MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

MISES EN PLACE FROIDES ET CHAUDES ET MENU ELABORE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

CODE : 452206U21D1
CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401
DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 20 juillet 2022, sur avis conforme du Conseil général

MISES EN PLACE FROIDES ET CHAUDES ET MENU ELABORE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

1.1. Finalités générales

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté Française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité d'enseignement doit :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

1.2 Finalités particulières

L'unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant, dans le respect des procédures établies :

pour lesmisesenplacefroidessucrées, saléeset pour assurerl'envoi,laremiseenordre, souslasupervisiondusupérieur hiérarchique

- de contrôler régulièrement les marchandises ;
- de réunir les matières premières pour les réalisations du jour ;
- de réunir le matériel ;
- de réaliser les opérations préliminaires pour les préparations du jour ;
- de préparer les aliments et garnitures ;
- de cuire les aliments ;
- de réaliser les sauces froides ;
- de réaliser les mets ;
- de réserver les aliments avant l'envoi ;
- de terminer les mets froids ;
- de gérer l'envoi suivant le bon de commande ;
- d'assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et excédentaires ;
- de nettoyer son poste de travail ;
- de respecter les règles professionnelles.

pour la coordination du travail des (premiers) commis, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré (préparations chaudes) et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique

- de réunir les matières premières pour le menu élaboré ;
- de réunir le matériel ;
- de réaliser les opérations préliminaires pour le menu élaboré ;

- de préparer les aliments et garnitures ;
- de cuire les aliments du menu élaboré ;
- de réaliser les sauces du menu élaboré ;
- de réaliser les mets du menu élaboré ;
- de réserver les aliments avant l'envoi ;
- de terminer les mets du menu élaboré ;
- de gérer l'envoi suivant le bon de commande ;
- d'assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et excédentaires ;
- de nettoyer son poste de travail ;
- de déterminer le travail des (premiers) commis de cuisine ;
- de créer et entretenir un bon climat de travail ;
- d'aider à composer la carte, les menus ;
- d'effectuer les commandes pour sa partie ;
- de respecter les règles professionnelles.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

Pour atteindre le seuil de réussite,l'étudiant sera capable,

en disposant du matériel, des consommables (matières premières), des produits adéquats et en quantité suffisante,

en disposant de l'équipement nécessaire à une cuisine de restaurant classique,

en disposant de la documentation technique appropriée (modes d'emploi du matériel, fiches techniques de réalisation et de recettes utilisées),

en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, des réglementations en vigueur, des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement,

dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement HoReCa,

dans le respect d'une vision éco-responsable,

en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,

au départ d'une situation pratique significative,

en tenant compte, pour l'organisation de l'épreuve, des éléments critiques de contexte se trouvant dans le profil d'évaluation en annexe :

- *la mise en situation (contexte),*
- *la complexité (le niveau de difficulté),*
- *l'autonomie,*
- *le temps de réalisation,*
- *les conditions de réalisation,*

en tenant compte des critères et des indicateurs globalisants incontournables se trouvant dans ce même profil d'évaluation,

de réaliser les tâches suivantes :

pour la gestion des marchandises(*afin d'atteindre l'UAA 1 : réceptionner, effectuer le contrôle, ranger, stocker les marchandises),*
au départ d'une situation pratique significative :

- réceptionner les marchandises ;
- contrôler les marchandises ;
- assurer le rangement des marchandises ;
- nettoyer les lieux de stockage ;

pour la réalisation d'un menu simple (*afin d'atteindre l'UAA 2 : effectuer les mise en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique),*
au départ d'une situation pratique significative individuelle,

- effectuer la mise en place d'un menu simple ;
- participer à l'envoi du menu simple (dresser et envoyer sur assiette) sous la supervision d'un supérieur hiérarchique ;
- effectuer la remise en ordre ;
- assurer la conservation des aliments excédentaires.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement **« Gestion des marchandises et réalisation d'un menu simple »**code n°452203U11D1.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Pour atteindre le seuil de réussite,l'étudiant sera capable,

dans le respect des tableaux annexés (COPROFOR 04 du SFMQ),

en disposant du matériel, des consommables (matières premières), des produits adéquats et en quantité suffisante,

en disposant de l'équipement nécessaire à une cuisine de restaurant classique,

en disposant de la documentation technique appropriée (modes d'emploi du matériel, fiches techniques de réalisation et de recettes utilisées),

en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, des réglementations en vigueur, des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement,

dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement HoReCa,

dans le respect d'une vision éco-responsable,

en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,

au départ d'une situation pratique significative,

en tenant compte, pour l'organisation de l'épreuve, des éléments critiques de contexte se trouvant dans le profil d'évaluation en annexe :

- *la mise en situation (contexte),*
- *la complexité (le niveau de difficulté),*
- *l'autonomie,*
- *le temps de réalisation,*
- *les conditions de réalisation,*

en tenant compte des critères et des indicateurs globalisants incontournables se trouvant dans ce même profil d'évaluation,

de réaliser les tâches suivantes :

pour les mises en place froides (*afin d'atteindre l'UAA 3 : effectuer les mises en place froides sucrées, salées et assurer l'envoi, la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique)*

- ♦ effectuer les mises en place, la préparation (sucrées, salées) des mets froids ;
- ♦ gérer l'envoi ;
- ♦ assurer la gestion des aliments après le service ;
- ♦ effectuer la remise en ordre ;

pour les mises en place chaudes et le menu élaboré (*afin d'atteindre l'UAA 4 :coordonner le travail des (premiers) commis, effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré (préparations chaudes) et la remise en ordre, sous la supervision du supérieur hiérarchique)*

