académie Strasbourg

RÉGION ACADÉMIQUE GRAND EST

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION

Service Académique de l'Apprentissage

Brevet Professionnel

Arts de la cuisine

N° Nomenclature :	**NORMEN 1115135 A**
Date de l'arrêté de création :	**7 janvier 2015**
Date de Mise à jour du document de liaison :	**Août 2017**
Référent du diplôme – rédaction du document et mise à jour :	**Ginette Kirchmeyer IEN**

Version par Fonctions

DOCUMENT DE LIAISON
CFA – ENTREPRISE

Articulation et répartition de la formation entre le CFA et l'Entreprise

HOTELLERIE RESTAURATION CFA de Colmar

cfa fafih Réseau des CFA Tourisme | Hôtellerie | Restauration | Loisirs

Grand Est ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

académie Strasbourg

RÉGION ACADÉMIQUE GRAND EST

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION

CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE

UMIH HAUT-RHIN

La Rectrice de l'académie Chancelière des universités d'Alsace	Le Président	Le Président,
Sophie Béjean	Jean-Luc HEIMBURGER	Jean-Jacques BETTER

FICHE D'IDENTITE

Nom :		Prénom :	
Adresse :			
Tél. :			
Représentant légal :			
Adresse :			
Tél.:			

☞ Mon Entreprise

Désignation :			
Adresse :			
Tél. :		Fax :	
Courriel :			
Nom et Prénom du Chef d'entreprise :			
Nom et Prénom du Maître d'Apprentissage :			

☞ Mon Centre de Formation d'Apprentis

Désignation :	
Adresse :	
Directeur :	
Directeur Adjoint :	
Formateur assurant le suivi – année __ / __ :	
Formateur assurant le suivi – année __ / __ :	

☞ Mon Contrat

①	Date de début :		Date de fin :		N° Contrat	

②	Date de début :		Date de fin :		N° Contrat	

Adresse des 3 Chambres de Commerce et de d'Industrie	N° de Téléphone
CCI de COLMAR – 1 place de la gare –CS 40007 – 68001 COLMAR Cedex	03 89 20 20 12
CCI de MULHOUSE - 8 rue du 17 novembre – BP 1088 – 68051 MULHOUSE Cedex 1	03 89 66 71 20
CCI de STRASBOURG – 10 place Gutenberg – BP 70012 -67081 STRASBOURG Cedex	03 90 20 67 68

LE DOCUMENT DE LIAISON
CFA - ENTREPRISE

Fiche d'identité	**page 2**
Sommaire	**page 3**
Observations générales	**page 4**
L'apprenti cuisinier et son contexte professionnel	**page 5**
Les diplômes de la filière	**page 6**
Le règlement d'examen	**page 7**
L'organisation des épreuves	**pages 8 - 10**
Le calendrier des épreuves d'examen	**page 11**
Les grilles d'évaluation	**pages 12 à 19**
Mes notes	**Page 20**
La formation	**pages 21 à 35**
La liste des techniques professionnelles à maitriser	**pages 36 à 41**
Mes notes	**Page 42**
La liste des participants	**page 43**

Document élaboré en fév.2017- MAJ Août 2017
(Référentiel du diplôme 07-01-2015)

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Outil incontournable de la formation professionnelle par la voie de l'apprentissage, le document de liaison **liste, répartit et articule** les tâches et responsabilités de formation entre l'entreprise et le CFA. Rédigé au départ par un enseignant du domaine professionnel, prenant appui sur le référentiel des activités professionnelles extrait du référentiel national du diplôme, il sera présenté aux professionnels partenaires de la formation qui amenderont ou valideront sans réserves les tâches définies dans ce document. Les contenus pourront être adaptés par CFA en fonction des spécificités de leurs partenaires mais aussi des équipements disponibles au centre de formation, les visites en entreprises permettront d'identifier ces particularités. Après une première année d'expérimentation il sera revu, corrigé en fonction des constats relevés lors du suivi en entreprise, puis sera validé officiellement par les instances académiques, consulaires et corporatives. Il sera également l'outil de référence en amont de la signature d'un contrat d'apprentissage, permettant de déterminer si les activités de l'entreprise sont en adéquation avec le diplôme.

Ce document permettra un suivi individualisé et un positionnement (et non une évaluation) lors du suivi pédagogique avec l'entreprise. Pour les diplômes en Contrôle en Cours de Formation, il faudra se référer aux grilles nationales mises à disposition par le corps d'inspection.

Ce document de liaison s'appuie sur le référentiel du brevet professionnel « Arts de la Cuisine ».

MISE EN ŒUVRE

Le document de liaison est présenté aux futurs maîtres d'apprentissage dans le cadre de leur formation, aux maîtres d'apprentissage confirmés en réunion de secteur, individuellement en entreprise par l'inspecteur de l'apprentissage ou par un formateur de CFA dans le cadre de la liaison CFA - Entreprise. Le document de liaison permet d'organiser la progression des enseignements professionnels.

Cahier des charges de la formation par apprentissage, le document de liaison permet

1. **Au maître d'apprentissage :**
   - de choisir et confier à l'apprenti des tâches appropriées en lien avec la formation,
   - d'appréhender le contenu de la formation professionnelle,
   - de suivre le degré d'autonomie atteint par l'apprenti et le positionner selon les critères : « non maîtrisé » ou « en cours d'acquisition » ou « maîtrisé ».

2. **À l'équipe pédagogique du CFA :**
   - de préparer la liaison pédagogique en entreprise,
   - d'organiser le parcours de formation de l'apprenti (progression) en intégrant son vécu en entreprise,
   - de créer des outils pédagogiques dans le cadre du suivi de l'évolution de la formation de l'apprenti
     - outils d'accompagnement ou d'individualisation (fiches navettes CFA/Entreprises, grilles d'évaluation formatives, fiches bilans…).

     Les fiches navettes CFA/Entreprise constituent une aide pour l'apprenti et permettent à l'enseignant de suivre l'évolution de la formation et d'exploiter le vécu en entreprise.
     Les grilles d'évaluation formatives ou fiches bilans permettent de positionner l'apprenti de façon régulière en fonction des objectifs à atteindre. L'apprenti doit être informé des progrès réalisés.

3. **À l'apprenti :**
   - d'avoir un aperçu détaillé de sa formation professionnelle.
   - de participer activement à sa mise en œuvre.
   - de comprendre **la complémentarité des deux pôles de formation (CFA et entreprise).**
   - d'évaluer ses progrès.

L'APPRENTI CUISINIER ET SON CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « **un cuisinier hautement qualifié** » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.
Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

Il exerce son activité dans **le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée**.
Il peut diriger un ou plusieurs commis.

CONTEXTES PROFESSIONNELS

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance approfondie des produits, des mets et des boissons, nécessitant un renouvellement des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation plus personnalisée avec le personnel de cuisine ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et du développement durable ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une prise en compte de la santé et du bien-être de la clientèle dans le respect de l'environnement.

EMPLOIS CONCERNÉS

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des **cuisines à vocation gastronomique**.

Après une expérience professionnelle et en fonction de ses compétences, il est destiné à occuper un poste à responsabilité en cuisine, et à évoluer dans toutes formes et concepts de restauration.
Il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

