

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكوين والتعليم المهنيين

Ministère de la Formation et de l'enseignement
Professionnels

Institut National
de la
Formation Professionnelle



المعهد الوطني
للتكوين المهني

PROGRAMME D'ETUDES

Hôtellerie/ option : Cuisine

Code N° HTO0714

Comité d'homologation
Visa N° HTO 02/07/08

BTS

NIVEAU V

2009

Présentation du programme.

Le programme de BTS cuisine s'inscrit dans les orientations du ministère de l'enseignement et de la formation professionnelle.

Il a été conçu suivant selon la nouvelle approche d'élaboration des programmes de formation, l'approche par compétence qui tient compte des besoins en formation et des situations de travail.

Le programme comprend les compétences minimales que le stagiaire doit acquérir pour obtenir son diplôme. Ce programme doit servir de référence pour la planification de la formation.

La durée du programme est de 3060 heures ; de ce nombre 2448 heures sont consacrés à la formation en établissement et 612 heures au stage pratique en milieu professionnelle.

L'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise des tâches du métier et de 1782 heures et de 666 heures pour l'acquisition de compétences complémentaire au métier le programme est divisé en 31 modules dont la durée varie de 34 à 272 heures.

Information sur le métier :

Informé le stagiaire sur le marché du travail, milieux de travail, perspectives d'emploi, rémunération, possibilité d'avancement.

Informé le stagiaire sur la nature et les exigences de l'emploi fonction du travail, des conditions de travail, du droit et responsabilités des BTS cuisine.

Synthèse du programme

Spécialité : Hôtellerie/ option : Cuisine
Diplôme : Brevet de Technicien Supérieur
Durée de la formation : 30 mois (3060 heures)

Code	Intitulé du module	Durée en heure
MQ-1	Préparations fondamentales	102
MQ-2	Techniques de cuisson	68
MQ-3	Equipement de cuisine et outillage	68
MQ-4	Mise en place et service	68
MQ-5	Potages, hors d'œuvres chauds et froid	68
MQ-6	Viandes Volailles et gibiers	272
MQ-7	Œufs	68
MQ-8	Poissons, mollusques et crustacés	98
MQ-9	Garnitures d'accompagnement	68
MQ-10	Les pâtes de base et Les crèmes de base	102
MQ-11	Les desserts	102
MQ-12	Présentation de Pâtisserie et de Dessert à l'assiette	68
MQ-13	Décorations culinaires	68
MQ-14	Soupe et chorba	34
MQ-15	Les plats traditionnels à base de légumes	34
MQ-16	Les plats traditionnels à base de viandes et volailles	34
MQ -17	Les plats traditionnels à base de poissons, crustacés et mollusque	34
MQ -18	Les desserts, gâteaux traditionnels et confitures	34
MQ -19	La gestion des approvisionnements	98
MQ-20	La gestion des stocks	98
MQ-21	La gestion du personnel	98
MQ-22	Conception de menus	98
MQ-23	La cuisine diététique	98
MQ -24	Législation en milieu hôtelier	34
MQ-25	Sécurité et premiers soins	34
MC-1	Hygiène, sécurité et environnement	102
MC-2	Technologie alimentaire	102
MC-3	Informatique	68
MC-4	Dessin et esthétique	68
MC-5	Communication	68
MC-6	Histoire de la cuisine universelle et Algérienne	92
Total		2448

Fiche de présentation du module qualifiant MQ 1-1

Intituler du module : Préparations fondamentales

Durée : 102 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des préparations fondamentales selon les critères et les conditions qui suivent.

Conditions d'évaluation

Individuellement

A partir :

- Recettes, Fiches techniques et directives
- Ouvrages professionnels
- Manuel technique

A l'aide:

- Matériels de préparation
- Matériels de cuisson
- Matériels de dressage
- Ingrédients nécessaires pour réaliser une préparation fondamentale

Critères généraux de performances :

- Respect de l'hygiène et des règles de sécurité
- Utilisation approprié du matériel
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Tenue professionnelle parfaitement propre et adaptée aux normes
- Planification méthodique du travail.
- Qualité de la préparation

Module qualifiant MQ1-1

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Définition du fond et classification	Connaissances exactes de tout les fonds et reconnaissance de chaque fond avec toutes ces composantes et ces spécificités	<p>Les fonds</p> <p>Définition d'un fond</p> <p>Classification.</p> <p>Les fonds blancs</p> <p>De veau</p> <p>De bœuf</p> <p>De volaille</p> <p>Les fonds de bruns.</p> <p>De veau</p> <p>De gibiers</p> <p>3) les fumets de poisson</p> <p>Constitution</p> <p>1) Fonds blancs</p> <p>2) Fonds brun</p> <p>3) Fumet de poisson.</p> <p>Méthode de réalisation</p> <p>Durée légale et mode de conservation des fonds.</p> <p>Enumérer les règles d'hygiène a observé pour la conservation des fonds</p>
<p>Réaliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> - un fond blanc - un fond brun - un fumet de poisson. 	<p>Maîtrise des techniques de préparations</p> <p>Respects des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Produit répondant aux critères de qualité</p>	<p>Expliquer la méthode de préparations de chacun des fonds.</p> <p>Appliquer les méthodes de préparations des fonds.</p> <p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>Réunir les denrées, le matériel de préparation et de cuisson.</p> <p>Contrôler la fraîcheur et la qualité des produits.</p> <p>Apprécier la qualité de chaque fonds</p>

Réaliser un consommé	Le consommés doit être claire et transparent	Le consommé Définition Classifications Utilités Durée légale et mode de conservation Expliquer la méthode de préparations. Appliquer les méthodes de préparations. Mettre en place le poste de travail Réaliser le consommé
Les glaces de viandes		
Préparer les glaces.	Application correcte des techniques de préparation. Produit répondant aux critères de qualité. Le liquide prend une consistance sirupeuse et la glace doit napper le dos d'une louche.	Définition Classification des principales glaces Conditions d'utilisation Conservation Mettre en place le poste de travail. Expliquer la méthode de préparation des glaces. Enumérer les critères de qualité des glaces Enumérer les règles d'hygiène à observer pour la conservation des glaces
Les sauces de base		
Connaître et préparer les principales sauces de base.	Planification du méthodique du travail Maîtrise Des techniques de confection des sauces. Respect des règles d'hygiène et de sécurité	Classer les sauces de base et leurs dérivés. Caractériser les composants des sauces de base et leurs dérivés. Enumérer les principales utilisations des sauces de base et leurs dérivés. Définir les termes associés à la confection des sauces de base. Interpréter les recettes de sauces de base. Historique des sauces de base Ingrédient nécessaire Matériel de préparation Expliquer la technique de préparation de chacune des sauces de base. Appliquer la technique de préparation de chacune des sauces de base.
Connaître et préparer les principales liaisons	Maîtrise des technique de préparations des liaisons	Définition Classifications des liaisons Enumérer les principales utilisations de