- ♦ effectuer la mise en place, les cuissons et l'envoi d'un menu élaboré ;
- ♦ conditionner les excédents ;
- ♦ effectuer la remise en ordre ;
- ♦ déterminer le travail des commis.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ♦ le niveau de dextérité et de qualité des gestes professionnels,
- ♦ la justification du choix du mode opératoire et du matériel utilisé,
- ♦ le niveau d'organisation et de gestion du temps,
- ♦ les qualités organoleptiques des mets,
- ♦ la créativité.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

en utilisant le vocabulaire technique et professionnel,

en disposant de la documentation technique appropriée (modes d'emploi du matériel, fiches techniques de réalisation et de recettes utilisées…),

en disposant du matériel, des consommables (matières premières) et de l'équipement nécessaires à la cuisine d'un restaurant classique,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, des réglementations en vigueur, des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement,

dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement HoReCa,
dans le respect d'une vision éco-responsable,
en vue de développer des compétences de communication,
en vue de développer une autonomie de décision et d'exécution,

4.1.1. Mises en place froides : technologie

au départ d'une situation professionnellement significative : réalisation pour 4 personnes d'une production froide à base de légumes de saison, de volaille et de poisson (dont une mousse), d'un féculent, d'une sauce froide ainsi qu'une production sucrée composée d'une base de pâte de base, d'un appareil à crème anglaise et d'une garniture,

- d'expliquer le contrôle régulier des marchandises :
  - les produits (identification, classification, qualité de fraîcheur),
  - les outils de vérification,
  - les documents et système d'autocontrôle, de traçabilité de l'établissement,
  - la DDM (date de durabilité minimale), la DLC (date limite de consommation),
  - les règles générales d'étiquetage et mentions spécifiques suivant le produit,
  - les outils de gestion de stock (logiciel ou fiche de stock) ;
- de planifier les réalisations du jour en ce compris les matières premières :
  - les fiches techniques de réalisation/recette,
  - les techniques de communication,
  - les matières premières de la production,
  - le matériel de mesure,
  - les produits : la catégorie, la composition, l'origine, le calibrage, la saison, les labels,
  - les gammes d'aliments,
  - les critères de fraîcheur,
  - les outils de communication de l'établissement ;
- d'identifier et prévoir le matériel :
  - le vocabulaire professionnel,
  - l'outillage spécifique (le mode d'emploi),
  - les postes de travail ;
- d'énumérer les opérations préliminaires pour les préparations du jour :
  - les étapes chronologiques de la mise en œuvre des fiches techniques de réalisation/recette,
  - le plan d'organisation de travail,
  - les techniques de nettoyage, d'épluchage, de taillage, de hachage des légumes et des fruits et des herbes,
  - les techniques d'habillage : les poissons, les viandes, les volailles, les gibiers, les crustacés, les mollusques et les abats,

- le mode d'emploi de chaque matériel,
- les types de salades (simples, composées),
- les crudités,
- les aliments destinés à être servis froids (ex : carpaccios, tomates émondées, saumon fumé, gaspachos…),
- les préparations froides pour banquets : les verrines, les petits pains, les hors d'œuvres,
- les desserts,
- le planning des tâches journalières ;

♦ d'expliquer la préparation des aliments et garnitures :

- les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés,
- le calcul de pourcentage,
- le gaspillage ;

♦ de décrire la cuisson les aliments :

- les techniques de cuisson, à points de cuisson,
- le guide sectoriel CCP/PA,
- les dangers bactériologiques liés aux températures de cuisson ;

♦ d'expliquer la réalisation les sauces froides :

- les techniques d'élaboration des sauces,
- la classification des sauces froides,
- les appellations des sauces froides ;

♦ de décrire les mets :

- la carte, les menus des mets froids sucrés et salés,
- les techniques de communication,
- les épices, aromates, condiments,
- les produits de substitution,
- le grammage/dosage des épices, aromates, condiments ;

♦ de planifier l'envoi des aliments:

- les températures spécifiques,
- les techniques de conservation et types de conditionnement,
- le matériel de maintien de température,
- les méthodes et le matériel de conditionnement ;

♦ de prévoir la finalisation des mets froids :

- le portionnement et la position exacte des produits sur l'assiette,
- les techniques de finalisation, d'assemblage des mets froids,
- la fiche technique/de sécurité de chaque matériel,
- les épices, aromates, condiments,
- les produits de substitution,

- le grammage/dosage des épices, aromates, condiments,
- les types de garnitures ;