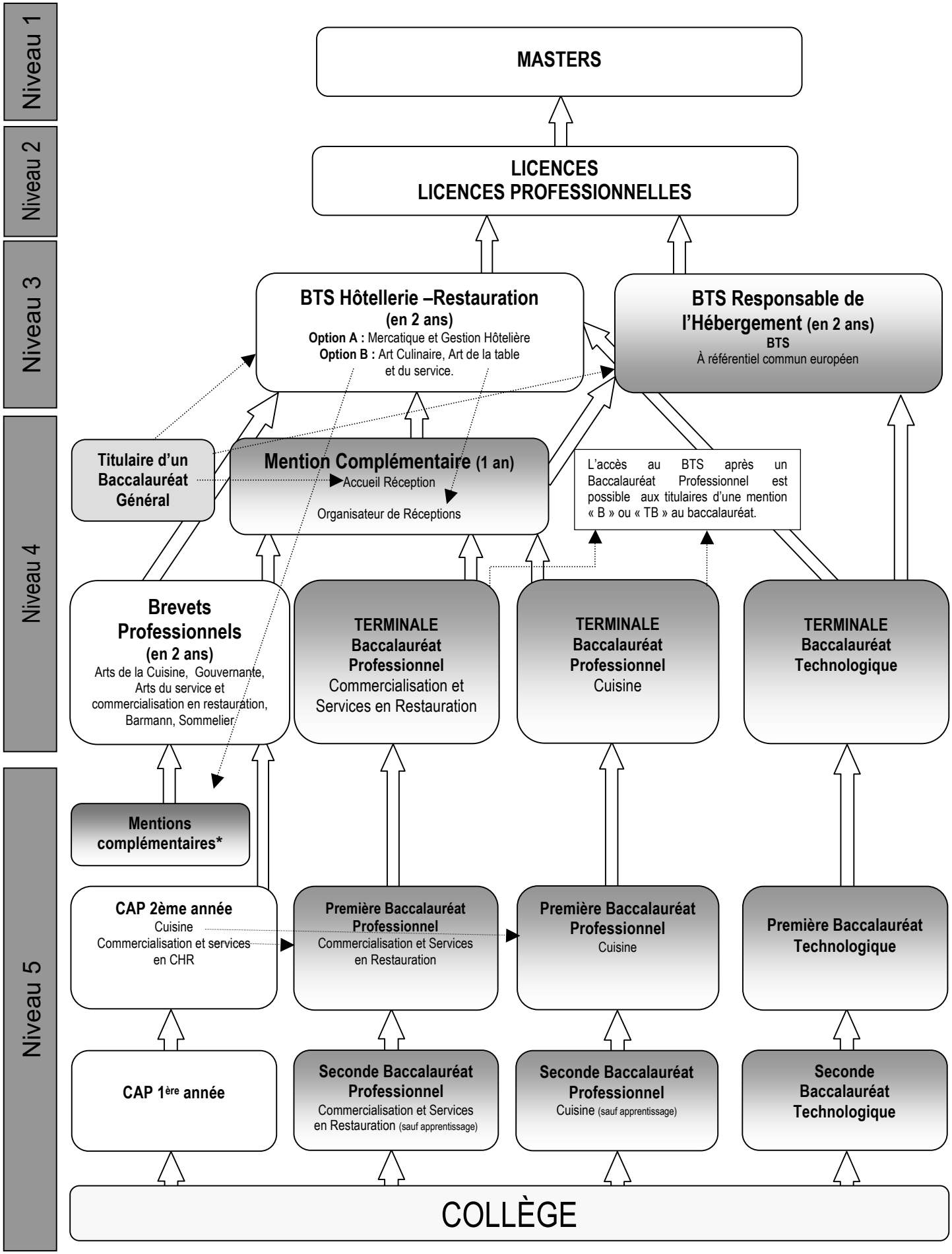
DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Quels que soient le type de restauration et l'importance de l'établissement, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :
- Pôle 1 : « Conception et organisation de prestations de restauration »
- Pôle 2 : « Préparations et productions de cuisine »
- Pôle 3 : « Gestion de l'activité de restauration »

APTITUDES REQUISES

L'environnement professionnel, dans lequel le titulaire du brevet professionnel Arts de la cuisine exerce son activité, exige un comportement et une tenue adaptée ainsi qu'une bonne résistance physique. De plus, il doit constamment respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

LES DIPLOMES DE LA FILIERE



* Les mentions complémentaires de niveau 5 sont : Sommellerie, Employé Barman, Art de la cuisine allégée, Traiteur, Cuisinier en desserts de restaurant

LE RÈGLEMENT D'EXAMEN

BREVET PROFESSIONNEL Arts de la cuisine			CFA ou section d'apprentissage habilitée Formation professionnelle continue dans un établissement public		Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité		CFA ou section d'apprentissage non habilitée Enseignement à distance Formation professionnelle continue en établissement privé	
Épreuves	**Unités**	**Coef**	**Forme**	**Durée**	**Forme**	**Durée**	**Forme**	**Durée**
E.1 – Conception et organisation de prestations de restauration	**U. 10**	**4**	Ponctuelle écrite	2h30	CCF		Ponctuelle écrite	2h30
E.2 – Préparations et productions de cuisine	**U. 20**	**12**	CCF pratique		CCF		Ponctuelle pratique	5h
E.3 – Gestion de l'activité de restauration	**U. 30**	**5**	Ponctuelle orale	30mn	CCF		Ponctuelle orale	30mn
E.4 – Langue vivante étrangère (*)	**U. 40**	**3**	CCF orale		CCF		Ponctuelle orale	15mn + 5mn préparation
E.5 – Arts appliqués à la profession	**U. 50**	**1**	Ponctuelle écrite	1h	CCF		Ponctuelle écrite	1h
E.6 – Expression française et ouverture sur le monde	**U. 60**	**3**	Ponctuelle écrite	3h	CCF		Ponctuelle écrite	3h
Épreuve facultative (**) Langue vivante étrangère	UF	-	Ponctuelle orale	15mn + 5mn préparation	Ponctuelle orale	15mn + 5mn préparation	Ponctuelle orale	15mn + 5mn préparation

(*) : Le candidat choisit sa langue vivante parmi la liste suivante : anglais, allemand, italien et espagnol.
(**) : La langue choisie au titre de cette épreuve doit être différentes de celle choisie au titre de l'épreuve E4.

Épreuve E1 : Conception et Organisation de prestations de restauration

Pour tous les candidats : Coefficient 4 Durée 2 h 30

Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel donné et d'un ensemble de documents (techniques, commerciaux, schématiques, etc.) mis à sa disposition, concevoir et organiser une prestation de cuisine. Il complète ou élabore un ensemble de supports destinés à préciser sa proposition de prestation.

Compétences abordées dans le contenu de l'épreuve	Critères d'évaluation	Quand ? Où ? Qui ?
• CO1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné • CO2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition • CO3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine.	➢ La prise en compte du contexte donné (évènements festifs, respect des saisons, thématiques, attentes du client, etc.…) pour concevoir la prestation ; ➢ Rechercher l'optimisation des moyens, et en particulier du temps, des ressources humaines, du matériel et des équipements ; ➢ Contrôles et gestion rigoureux en respectant les procédures et la règlementation ainsi que les besoins à venir.	▪ A la fin de la 2ème année de formation (Terminale), ▪ Formateur de la spécialité et un professionnel (si possible).

Épreuve E2 : Préparations et Productions de cuisine

Pour les candidats en CCF : Coefficient 12

Le candidat réalise la prestation de cuisine qu'il a planifiée et organisée en fonction des consignes du cahier des charges. Il est aidé d'un commis de niveau de terminale CAP et a à sa disposition son carnet personnel de techniques professionnelles.

Compétences abordées dans le contenu de l'épreuve	Déroulement	Évaluation / Coef.	Quand ? Où ? Qui ?
• **P1** : Organiser & gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine • **P2** : Maîtriser les techniques culinaires • **P3** : Organiser & contrôler le dressage et l'envoi des productions	**1ère situation d'évaluation** Le candidat doit produire, seul, 2 plats régionaux : ⇒ 1 plat principal libre, ⇒ 1 entrée ou 1dessert imposé **1) Phase écrite d'organisation de la prestation** (Non évaluée) ▪ Dispose d'un cahier des charges et panier de produits régionaux pour faire une fiche technique & tableau d'ordonnancement des tâches. **2) Production** (évaluée) ▪ Réalise la prestation cuisine dans son ensemble, y compris le dressage & l'envoi présenté au jury pour dégustation, ▪ Remet en état de propreté son poste de travail. -------- **2ème situation d'évaluation** Le candidat doit produire, assisté d'un commis, 3 recettes dont l'une est une création personnelle, une entrée ou un dessert imposé : **1) Phase écrite d'organisation de la prestation** (Non évaluée) ▪ Dispose d'un cahier des charges, ▪ Rempli la fiche technique de fabrication, ▪ Planifie & organise la production sur planigramme, ▪ Complète une fiche de consignes & points de vigilance à expliquer au commis. **2) Transmission des consignes au commis** (évaluée) **3) Production** (évaluée) ▪ Réalise la prestation cuisine dans son ensemble, y compris le dressage & l'envoi présenté au jury pour dégustation, ▪ Gère & dirige l'activité du commis tout au long de l'épreuve, ▪ Procède à une auto évaluation de sa production, son travail et celui de son commis. Remise de la grille au jury. ▪ Remet en état de propreté son poste de travail.	Évaluation pratique S1 CCF Coef. 3 -------- Évaluation pratique S2 CCF Coef. 9	Au CFA ▪ Lors de la 2ème année de formation (Terminale), ▪ Formateurs : ○ de la spécialité, ○ de sciences appliquées, ○ d'un professionnel. Au CFA ▪ A la fin de la 2e année de formation (Terminale), ▪ Formateurs : ○ de la spécialité, ○ d'un professionnel

Épreuve E3 : Gestion de l'activité de restauration

Pour tous les candidats : Coefficient 5 Durée 30 minutes

L'épreuve porte sur :

