entreposer					
Dresser les préparations en vue de la distribution à table					
Dresser les préparations en vue de leur distribution au self					
Approvisionner, sous consigne, l'espace de distribution					
Dresser une table					
Accueillir le client					
Informé le client					
Prendre la commande du client					
Emballer les produits destinés à la vente à emporter					
Distribuer les préparations au self					

NOM :  
 PRENOM :

CLASSE :

Servir les collations , les repas					
Solder la commande					
Prendre congé du client					
Desservir les espaces de distribution					
Desservir les espaces de repas					
Desservir les espace de vente à emporte					
Vérifier la qualité du résultat					
Prélever un échantillon de la production comme plat témoin					

### **Champ ENTRETIEN DES LOCAUX**

Tâches à réaliser	Sept à Oct	Nov à Déc	Jan à Fev	Mar à Avr	Mai à Jui
Préparer les matériels d'entretien					
Préparer les produits					
Dépoussiérer manuellement					
Dépoussiérer mécaniquement					
Lustrer					
Mettre en œuvre des techniques d'entretien des équipements					
Mettre en œuvre des techniques de désinfection des surfaces					
Mettre en œuvre des techniques d'entretien des matériels					
Mettre en œuvre des techniques d'entretien des équipements					
Trier la vaisselle					
Laver manuellement la vaisselle					
Laver mécaniquement la vaisselle					
Désinfecter le local et le matériel d'enlèvement des déchets					
Entretenir et ranger le matériel utilisé lors de l'entretien					
Assurer l'évacuation des déchets alimentaires et non alimentaires					
Vérifier la qualité du résultat					

NOM :  
PRENOM :

CLASSE :

### **Champ ENTRETIEN DU LINGE**

Tâches à réaliser	Sept à Oct	Nov à Déc	Jan à Fev	Mar à Avr	Mai à Jui
Réceptionner le linge en vu du lavage					
Visiter le linge en vue du lavage					
Trier le linge en vue du lavage					
Conduire le lavage en machine					
Conduire le séchage					
Repasser les tenues professionnelles					
Plier les tenues professionnelles					
Repasser du linge plat					
Plier le linge plat					
Vérifier la qualité du résultat					

### **LEGENDE :**

<input type="checkbox"/>	Acquis
<input type="checkbox"/>	En cours d'acquisition
<input type="checkbox"/>	Non acquis
<input type="checkbox"/>	Non fait