- de décrire l'envoi suivant le bon de commande :
  - les temps de réalisation,
  - la gestion des bons de commande en fonction de leur arrivée et de leur composition,
  - la gestion temporelle de l'envoi,
  - la réglementation en vigueur,
  - le matériel d'envoi et de service,
  - les techniques de dressage sur plats/sur assiettes,
  - le portionnement et le positionnement exact des produits sur l'assiette,
  - les notions de décoration,
  - les particularités du dressage,
  - les techniques d'envoi et de communication ;
- d'expliquer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et les aliments préparés excédentaires :
  - les caractéristiques des produits,
  - le registre des entrées et des sorties,
  - les techniques et le matériel de mesure,
  - les techniques de rangement spécifiques pour chaque famille d'ingrédients,
  - les types, le matériel et les techniques de conditionnement de conservation, de refroidissement et de maintien de température selon les produits (sous vide, réfrigération, congélation),
  - les outils d'entreposage,
  - les fiches techniques de réalisation/recettes,
  - la carte, les menus, les menus du jour,
  - la gestion des stocks,
  - les registres des entrées et des sorties FIFO/FEFO,
  - le système de gestion des stocks de l'entreprise,
  - l'étiquetage (y compris le code-barre),
  - les types, le matériel et les techniques de conditionnement de conservation, de refroidissement et de maintien de température selon les produits (sous vide, réfrigération, congélation) ;
- d'expliquer le nettoyage de son poste de travail :
  - le plan de nettoyage de l'établissement,
  - les techniques de nettoyage,
  - les produits et matériels de nettoyage/désinfection,
  - le contrôle visuel,
  - les techniques de rangement de l'établissement ;
- de décrire les règles professionnelles :

- la manipulation des outils,
- les EPI (équipements de protection individuels),
- la prévention accident (y compris la sécurité) et incendie,
- les premiers secours,
- les risques pour environnement,
- les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise,
- les 3 dangers (biologiques, chimiques, physiques),
- le Guide d'autocontrôle en vigueur,
- le ROI de l'entreprise,
- les mesures préventives et correctives adaptées à son poste,
- les règles de traçabilité,
- la méthode HACCP,
- les démarches qualité,
- le principe de la marche en avant,
- les règles de bonnes pratiques, les notions de base en matière d'hygiène personnelle et professionnelle,
- la tenue règlementée adaptée au poste de travail,
- la composition de la tenue réglementaire,
- les règles de bonnes pratiques en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements,
- la protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets,
- la règlementation en matière de développement durable et d'environnement,
- les règles d'ergonomie,
- les règles de manutention,
- de décrire les activités du chef de partie,
- d'expliquer les règles de savoir-vivre.

4.1.2. Mises en place chaudes et menu élaboré : technologie

au départ d'une situation pratique significative : tirage au sort d'un menu élaboré parmi 3 menus de même technicité à savoir menu 4 services pour 4 couverts (crème/velouté, entrée chaude, pièce, dessert chaud) et y inclure le travail des commis. En outre, le menu comportera :

- une crème ou un velouté à envoyer en soupière,

- une entrée chaude de poisson à envoyer sur assiette,

- une viande cuite par concentration, un féculent et une garniture à envoyer sur plat,

- une sauce émulsionnée chaude accompagnant l'entrée ou la pièce,

- une pâte de base accompagnant l'entrée ou la pièce,

- d'expliquer les matières premières pour le menu élaboré :
  - les fiches techniques de réalisation/recette,

- les techniques de communication,
- les matières premières de la production,
- le matériel de mesure,
- les produits : la catégorie, la composition, l'origine, le calibrage, la saison, les labels,
- les gammes d'aliments,
- les critères de fraîcheur,
- les outils de communication de l'établissement ;

♦ de décrire le matériel :
- le vocabulaire professionnel,
- l'outillage spécifique (le mode d'emploi),
- les postes de travail ;

♦ d'expliquer les opérations préliminaires pour le menu élaboré :
- les fiches techniques de réalisation/recette,
- le plan d'organisation de travail,
- les techniques de nettoyage, d'épluchage, de taillage, de hachage des herbes, des légumes et des fruits,
- le mode d'emploi de chaque matériel,
- le planning des tâches journalières (plan d'organisation) ;

♦ d'expliquer la préparation des aliments et garnitures :
- les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés,
- l'outillage spécifique ;

♦ de décrire la cuisson des aliments du menu élaboré :
- lestechniques de cuisson, à points de cuisson,

♦ d'expliquer la réalisation des sauces du menu élaboré :
- les techniques d'élaboration des sauces,
- la classification des sauces,
- les appellations des sauces ;

♦ d'expliquer la réalisation des mets du menu élaboré :
- la carte, les menus des mets,
- les techniques de communication,
- les épices, aromates, condiments,
- les produits de substitution,
- le grammage/dosage des épices, aromates, condiments ;

♦ d'expliquer la réservation des aliments avant l'envoi :
- les températures spécifiques,
- les techniques de conservation et types de conditionnement,
- le matériel de maintien de température,
- les méthodes et le matériel de conditionnement ;

- d'expliquer la finalisation des mets du menu élaboré :
  - le portionnement des produits,
  - les techniques de finalisation, d'assemblage des mets du menu élaboré,
  - la fiche technique/de sécurité de chaque matériel,
  - les épices, aromates, condiments,
  - les produits de substitution,
  - le grammage/dosage des épices, aromates, condiments,
  - les types de garnitures ;
- d'expliquer la gestion de l'envoi suivant le bon de commande :
  - les temps de réalisation,
  - la gestion des bons de commande en fonction de leur arrivée et de leur composition,
  - la gestion temporelle de l'envoi,
  - la réglementation en vigueur,
  - le matériel d'envoi, de service,
  - les techniques de dressage sur plats/sur assiettes,
  - les notions de décoration,
  - les particularités du dressage,
  - les techniques d'envoi,
  - les techniques de communication ;
- de décrire l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et des denrées alimentaires excédentaires :
  - les caractéristiques des produits,
  - le registre des entrées et des sorties,
  - les techniques et le matériel de mesure,
  - les techniques de rangement spécifiques pour chaque famille d'ingrédients,
  - les types, le matériel et les techniques de conditionnement de conservation, de refroidissement et de maintien de température selon les produits (sous vide, réfrigération, congélation) ;
  - le système de gestion des stocks de l'établissement ;
- de décrire le nettoyage de son poste de travail :
  - le plan de nettoyage de l'établissement,
  - les techniques de nettoyage,
  - les produits et matériels de nettoyage/désinfection,
  - le contrôle visuel,
  - les techniques de rangement de l'établissement ;
- d'expliquer le travail des commis de cuisine:
  - les plannings/fiches d'organisation,
  - l'outil informatique,