- le respect de la règlementation et de la démarche qualité mis en oeuvre par le candidat dans le cadre de son activité professionnelle
- l'implication du candidat au sein de l'équipe et sa capacité à motiver et valoriser le personnel
- la présentation argumentée, par le candidat de son projet d'insertion professionnelle de création ou de reprise d'entreprise

Compétences abordées dans le contenu de l'épreuve	Critères d'évaluation	Évaluation	Quand ? Où ? Qui ?
• **G1** : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle • **G2** : Participer à l'animation du personnel(s) au sein d'une équipe • **G3** : Gérer son parcours professionnel • **G4** : Reprendre ou créer une entreprise.	Au cours de sa formation, le candidat prépare un dossier (*) présentant son projet professionnel. ➢ Présentation du projet professionnel par le candidat, ➢ Questionnement sur le projet professionnel et la compétence abordée **G3** ou **G4** ; ➢ Questionnement sur les situations professionnelles rencontrées en lien avec - les compétences correspondantes **G1** & **G2** ; - la compétence non évaluée lors de la 1ère partie de l'épreuve **G3** ou **G4**.	5 mn 10 mn 15 mn	▪ A la fin de la 2ème année de formation (Terminale), ▪ Formateurs : ○ de la spécialité, ○ d'économie-gestion, ○ de sciences appliquées, ○ d'un professionnel (si possible).

(*) Le dossier comporte :

- 4 à 8 pages (hors annexes),
- est élaboré à l'aide de l'outil informatique,
- doit être réalisé en 2 exemplaires.

Un dossier est non-conforme lorsqu'il :

- n'est pas personnel,
- n'est pas réalisé à l'aide de l'outil informatique,
- ne comprend pas le nombre de pages requises.

Si le dossier est incomplet ou non-conforme, le jury le fera constater au candidat ; il ne procèdera pas à l'interrogation et attribuera la note zéro

Le calendrier des épreuves d'examen

- Le professeur de spécialité complète le mode d'évaluation.
- À réception des convocations, avant les épreuves d'examen, **l'apprenti complète les dates** et **présente ce tableau au Maître d'Apprentissage pour signature.**

Épreuves		Durée	Mode	Dates*
E1			Ponctuel ☐ CCF ☐	
E2			Ponctuel ☐ CCF ☐	
E3			Ponctuel ☐ CCF ☐	
E4			Ponctuel ☐ CCF ☐	
E5			Ponctuel ☐ CCF ☐	
E6			Ponctuel ☐ CCF ☐	
	Épreuve facultative : Langue vivante		Ponctuel oral	
* À préciser, selon les modalités du Centre de Formation				

Le maître d'apprentissage

Signature

Mode d’évaluation : CCF

GRILLES D’EVALUATION NATIONALES

BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE
Épreuve E1 – Conception et organisation de prestations de restauration
Évaluation en ponctuel ET en contrôle en cours de formation

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom/N° de candidat	.....

GRILLE D'ÉVALUATION

Total / 20 :

Appréciation :

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel et de l'entreprise Signature

Compétence CO 1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné

Travail demandé	Indicateurs de performance :	Annexes	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte	☐ Repérage des éléments clés pour une exploitation appropriée des ressources ☐ …					
Élaborer des recettes, des menus, des cartes	☐ Élaboration des recettes, des menus, des cartes : - Choix adapté à la saisonnalité, au concept de restauration, au budget disponible, etc. - Utilisation optimale des produits - Conception et valorisation d'un support commercial (choix du support, utilisation du numérique, etc.) ☐ …					
Représenter graphiquement l'assiette, le plat	☐ Représentation exploitable et cohérente de l'assiette, du plat ☐ …					
Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements	☐ Évaluation des rendements, des grammages de base ☐ Évaluation des coûts ☐ …					
Élaborer les fiches techniques de fabrication	☐ Conception de fiches techniques ☐ …					
Proposer, chiffrer une prestation (y compris une prestation spécifique)	☐ Proposition d'un prix de vente ☐ Cohérence des propositions de prestations par rapport à la demande et au contexte ☐ …					

Justifications

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE
Épreuve E1 – Conception et organisation de prestations de restauration
Évaluation en ponctuel ET en contrôle en cours de formation

Compétence CO 2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition						
Travail demandé	**Indicateurs de performance** *:*	**Annexes**	**MI --**	**MF -**	**MS +**	**TBM ++**
Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition	☐ Optimisation des moyens mis à disposition en tenant compte du développement durable ☐ Respect des consignes, des contraintes et des opportunités ☐ Cohérence de la planification par rapport à la prestation ☐ …					
Répartir les tâches de l'équipe cuisine	☐ Répartition adaptée des tâches au sein de l'équipe tout au long de la production ☐ …					
Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes	☐ Concision, précision des consignes ☐ Points de vigilance identifiés ☐ …					
Justifications						

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Compétence CO 3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée						
Travail demandé	**Indicateurs de performance** *:*	**Annexes**	**MI --**	**MF -**	**MS +**	**TBM ++**
Recenser et quantifier l'ensemble des besoins	☐ Identification précise et quantifiée des produits consommables et non consommables nécessaires ☐ …					
Sélectionner les fournisseurs	☐ Choix adapté et argumenté des fournisseurs ☐ …					
Calculer le coût d'approvisionnement	☐ Prise en compte du stock disponible ☐ Cohérence des calculs d'approvisionnement ☐ …					
Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur	☐ Exactitude des données consignées dans le bon de commande ☐ …					
Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks	☐ Conformité des procédures de réception, de stockage et de mise à jour des stocks ☐ …					
Justifications						

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE
Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine
Contrôle en cours de formation - Situation 1

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat	.....

GRILLE D'ÉVALUATION **Total / 20 :**

Appréciation :

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du formateur de sciences appliquées Signature	Nom du professionnel et de l'entreprise Signature

Compétence P 1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine.					
Travail demandé	**Indicateurs de performance** :	**MI --**	**MF -**	**MS +**	**TBM ++**
Contrôler les denrées	☐ Rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, anomalies repérées et signalées, remédiations effectuées ☐ …				
Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	☐ Application et suivi des protocoles des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ☐ …				
Justifications					
Compétence P 2 : Maîtriser les techniques culinaires					
Gérer les matières premières et les ressources	☐ Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources disponibles ☐ …				
Réaliser des préparations préliminaires	☐ Dextérité et rapidité tout au long de l'activité de production ☐ Respect des procédures de décontamination ☐ …				
Réaliser les éléments constitutifs de la production, d'une mise en place	☐ Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes ☐ …				
Cuisiner des potages	☐ Adaptation aux aléas ☐ Suivi strict des cuissons ☐ Maitrise des techniques professionnelles · *Gestuelle de base* · *Marinades, saumures, fonds, fumets, etc.* · *Sauces, sirops, gelées, jus et coulis (version salée et sucrée)* · *Appareils et crèmes salés* · *Appareils et crèmes sucrés* · *Pâtes* · *Cuissons* · *Décorations et finitions* ☐ Mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits ☐ …				
Cuisiner des entrées					
Cuisiner des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques					
Cuisiner des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs					
Cuisiner des garnitures d'accompagnement					
Cuisiner des desserts de restaurant					
Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire					
Justifications					
Compétence P 3 : Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions.					
Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées	☐ Conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes ☐ …				
Justifications					

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE
Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine
Contrôle en cours de formation - Situation 2

Académie :	**Session 20..**
Centre d'interrogation :	

Nom, prénom du candidat	……

GRILLE D'ÉVALUATION **Total / 20 :**

Appréciation :

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel et de l'entreprise Signature