		<p>Chacune des liaisons.</p> <p>Expliquer la méthode de préparation de chacune des liaisons</p> <p>Enumérer les règles à suivre pour L'obtention d'une bonne liaison.</p>
Réaliser un roux blanc, blond, brun	Maîtrise des techniques de réalisation.	<p>Définition</p> <p>Propriétés et utilisation</p> <p>Ingrédient (constitution)</p>
<p>Réaliser un velouté</p> <ul style="list-style-type: none"> - de veau - de volaille - de poisson 	Le velouté doit être corsé et onctueux	<ol style="list-style-type: none"> 1. Définition 2. Constitution (ingrédient) 3. Utilisation 4. Technique de préparation 5. Dérivés des veloutés
Lier une sauce ou un velouté aux jaunes d'œufs et à la crème	La sauce obtenue doit être lisse, onctueuse claire et épaisse	<p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Préparer les ingrédients</p> <p>Effectuer la liaison</p> <p>Condition d'utilisation</p> <p>Moment d'utilisation</p> <p>Précautions</p>
Préparer un sauce béchamel	La sauce béchamel doit être onctueuse lisse et claire	<p>Définition</p> <p>Constitution</p> <p>Matériel de préparation</p> <p>Technique de préparation</p> <p>Réserver la sauce béchamel à couvert dans un bain marie à une température de +63°</p>
Exemples de sauces dérivées	La sauce Mornay	<p>Constitution</p> <p>Utilisation</p> <p>Technique de préparation</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Préparer la sauce béchamel</p> <p>Ajouter le complément d'ingrédient (jaunes d'œufs +gruyère) à la fin</p>
	La sauce crème	<p>Constitution (ingrédient)</p> <p>Utilisation</p> <p>Technique de préparation</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Préparer la sauce béchamel</p> <p>Ajouter le complément d'ingrédient.</p>
Préparer une sauce tomate	La sauce tomate ne doit pas être acidulée	<p>Définition</p> <p>Constitution (ingrédient)</p> <p>Utilisation culinaires</p>

		Technique de préparation Mettre en place le poste de travail
Préparer la sauce américaine	La sauce américaine doit être onctueuse et bien consistante	Définition Constitution (ingrédient) Utilisation culinaire Technique de préparation
Maîtriser la préparation des sauces émulsionnées : Les sauces émulsionnées froides Sauce vinaigrette et ses dérivées	Le coulis doit être onctueux bien assaisonner présentant une belle couleur tomate	Sauce vinaigrette et ses dérivées Technique de préparation Mettre en place le poste de travail (mesurer, contrôler les denrées) Constitution Utilisation Confectionner la sauce vinaigrette. Coulis de tomate Technique de préparation Utilisation Constitution (ingrédient) Mettre en place le poste de travail. Précaution d'utilisation.
La sauce émulsionnée stable froide.	La sauce mayonnaise doit être ferme, serrer	La sauce mayonnaise et ses dérivées Utilisation Constitution (Denrées) Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Confectionner la sauce mayonnaise Précautions Principales cause d'échec et solution de récupération ou rattrapage de la sauce mayonnaise. Exemples de sauces dérivées selon la garniture rajouté et utilisation.
Les sauces émulsionnées instables chaudes	Maîtrise des techniques de réalisation. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Maîtrise de la méthode	Beurre fondu Utilisation Constitution Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Réaliser la réduction. Émulsionner le beurre fondu

<p>Les sauces émulsionnées semi coagulées chaudes</p>	<p>de préparation.</p> <p>Maîtrise des techniques de réalisation.</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Maîtrise de la méthode de préparation. La sauce obtenu doit être bien lisse d'un aspect semi coagulé</p> <p>Maîtrise des techniques de réalisation.</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Maîtrise de la méthode de préparation.</p>	<p>Assaisonner le beurre fondu Débarrasser le beurre fondu dans un bain marie. Recommandation</p> <p>Le beurre blanc Mettre en place le poste de travail Réaliser la réduction Émulsionner le beurre fondu Assaisonner le beurre blanc Recommandation</p> <p>Sauces hollandaise Utilisation Constitution (ingrédient) Précautions d'utilisation Recommandation Technique de préparation Mettre en place le poste de travail Réaliser la sauce hollandaise Recommandation Différentes causes d'échec de la sauce hollandaise tournée Dérivés de la sauce hollandaise.</p> <p>La sauce béarnaise Utilisation Denrées nécessaire Technique de préparation Mettre en place le poste de travail Clarifier le beurre et le décanter Préparer les éléments de la réduction. Réaliser la réduction de la sauce Réaliser le sabayon Monter la sauce béarnaise. Précaution d'utilisation Différentes causes d'échec Exemples de sauces dérivées.</p>
Farces et panades		
<p>Préparer des farces et des panades</p>	<p>Choix approprié de la farce en fonction des</p>	<p>Définition d'une farce et d'une panade Classification des farces</p>

	<p>directives</p> <p>Interprétation juste des recettes</p> <p>Planification méthodique</p> <p>Maîtrise de la technique de confection</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Farce présentant les qualités requises</p> <p>Choix approprié du moyen de conservation</p>	<p>Nommer les principales panades</p> <p>Enumérer les composantes des farces et des panades les plus utilisées en cuisine.</p> <p>Enumérer les principales utilisations des farces et des panades les en cuisine.</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Interpréter les recettes des différentes farces et panades.</p> <p>Expliquer la méthode de préparation</p> <p>Préparation de différentes farces et panades.</p> <p>Choisir le moyen de conservation des farces en fonction de leur utilisation</p> <p>Recommandation</p> <p>Exemples de farces de bases et de panades</p> <p>Duxelles sèche</p> <p>La duxelles à farcir ou duxelles pour légumes farcis</p> <p>La farce mousseline</p> <p>Volaille /Veau/Poisson /Crustacés</p> <p>Farce à la panade et à la crème</p> <p>Farce à gratin (pour croûtons ou canapés farcis)</p>
--	---	---

Les marinades et les saumures

Déterminer la sorte de marinades ou de saumures à réaliser	Choix approprié de la marinade ou de la saumure en fonction des directives	Définition
	Interprétation juste des recettes	Distinguer les différents types de marinades.
	Planification méthodique	Enumérer leur composantes
Planifier le travail et préparer la marinade ou la saumure	Maîtrise de la technique	Expliquer les utilisations de ces Marinades
		Expliquer les divers rôles des marinades
		Différencier les principales saumures

	<p>de préparation</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Marinades et saumures présentant les qualités requises</p>	<p>Caractériser leurs composantes</p> <p>Expliquer l'utilisation des saumures</p> <p>Interpréter les recettes des marinades et des saumures.</p> <p>Expliquer la méthode de préparation de chaque marinade et d'une saumure liquide.</p> <p>Appliquer la méthode de préparation chaque marinade et d'une saumure liquide.</p>
Les courts-bouillons et nages	<p>Le court bouillon doit être une préparation liquide, aromatique, parfumées et peut être acidulées</p>	<p>Les courts-bouillons et nages</p> <p>Définition</p> <p>Utilisation</p> <p>Technique de préparation</p> <p>Recommandations</p> <p>Nage</p> <p>Même chose que pour le court bouillon sauf que la présentation à été améliorer</p>
Les beurres composés		
<p>Déterminer le type de beurre composé à préparer</p> <p>Préparer le beurre composé</p>	<p>Choix approprié du beurre composé en fonction des directives.</p> <p>Maîtrise de la méthode de préparation.</p> <p>Respect des règles d'hygiène.</p> <p>Beurres composés</p>	<p>Définition des beurres composés</p> <p>Classifier les beurres composés</p> <p>Caractérisé les composants des principaux beurres composés</p> <p>Enumérer les principales utilisations de chacun des beurres composés.</p> <p>Expliquer la méthode de préparation des beurres composés réalisé à froid à partir d'ingrédient crus.</p> <p>Exemples de beurres composés</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beurre maître d'hôtels ➤ Beurre d'escargots ➤ Beurre d'anchois

	possédant les qualités requises.	<p>➤ Beurre de poisson fumé</p> <p>Expliquer la méthode de préparation des beurres composés réaliser à froid et à partir d'ingrédient cuits</p> <p>Exemples de beurres composés</p> <p>➤ Beurre de crevettes (homard, écrevisses...)</p> <p>➤ Beurre de paprika</p> <p>➤ Beurre de Colbert</p> <p>➤ Beurre marseillais</p> <p>➤ Beurre Bercy</p> <p>➤ Beurre hôtelier</p> <p>➤ Beurre au colorant vert</p> <p>Expliquer la méthode de préparation des beurres composés réaliser à chaud</p> <p>Exemple de beurre composés</p> <p>➤ Beurre rouge</p>
Paner à l'anglaise	<p>Maîtrise des techniques de réalisation.</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité</p>	<p>La panure à l'anglaise</p> <p>Définition</p> <p>Utilisation</p> <p>Composition</p>
Réaliser un bouquet garni	Réaliser un bouquet garni comportant les éléments nécessaires bien ficelés.	<p>Les garnitures aromatiques</p> <p>Définition</p> <p>Utilisation</p> <p>Composition</p> <p>Recommandation</p>

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 1-2

Intituler du module : Techniques de cuisson

Durée : 68 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : A la fin de ce module le stagiaire doit maîtriser les types de cuisson et les principales modifications qui s'opèrent sur un aliment selon le type de cuisson et choisir les techniques de cuissons appropriées.