- les postes,
- le planning par poste,
- la législation relative aux horaires de travail,
- les techniques de communication,
- le profil de fonction du/de la premier(e) commis au sein de l'établissement,
- la composition de la brigade,
- les tâches du commis,
- l'optimalisation des produits alimentaires (utilisation des parures, …)
- les notions d'économie d'énergie ;

♦ de définir un bon climat de travail :

- les techniques de communication,
- le briefing et le débriefing,
- les notions de bien-être au travail ;

♦ de participer à la composition de la carte, les menus :

- les produits (valeur nutritive), les matières premières, leur origine, les familles, les produits en circuit court, production locale …
- l'équilibre alimentaire,
- le matériel innovant,
- l'outil informatique,
- les règles d'élaboration des menus (quantité, nombre de services, suite logique des plats),
- les produits saisonniers, locaux, terroir, durables, bio, équitables, de luxe, semi-finis…,
- les nouveautés liées au métier,
- les attentes des clients,
- l'équilibre de la carte (diversité des mets) ;

♦ d'expliquer les commandes pour sa partie :

- les éléments nécessaires à la réalisation des bons de commande,
- l'outil informatique,
- la spécificité des fournisseurs,
- les caractéristiques des produits,
- les fiches techniques de réalisation/recettes,
- les outils de communication ;

♦ d'expliquer les règles professionnelles :

- la manipulation des outils,
- les EPI (équipements de protection individuels),
- la prévention accident (y compris la sécurité) et incendie,
- les premiers secours,

- les risques pour environnement,
- les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise,
- les 3 dangers (biologiques, chimiques, physiques),
- le Guide d'autocontrôle en vigueur,
- le ROI de l'entreprise,
- les mesures préventives et correctives adaptées à son poste,
- les règles de traçabilité,
- la méthode HACCP,
- les démarches qualité,
- le principe de la marche en avant,
- les règles de bonnes pratiques, les notions de base en matière d'hygiène personnelle et professionnelle,
- la tenue règlementée adaptée au poste de travail,
- la composition de la tenue réglementaire,
- les règles de bonnes pratiques en matière d'hygiène des locaux, matériels et équipements,
- la protection de l'environnement : modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets,
- d'expliquer la règlementation en matière de développement durable et d'environnement,
- les règles d'ergonomie,
- les règles de manutention,
- les activités chef de partie,
- les règles de savoir-vivre.

4.2.1. Travaux pratiques : mises en place froides

au départ d'une situation professionnellement significative : réalisation pour 4 personnes d'une production froide à base de légumes de saison, de volaille et de poisson (dont une mousse), d'un féculent, d'une sauce froide ainsi qu'une production sucrée composée d'une base de pâte de base, d'un appareil à crème anglaise et d'une garniture,

- de contrôler régulièrement les marchandises :
  - de vérifier l'état des marchandises (conditionnement, date de péremption),
  - d'utiliser les conditionnements adéquats,
  - d'effectuer les modifications sur la fiche de stock,
  - de vérifier la température des chambres froides positives et négatives (guide sectoriel CCP),
  - de réaliser un contrôle conforme à la législation,
  - de décoder les informations de base reprises sur les étiquettes,

- de mettre à jour les documents de stock,
- d'assurer le suivi ;

- de réunir les matières premières pour les réalisations du jour :
  - de prendre connaissance des productions du jour,
  - de sélectionner les fiches techniques,
  - d'identifier les produits,
  - de contrôler les produits,
  - d'adapter les matières premières nécessaires à la production attendue,
  - d'identifier les composants d'une étiquette,
  - d'identifier les produits,
  - de vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption,
  - de déterminer les critères de fraîcheur (la vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température),
  - de signaler/notifier les anomalies ;
- de réunir le matériel :
  - d'utiliser le vocabulaire professionnel,
  - de sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer
  - de respecter les modes d'emploi (notices de montage et d'utilisation),
  - d'agencer son poste de travail ;
- de réaliser les opérations préliminaires pour les préparations du jour :
  - d'appliquer la fiche technique de réalisation,
  - de respecter et faire respecter le plan d'organisation du travail,
  - de prioriser les actions,
  - d'appliquer les techniques de nettoyage des légumes et des fruits,
  - d'appliquer les techniques d'épluchage,
  - d'appliquer les techniques de taillage et hachage,
  - d'appliquer les techniques d'habillage de la viande, gibier, poisson et volaille,
  - d'appliquer les techniques de mise en place des abats, crustacés et mollusques,
  - utiliser le matériel adapté en respectant le mode d'emploi,
  - d'appliquer les techniques de réalisation des préparations froides salées,
  - d'appliquer les techniques de réalisation des préparations froides pour banquets,
  - d'appliquer les techniques de réalisation des desserts servis froids,
  - de planifier les différentes tâches attribuées aux commis partie froide et aux commis partie chaude ;
- de préparer les aliments et garnitures :
  - de réaliser les techniques de préparation des différents mets froids sucrés et salés,
  - se référer au guide sectoriel,