Compétence P 1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine.					
Travail demandé	**Indicateurs de performance** :	**MI --**	**MF -**	**MS +**	**TBM ++**
Transmettre les informations clefs aux équipes de cuisine et de restaurant	☐ Concision et précision des informations communiquées aux équipes ☐ …				
Mettre en place et maintenir en état le poste de travail	☐ Organisation rationnelle du poste de travail en fonction des tâches tout au long de la production jusqu'au moment du dressage ☐ Réalisation et précision des pesées, des mesures ☐ …				
Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine	☐ Suivi et contrôle effectifs du travail de l'équipe ☐ …				
Justifications					
Compétence P 2 : Maîtriser les techniques culinaires					
Gérer les matières premières et les ressources	☐ Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources disponibles ☐ …				
Réaliser des préparations préliminaires	☐ Dextérité et rapidité tout au long de l'activité de production ☐ Respect des procédures de décontamination ☐ …				
Réaliser les éléments constitutifs de la production, d'une mise en place	☐ Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes ☐ …				
Cuisiner des potages	☐ Respect de la planification des tâches ☐ Adaptation aux aléas ☐ Suivi strict des cuissons ☐ Maitrise des techniques professionnelles - *Préparations préliminaires* - *Gestuelle de base* - *Marinades, saumures, fonds, fumets, etc.* - *Sauces, sirops, gelées, jus et coulis (version salée et sucrée)* - *Appareils et crèmes salés* - *Appareils et crèmes sucrés* - *Pâtes* - *Cuissons* - *Décorations et finitions* ☐ …				
Cuisiner des entrées					
Cuisiner des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques					
Cuisiner des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs					
Cuisiner des garnitures d'accompagnement					
Cuisiner des desserts de restaurant					
Contrôler la qualité organoleptique de la production	☐ Pertinence de l'analyse organoleptique (avec une attention particulière à l'assaisonnement et à l'équilibre des saveurs), rectifications adaptées et rapides ☐ …				
Justifications					
Compétence P 3 : Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions.					
Mettre en place les matériels de dressage	☐ Pertinence du choix des matériels de dressage ☐ Contrôle des matériels de dressage (propreté, qualité globale), ☐ …				
Dresser et mettre en valeur les plats ou les assiettes	☐ Respect des standards (règles d'usages, régularité des portions, harmonie, esthétique globale, etc.) ☐ …				
Envoyer	☐ Respect des temps et des températures, des annonces. ☐ Coordination avec l'équipe de salle ☐ …				
Justifications					

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE
Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine
Contrôle en cours de formation
Grille récapitulative

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat	.....

Appréciation :

S1

Première situation d'évaluation en centre de formation (Coef. 3)

Organisée au cours de la dernière année de formation dans l'établissement de formation

/ 20 points

/60 points

S2

Deuxième situation d'évaluation en centre de formation (Coef. 9)

Organisée au cours de la dernière année de formation dans l'établissement de formation.

/ 20 points

/ 180 points

Note globale proposée au jury

/240 points

Note arrondie au ½ point supérieur

/20 points

BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE
Épreuve E3 – Gestion de l'activité de restauration
Évaluation en ponctuel

Académie

Centre d'interrogation

Session 20..

N° de candidat	.....

GRILLE D'ÉVALUATION

Note / 20

Intitulé du dossier :

Compétence mobilisée au travers du dossier : ☐ **G3** ☐ **G4**

Appréciation sur le profil de compétence du candidat :

Date de l'épreuve	Nom du formateur d'économie et gestion signature	Nom du formateur de sciences appliquées signature	Nom du formateur de spécialité ou du professionnel et signature

Compétence G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle

Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Participer à la mise en œuvre ou à l'amélioration des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	☐ Implication dans la gestion de la qualité et la prévention des risques ☐ Respect des procédures ☐ ...				
Émettre des propositions et s'engager dans une démarche de développement durable	☐ Proposition d'actions pour inscrire l'entreprise dans une démarche de développement durable ☐ …				
S'inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée	☐ Prise en compte des remarques du client et réponse adaptée ☐ Analyse des résultats d'enquêtes de satisfaction clientèle ☐ Proposition d'action pour fidéliser la clientèle et valoriser l'image de l'entreprise ☐ …				

Justifications

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE
Épreuve E3 – Gestion de l'activité de restauration
Évaluation en ponctuel

Compétence G2 : Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe					
Travail demandé	**Indicateurs de performance** *:*	**MI --**	**MF -**	**MS +**	**TBM ++**
Communiquer en interne	☐ Efficacité du message transmis sur le fond et la forme : - *Aptitude au dialogue, à argumenter, à synthétiser et à convaincre.* - *Qualité de l'expression et sens de la relation* - *Dynamisme de la présentation et indépendance par rapport au dossier.* ☐ …				
Travailler en équipe	☐ Pertinence des choix d'actions pour : - *Intégrer et accompagner les nouveaux membres de l'équipe* - *Mobiliser, motiver, valoriser un personnel* - *Prendre en compte les compétences du personnel* - *Gérer des conflits* ☐ …				
Justifications					

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Compétence G3 : Gérer son parcours professionnel					
Travail demandé	**Indicateurs de performance** *:*	**MI --**	**MF -**	**MS +**	**TBM ++**
Analyser son niveau d'employabilité	☐ Pertinence de l'identification des compétences clés ☐ …				
Entreprendre une démarche de recherche d'emploi	☐ Identification des différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet, etc.) ☐ Repérage des différents organismes facilitateurs (service public de l'emploi, agences d'intérim, organisations professionnelles, etc.) ☐ Sélection pertinente des offres d'emploi ☐ Enrichissement du curriculum vitae ☐ Personnalisation de la lettre de motivation ☐ …				
Préparer l'entretien d'embauche	☐ Valorisation des compétences au regard de la définition du poste ☐ …				
Identifier les spécificités de la règlementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires	☐ Repérage pertinent des points clés en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires ☐ …				
Envisager un dispositif de formation continue	☐ Identification d'un dispositif de formation continue approprié ☐ …				
Justifications					

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Compétence G4 : Reprendre ou créer une entreprise					
Travail demandé	**Indicateurs de performance** *:*	**MI --**	**MF -**	**MS +**	**TBM ++**
Appréhender les démarches de création ou de reprise d'entreprise	☐ Identification des démarches à réaliser dans le cadre de la création ou de la reprise d'entreprise ☐ …				
Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales	☐ Décodage des principaux résultats comptables et commerciaux ☐ Estimation du potentiel de l'entreprise au sein du contexte local (ressources humaines, locaux, équipements, etc.) ☐ …				
Élaborer les points clés du projet	☐ Faisabilité et pérennisation du projet ☐ …				
Communiquer sur le démarrage de l'activité	☐ Choix des supports de communication ☐ …				
Justifications					

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Mes notes :

LA FORMATION

La formation alternée entre le CFA et l'entreprise, s'articule autour de 3 pôles :

- **Pôle 1 : la conception et l'organisation de prestations de restauration**

- **Pôle 2 : les préparations et productions de cuisine**

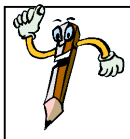
- **Pôle 3 : la gestion de l'activité de restauration**

La formation est axée sur la notion de transversalité entre les 3 pôles. L'approche par les compétences professionnelles prend appui sur les tâches à réaliser, les indicateurs de performance et les savoirs associés (de technologie, de sciences, de gestion et d'arts appliqués). Cette démarche nécessite un travail d'équipe entre les enseignants et les établissements de restauration.

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 1 : Conception et Organisation de prestations de restauration			
L'apprenti(e) devra être capable de :	**En Entreprise***		
CO 1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné	**Non maîtrisé**	**En cours d'acquisition**	**Maîtrisé**
Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte.			
Élaborer des recettes, des menus, des cartes.			
Représenter graphiquement l'assiette, le plat.			
Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements.			
Élaborer les fiches techniques de fabrication.			
Proposer, chiffrer une prestation, (y compris une prestation spécifique).			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.



Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)

<u>Attention</u> : Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.

FORMATION AU CFA

PÔLE 1 : Conception et Organisation de prestations de restauration

Technologie	Sciences	Gestion	Arts appliqués	Savoirs associés	Semestres*			
				CO 1 Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné	**1**	**2**	**3**	**4**
				Les produits :				
				Les critères de sélection par grandes familles de produits				
				Les produits caractéristiques de chaque saison				
				Les principaux produits labellisés et leur localisation géographique				
				Les standards d'usage (grammages et volumes par personne)				
				Les rendements des produits (fiche technique)				
				Les rendements des produits (réalisation FT, ratios)				
				La fixation du prix de vente :				
				Le calcul des coûts intermédiaires : coût d'approvisionnement, coût de production, coût de distribution.				
				Le mode de calcul du coût matière				
				Les pratiques de fixation du prix de vente à partir : du coût matière des plats, du coefficient multiplicateur, du ticket moyen, des concurrents, du positionnement marketing, du prix psychologique client, de la stratégie de l'entreprise, etc.				
				La conception des prestations :				
				Les pratiques culinaires prenant en compte : * la valorisation des produits y compris pour les accords mets-boissons * la connaissance des grands classiques de la gastronomie française et des spécialités régionales * les influences culinaires actuelles				
				Les modalités d'élaboration des propositions de menus, de cartes : * le cadre réglementaire * les obligations en matière d'informations et de communications à la clientèle, (risques allergènes, origine des produits, etc.). * l'équilibre alimentaire et la cohérence des propositions. * les approches commerciales et tarifaires (plats du jour, suppléments, etc…)				
				L'exploitation de logiciels d'aide à l'élaboration des prestations				
				La conception de fiches techniques de fabrication.				
				La représentation graphique d'un met dans une assiette, d'un plat				