Conditions d'évaluation :

Individuellement

Par écrit

A l'aide de

- Fiche technique

A partir de :

- Situation, de question et de directives touchant aux différentes techniques de cuisson par concentration, par expansion et cuisson mixte.

Critères généraux de performances :

Respect des fiches techniques et ordonnancement dans l'exécution des tâches

Souci du travail précis et bien ordonné

Respect des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement.

Associations exactes des techniques de cuisson aux formules de cuisson et justification de ces associations

Choix de la technique de cuisson appropriée à la nature de l'aliment et à l'utilisation prévue.

Utilisation de la terminologie appropriée.

Module qualifiant MQ1-3

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers De performance	Eléments contenu
Décrire les techniques de cuisson	Associations exactes des techniques de cuisson aux formules de cuisson par type de cuisson. Description exacte des différentes techniques.	Définir les principaux termes culinaires associés à la cuisson des aliments Expliquer les termes chaleur et température Caractéristiques des différentes formes d'énergie. Définir les Type de cuisson <ul style="list-style-type: none"> ➤ les cuissons par expansion ➤ les cuissons par concentration ➤ les cuissons mixtes Discerner le processus de propagation de la chaleur pendant la cuisson par : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conduction ➤ Convection ➤ Rayonnement ➤ Par micro onde Caractéristiques de chacune des techniques de cuisson.
Associer aux aliments des techniques de cuisson	Association appropriées	Enumérer les facteurs qui déterminent le choix d'une technique de cuisson. Déterminer les catégories d'aliments qui correspondent aux différentes techniques de cuisson.
Expliquer les techniques de cuisson	Utilisation de la terminologie appropriée Identification juste du milieu de cuisson correspondant à chaque technique.	Décrire la façon de procéder pour chacune des techniques de cuisson. Utilisation de l'outillage et équipement nécessaire pour chacune des techniques de cuisson. Reconnaître le milieu de cuisson pour chacune des techniques. Enumérer les précautions à prendre pour chacune des techniques de cuisson.
Choix de la technique de cuisson à appliquer	Choix optimal en fonction de la nature des aliments et de leur utilisation	Décrire les modifications qui se produisent pendant la cuisson des aliments. Avantages et inconvénients de la cuisson par chaleur directe. Expliquer les effets de la chaleur sur les

		<p>aliments</p> <p>Avantages et inconvénients des différents milieux de cuisson</p> <p>Effet de la température de cuisson élevée sur la qualité des aliments.</p> <p>Avantages et inconvénients des nouveaux procédés de cuisson :</p> <p>Cuisson sous vide et la cuisson aux micro-ondes</p>
--	--	---

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 1-5

Intituler du module : Equipement et outillage de cuisine

Durée : 68 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : A la fin de ce module le stagiaire doit connaître le matériel nécessaire est indispensable en cuisine, son utilisation et l'entretien de ce matériel ainsi que son rangement selon les conditions et les critères qui suivent.

Conditions d'évaluation :

Individuellement.

A l'aide de

- Equipement de préparation, de cuisson de dressage de conservation et de lavage.
- Divers ustensiles de cuisson et divers outils de cuisine.
- Couteaux et instrument de mesures
- Mode d'emploi pour équipement de préparation
- Fiche technique

A partir de :

Directives

Critères généraux de performances :

Respect des règles d'hygiène et de sécurité pour l'utilisation, l'entretien et le rangement.

Choix exact de l'outillage et de l'équipement en fonction des instructions fournies

Vérification et ajustement précis des instruments de poids et de mesure.

Maîtrise des techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement.

Maîtrise des techniques d'entretien de l'outillage et de l'équipement

Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement.

Module qualifiant MQ1-5

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Choix de l'outillage et de l'équipement en fonction de la tâche à exécuter	Choix approprié et complet	<p>Reconnaître l'équipement et outillage utilisé en cuisine.</p> <p>Décrire les principales caractéristiques des matériaux de fabrication l'équipement et outillage.</p> <p>Expliquer l'utilité des divers outillages et équipement.</p> <p>Enumérer les caractéristiques des couteaux.</p> <p>Décrire les principales caractéristiques des surfaces de travail</p>
Préparation de l'outillage et de l'équipement en vue de leur utilisation	<p>Vérification complètes et précises</p> <p>Installation correcte des accessoires</p> <p>Couteaux bien affûtés</p>	<p>Enumérer les règles à respecter dans l'affûtage des couteaux.</p> <p>Appliquer les techniques d'affûtage des couteaux</p> <p>Faire des vérifications et des ajustements sur les instruments de mesure et les divers équipements.</p> <p>Installer les accessoires sur les équipements.</p>
Utilisation de l'équipement et de l'outillage	<p>Maîtrise des techniques appropriées.</p> <p>Utilisation sécuritaire</p>	<p>Expliquer les règles de sécurité qui se rapportent à l'utilisation de l'outillage et l'équipement</p> <p>Démontrer et appliquer les techniques d'utilisation des couteaux, des outils divers, des instruments de poids et de mesures.</p>
Nettoyage et entretien l'équipement et de l'outillage	<p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Application adéquate des techniques d'entretien</p>	<p>Expliquer et appliquer les techniques d'entretien des équipements et de l'outillage.</p>

	Outillage et équipement parfaitement propre.	
Rangement de l'équipement et de l'outillage	Choix approprié des lieux de rangement de l'outillage et de l'équipement. Méthode de rangement sécuritaire.	Déterminer les endroits de rangements appropriés de l'outillage et de l'équipement.
La batterie de cuisine	Description du matériel, principe simple d'utilisation d'entretien et de sécurité	Définition Classification Matériaux utilisés Matériel mobile de cuisson Matériel de préparation et matériel à débarrasser Petits matériels, ustensiles et accessoires Propriété des matériaux Précautions d'utilisation et entretien
Le matériel électromécanique	Description du matériel, principe simple d'utilisation d'entretien et de sécurité	Définition classification Propriété Exemples d'appareils Choix des appareils Recommandations Précautions d'utilisations Nettoyage et entretien
Distinguer la coutellerie professionnelle et le petit outillage de cuisine	Identifier chaque couteau et connaître son utilité	La boîte à couteaux ou la mallette des apprentis contenant : Les différentes sortes de couteaux et leur utilité à l'aide d'une présentation.
Entretenir la coutellerie professionnelle	Application adéquate des techniques d'entretien Coutellerie parfaitement propre.	Affûtage et méthode d'affûtage Nettoyage, désinfection et rinçage à plus 63°C Rangement des couteaux (lieu, endroit) L'armoire de stérilisation et utilisation
Mesure de sécurité lors de l'utilisation de la coutellerie professionnelle	Respect des règles d'hygiène et de sécurité.	Rationalisation des gestes Méthode d'organisation du poste de travail Précautions d'utilisations

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 1-4

Intituler du module : Mise en Place et service

Durée : 68 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issu de ce module le stagiaire devra être capable d'exploiter ses connaissances et habilités lors de la mise en place et du service simple, des menus à la carte et des buffets.

Condition de réalisation

Travail en équipe.
Sous supervision.