- d’utiliser les produits d’une manière optimale,
- de respecter les proportions, les rations,
- d’appliquer la règle de 3, le pourcentage,
- de limiter le gaspillage,
- de récupérer l’excédent ;

- de cuire les aliments :
  - d’adapter les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits,
  - d’appliquer les méthodes de cuisson en fonction de la fiche technique,
  - de se référer au guide sectoriel,
  - de vérifier les températures de cuisson ;
- de réaliser les sauces froides :
  - d’appliquer les techniques de réalisation des sauces froides,
  - d’harmoniser goût, saveurs, assaisonnement, couleurs ;
- de réaliser les mets :
  - de s’assurer de la mise en place adéquate,
  - de transmettre les consignes,
  - de réagir en cas d’anomalies lors de la mise en place,
  - de goûter les mets,
  - d’adapter le dosage à la finalité du produit,
  - de rectifier l’assaisonnement si nécessaire,
  - de finaliser la mise en place des mets froids ;
- de réserver les aliments avant l’envoi :
  - de conditionner les produits de la mise en place,
  - de refroidir les produits,
  - de contrôler les températures,
  - de stocker, de dater et de nommer les produits,
  - de garder les produits à température,
  - d’utiliser les conditionnements réutilisables ;
- de terminer les mets froids :
  - de portionner en fonction de la demande/commande,
  - de positionner les produits sur l’assiette selon les consignes, la fiche technique ou la photo de l’assiette à envoyer,
  - d’appliquer les techniques culinaires spécifiques en se référant aux fiches techniques,
  - d’utiliser le matériel en appliquant les règles de sécurité et d’hygiène en respectant le mode d’emploi,
  - de goûter les mets,
  - d’adapter le dosage à la finalité du produit,
  - de rectifier l’assaisonnement si nécessaire,

- d'approvisionner les garnitures pour la cuisine chaude en fonction des instructions ;

- de gérer l'envoi suivant le bon de commande :
  - de prioriser les actions en fonction des bons de commande de la salle,
  - de tenir compte des désidérata des clients,
  - d'assurer la liaison salle/cuisine,
  - de coordonner l'envoi,
  - d'utiliser le matériel adéquat,
  - de travailler rapidement,
  - de réagir face aux anomalies/imprévus,
  - de dresser les mets sur supports adaptés en fonction des instructions/fiche,
  - de positionner les produits sur l'assiette selon les consignes, la fiche technique ou la photo de l'assiette à envoyer,
  - de dresser proprement et rapidement les mets en soignant la décoration,
  - de vérifier la concordance entre la commande et l'envoi,
  - de vérifier la propreté du support avant l'envoi,
  - de communiquer les instructions aux différents intervenants (cuisine/salle),
  - d'appliquer les techniques d'envoi liées à l'entreprise ;
- d'assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées :
  - de contrôler les températures,
  - d'identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires restantes,
  - de compléter le registre des sorties au niveau des stocks,
  - d'appliquer les techniques de mesure,
  - de refroidir les produits,
  - de prévoir les utilisations culinaires pour les chutes et autres produits non utilisés
  - de maintenir les produits à température,
  - de conditionner les produits,
  - d'étiqueter (dater, nommer),
  - de conserver (réfrigérer, congeler, stocker) ;
- d'assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires excédentaires :
  - de mettre à jour les mises en place,
  - d'inventorier le stock,
  - de refroidir les produits,
  - de prévoir les utilisations culinaires pour les chutes et autres produits non utilisés,
  - de maintenir les produits à température,
  - de conditionner les produits,
  - d'étiqueter (dater, nommer)
  - de conserver (réfrigérer, congeler, conditionner) ;
- de nettoyer son poste de travail :

- d'appliquer les techniques de nettoyage du poste de travail, des équipements après chaque service,
- de vérifier visuellement le niveau de propreté de son poste de travail,
- de ranger la zone de travail ;

♦ de respecter les règles professionnelles :

- d'appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité,
- de respecter le mode d'emploi des machines et des appareils,
- de travailler en sécurité,
- de prévenir les risques d'accident,
- d'appliquer les premiers secours si besoin,
- d'alerter la personne responsable (conseiller en prévention),
- d'appliquer les procédures de prévention et de lutte contre l'incendie,
- d'appliquer le ROI de l'entreprise,
- de mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste,
- d'appliquer les règles de traçabilité,
- de respecter les consignes d'hygiène,
- de prévenir tout risque de contamination du produit,
- d'appliquer la marche en avant,
- de respecter les règles en matière d'hygiène personnelle et professionnelle,
- de revêtir la tenue règlementaire adaptée au poste de travail et au ROI,
- d'appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène,
- d'appliquer la règlementation concernant le tri des déchets,
- d'appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement selon la réglementation,
- d'adopter des postures ou positions de travail appropriées,
- d'adopter des positions facilitant le port de charge,
- de respecter la planification des tâches,
- d'organiser le poste de travail,
- de respecter le travail de l'équipe.