(*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 1 : Conception et Organisation de prestations de restauration

L'apprenti(e) devra être capable de :	En Entreprise*		
CO 2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition	**Non maîtrisé**	**En cours d'acquisition**	**Maîtrisé**
Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition.			
Répartir les tâches de l'équipe cuisine.			
Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes.			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 1	
- Fiches produits. Fiches techniques, photographies - Croquis de dressage - Fiches de stocks - Liste des matières premières à disposition, état des stocks - Documents d'approvisionnement et commerciaux - Mercuriales - Descriptifs produits - Catalogues fournisseurs - Documents de planification	- Répertoire personnel de techniques professionnelles - Fiches de poste, planning de travail du personnel, planning des tâches - État des réservations, documents de prévisions d'activités - Revues professionnelles et culturelles, ouvrages professionnels - Documents réglementaires - Autres : procédures, consignes, protocoles - Dictionnaires - Logiciels de gestion professionnels

CO 3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée	**Non maîtrisé**	**En cours d'acquisition**	**Maîtrisé**
Recenser et quantifier l'ensemble des besoins.			
Sélectionner les fournisseurs.			
Calculer le coût d'approvisionnement.			
Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur.			
Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks.			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)

Attention : *Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.*

FORMATION AU CFA

PÔLE 1 : Conception et Organisation de prestations de restauration

Savoirs associés					Semestres*			
				CO 2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition	**1**	**2**	**3**	**4**
Technologie	*Sciences*	*Gestion*	*Arts appliqués*					
				Les modes d'organisation dans le cadre d'une prestation de cuisine :				
				Les productions directes et différées : exemples de pratiques de liaison froide et chaude en restauration privilégiant les savoir-faire culinaires. Les éléments de justification d'un type de production par rapport à un contexte donné.				
				Les risques de bio-contaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge, etc. Les aspects réglementaires : * l'organisation dans le temps et l'espace. * les principaux points de vigilance en matière d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. * les actions préventives et correctives en lien avec la réglementation.				
				L'optimisation de la planification :				
				Les éléments d'optimisation : * le facteur temps, * les ressources humaines, * les moyens mis en œuvre (matériels, matériaux, etc.)				
				La conception des supports d'organisation :				
				La conception d'un document type de planification				

(*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

				CO 3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée	**1**	**2**	**3**	**4**
Technologie	*Sciences*	*Gestion*	*Arts appliqués*					
				Les fournisseurs :				
				Les circuits d'approvisionnement Le choix d'une stratégie d'approvisionnement Les documents commerciaux				
				La gestion des stocks et des approvisionnements :				
				Les procédures : * de gestion des stocks * de sélection des fournisseurs * de passation de commandes Les actions de remédiation face aux principaux aléas				
				L'inventaire, outil de gestion				
				La réception et le stockage des produits : protocoles et aspects réglementaires				
				Le déstockage et la distribution aux services : protocoles et aspects réglementaires				

(*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 2 : Préparations et productions de cuisine			
L'apprenti(e) devra être capable de :	**En Entreprise***		
P1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité cuisine	**Non maîtrisé**	**En cours d'acquisition**	**Maîtrisé**
Transmettre les informations clefs aux équipes de cuisine et de restaurant			
Contrôler les denrées			
Mettre en place et maintenir en état le poste de travail			
Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine			
Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

P2 : Maitriser les techniques culinaires	**Non maîtrisé**	**En cours d'acquisition**	**Maîtrisé**
Gérer les matières premières et les ressources			
Réaliser des préparations préliminaires			
Réaliser les éléments constitutifs de la production, d'une mise en place			
Cuisiner : - Des potages - Des entrées - Des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques - Des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs - Des garnitures d'accompagnement - Des desserts de restaurant			
Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire			
Contrôler la qualité organoleptique de la production			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)

<u>Attention</u> : Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.

FORMATION AU CFA

PÔLE 2 : Préparations et productions de cuisine

Savoirs associés					Semestres*			
				P1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité cuisine	**1**	**2**	**3**	**4**
Technologie	*Sciences*	*Gestion*	*Arts appliqués*					
				Organisation du poste de travail :				
				Mise en place du poste de travail (matériels, etc.) Réception et contrôle des denrées nécessaires à la production				
				Les procédures de contrôle en hygiène, sécurité, ergonomie :				
				L'identification de pratiques en établissements de restauration Les actions préventives et/ou correctives à mener dans le cas de situations à risques.				
				Les pratiques de contrôle et d'autocontrôle tout au long de l'activité (méthode et procédures professionnelles mises en place dans le cadre des contrôles et autocontrôles) Les outils et méthodes d'analyse des risques				

(*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

				P2 : Maitriser les techniques culinaires	**1**	**2**	**3**	**4**
Technologie	*Sciences*	*Gestion*	*Arts appliqués*					
				De la cuisine classique à la cuisine contemporaine :				
				Les pratiques de cuisine, plats et chefs emblématiques dans l'histoire de la cuisine (du XXème siècle à nos jours) Les techniques culinaires de valorisation des principaux produits : denrées d'origine animale, denrées d'origine végétale				
				Les constituants de la matière vivante :				
				Les phénomènes de transformation des principaux constituants de la matière vivante au contact : * de l'eau * de l'air * du sel * du sucre * de l'alcool * d'enzymes * d'une modification du pH * de la température Les phénomènes d'échange entre les principaux constituants de la matière vivante				
				Les phénomènes de déstabilisation : * les altérations physiques, chimiques et microbiologiques * les incidences nutritionnelles et organoleptiques La stabilisation des préparations par : * la maitrise des changements de l'eau * la maitrise des températures * la maitrise des mélanges * la maitrise du pH * la maitrise de l'oxygène de l'air				
				Les applications en production culinaire				
				L'analyse organoleptique :				
				Les éléments d'analyse et de contrôle d'une production Les principales actions correctives face aux aléas				

(*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 2 : Préparations et productions de cuisine			
L'apprenti(e) devra être capable de :	**En Entreprise***		
P3 : Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions	**Non maîtrisé**	**En cours d'acquisition**	**Maîtrisé**
Mettre en place les matériels de dressage			
Dresser et mettre en valeur les plats ou les assiettes			
Envoyer			
Contrôler la conservation et les conditionnements des denrées			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 2	
- Fiches produits - Fiches techniques, photographie, croquis de dressage - Fiches de poste, planning de travail personnel, planning de production - Fiches et outils d'autocontrôles - Documents de traçabilité - Fiches de contrôle à réception - Bons de restaurant	- Fiches de consignes aux équipes - Répertoire personnel de techniques professionnelles - Procédures, consignes, protocoles - Notices d'utilisation des équipements, matériels, fournitures - Plan de maitrise sanitaire ou équivalent, document unique - Ouvrages culinaires

Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)

FORMATION AU CFA

PÔLE 2 : Préparations et productions de cuisine								
Savoirs associés					**Semestres***			
P3 : Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions					**1**	**2**	**3**	**4**
Technologie	*Sciences*	*Gestion*	*Arts appliqués*					
				Les aspects réglementaires :				
				Les contrôles et les autocontrôles au moment du dressage et en fin de production (plats témoins, étiquetages), et leurs justifications				
				Le conditionnement et la conservation : * réglementation * documents liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire * pratiques professionnelles caractéristiques				
				La mise en valeur par le dressage :				
				Les enjeux du dressage				
				La diversité des matériels de dressage Les critères de choix du support de dressage				
				Les standards et les tendances de dressage				
				L'approche artistique				

(*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 3 : Gestion de l'activité de restauration			
L'apprenti(e) devra être capable de :	**En Entreprise***		
G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle	**Non maîtrisé**	**En cours d'acquisition**	**Maîtrisé**
Participer à la mise en œuvre et à l'amélioration des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie			
Émettre des propositions et s'engager dans une démarche de développement durable			
S'inscrire dans une démarche de satisfaction clientèle immédiate et différée			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

G2 : Participer à l'animation de personnel(s) au sein de l'équipe	**Non maîtrisé**	**En cours d'acquisition**	**Maîtrisé**
Communiquer en interne			
Travailler en équipe			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)

<u>Attention</u> : Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.