A partir :

Carte de petits déjeuner, déjeuners et dîners
Menu simple
Mise en place et service de menu
Pour un nombre de clients

À l'aide :

L'outillage et l'équipement et les matières premières nécessaires
Selon la commande des clients

Critères généraux de performance

Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnementales.
Planification méthodique du travail.
Application correcte des techniques de préparation et de cuisson.
Respect de la commande du client.
Exécution méthodique et rapide.
Qualité des mets.

Module qualifiants M C 1-4

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
Planifier le travail à réaliser	<p>Interprétation juste de la fonction de travail du poste de brigade et des tâches s'y rapportant.</p> <p>Interprétation juste des recettes et directives.</p> <p>Organisation efficace du travail.</p>	<p>Planifier la mise en place des menus :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Simple 2. A la carte 3. Des buffets <p>A différentes postes de brigade.</p> <p>Enumérer les mets des menus :</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Simple 5. A la carte 6. Des buffets <p>correspondant à chaque poste de brigade.</p> <p>Décrire les activités de planification du travail pour chaque poste de brigade.</p> <p>Enumérer les points dont il faut tenir compte dans la planification de la mise en place de différents menus.</p>
Réaliser la mise en place	<p>Respect des méthodes et des standards de préparation</p> <p>Exécution précise des coupes et de la cuisson</p> <p>Respect du temps d'exécution</p> <p>Mise en place complète et pertinente, respectant les directives et les recettes.</p> <p>Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnementales.</p>	<p>Evaluer le nombre de couverts pouvant être servis d'après la quantité de matières premières</p> <p>Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la mise en place de différents menus.</p>
Planifier le service	<p>Vérification complète et pertinente de la mise en place respectant les directives et les recettes</p> <p>Planification méthodique et efficace.</p>	<p>Décrire les vérifications à faire à chaque poste de brigade en vue du service</p> <p>Enumérer les tâches liées au service des différents menus qui correspondent à chaque poste de brigade</p>

Effectuer le service	Respect des standards de présentation. Présentation esthétique Qualité du ou des mets Efficacité dans l'exécution	Planifier la préparation de plusieurs commandes aux différents postes de brigade. Analyser le déroulement du travail et proposer les modifications
Nettoyer et ranger	Rangement approprié de denrées, de l'outillage et de l'équipement. Propreté des lieux	Enumérer les critères qui déterminent le choix des denrées à conserver. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement après service de différents menus.

Fiche de présentation du module complémentaire MC 1 - 1

Intitulé du module : Hygiène, sécurité et environnement

Durée : 102 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issu de ce module le stagiaire devra être capable de suivre scrupuleusement les règles d'hygiènes professionnelles, corporelles et vestimentaires définies par la réglementation, il doit avoir un état d'esprit responsable faisant de l'hygiène un automatisme volontaire et une réaction spontanée.

Condition de réalisation

Travail individuel.

Sous supervision.

A partir :

Lois et règlements qui concernent l'hygiène, sécurité et environnement en cuisine

À l'aide :

Outillage et équipements

Critères généraux de performance

Habiletés à percevoir sur les plans :

Visuel

Olfactif

Gustatif

Tactile

Utilisation de la terminologie appropriée

Capacité à différencier les aliments et les produits avant et après qu'il ait subi des transformations

Capacité à mettre à jour ces connaissances

Réactions rapide et adéquate en cas d'urgence

Respect des règles environnementales par rapport aux normes en vigueur.

Module complémentaire M C 1-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
Respect des consignes d'hygiène professionnelle	Connaissance exacte des lois et des principaux règlements qui concerne l'hygiène, sécurité et environnement dans la restauration	<p>Législation en vigueur dans l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration qui se rapporte à l'hygiène, sécurité et environnement dans la restauration. Décret exécutif N°= 91-04 du 19-01-1991.</p> <p>Réglementation appliquée en Algérie quant à l'hygiène des denrées alimentaires.</p> <p>Les principes HACCP (analyse des points critiques et des dangers pour leur maîtrise.</p> <p>Les dispositions générales applicables aux locaux pour les denrées alimentaires.</p> <p>Le transport des denrées</p>
Information sur les maladies d'origine alimentaire et d'hygiène.	Montrer les liens qui existent entre les maladies d'origine alimentaire et l'hygiène.	<p>Reconnaître la diversité des micro-organismes.</p> <p>Expliquer les effets bénéfiques et néfastes des micro-organismes.</p> <p>Décrire les conditions générales de croissance des micro-organismes</p> <p>Décrire les principales façons de contrôler la prolifération des bactéries, et énumérer les problèmes causés par les bactéries et les moisissures.</p> <p>Expliquer les principales causes de fermentation des aliments contenant des sucres.</p>

		<p>Nommer les principales maladies parasitaires transmises par les aliments et décrire les principales façons de contrôler leur transmission.</p> <p>Nommer les principaux poisons chimiques qu'on trouve en cuisine de restauration, leur origine et leurs antidotes.</p> <p>Expliquer les principales causes d'intoxications alimentaires, et les mesures à prendre pour éviter la contamination des aliments.</p> <p>Expliquer les effets de la réfrigération, de la congélation et de la surgélation des aliments.</p>
Les mesures d'hygiène et de sécurité à prendre en cuisine et le comportement à tenir en cas d'accident		<p>Expliquer la responsabilité du BTS cuisine en ce qui a trait à sa santé, sa sécurité et celle de la clientèle.</p> <p>Enumérer les mesures d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments, au matériel, à l'équipement et aux locaux.</p> <p>Enumérer les règles d'hygiène et de sécurité à observer dans l'utilisation des produits à risque</p> <p>Expliquer les conséquences du non respect des mesures d'hygiène personnelles et d'hygiène au travail.</p> <p>Expliquer les principales mesures de prévention des accidents de travail.</p>
Respect des consignes d'hygiène vestimentaires, corporelle et hygiène du matériel et des locaux	<p>Evaluer ses attitudes en matière d'hygiène et de sécurité en cuisine par rapport :</p> <p>La tenue professionnelle</p> <p>Les locaux</p>	<p>La tenue professionnelle</p> <p>Réglementation</p> <p>Constitution (toque, veste blanche croisée, tour de cou, tablier etc.)</p> <p>Hygiène de la tenue</p> <p>Hygiène corporelle du cuisinier</p>

	Le matériel, l'équipement et l'outillage.	<p>(ongle, cheveux)</p> <p>Consignes à tenir par rapport à l'entretien de la tenue professionnelle.</p> <p>Nommer les habitudes d'hygiène et de sécurité à adopter pendant la manipulation des aliments, de l'outillage et de l'équipement ainsi que pendant la préparation et le service.</p> <p>Décrire les façons de promouvoir L'hygiène et la sécurité au travail.</p>
Respect des consignes environnementales	Evaluer ses attitudes en matière environnementales	<p>Conduite à tenir face aux déchets de cuisine.</p> <p>La conduite à tenir face aux déchets alimentaires</p>

Fiche de présentation du module complémentaire MC 1 - 2

Intitulé du module : Technologie alimentaires

Durée : 102 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issue de ce module le stagiaire devra être capable d'appliquer des notions de technologies alimentaires relatives aux préparations fondamentales (viandes, volailles, gibiers, poissons crustacés aux pâtisseries et entremets).

Condition de réalisation

Travail individuel.

Sous supervision.

A partir :

À l'aide :

D'une sélection d'aliments et de produits avant et après qu'ils aient subi des transformations mises en situation simulée et réelle.