4.2.2. Mises en place chaudes et menu élaboré: travaux pratiques

au départ d'une situation pratique significative : tirage au sort d'un menu élaboré parmi 3 menus de même technicité à savoir menu 4 services pour 4 couverts (crème/velouté, entrée chaude, pièce, dessert chaud) et y inclure le travail des commis. En outre, le menu comportera :

- une crème ou un velouté à envoyer en soupière,

- une entrée chaude de poisson à envoyer sur assiette,

- une viande cuite par concentration, un féculent et une garniture à envoyer sur plat,

- une sauce émulsionnée chaude accompagnant l'entrée ou la pièce,

- une pâte de base accompagnant l'entrée ou la pièce,

♦ de réunir les matières premières pour les réalisations du jour :

- de prendre connaissance des productions du jour,
- de sélectionner les fiches techniques,
- d'identifier et contrôler les produits (température, fraîcheur, …),
- d'adapter les matières premières nécessaires à la production attendue,
- d'identifier les composants d'une étiquette,
- de vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption,
- de déterminer les critères de fraîcheur (la vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température),
- de signaler/notifier les anomalies ;

♦ de réunir le matériel :

- d'utiliser le vocabulaire professionnel,
- de sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer
- de respecter les modes d'emploi (notices de montage et d'utilisation),
- d'agencer son poste de travail ;

♦ de réaliser les opérations préliminaires pour les préparations du menu élaboré :

- d'appliquer la fiche technique de réalisation,
- de respecter et faire respecter le plan d'organisation du travail,
- prioriser les actions,
- de planifier les différentes tâches attribuées aux commis
- d'appliquer les techniques de nettoyage des légumes et des fruits,
- d'appliquer les techniques d'épluchage, de taillage et hachage,
- d'utiliser le matériel adapté ;

♦ de préparer les aliments et garnitures :

- de réaliser les techniques de préparation des différents mets froids sucrés et salés,
- d'utiliser le matériel adapté,
- d'utiliser les produits d'une manière optimale ;

♦ de cuire les aliments du menu élaboré :

- d'adapter les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits,
- d'appliquer les méthodes de cuisson en fonction de la fiche technique,
- de se référer au guide sectoriel,
- de vérifier les températures de cuisson ;

♦ de réaliser les sauces du menu élaboré :

- d'appliquer les techniques de réalisation des sauces,
- d'harmoniser goût, saveurs, assaisonnement, couleurs ;

♦ de réaliser les mets du menu élaboré :

- de s'assurer de la mise en place adéquate,
- de transmettre les consignes,
- de réagir en cas d'anomalies,
- de goûter les mets,
- d'adapter le dosage à la finalité du produit,
- de rectifier l'assaisonnement si nécessaire,

- de finaliser la mise en place des mets froids ;

- de réserver les aliments avant l'envoi :
  - de conditionner les produits de la mise en place,
  - de refroidir les produits,
  - de contrôler et garder les produits à température,
  - de stocker les produits,
  - de dater et nommer les produits,
  - d'utiliser les conditionnements réutilisables ;
- de terminer les mets du menu élaboré :
  - de portionner en fonction de la demande/commande,
  - d'appliquer les techniques culinaires spécifiques en se référant aux fiches techniques,
  - d'utiliser le matériel en appliquant les règles de sécurité et d'hygiène en respectant le mode d'emploi,
  - de goûter les mets,
  - d'adapter le dosage à la finalité du produit,
  - de rectifier l'assaisonnement si nécessaire,
  - d'approvisionner les garnitures pour la cuisine chaude en fonction des instructions ;
- de gérer l'envoi suivant le bon de commande :
  - de prioriser les actions en fonction des bons de commande de la salle,
  - de tenir compte des désidérata des clients,
  - d'assurer la liaison salle/cuisine,
  - de coordonner l'envoi,
  - d'utiliser le matériel adéquat,
  - de travailler rapidement,
  - de réagir face aux anomalies/imprévus,
  - de dresser les mets sur supports adaptés en fonction des instructions/fiche,
  - de dresser proprement et rapidement les mets en soignant la décoration,
  - de vérifier la concordance entre la commande et l'envoi,
  - de vérifier la netteté du support avant l'envoi,
  - de communiquer les instructions aux différents intervenants (cuisine/salle),
  - de réagir face aux anomalies,
  - d'appliquer les techniques d'envoi liées à l'entreprise ;
- d'assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et excédentaires:
  - de contrôler les températures,
  - d'identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires restantes,
  - de compléter le registre des sorties au niveau des stocks,
  - appliquer les techniques de mesure,
  - de refroidir les produits,
  - de prévoir les utilisations culinaires pour les chutes et autres produits non utilisés,
  - de maintenir les produits à température,
  - de conditionner les produits,

- d'étiqueter (dater, nommer),
- de conserver (réfrigérer, congeler, stocker) ;

♦ de nettoyer son poste de travail :

- d'appliquer les techniques de nettoyage du poste de travail, des équipements de l'établissement,
- de vérifier visuellement le niveau de propreté de son poste de travail,
- de ranger la zone de travail ;

♦ de déterminer le travail des commis de cuisine :

- d'élaborer les plannings/tableaux/fiches d'organisation,
- d'utiliser les logiciels professionnels,
- de respecter les règles de l'entreprise et la législation,
- de tenir compte de la composition de la brigade,
- de transmettre les informations professionnelles utiles,
- de répartir les tâches,
- d'appliquer les techniques de communication, de gestion d'équipe,
- de sensibiliser le/la premier(e)commis à maximiser le zéro déchet,
- de vérifier la bonne compréhension de la consigne donnée,
- de contrôler le travail des 1ers commis,
- de reformuler/remédier si nécessaire ;