FORMATION AU CFA

PÔLE 3 : Gestion de l'activité de restauration

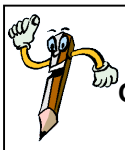
Technologie	Sciences	Gestion	Arts appliqués	Savoirs associés	Semestres*			
				G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle	**1**	**2**	**3**	**4**
				La démarche qualité :				
				Les enjeux Les objectifs Les modalités (normes, labels, etc.) Les organismes de certification et de contrôle				
				La qualité en matière d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de santé publique :				
				La réglementation applicable en restauration L'analyse des risques et les mesures correctives Les organismes de contrôle Les principales recommandations de santé publique (équilibre alimentaire, addictions, allergies, etc.) Le diagnostic de pratiques en entreprise de restauration				
				La qualité en matière de développement durable : ouvertures aux préoccupations économiques, environnementales et sociales :				
				La réglementation et les recommandations applicables en restauration Le diagnostic de pratiques en entreprise de restauration en faveur du développement durable La proposition d'actions en lien avec le contexte local				
				La qualité en matière de satisfaction clientèle :				
				L'analyse des pratiques en entreprise de restauration en faveur de la clientèle. (Guides, questionnaires de satisfaction, forums, avis consommateurs, etc.) La synthèse des commentaires et les propositions d'améliorations				
				G2 : Participer à l'animation de personnel(s) au sein de l'équipe	**1**	**2**	**3**	**4**
				La gestion d'un personnel, d'une équipe :				
				La communication interne : * enjeux * facteurs d'efficacité				
				L'accueil et l'intégration du personnel au sein de l'entreprise				
				Les techniques d'animation de l'équipe				
				Le suivi de l'activité du personnel : * enjeux * contrôles qualitatif et quantitatif * notion de productivité				
				La motivation et la valorisation du personnel : * enjeux * moyens				
				L'évaluation et le développement des compétences (la formation interne, le tutorat, la veille technologique, etc.)				
				Le rôle des représentants du personnel				
				Les principaux types de conflits individuels et collectifs et leurs modes de résolution				
				L'aménagement du temps de travail :				
				La gestion des plannings				
				La gestion de l'absentéisme * les conséquences pour l'entreprise * les mesures de préventions possibles				

(*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 3 : Gestion de l'activité de restauration			
L'apprenti(e) devra être capable de :	**En Entreprise***		
G3 : Gérer son parcours professionnel	**Non maîtrisé**	**En cours d'acquisition**	**Maîtrisé**
Analyser son niveau d'employabilité			
Entreprendre une démarche de recherche d'emploi			
Préparer l'entretien d'embauche			
Identifier les spécificités de la réglementation en matière de contrat de travail, convention collective, affichage et mise à disposition des documents obligatoires			
Envisager un dispositif de formation continu			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.



Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)

<u>Attention</u> : Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.

FORMATION AU CFA

PÔLE 3 : Gestion de l'activité de restauration								
Savoirs associés					**Semestres***			
				G3 : Gérer son parcours professionnel	**1**	**2**	**3**	**4**
Technologie	*Sciences*	*Gestion*	*Arts appliqués*					
				Les démarches de recherche d'emploi :				
				Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi				
				L'analyse et la sélection des offres d'emploi				
				La construction du parcours professionnel :				
				Les éléments d'employabilité : * auto analyse * mise en valeur des compétences acquises * mise en adéquation avec le marché du travail				
				Le curriculum vitae et la lettre de motivation : les éléments de valorisation				
				La négociation lors de l'entretien d'embauche, de l'entretien professionnel				
				L'insertion dans l'entreprise :				
				La mise à jour des dispositions en matière de législation des contrats de travail : * les spécificités des contrats de travail en vigueur (CDD, CDI, saisonnier, extra, contrats aidés, etc.) * La rupture du contrat de travail				
				Les spécificités des conventions collectives de la filière professionnelle				
				L'affichage obligatoire légal et conventionnel (règlement intérieur, horaires, etc.) La mise à disposition des documents obligatoires (convention collective, document unique, etc.)				
				La formation tout au long de la vie :				
				Les enjeux Les droits et obligations pour le salarié et l'employeur Les dispositifs existants				

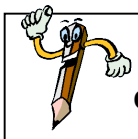
(*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

FORMATION EN ENTREPRISE

PÔLE 3 : Gestion de l'activité de restauration			
L'apprenti(e) devra être capable de :	**En Entreprise***		
G4 : Reprendre ou créer une entreprise	**Non maîtrisé**	**En cours d'acquisition**	**Maîtrisé**
Appréhender les démarches de création ou de reprise d'entreprise			
Analyser les principales données comptables, administratives et commerciales			
Établir les points clés du projet			
Communiquer sur le démarrage de l'activité			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Non maîtrisé, En cours d'acquisition, Maîtrisé), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante.

Ressources à disposition pour l'ensemble du pôle 3	
- Documents comptables, administratifs et commerciaux - Livret d'accueil - Règlement intérieur - Indicateurs d'activité - Journaux, revues, offres d'emploi - Passeport professionnel ou livret de compétences	- Chartes qualités d'entreprises - Enquêtes qualité (guides gastronomiques, questionnaires, forums, etc.) - Documents de gestion du personnel - Convention collective - Règlements et préconisations en vigueur - Technologie de l'information et de la communication (logiciels de gestion)



Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti(e)

<u>Attention</u> : Recueillez régulièrement les informations nécessaires à la constitution du dossier professionnel comptant pour l'examen final.

FORMATION AU CFA

PÔLE 3 : Gestion de l'activité de restauration

Technologie	Sciences	Gestion	Arts appliqués	Savoirs associés	Semestres* 1	2	3	4
				G4 : Reprendre ou créer une entreprise				
				L'environnement :				
				Le marché de la restauration aux niveaux national et local : * La place du secteur professionnel dans l'économie * Les principaux indicateurs concernant le secteur professionnel (offre et demande, évolution du marché, la place du marché de la restauration privilégiant les savoir-faire gastronomiques, etc.) * Les organisations professionnelles patronales et syndicales				
				L'analyse du contexte :				
				L'analyse du marché potentiel : estimation quantitative et qualitative du marché (zone de chalandise, comportements, attentes de la clientèle, habitudes de consommation, principes de segmentation de la clientèle, etc.) L'analyse de la concurrence L'analyse des opportunités et des facteurs de risques pour le projet d'entreprise				
				Le projet :				
				Sa définition Ses différentes phases de concrétisation				
				La définition et la justification du positionnement retenu et de la politique commerciale de l'entreprise (produits, prix, distribution, communication)				
				L'analyse économique du projet :				
				Les points de vigilance dans les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux existants : * évolution du chiffre d'affaires et du résultat * évolution des couts et des marges * seuil de rentabilité * calcul des principaux ratios * structure et analyse des ventes				
				Les besoins en ressources humaines (profils, compétences, etc.)				
				L'état des lieux des locaux et équipements, les investissements matériels				
				La constitution d'un budget simplifié L'imposition de l'activité de l'entreprise : le mécanisme de la TVA, l'imposition des bénéfices				
				Les démarches administratives :				
				Les démarches de création ou de reprise d'entreprise : * le statut du chef d'entreprise * le choix du statut juridique				
				Les baux commerciaux : formes et obligations Le fonds de commerce : clientèle, local, matériels, équipements				
				La réglementation spécifique au secteur d'activité :				
				Les formalités de création d'entreprise dans le secteur des métiers de l'industrie hôtelière (permis d'exploitation, formation hygiène et sécurité alimentaire, licence, etc.)				
				La promotion de l'entreprise :				
				La communication média et hors média Le développement et la fidélisation de la clientèle				

(*) Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

LES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Préparations préliminaires

TECHNIQUES de transformation d'un produit brut en un produit propre (*AVEC VARIANTES PRODUITS)*	
Habiller un poisson plat	• Turbot, barbue, Saint-Pierre, flétan
Habiller une volaille effilée **Habiller un gibier à plumes**	• Poulet, pintadeau, pigeon, canard, caille
Préparer des abats de boucherie	• Rognon, ris, cervelle, cœur, foie…
Préparer un céphalopode	• Calamar, seiche, poulpe
Préparer un crustacé	• Crabe (laver, brosser) • Écrevisse (châtrer), • Préparer un homard, une langouste
Ouvrir à cru des coquillages, d'autres fruits de mer	• Coquille Saint-Jacques, palourdes, des amandes, … • Oursins, violets…

AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION : **Préparer un plateau de fruits de mer**

Gestuelles de base (tailles, découpes, liaisons, divers apprêts, etc.)

