|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Type et forme** | | Type 1, forme 3 – 3ème Phase | |
| **Secteur** | | Hôtellerie alimentation | |
| **Groupe** | | Restauration | |
| **Métier** | | Commis de cuisine de collectivité | |
| **Cours** | | Travaux pratique cuisine | |
| **Nombre de périodes** | | 1 X 8 périodes | |
| **Nombre d’élèves** | | 5 | |
| **Leçon -** | | Œuf à la russe – Hachis Parmentier aux épinards – Tartelette au chocolat | |
| **Prérequis** | | La marche en avant, les actions préliminaires et le lavage des légumes  Peser des ingrédients – Pomme Purée – Sauce de base | |
| **Objectifs poursuivis**   * Développer chez l’élève une attitude positive vis-à-vis :   + de lui-même (confiance en soi, autonomie);   + des autres (respect d’autrui, tolérance, solidarité);   + du groupe social (décision collective, participation aux activités du groupe, gestion). * Se respecter (langage, maintien, présentation, propreté) | | | |
| **Compétences visées : réaliser un menu équilibré et classique pour un catering d’entreprise** | | | |
| Préalable   * Enlever les bijoux avant le lavage des mains * Se laver les mains au début du cours, avant et après chaque activité * Porter une tenue propre : tee-shirt, pantalon et tablier en coton, coiffe et chaussures antidérapantes  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 1.1Se procurer les matières 1ères au travail du jour | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Contrôler les températures de livraison | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Déconditionner les marchandises |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Eliminer les emballages (palette, film plastique, cartons) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Repérer la date de péremption sur les produits alimentaires | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Effectuer un contrôle sensoriel des marchandises fragiles : viandes, poissons, fruits et légumes.( vue, odorat, toucher) | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | | Ranger les marchandises en respectant l’échelle des T° (marchandises surgelées, réfrigérées, conservées au frais) | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | | Respecter le SAC\* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Avertir le chef, ou le responsable, en cas de doute où dès qu’une anomalie est constatée | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 2.1. Prendre connaissance du planning de production du jour et de la (des) fiche(s) | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | technique(s) s’y rapportant et rassembler les matières premières nécessaires à la production. | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | Décoder la (les) fiche(s) technique(s) de fabrication | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Nommer les différents mets composant le planning de production du jour | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Choisir les matières premières nécessaires à la réalisation du mets du jour | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Sortir les marchandises en respectant l’ordre chronologique de la mise en place | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Respecter les principes de la marche en avant lors de la mise en place (contamination croisée) | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | Ranger le plan de travail au fur et à mesure de la mise en place | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Tenir le plan de travail propre tout au long de la mise en place | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 2.2. Déconditionner les produits |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Evacuer les déchets d’emballage des produits déconditionnés lors de la mise en place | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Se laver les mains après la manipulation de produits emballés | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 2.3. Nettoyer, laver, éplucher, couper, tailler les légumes selon les nécessités | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Découper en brunoise, à l’aide d’un couteau, des légumes-racines | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Découper en brunoise, à l’aide d’un couteau, des fruits légumiers | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Respecter la chaîne du froid, éviter la contamination croisée | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 2.4. Participer aux différentes étapes de la mise en place du planning de production. | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Respecter le mode opératoire lors de la réalisation des mets prévus au planning | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Respecter les règles d’hygiène spécifiques à la mise en place | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Appliquer les consignes particulières en ce qui concerne la sécurité et l’hygiène | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Suivre le mode opératoire pour braiser | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 3.2. Assister le cuisinier pendant l’envoi. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Travailler dans les délais imposés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Dresser des mets selon le principe du travail à la chaîne | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Respecter les règles d’hygiène personnelle et professionnelle | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 6.1 . Prendre connaissance des normes et des règles d’hygiène, d’ergonomie et de sécurité. | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | Appliquer les règles d’hygiène professionnelle | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Respecter les règles de sécurité |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Appliquer les règles d’ergonomie propres au métier | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Respecter le réglementation en vigueur pour préserver la santé | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 6.2. Prendre connaissance des règles de déontologie et d’éthique du métier. | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Appliquer les règles de politesse envers le personnel | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Appliquer les règles de savoir-vivre |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 6.3. Prendre connaissance des règlements de travail. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Appliquer les articles du code du travail (connus et affichés) | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Appliquer les directives reprises dans le règlement d’ordre d’intérieur de l’atelier de cuisine | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 7.1. Travailler selon le rythme de travail et les nécessités du service. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Appliquer les consignes du chef, ou de son représentant, en fonction des nécessités du service | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 7.2. Entretenir de bonnes relations avec les autres membres du personnel | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | S’intégrer dans le milieu de travail |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Travailler en équipe |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Assister les coéquipiers dès que nécessaire | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 7.3. S’impliquer dans son travail. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | S’impliquer dans son travail sans attendre les instructions du chef | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | Mettre en évidence ses ressources personnelles à l’intérieur de son champ d’action | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | |
| Matériel didactique | Les fiches techniques et d’organisation du travail  Le matériel  Les marchandises (voir BC) | |
| Bibliographie | * La cuisine de référence, techniques et préparations de base, Michel Maincent-Morel, Editions BPI, 2002 * La cuisine de collectivité, Michel Grossmann et Alain Lefranc, Editions BPI (2006) | |