♦ de créer et d'entretenir un bon climat de travail :

- d'appliquer les techniques de communication,
- d'accueillir/accompagner les nouveaux (présentation à l'équipe, visite des locaux),
- de s'assurer de la bonne compréhension des règles en vigueur dans l'entreprise,
- de détecter les éventuels problèmes,
- de faire passer un message/exprimer efficacement une critique positive comme négative,
- de motiver le personnel, d'encadrer et d'encourager,
- d'appliquer les techniques de gestion d'équipe,
- de développer un esprit d'équipe,
- de s'informer du bien-être du personnel ;

♦ d'aider à composer la carte, les menus :

- d'identifier les produits, leur origine,
- de participer à l'élaboration de menus,
- d'utiliser les principes de l'équilibre alimentaire,
- de mettre en avant les matières premières de terroir, de petits producteurs locaux …
- d'expérimenter du matériel innovant et des produits nouveaux,
- de respecter les règles d'élaboration des menus,
- de tester les nouveaux produits,
- de développer le goût de l'harmonie, de l'esthétique,
- de s'initier à des nouvelles techniques,
- de tenir compte des attentes des clients,
- d'équilibrer la composition de la carte ;

♦ d'effectuer les commandes pour sa partie :

- de quantifier les besoins de la demande,
- de rassembler les informations (stock, menus, carte, réservations),
- de compléter les documents,
- de répartir les commandes suivant les fournisseurs,
- d'utiliser les outils informatiques,
- d'établir les bons de commande,
- de transmettre les documents dans les délais impartis ;

♦ de respecter les règles professionnelles :

- d'appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité,
- de respecter le mode d'emploi des machines et des appareils,
- de travailler en sécurité,
- de prévenirles risques d'accident,
- d'appliquer les premiers secours si besoin,
- d'alerter la personne responsable (conseiller en prévention),
- d'appliquer les procédures de prévention et de lutte contre l'incendie,
- de respecter les procédures d'hygiène en vigueur dans l'entreprise,
- d'appliquer le ROI de l'entreprise,
- de mettre en œuvre les mesures préventives et correctives adaptées à son poste,
- d'appliquer les règles de traçabilité,
- de respecter les consignes d'hygiène,
- de prévenir tout risque de contamination du produit,
- d'appliquer la marche en avant,
- de respecter les règles en matière d'hygiène personnelle et professionnelle,
- de revêtir la tenue règlementaire adaptée au poste de travail,
- de revêtir la tenue règlementaire adaptée au ROI,
- d'appliquer rigoureusement les règles en matière d'hygiène,
- d'appliquer la règlementation concernant le tri des déchets,
- d'appliquer les règles en matière de développement durable et d'environnement,
- d'adopter des postures ou positions de travail appropriées,
- d'adopter des positions facilitant le port de charge,
- de respecter la planification des tâches,
- d'organiser le poste de travail,
- de respecter le travail de l'équipe.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Mises en place froides : technologie	CT	B	30
Mises en place chaudes et menu élaboré : technologie	CT	B	30
Mises en place froides : travaux pratiques	PP	L	60
Mises en places chaudes et menu élaboré: travaux pratiques	PP	L	72
7.2. Part d'autonomie		P	48
Total des périodes			**240**

Profildeformation

CHEF DE PARTIE FROIDE/CHAUDECHEFFEDEPARTIEF

Les métiers décrits par le *S.F.M.Q.* sont accessibles aux hommes et aux femmes, selon les directives légales en la matière. Afin de faciliter la lecture, les métiers sont désignés par le genre grammatical masculin danslasuite dudocument.

Profild'évaluation(COPROFOR-04)

- AgréationChaCA: 26/04/2019

UAA3	EFFECTUERLESMISESENPLACEFROIDESSUCREES, SALEESET ASSURERL'ENVOI,LAREMISEENORDRE, SOUSLASUPERVISIONDUSUPERIEUR HIERARCHIQUE

Remarques:

Les UAA du métier de « Chef de partie froide chaude » sont au nombre de 4 mais seules 2 d'entre elles sont spécifiques à ce métier.Ces UAAspécifiquessontnumérotées3et 4.

1. LesUAA1et2sontcommunesauProfilde formation:1er Commisdecuisine

L'UAA1 du Chef de partie froide chaude est identique à l'UAA1 du 1er Commis de cuisineL'UAA2duchefdepariefroidechaudeestidentique àl'UAA2du1erCommisdecuisine

Elémentscritiquesdecontexte(oucontraintes):

Tâches :

- Effectuerlesmisesenplace,lapréparation(sucrées,salées)desmetsfroids
- Gérerl'envoi
- Assurerlagestiondesalimentsaprèsleservice
- Effectuerlaremiseenordre

Miseensituation :

- Situation"professionnelle"pratiqueoureconstituée

Complexité:

- Danslerespectdesrèglesprofessionnellesetdelalégislationenvigueur,lejourdel'épreuve:l'apprenantréalisepour4personnes:
  - uneproductionfroideàbasedelégumesdesaison,devolailleetde poisson(dontunemousse),d'unféculent,d'unesaucefroide
  - 1productionsucréecomposée d'unebasedepâtedebase,d'unappareilàcrèmeanglaiseetd'unegarniture

Autonomie:

- Autonomied'exécution

Tempsderéalisation:

- Tempsimpartiparl'OEF

Conditionsderéalisation(àfourniràl'apprenant):

- Equipement,matériel(cf.COPROFOR-05)
- Matièrespremières(produitsfrais)
- Fichestechniquesderéalisation,recettesutiliséesaucoursdel'UAA3
- Consignes(sousformeorale,écrite)

SITUATION D'EVALUATION REPRESENTATIVE DE L'UAA3 :

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteursveillerontàformulerlestâches,consignes...àcommuniquerauxcandidatsen tenant compte dudegréd'autonomieet decomplexitéattendu.