TECHNIQUES : Famille des tailles, découpes et désossages… (*AVEC VARIANTES PRODUITS)*	
Hacher au couteau un tartare	• Viande, poisson, légumes
Tourner des artichauts **Tourner une tête de champignon**	• Légumes (artichaut, champignons de Paris)
Détailler des pièces entières de poisson Détailler un tronçon, une darne, une tranche	• Pièces entières de poisson rond et plat, tronçons de homard, queue de lotte
Détailler des pièces entières de viande Détailler une côte	• Pièce entière de viande avec os (bœuf, agneau, porc, veau, mutton-shop, baron, rouelles, selle)
Découper des pièces entières de gibiers et découpes spécifiques	• Pièces entières de volaille : lapin, volaille, lièvre, faisan
Désosser à cru une pièce de viande, de volaille Manchonner une côte, un carré Désosser une cuisse de volaille	• Pièce de viande (côte) • Agneau, veau, porc • Pièce de volaille : volaille (cuisse), lapin (râble), aileron de volaille, caille, pigeon
Désosser des pièces entières	• Agneau : carré, selle, épaule • Lapin : râble • Volailles entières (pour ballotine, galantine…) • Carré de bœuf, poitrine de veau
Détailler des pièces de viande Détailler de la poitrine salée ou fumée Détailler en morceaux des viandes	• Viande : agneau, bœuf, veau, porc…
Découper des steaks, des pavés, des escalopes Détailler des noisettes, des tournedos	• Bœuf (steack, pavé, tournedos, chateaubriand) • Agneau (médaillons) • Veau (médaillons, escalopes, grenadins) carpaccio • Paupiettes
Détailler des pièces de poisson rond et plat Tailler des pavés, des dos, des escalopes, des goujonnettes	• Poisson rond, plat • Carpaccio • Paupiette
Lever des filets de poissons ronds et plats	• Rouget, saumon, loup • Barbue, turbot, daurade, St pierre, lotte…
Désarêter un poisson plat entier	• Poisson plat (façon « Colbert », poisson farci, poisson soufflé)

AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION :

- Préparations spécifiques : rillettes (de poisson, de viande)
- Ouvrir en portefeuilles, crapaudines, griller
- Désosser (« couler ») un gigot d'agneau,
- Fendre ½ agneau, ½ porc
- Tailler à l'os, jambon à la griffe
- Tailler saumon fumé

TECHNIQUES : Famille des apprêts *(AVEC VARIANTES PRODUITS)*		*AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*
Décortiquer des crustacés crus/cuits	• Écrevisses, langoustines, langoustes, homards	- Trousser un crustacé
Dénerver	• Pièce de viande, de volaille • Filet de poisson, « foie gras » • Pattes de volaille ou gibier	
Farcir	• Légumes, fruits • Portion : - jambonnette de volaille, paupiette, crépinette - filet de poisson • Pièce entière : - poisson rond portion, poisson plat (poisson farci, poisson soufflé, filet de poisson) - mollusque : calamar - volaille : galantine, ballotine - râble - carré, selle - poitrine de veau, lapin • Portion : pâtes fraîches (ravioles, cannellonis …)	- Farcir sous la peau - Farcir un sushi, maki - Contiser une volaille - Embosser, operculer
Ficeler	• Ficeler en melon (pièce d'agneau, de volaille)	
Monter une préparation spécifique	• Poissons, crustacés, coquillages (coquille Saint Jacques) • Légumes • Papillote • Brochette	- Monter un samossa - Monter une pastilla - Monter une chartreuse - Pressé, marbré (légumes, foie gras…)
Monter une pièce en croûte (base pâte feuilletée) Pièce viande, volaille, gibier, poisson	• Pâte à sel, d'argile, pâte à pain, • Envelopper de feuille de brick, pâte à filo	- Luter (une cocotte)
Piquer, larder Viande, volaille, gibier, poisson	• Larder avec légumes, chorizo...	- Barder façon écailles, «tressage»
Plier des filets de poisson Plier en lavallière, plier en tresse	• Tresse, lavallière, cylindre, tournedos	- Plier en tubes (sous papier film)

TECHNIQUES : Famille des liaisons *(AVEC VARIANTES PRODUITS)*		*AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*
Lier à l'amidon Lier à la farine Lier à la fécule de pommes de terre Lier à l'amidon de maïs	• Farine torréfiée (sauce tomate, sauces de ragoûts et veloutés) • Fécule de pommes de terre (sauces brunes) • Maïzena (sauces blanches) • Crème de riz (bisques, potages) • Autres liaisons amidon (tapioca, poudre fruits secs, mie de pain)	
Lier aux purées de légumes ou de fruits	• Fruits (amylacés) • Pulpe fine de tomate, oignon, champignon…	
Lier aux protéines	• Sang • Corail (Saint-Jacques, oursin, …) • Foie (foie gras, foie de rouget, foie de volaille, ...) • Encre • Œufs • Pieds, couenne, arêtes	- Lier à la sauce hollandaise, béarnaise, à la sauce aïoli - Lier au fromage
Lier aux matières grasses (par émulsion)	• Matière grasse : beurre, crème • Huile • Beurre de cacao	
Lier aux additifs (épaississants – gélifiants)	• Gelée • Bavarois, mousse	- Espumas, gelée pour fonds de plat - Sphérification - Additifs pour gel non thermo-réversible : Gomme gellane, Agar-agar, Carraghénane, Alginate, Xanthane - Pectine jaune
Foisonner	• Blanc en neige • Crème fouettée • Bouillon, écume • Espumas, cappuccino • Milk Shake	

Marinades, saumures, fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces

TECHNIQUES : Famille des marinades et saumures (*AVEC VARIANTES PRODUITS*)		*AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*
Marinade crue	• Viande, volaille, gibier (pour civet, estouffade, daube…) • Poisson (pour pochouse, matelote…)	- Marinade pour tandoori, curry - Marinade à sec (aux épices, …) - Marinade à l'asiatique
Marinade cuite	• Pièce de viande de boucherie, venaison • Façon escabèche, légumes, autres poissons	
Saumure, salage à sec	• Poisson (saumon pour gravlax) • Saumure sèche • Viande, poisson, volaille, foie gras, charcuterie… • Saumure liquide • Citron, chou, jambon à l'os	- Macération dans le sucre des fruits (pour confiture), chutney - Confire au sucre - Confire à l'alcool - Confire à la graisse

TECHNIQUES : Famille des fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces (*AVEC VARIANTES PRODUITS*)		*AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*
Fonds brun lié	• Veau, gibier (poivrade) • Canard • Agneau	- Espagnole ou ½ glace, chaud-froid
Fumets	• Poisson (base vin rouge, base vin blanc) • Fumet crustacés, soupe, marmite	- Chaud-froid
Glace	• Viande, volaille, poisson, crustacé fruits, légumes	- Essence, miroir
Marmite **Gelée**	• Bœuf, volaille, poisson, crustacé, gibier	- Consommé lié (type Germiny) - Royale, chaud-froid
Court-bouillon **Nage** Éléments liquides, divers, épices et aromates	• Légumes, viandes, abats, poissons, volailles	- Matelote traditionnelle
Blancs de cuisson	• Légumes (artichauts, cardons, salsifis, blettes)	- Cuire dans un blanc des abats

Sauces, gelées, jus et coulis (version salée)

TECHNIQUES (*AVEC VARIANTES PRODUITS*)	
Sauces émulsionnées chaudes dérivées	• Montée à l'huile • Sabayon • Beurre monté • Utilisation d'émulsifiants
Sauces brunes	• Viandes, volailles • Sucrées, salées, collées
Sauces rouges Sauce tomate	• Sauces tomates dérivées (aromatisées) • Coupées sauces brunes
Sauce à base de crustacés	• Américaine et dérivés
Gelées	• Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, … • Gels irréversibles (base agar-agar, pectine)
Jus	• Viande rouge et blanche • Volaille (poulet, …) • Poisson, légume, émulsion.
Coulis de légumes	• Légumes : tomates, asperges, olives, avocats, pistou, raifort • Herbes : menthe, basilic
Crème de …	• Légumes : ail, fenouil, asperge, ciboulette… • Mousseuse, siphonnée

AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION : **Emulsion siphonnée**

Sirops, sauces, gelées, jus et coulis (version sucrée)

TECHNIQUES *(AVEC VARIANTES PRODUITS)*	
Sirop Sirop léger pour tremper Sirop pour puncher Sirop pour pocher	• Variantes de sucre • Épices, aromates, condiments • Parfums
Sauce gastrique	• Glaçage, dérivés, crémée, beurrée
Sauce / crème anglaise dérivées	• Bavaroise, mousse, mix à glace, crème au beurre, crémeux, ganache…
Gelées	• Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, gels irréversibles …
Jus	• Fruits, légumes, herbes, émulsions

AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION : Glaçage, gelée décor, sucres cuits, confitures, granités, sorbets

Appareils et crèmes salés (farces, beurres composés, appareils divers, mousses…)

