|  |  |
| --- | --- |
| **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 légumesPeser 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 travailLe 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)
 |