Critères généraux de performance

Habiletés à percevoir sur les plans :

Visuel

Olfactif

Gustatif

Tactile

Utilisation de la terminologie appropriée

Capacité à différencier les aliments et les produits avant et après qu'ils aient subi des transformations

Capacité à mettre à jour ces connaissances

Respects des règles d'hygiène et de sécurité

Module complémentaire M C 1-2

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1. Identifier les matières premières utilisées en cuisine et leurs moyens de conservation	Identification correcte de toutes les matières premières utilisées en cuisine	les matières premières utilisées en cuisine
	Enumérer tout les produits laitiers utilisés en cuisine	les produits laitiers les plus utilisés en cuisine.
	Classer les principales viandes et volaille utilisées en cuisine et leur teneur en matières grasses	Les viandes et volaille utilisées en cuisine et leurs caractéristiques
	Classer les poissons et les crustacés ainsi que les crustacés les plus utilisés en cuisine et leur teneur en matières grasses	Les poissons et leurs caractéristiques ainsi que les mollusques et les crustacés
	Savoir nommer les critères de classement des œufs selon les normes en vigueur (très frais, frais, moins frais, etc.....)	Les œufs et leurs caractéristiques
	capacité à distinguer tout les fruits et légumes utilisés en cuisine	Les fruits et légumes
	Capacité à distinguer les principales céréales utilisées en cuisine et les sous produits des céréales	les céréales : Blé, Millet, Avoine, Orge, Sarasin, Seigle, Mais, Riz). Sous produits des céréales : Farines et Féculs
	Capacité à distinguer les caractéristiques des principales féculs	Les féculs : Définition Sources
	Enumérer les principales sources de matières sucrées	Le sucre : Miel Cannes a sucre Betterave sucrière

	Distinguer correctement les produits du raffinage du sucre	<p>Le sucre après raffinage :</p> <p>Sucre brut</p> <p>Sucre brun ou cassonade</p> <p>Sucre blanc</p> <p>Sucre en poudre</p> <p>Sucre en morceaux</p> <p>Mélasse</p> <p>Sucre liquide</p>
	Enumérer les principaux sucres artificiels utilisés en cuisine diététique	<p>Le sucre artificiel (Educolarants de synthèse):</p> <p>Saccharine</p> <p>Cyclamate</p> <p>Aspartame</p>
	Distinguer soigneusement les corps gras utilisés en cuisine	<p>Les corps gras :</p> <p>Beurre</p> <p>Huiles végétales (olives, tournesol, arachide, etc.....)</p> <p>Graisses alimentaires</p> <p>Animales</p> <p>Végétales</p>
	Distinguer les principaux agents levants et nommer les principales utilisations des levures dans le domaine alimentaire	<p>Les agents levants :</p> <p>Levure</p> <p>Poudre de pâte</p>
	Distinguer judicieusement les types d'assaisonnements	<p>les types d'assaisonnements :</p> <p>Epices (cannelles, poivre noir et blanc, etc.).</p> <p>Herbes (basilic, menthe, persil, etc.....)</p> <p>Aromates (vanille, ail, oignon etc.....)</p> <p>condiments :</p> <p>origine chimique</p> <p>minérale (sel)</p> <p>origine chimique</p> <p>organique (vinaigre)</p> <p>origine végétale</p> <p>additionné de produit d'autres sources</p> <p>(marinades)</p>

<p>Identifier les principaux types d'agents de conservation et les procédés de conservation</p>	<p>Reconnaitras les principaux agents de conservation des aliments</p>	<p>Agents de conservation des aliments :</p> <p>alimentaires (sucre, sel, vinaigre, huile, etc....)</p> <p>industriels (mise en conserve, fumage, congélation, etc.)</p>
	<p>Nommer les principales précautions à prendre pour conserver les aliments au</p> <p>Réfrigérateur</p> <p>Congélateur</p>	<p>Réfrigération et congélation :</p> <p>Température</p> <p>Emballage adéquat</p> <p>Durée de conservation de chaque aliment</p>
	<p>Nommer correctement les aliments qui ne peuvent pas être congelés</p>	<p>Aliments :</p> <p>Bananes, poire, cerise</p> <p>Salades</p> <p>Œufs</p> <p>Mayonnaise</p> <p>Crème fraîche</p> <p>Crème pâtissier et dérivée</p>
	<p>Distinguer la différence entre :</p> <p>congélation</p> <p>surgélation</p> <p>conservation sous vide</p>	<p>Les méthodes de conservation :</p> <p>congélation</p> <p>surgélation</p> <p>Conditionnement sous vides</p> <p>capatainerisation</p>

Fiche de présentation de l'U.M.Q 2

UMQ : Productions culinaires

Durée : 642 heures

Code	Désignation des modules	Durée en heures
MQ 2-1	Potages, hors d'œuvres chauds et froid	68
MQ 2-2	Viandes Volailles et gibiers	272
MQ 2-3	Œufs	68
MQ 2-4	Poissons, mollusques et crustacés	98
MQ 2-5	Garnitures d'accompagnement	68
MC 2-1	Informatique	68
		642

Fiche de présentation de l'UMQ2

Intitulé de l'UMQ2 : Productions culinaires

Durée: 642 heures

Objectif

A l'issue de cette UMQ le stagiaire sera capable de réaliser des préparations culinaires.

Condition d'évaluation

Individuellement

A partir :

- Ingrédients nécessaires
- Manuels techniques
- Ouvrages professionnels
- Fiches techniques
- Recettes et directives

A l'aide de :

- Matériels de préparations (plaques à de brasser, calottes, fouet à sauce vapeur, planche à découper)
- Matériels de cuisson (cuisson vapeur, poêle antiadhésive)
- Matériels de dressage

Critères généraux de performances.

- Interprétation juste des recettes ou des directives
- Respect des techniques de préparation
- Mise en place correcte et complète
- Tenue professionnelle adaptée et propre
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de préparation et de cuisson.
- Qualité du produit fini
- Présentation esthétique.
- Conservation appropriée

Module qualifiant M C 1-2

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Définir les bouillons, consommés, potages et soupes	Interprétation juste des Bouillon Consommés Potages Soupes A réaliser. Utilisation adéquate des termes culinaires	Définir ce qui est un Bouillon Consommés Potages Soupes Classifier les potages Enumérer les composantes des potages. Nommer les principaux potages dérivés. Définir les termes associer au Bouillon Consommés Potages Soupes
Préparer des Potages clairs	Maîtrise des techniques de confection des potages clairs. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Utilisation adéquate des termes culinaires	Potages clairs Préparation des bouillons potages soupes et légumes. Techniques de préparation des potages. Mise en place adéquate. Lecture juste des recettes Préparation des Potages clairs
Préparer des Potages liés taillés	Maîtrise des techniques de confection des potages liés taillés. Respect des règles d'hygiène et de sécurité Utilisation adéquate des termes culinaires	Potages liés taillés Techniques de préparation des potages liés taillés Mise en place adéquate. Lecture juste des recettes Préparation des Potages liés taillés Exemples de potages lie taillés • Potage parisien.

Préparer des Potages purée de légumes frais	<p>Maîtrise des techniques de confection des potages purée de légumes frais.</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Utilisation adéquate des termes culinaires</p>	<p>Potages purée de légumes frais</p> <p>Technique de préparation des potages purée de légumes frais Mise en place adéquate. Lecture juste des recettes Préparation des Potages purée de légumes frais</p> <p>Exemples de potages purée de légumes frais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potage cultivateur. • Potage julienne Dardally • Potage purée de petits pois frais à la menthe. • Potage Parmentier
Préparer des Potages purées de légumes secs	<p>Maîtrise des techniques de confection des potages purée de légumes secs.</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Utilisation adéquate des termes culinaires</p>	<p>Potages purées de légumes secs</p> <p>Technique de préparation des potages purées de légumes secs. Techniques de mises en œuvre Lecture juste des recettes Préparation des Potages purée de légumes secs</p> <p>Exemples de potages purées de légumes secs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potage saint germain aux croûtons. • Potage saisonnais aux croûtons
Préparer des Crèmes et veloutés à base de légumes	<p>Maîtrise des techniques de confection des Crèmes et veloutés à base de légumes.</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p>	<p>Crèmes et veloutés à base de légumes</p> <p>Technique de préparation des crèmes et veloutés à base de légumes Lecture juste des recettes Préparation des Crèmes et</p>