TECHNIQUES *(AVEC VARIANTES PRODUITS)*	
Farces Farce à gratin	• Volaille • Abattis (foie de volaille) • Corail
Farce mousseline	• Veau, volaille • Crustacé, poisson
Farce à la panade (quenelles, godiveau, …)	• Quenelles • Godiveau • Boudin blanc • Mousse de foie, de jambon
Purées – dérivées Appareil à pommes macaire Appareil à gnocchi de pommes de terre Appareil à pomme Dauphine	• Dauphine, • Gnocchi, • Duchesse
Appareils à soufflé	• Appareil à soufflé salé sur base sauce Mornay, farce mousseline,
Appareils liés à l'amidon	• Variantes de féculents : pommes de terre, riz, semoule, polenta, gnocchi • Autres féculents • Pois chiche, épeautre
Mousses	• Version salée (base légumes, foie gras, fromage, …) • Émulsifiants, agar agar

AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION : Farce pour terrine, pâté, galantine

Appareils et crèmes sucrés (appareils divers, mousses, crèmes…)

TECHNIQUES *(AVEC VARIANTES PRODUITS)*		*AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*
Appareils liés à l'amidon	• Version sucrée • Variantes de liquide : lait, crème, jus, … • Variantes de féculents : riz, semoule, polenta, risotto	
Appareils à soufflé	• Appareil à soufflé • Sucre base crème pâtissière	- Appareil à soufflé - (sans farine)
Mousses Mousse froide base pâte à bombe légère Mousse froide base crème anglaise Mousse à base de meringue	• Version salée (Base légumes, foie gras, fromage, …) • Version sucrée • Soufflé glacé • Mousse chaude	
Crèmes pâtissières dérivées (crème chiboust, …)	• Autres texturants : gélatine, beurre, beurre de cacao, chocolat, … • Allégeant : crème fouettée, meringue italienne, crème catalane, incorporation de gaz, …	- <u>Appareil à soufflé chaud :</u> appareil à gratin base crème pâtissière
Crème fouettée et dérivés (salés et sucrés) Crème Chantilly	• Crème avec additifs	- Crème Pana cota pour entremets - Espuma, écumes - Milk Shake
Crèmes d'amande dérivées	• Frangipane, petits fours, verrine	
Sabayon et pâte à bombe		
Crème au beurre à …	• Sirop • Crème au beurre à base de crème anglaise, à base de meringue italienne	
Crème ganache	• Variantes autres liquides	

Pâtes (versions salées et sucrées)

TECHNIQUES *(AVEC VARIANTES PRODUITS)*		*AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*
Appareils à fours secs : crémés, mélangés	• Pâte à cigarette • Pâte à tuile • Pâte à décor • Version sucrée, salée • Croustillants (crèmes, miel)	
Nougatine ou croquante	• Fruits secs (amandes, noisettes …) • Autres produits et produits (fondant, glucose)	
Pâte molle Pâte à choux	• Version salée/version sucrée • Parfumées, autres • Matières grasses	- Pâte à choux pour friture (appareil à beignet soufflé : pets de nonne, beignet, pignatelli…) - Panade, - Gaufres - Gnocchi
Pâtes levées (fermentées) Pâte à savarin Pâte à brioche	• Version salée, sucrée • Pizza, pain, baba, brioche, pain de mie, croissant	- Base friture - Kouign-amann
Pâtes levées (non fermentées) Pâte à cakes Pâte à madeleine	• Version salée • Version sucrée • Pain d'épices • Marbré, • 4/4	
Pâtes à pâtes fraîches Pâte à nouilles	• Version salée • Version sucrée • Raviole • Base semoule • Spätzles	
Pâtes battues Pâte à biscuit	• Savoie, amandes, cuillère	
Meringues Meringue française, italienne, meringue cuite	• Macarons	- Autres appareils meringués : Russe, Succès, Progrès, dacquois
Pâte à crêpes	• Blinis, pancake, cannelés	
Pâte à frire	• Tempura, autre tendances	

Cuissons

TECHNIQUES *(AVEC VARIANTES PRODUITS)*		*AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*
Cuire par contact Sauter Griller, marquer au grill Sauter paner Sauter meunière Brûler des demi-oignons Sauter- déglacer Rissoler (pommes sautées à cru) Sauter des omelettes (plates, roulées) Cuire des œufs brouillés	• Cuire au wok • Cuire au maigre • Plancha	
Cuire en atmosphère **- sèche** Rôtir	• Robe des champs • Duchesse • Cuire à blanc	- Rôtir un abat, un gibier - Fumer à chaud / fumer à froid - Cuire un gratin Bayaldi
- humide	• Sous-vide • Cuire à l'étouffée • Cuire en croûte de sel • Cuire sous pression	

Cuissons (suite)

TECHNIQUES *(AVEC VARIANTES PRODUITS)*		*AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*
Cuire par immersion départ à chaud	• Pocher à froid à chaud • Court bouillon, nage • Cuire œuf poché • Cuire à court mouillement • Confire sirop • Cuire dans un blanc	
Cuire par immersion dans une matière grasse Frire	• Frire avec enrobage	
Cuire par rayonnement	• Glacer, gratiner, cuire à la broche	
Cuire par combinaison (double cuissons)		
Par rayonnement + atmosphère sèche		
Contact surface solide + immersion : braiser à brun Braiser à blanc, ragoût de légumes		- Lièvre à la royale - Effilochée de paleron - Matelote - Salmis
Contact solide + atmosphère humide : poêler	• Barigoule	
Cuire des pommes de terre spécifiques	• Anna, maxime, paillasson, soufflé	
Cuire à « basse température » Cuire sous-vide Braiser, ragoût à brun / à blanc, pocher, etc. Confire un légume, une viande, une volaille, etc. Confire au sucre ou à l'alcool		- Cuire à « juste température »
Cocter Mariner (acide, alcool) Macérer (sel, sucre)		

Décorations et finitions

TECHNIQUES *(AVEC VARIANTES PRODUITS)*		*AUTRES TECHNIQUES ou PREPARATION*
Décorer sur pièce entière Lustrer Napper Masquer Glacer	• Laquer • Chaud-froiter • Bordures d'entremets • Biscuit imprimé, rayé… • Technique d'impression sur gelée (base transparent) • Fonds d'assiette, de plat	
Décorer des supports Technique d'écriture au cornet Décorer des fonds d'assiette, de plat		
Façonner à la cuillère des petits décors à base de : - Pâtes - Légumes, herbes, fruits, fleurs, charcuterie (séchés, cristallisés, poudre) - Décors à base de sucre (sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé, pastillage, …) Décors à base de sucre cuit (caramel, sucre filé, sucre bullé) - Meringue, chocolat (couverture non précristallisée)	• Pâte à nouille frite, pâte à choux frite, feuille de brick, pâte à filo, pain de mie • Duchesse… • Herbes	- Décor à base de pâte d'amande - Décors à base de chocolat (couverture pré-cristallisée) : boucles, tubes (grillagés ou non), vagues, nœuds rayés, copeaux - Décor à la glace royale - Décor à base de sucre
Sculpter Canneler, historier	• Sculpter des fleurs de légumes	

Mes notes :

Document rédigé par :

- *CFA de l'Hôtellerie Restauration de Colmar*
- *CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch*

Contenu du document validé par l'inspecteur de l'Éducation Nationale responsable du diplôme :

- *Madame Ginette KIRCHMEYER, IEN Économie Gestion*

Liste des participants à l'élaboration :

- *M. Luc EHRHART, Conseiller de l'Enseignement Technologique*
- *M. Bernard SCHAHL, Conseiller de l'Enseignement Technologique*

- *Mme Martine PARREND, Directrice pédagogique, CEFPPA Adrien ZELLER – Illkirch*
- *M. Olivier YNARD, coordonnateur pédagogique, CFA de l'Hôtellerie Restauration de Colmar*
- *M. Christophe WEBER, Chef de travaux, CEFPPA Adrien ZELLER –Illkirch*
- *M. Patrick COUTHERUT, Coordonnateur de l'enseignement Professionnel, CFA de l'Hôtellerie Restauration de Colmar*

Formateurs – CFA de l'Hôtellerie Restauration de Colmar

- *Mme Laurence HOUEL, formatrice de cuisine,*
- *Mme Valérie QUIQUEREZ, formatrice en Sciences Appliquées,*
- *M. Denis SCHMITT, formateur en Gestion,*

Formateurs - CEFPPA Adrien ZELLER –Illkirch

- *M. André BAMBERGER, formateur de gestion,*
- *M. Laurent PREVOST, formateur en Sciences Appliquées,*
- *M. Cosme QUIOT, formateur de droit,*
- *M Denis DURR, formateur de cuisine*

Informations diverses