CADREDEREFERENCE D'EVALUATION*S.F.M.Q.*:

CRITERESINCONTOURNABLES[1]	INDICATEURSGLOBALISANTSINCONTOURNABLES	Réussite de l'IG[2]Oui/Non
Critère1:CONFORMITÉDELAPRODUCTION	1.1Leproduitestcommercialisable	
	1.2 Letempsimpartiestrespecté	
Critère2:COHÉRENCEDE LADÉMARCHE	2.1Lematérieletles produitsnécessaires auxrecettessontréunis	…
	2.2Lestechniquesreprisesdanslesfichestechniquessontrespectées	…
	2.3Lachronologiedesopérationsdeproductionestefficace	…
	2.4Lagestiondes denréesestassurée	…
Critère3:RESPECTDESRÈGLES(HYGIÈNE,SÉCURITÉ,ENVIRONNEMENT...)	3.1Lesbonnespratiquesd'hygiènesontappliquées	…
	3.2Lesrèglesdesécuritésontappliquées	…
	3.3Lesrèglesderespectdel'environnementsontappliquées	…

[1] ***Lesconditionsderéussite****sontdéterminéesparlecadrederéférenced'évaluationS.F.M.Q.:*

- uncritèreestréussisitouslesindicateursglobalisantssontréussis,
- lasituationd'évaluationreprésentativeestréussiesitouslescritèressontréussis.

[2] ***Le seuil de réussite*** *est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans lerespectdesélémentscritiquesducontexteprécisésàlapage«Situationd'évaluation»*

UAA4	COORDONNERLETRAVAILDES(PREMIERS)COMMIS,EFFECTUERLESMISESENPLACE,LESCUISSONS,L'ENVOID'UNMENUELABORE (PREPARATIONSCHAUDES)ETLAREMISEENORDRE,SOUSLASUPERVISIONDU SUPERIEURHIERARCHIQUE

Remarques: Les UAA du métier de « Chef de partie froide chaude » sont au nombre de 4 mais seules 2 d'entre elles sont spécifiques à ce métier.Ces UAAspécifiquessontnumérotées3et 4.LesUAA1et2sont communesauProfilde formation:1er Commisdecuisine

L'UAA1 du Chef de partie froide chaude est identique à l'UAA1 du 1er Commis de cuisine
L'UAA2duchefdepartiefroidechaudeestidentique àl'UAA2du1erCommisdecuisine

Elémentscritiquesdecontexte(oucontraintes):

Tâches :

- Effectuerla miseenplace,lescuissonsetl'envoid'un menuélaboré
- Conditionnerlesexcédents
- Effectuerlaremiseenordre
- Déterminerletravaildescommis

Miseensituation :

- Situation"professionnelle"pratiqueoureconstituée

Complexité:

- Danslerespectdesrèglesprofessionnellesetdelalégislationenvigueur,lejourdel'épreuve:tirageausortd'unmenuélaboréparmi3menusdemêmetechnicité
  - menu4servicespour4couverts(crème/velouté,entréechaude,pièce,dessertchaud)
  - yinclureletravaildescommis
  - lemenucomportera :
    - unecrèmeouunveloutéàenvoyeren soupière
    - uneentréechaudedepoissonàenvoyersurassiette
    - unepiècecomposéed'uneviandecuiteparconcentration,d'unféculentetd'unegarnitureàenvoyersurplat
    - unesauceémulsionnéeaccompagnantl'entréeoulapièce
    - unepâtede baseaccompagnantl'entréeoulapièce

Autonomie:

Autonomied'exécution

Tempsderéalisation:

- Tempsimpartiparl'OEF

Conditionsderéalisation(àfournirà l'apprenant):

- Equipement,matériel(cf.COPROFOR-05)
- Matièrespremières
- Fichestechniquesderéalisation,recettesutiliséesaucoursdel'UAA4
- Consignes(sousformeorale,écrite)

Remarque: Leséléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendu.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION *S.F.M.Q.* :

CRITERES INCONTOURNABLES[3]	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG[4] Oui/Non
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Le produit est commercialisable	
	1.2 L'envoi est coordonné	
	1.3 Le temps imparti est respecté	
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La matérielle et les produits nécessaires aux recettes sont réunis	…
	2.2 Les techniques reprises dans les fiches techniques sont respectées	…
	2.3 La chronologie des opérations de production est efficace	…
	2.4 La gestion des denrées est assurée	…
Critère 3 : GESTION DU TRAVAIL DES COMMIS	3.1 La communication avec les commis est efficace	
	3.2 La vérification du travail est présente	
Critère 4 : RESPECT DES RÈGLES (HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT…)	4.1 Les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées	…
	4.2 Les règles de sécurité sont appliquées	…
	4.3 Les règles de respect de l'environnement sont appliquées (tri des déchets…)	…

[3] ***Les conditions de réussite*** *sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :*

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

[4] ***Le seuil de réussite*** *est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation »*