

ANNEXE 1 : ANNEXE PEDAGOGIQUE : CAP CUISINE

NOM Prénom élève : _____

Professeur(s) référent(s) : _____

Tuteur : _____

1. Objectifs de la période de formation en entreprise :

La formation en entreprise doit permettre au candidat de :

- découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur de la restauration ;
- acquérir des compétences professionnelles (savoir-faire et savoir être), faisant l'objet de l'annexe pédagogique de la convention ;
- faciliter et développer des qualités professionnelles :
 - la présentation, conforme à l'image et à la culture d'entreprise,
 - le sens de la relation, la disponibilité, l'honnêteté, la discrétion,
 - le sens de l'observation, l'esprit d'équipe... ;
- assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et l'entreprise.

2. Activités à développer en milieu professionnel :

PÔLE 1 – « ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE »

ACTIVITÉ 1 : PARTICIPER AUX OPÉRATIONS D'APPROVISIONNEMENT ET DE STOCKAGE.

- T 1-1: Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement
- T 1-2 : Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
- T 1-3 : Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement
- T 1-4 : Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
- T 1-5 : Participer aux opérations d'inventaire

ACTIVITÉ 2 : CONTRIBUER À L'ORGANISATION D'UNE PRODUCTION CULINAIRE

- T 2-1 : Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
- T 2-2 : Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre
- T 2-3 : Déterminer les techniques nécessaires à sa production
- T 2-4 : Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte

PÔLE 2 – « PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE »

ACTIVITÉ 3 : ORGANISER LE POSTE DE TRAVAIL TOUT AU LONG DE L'ACTIVITÉ DE CUISINE

- T 3-1 : Contrôler les denrées nécessaires à sa production
- T 3-2 : Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
- T 3-3 : Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées

ACTIVITÉ 4 : METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE BASE ET CUISINER

- T 4-1 : Réaliser les techniques préliminaires
- T 4-2 : Cuisiner :
 - des appareils, des fonds et des sauces
 - des entrées froides et des entrées chaudes
 - des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés
 - des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs
 - des garnitures d'accompagnement
- Préparer des desserts
- T 4-3 : Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
- T 4-4 : Contrôler la qualité gustative tout au long de la production

ACTIVITÉ 5 : CONTRÔLER, DRESSER ET ENVOYER LA PRODUCTION

- T 5-1 : Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
- T 5-2 : Dresser dans le respect des consignes
- T 5-3 : Envoyer les préparations culinaires

ACTIVITÉ 6 : COMMUNIQUER DANS UN CONTEXTE PROFESSIONNEL

- T 6-1 : Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
- T 6-2 : Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel
- T 6-3 : Rendre compte de son activité à son responsable
- T 6-4 : Communiquer au sein de l'entreprise
- T 6-5 : Communiquer avec les clients, les tiers

Observations éventuelles :