	Utilisation adéquate des termes culinaires	<p>veloutés à base de légumes</p> <p>Exemples de Crèmes et veloutés à base de légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veloute aux champignons • Velouté Du Barry
Préparer des Crème et velouté à base de volaille	<p>Maîtrise des techniques de confection des Crèmes et veloutés à base de légumes.</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Utilisation adéquate des termes culinaires</p>	<p>Crème et velouté à base de volaille</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition • Constitution • Liaison <p>Technique de mise en œuvre Lecture juste des recettes Préparation des Crèmes et veloutés à base de volailles</p> <p>Exemple de Crème et velouté à base de volaille</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crème Agnès Sorel • Crème princesse • Crème andalouse
Préparer des Crème et velouté à base de poisson ou de crustacés	<p>Maîtrise des techniques de confection des Crèmes et veloutés à base de poisson ou de crustacés.</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Utilisation adéquate des termes culinaires</p>	<p>Crème et velouté à base de poisson ou de crustacés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition • Constitution • Liaison <p>Technique de mise en œuvre Lecture juste des recettes Préparation des Crèmes et veloutés à base de poisson ou de crustacés</p> <p>Exemples de Crème et velouté à base de poisson ou de crustacés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crème dieppoise • Crème crevettes Joinville

		<ul style="list-style-type: none"> • Crème carmelite
Réaliser des Soupes de poissons	<p>Maîtrise des techniques de confection des soupes de poisson.</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Utilisation adéquate des termes culinaires</p>	<p>Soupes de poissons</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition • Constitution • Liaison <p>Technique de mise en œuvre Lecture juste des recettes Préparation des Soupes de poissons</p> <p>Exemples de soupe de poissons</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soupe de poisson façon bouillabaisse. • <p>Soupe de poisson accompagné d'une sauce rouille ou d'aïoli.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition • Constitution • Liaison <p>Technique de mise en œuvre Lecture juste des recettes Préparation des Soupes de poissons</p> <p>Exemple</p>

Les hors d'œuvre froids et chauds		
Réaliser des hors d'œuvre froids	<p>Interprétation juste des recettes.</p> <p>Maîtrise des technique de présentation</p> <p>Qualité de d'hors d'œuvre froids</p> <p>Choix judicieux des éléments de décoration.</p> <p>Présentation soignée</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p>	<p>Les hors d'œuvre froids</p> <p>Définition</p> <p>Composition</p> <p>Classement</p> <p>Les principaux types d'hors d'œuvre froids</p> <p>Enumérer les principaux ingrédients utilisés dans les hors d'œuvre froids</p> <p>Technique de mise en œuvre</p> <p>Réaliser des exemples d'hors d'œuvre froid</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Crudités variées ➤ Macédoine de légumes ➤ Avocats aux crevettes ➤ Melon frappé nature et cocktail de melon <p>Présenter les hors d'œuvre froids.</p> <p>Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la confection des hors d'œuvre froids.</p>
Réaliser des hors d'œuvre chauds	<p>Interprétation juste des recettes.</p> <p>Maîtrise des technique de présentation</p>	<p>Les hors d'œuvre chauds</p> <p>Définition</p> <p>Composition</p>

	<p>Qualité de d'hors d'œuvre froids</p> <p>Choix judicieux des éléments de décoration.</p> <p>Présentation soignée</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p>	<p>Classement</p> <p>Types d'hors d'œuvre chauds</p> <p>Techniques de mise en œuvre des hors d'œuvre chauds</p> <p>Enumérer les principaux ingrédients utilisés dans les hors d'œuvre chauds</p> <p>Composition des hors d'œuvre chauds</p> <p>Présenter les hors d'œuvre chauds</p> <p>Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la confection des hors d'œuvre froids.</p>
--	--	--

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.2-5

Intituler du module : Viandes, Volailles et Gibiers

Durée : 272 heures

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires d'appréter les viandes, volailles et gibiers ainsi que les abats selon les conditions et les critères qui suivent.

Condition d'évaluation

Individuellement

A partir de :

Recettes et directives

Ingrédients nécessaires

A l'aide de :

Outillage et équipement de cuisine

Critères généraux de performance

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
<p>La viande boucherie</p> <p>I- Définir ce qui est une viande de boucherie une volaille, un gibier, les abats ou les abattit</p> <p>II- Les différentes viandes de boucherie utilisées en cuisine</p> <p>III- Classement des viandes de boucherie</p> <p>IV- Les critères qualitatifs des viandes de boucherie</p> <p>V- Appréciation de la qualité officielle</p> <p>VI- Choix de la pièce de viande de boucherie, la volaille, le gibier, l'abats ou l'abattit</p>	<p>Identification exacte des différentes viandes de boucheries des volailles, du gibier, des abats ou abattit</p> <p>Appréciation adéquate de la qualité des viandes.</p> <p>Choix approprié en fonction de l'utilisation et des directives</p>	<p>Expliquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les viandes • Volailles • Gibiers • Abats et abattis <p>Classer les viandes de boucherie utilisées en cuisine</p> <p>* les viandes rouges</p> <p>* les viandes blanches</p> <p>Ainsi que les volailles et les gibiers.</p> <p>Les critères qualitatifs des viandes de boucherie</p> <p>l'aspect</p> <p>la couleur</p> <p>l'odeur</p> <p>la finesse du grain à la coupe transversale</p> <p>l'aspect et la couleur de la graisse</p> <p>l'abattage</p>

<p align="center">Le stockage et conservation de la viande</p>		<p>les techniques de conservation.</p> <p>Viande fraîche en carcasse ou en gros morceaux réfrigérés.</p> <p>Viande fraîche en muscles parés ou pièces.</p> <p>Viande réfrigérée conditionnée sous vide et sous atmosphère contrôlée</p> <p>Viande congelée et surgelée</p> <p>Modes de conservation de la viande</p> <p>Les méthodes de décongélation de la viande</p>
<p>1. Décrire Le mouton, l'agneau</p> <p>1. Découpe de l'agneau entier et en partis</p>	<p>Description exacte de toutes les parties.</p> <p>Coupes bien exécutées.</p> <p>Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement</p> <p>Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement</p> <p>Maîtrise des techniques de préparation</p> <p>Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement</p>	<p>➤ Description (poids, taille, âge).</p> <p>➤ Découpe de l'agneau entier</p> <p>Prépare le gigot</p> <p>Désosser un gigot</p> <p>Préparer une épaule</p> <p>Désosser une épaule</p> <p>Préparer un carré d'agneau</p> <p>Détailler des côtelettes</p> <p>Détailler des côtes</p> <p>Préparer une selle Anglaise</p> <p>Tailler des lambs chopes et des mutons chop</p> <p>Désosser une selle d'agneau</p> <p>Tailler des noisettes</p>
<p>1. Décrire Le Bœuf</p> <p>2. Découpe Du Bœuf</p>	<p>Description exacte de toutes les parties.</p> <p>Coupes bien exécutées.</p> <p>Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement</p> <p>Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement</p> <p>Maîtrise des techniques de préparation</p>	<p>➤ Description (poids, taille, âge)</p> <p>➤ Document d'accompagnement Bovin</p> <p>➤ Découpe du Bœuf</p> <p>Préparer un filet de Bœuf</p> <p>Détailler un filet de Bœuf</p> <p>Préparer une côte de Bœuf</p> <p>Préparer un contre-filet</p>
<p>1. Décrire Le Veau</p>	<p>Description exacte de</p>	<p>➤ Description (poids, taille,</p>

2. Découpe et préparation du Veau	toutes les parties. Coupes bien exécutées. Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement Maîtrise des techniques de préparation	âge) ➤ Découpe et préparation du Veau • Parer une noix de veau • Parer un filet de veau
1. Décrire Les abats	Description exacte de toutes les parties. Coupes bien exécutées. Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement Maîtrise des techniques de préparation	Définition Catégorie Les abats blancs (nécessitent une préparation aux abattoirs) * Estomac de Bovins * Pieds * Tête * Cervelles Les abats blancs (ne subissent pas de préparation aux abattoirs) * Ris * Cerveille * Amourette * Crépine ou voilette II- les abats rouges * Foie * Rognons * Cœur * Joes * Palais ou muscle de Bœuf * Langue
2. La réglementation Algérienne en vigueur pour la commercialisation des abats et les conditions d'hygiène		III- réglementation en vigueur pour la commercialisation des abats et les conditions d'hygiène Préparer des Ris Préparer des rognons de Veau Préparer des rognons d'Agneau

3. Préparation des abats		Préparer des cervelles d'Agneau
Confectionner des plats culinaires à base de viande de boucherie		
I- Réaliser des plats culinaires à base de viandes pochées.	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes pochées. Présentation soignée	les viandes pochées Techniques de mise en œuvre Exemples de préparation à réaliser <ul style="list-style-type: none"> • Pot au feu • Blanquette de veau à l'ancienne
II- 1 Réaliser des plats culinaires à base de viandes rôties et viandes poêlées	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes rôties et viandes poêlées Présentation soignée	les viandes rôties et viandes poêlées Technique de mise en œuvre Exemples de préparation à réaliser Viande blanches poêlées <ul style="list-style-type: none"> - Carré de Veau poêlé Choisy - Carré de Veau Bruxelloise - Viandes blanches rôties
III- Réaliser des plats culinaires à base de viandes de boucheries sautées	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes de boucheries sautées Présentation soignée	Viandes de boucheries sautées Techniques de mises en œuvre Exemples de préparation à réaliser
IV Réaliser des plats culinaires à base de viande de gibier	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes de gibier Présentation soignée	Viande de gibier Cuire des plats à base de viande de gibiers
V- Réaliser des plats culinaires à base de viandes de boucheries grillées	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes de boucheries grillées Présentation soignée	Viande de boucherie grillée Techniques de mise en œuvre Exemples de plat <ul style="list-style-type: none"> - Steaks grillés, sauce béarnaise - Côtes de bœuf et entre côtes

		grillées sauce Bordelaise - Mixed grill - Côtes d'agneau vert pré
VI -Cuire en ragoût à brun et braiser	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes de boucheries en ragoût à brun et braiser Présentation soignée	Ragoût à brun et braiser Technique de mise en œuvre Exemples de plats - Navarin aux pommes - Navarin aux primeurs - Veau marengo - Estouffade de bœuf bourguignonne - Aiguillette de bœuf braisée bourgeoise
Les abats		
VII- Réaliser des plats culinaires à bas d'abats	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des abats Présentation soignée	Technique de mise en œuvre - Pocher des cervelles Exemple de préparation - Foie de veau à l'anglaise - Cervelles d'agneaux meuniers - Rognons de veau sautés aux champignons - Langue de bœuf pochée sauce piquante - Ris de veau braisés à brun et blanc
Les volailles		
1- Définir ce qu'est une volaille 2- Les volailles utilisées en restauration 3- Identifier les critères qualitatifs des volailles	Identification exacte des différentes des volailles. Description exacte de toutes les parties. Coupes bien exécutées. Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement Maîtrise des techniques de préparation	Définir le terme : volaille Les volailles utilisées en restauration Les critères qualitatifs des volailles par rapport à La race à croissance lente ou rapide Les conditions d'élevage La nourriture (aliments industriels, céréales etc.) L'utilisation d'additif lors de l'élevage (antibiotique, facteurs de croissance...) Age d'abattage

	Appréciation adéquate de la qualité des viandes.	Les conditions de transport d'abattage, d'échaudage, de plumaïson, et de refroidissement des carcasses Le respect de la chaîne de froid
4-Distinguer les critères qualitatifs d'une bonne volaille	Distinction exacte des critères qualitatifs d'une bonne volaille	Comment reconnaître la qualité d'une bonne volaille : <ul style="list-style-type: none"> • lecture des étiquettes • au poids • à l'odeur
5-Reconnaître la présentation commerciale.	Choix approprié en fonction de l'utilisation et des directives.	Présentation commerciale <ul style="list-style-type: none"> • Effilés • Eviscérées ou prêtes à cuire • Sous la forme de morceaux découpés
6- Effectuer les préparations préliminaires d'une volaille	Maîtrise des techniques de préparation préliminaires d'une volaille. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Coupes bien exécutées.	6) L'habillage des volailles Précaution et hygiène à suivre par rapport au viscère Préparer les abattis Découper a cru un poulet en 4 morceaux Préparer une volaille pour griller Préparer une volaille pour Griller en crapaudine
7-Effectuer les apprêts préliminaires pour préparer un canard	Maîtrise des techniques de préparation préliminaires du canard.	Le canard Habiller un canard Préparer un suprême de canard Préparer une jambonnette de volaille
8-Effectuer les apprêts préliminaires pour préparer un lapin	Maîtrise des techniques de préparation préliminaires du lapin.	Le lapin Critères qualitatifs d'un lapin * L'aspect * Le lapin doit être dépouillé * Taille du râble * Les rognons doivent être

<p>8- Réaliser des préparations culinaires à base de volailles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poule • Cailles • Canard • Lapin • Gibier à plumes 	<p>Maîtrise des techniques de cuisson.</p> <p>Identification exacte de la technique de cuisson.</p> <p>Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement</p> <p>Qualité des mets.</p> <p>Présentation soignée.</p> <p>Maîtrise des techniques de cuisson.</p> <p>Qualité des mets.</p> <p>Présentation soignée.</p>	<p>recouverts de graisse blanche</p> <p>* La chair (couleur, fermeté)</p> <p>* Taille des cuisses</p> <p>* Taille et couleur du foie</p> <p>Découper un lapin en 8 ou 10 morceaux</p> <p>Utilisation</p> <p>Préparations culinaires à base de volaille</p> <p>Technique de mise en œuvre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer une volaille - Désosser des cuisses de volailles (Jambonnettes) - Pocher des volailles - Sauter des morceaux de volaille à brun ou à blanc - Griller, rôtir et poêler des volailles - Braiser des jambonnettes <p>Exemples de préparation</p> <p>1) <u>Volailles pochée</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Poularde pochée sauce suprême <p>2) <u>Volaille sautée à brun</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Poulets sautés chasseur - Poulets sautés façon basquaise <p>3) <u>volailles sautés à blanc</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Poulets sautés façon vallée d'ange - Poulets sautés au paprika <p>4) <u>volailles rôties</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Poulets rôtis - Cailles rôties <p>5) <u>volailles et gibier à plumes rôtis</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pintadeaux rôtis sur canapés - Salmis de poules faisanes <p>6) <u>volaille et gibiers à plumes poêles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Poulets cocotte grand-mère <p>7) <u>lapereaux poêles et rôtis</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Râble de lapereau farci
---	--	---

		<p>8) <u>Volailles poêlées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Canetons aux navets - Canetons poêlés aux olives - canetons à l'orange <p>9) <u>Volailles et gibiers à plumes grillés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Poulets grillés à l'américaine - Poulets grillés en crapaudine <p>10) <u>Ragoûts de volaille à blanc</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fricassée de volaille à l'ancienne - Emincé de volaille aux primeurs <p>11) <u>Ragoûts de volaille aux épices</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Curry de volaille - Poulet à la safran façon Bouillabaisse <p>12) <u>Lapin en ragoût à brun et à blanc</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - lapereaux aux champignons <p>13) <u>Gibiers en ragoût</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Civet de lièvres à la Française <p>14) <u>Volailles et gibiers à plumes braisés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Jambonnettes de canetons à l'orange <p>15) <u>Suprêmes de canetons sautés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Magret de canard au poivre vert <p>16) <u>Ragoûts de volaille aux épices</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cari poulet - Poulet massa lé
	<p>Maîtrise des techniques de cuisson.</p> <p>Qualité des mets.</p> <p>Présentation soignée</p>	

Fiche de présentation du module qualifiant M Q 2-3

Intituler du module : les œufs

Durée : 68 heures

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires de connaître

- Toutes les règles d'organisation qui visent maintenir la qualité hygiénique des œufs
- Respecter les principales recommandations selon :
 - 1) Le stockage des œufs / par rapport à la température
 - 2) L'hygiène
 - 3) L'utilisation
 - 4) Conseil d'utilisation
 - 5) Précautions

Condition d'évaluation

A l'aide de :

- Matériel de préparation
- Matériel de cuisson
- Matériel de dressage

A partir de :

- Manuel technique
- Ouvrages professionnels
- Fiche de stocks
- Bon d'économat

Critères généraux de performances :

- Interprétation juste des recettes ou des directives
- Respect des techniques de préparation
- Mise en place correcte et complète
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de préparation et de cuisson.
- Qualité du produit fini
- Présentation esthétique.
- Conservation appropriée

Module qualifiant MQ 2-3

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Les œufs	Interprétation juste des caractéristiques de fraîcheur des œufs.	La réglementation en vigueur par rapport à la 1-Commercialisation des œufs. 2-Marquage de la coquille et emballage des œufs 3-Classement par poids et calibre.
La cuisson des œufs avec coquille	Le blanc d'œuf est semi coagulé, le jaune reste liquide	les œufs à la coque - Mise en place - Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (2mn et demi à 3mn) - Exemples d'utilisation
	Le blanc est coagulé Le jaune reste crémeux	les œufs mollets - Mise en place - Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (5mn et demi à 6mn) - Exemples d'utilisation

	Le blanc et le jaune sont coagulés	Les œufs durs - Mise en place - Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (9 à 11 mn) -- Exemples d'utilisation
La cuisson des œufs hors coquille Réaliser des : œufs en gelée et en chaud-froid Œufs pochés Bragance Œufs pochés Henri IV Œufs pochés hollandaise Réaliser des : œufs en cocotte à la crème œufs en cocotte portugaise œufs en cocotte à la reine œufs en cocotte dieppoise Réaliser des : œufs sur le plat aux foies de volaille œufs sur le plat chasseur œufs sur le plat forestier œufs sur le plat aux fruits de mer	Le blanc d'œuf doit être coagulé, le jaune reste crémeux	les œufs pochés - Mise en place - Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (2 mn à 2 mn et demi) - Exemples d'utilisation
	Le blanc doit être presque coagulé, le jaune reste crémeux	les œufs cocotte - Mise en place - Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (5 à 6 mn) - Exemples d'utilisation
	Seul, les blancs sont coagulés Les jaunes restent crémeux	les œufs sur le plat - Mise en place - Technique de mise en œuvre Temps de cuisson 5 à 6 minutes - Exemples d'utilisation
	Seul, les blancs sont coagulés Les jaunes restent crémeux	les œufs sautés à la poêle - Mise en place - Technique de mise en œuvre Exemples d'utilisation * petit déjeuner ou lunchs * hamburger à cheval

Réaliser des : Œufs frites Tyrolienne Œufs frites Andalouse Œufs frites Bordelaise	Le blanc est coagulé, légèrement doré et croustillant Le jaune reste crémeux	les œufs frites -Mise en place -Technique de mise en œuvre l'huile doit être chauffée à 180/190°C cuire l'œuf frite en le roulant continuellement durant 45 s à 1 minute Exemples d'utilisation
Casser des œufs	Respect de toutes les conditions d'hygiène et des précautions d'utilisation	Conditions d'hygiène nécessaire avant l'utilisation des œufs Le matériel doit être parfaitement propre en acier inoxydable de préférence. Les œufs doivent être cassés juste au moment de leur
		utilisation. Casser l'œuf directement sur le plan de travail et non sur le bord du récipient. Vérifier son aspect et son odeur Rejeter impérativement tous les œufs suspects (odeur ou couleur anormal, œufs à corps étranger) - éviter de corner la coquille avec les doigts (risque de contamination)
Clarifier des œufs	Jaune et blanc bien séparés	Casser l'œuf directement sur le plan de travail en respectant les précautions nécessaires. Sépare le jaune du blanc en le basculant plusieurs fois d'une coquille à l'autre. Ne pas couper avec le doigt le blanc restant sur la coquille

Confectionner la dorure	La dorure doit être homogène	<p>Définition</p> <p>Temps de conservation</p> <p>Précautions</p> <p>Technique de réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Battre les œufs entiers avec une petite pincée de sel • Passer la dorure au chinois <p>Type de dorure ne selon les pâtes à dorer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dorer une pâte à choux - Dorer une pâte feuilletée - Dorer une pâte à brioche
<p>La cuisson des œufs hors coquille et mélanges</p> <p>Réaliser des :</p> <p>Œufs brouillés portugaise</p> <p>Œufs brouillés grand-mère</p> <p>Œufs brouillés Magda</p> <p>Œufs brouillés aux truffes en brioche</p> <p>Œufs brouillés espagnole</p> <p>Réaliser des :</p> <p>omelette nature</p> <p>omelette aux fines herbes</p> <p>omelette aux champignons</p> <p>omelette aux oignons</p> <p>omelette aux chasseurs</p> <p>omelette portugaise</p> <p>omelette aux fruits de mer</p>	<p>Les œufs brouillés doivent rester moelleux et crémeux</p> <p>jaunes et blancs sont juste pris ou baveux</p> <p>L'omelette doit rester moelleuse</p> <p>Elle peut être légèrement colorée (blonde)</p>	<p>les œufs brouillés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Technique de mise en œuvre <p>Exemples d'utilisation</p> <p>Les œufs en omelette</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Technique de mise en œuvre <p>Exemples d'utilisation</p>
Réaliser des plats à base d'œufs		<p>Œufs durs</p> <p>Réaliser des œufs farcis</p> <p>Chimay</p> <p>Œufs mollets</p> <p>Réaliser des œufs mollets florentins</p> <p>Œufs pochés</p> <p>Réaliser des œufs pochés</p> <p>Bayonnaise</p>

		<p>Œufs cuits en cocotte Réaliser des œufs cuits en cocotte à la crème Réaliser des œufs sur le plat ou œufs sautées à la poêle Réaliser des œufs sur le plat aux foies de volaille</p> <p>œufs frit Réaliser des œufs frits tyrolienne</p> <p>Œufs brouillés portugaise</p>
--	--	---

Fiche de présentation du module qualifiant MC 2-4

Intitulé du module: Poisson, mollusques et les crustacés

Durée : 98 heures

Objectif modulaire

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable d'apprêter les poissons, mollusques et les crustacés selon les conditions et les critères qui suivent.

Condition d'évaluation

Individuellement.

A l'aide de :

Recettes et directives

Outillage et équipement de cuisine.

A partir de :

Avec les ingrédients nécessaires pour apprêter un poisson plat, un poisson rond, un crustacé et un mollusque.

Critères généraux de performance :

Interprétation juste des Recettes et directives.

Respect des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement.

Planification méthodique du travail.

Maîtrise des techniques de préparation et de cuisson

Qualités des préparations culinaires

Conservation appropriée des préparations culinaires

Module qualifiant MQ 2-4

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
I- Les poissons	Distinguer correctement les différents poissons utilisés en restauration.	- Classification des poissons <ul style="list-style-type: none"> • Les différentes espèces
Choisir le poisson	Reconnaître avec précision les caractéristiques de fraîcheur des poissons	-Décrire l'anatomie des poissons. -Expliquer la valeur alimentaire. -Enumérer les formes. - Décrire Les indices de fraîcheur des poissons <ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de fraîcheur 1) Odeur 2) Aspect général <ul style="list-style-type: none"> - œil - écailles - peau - ouïes - abdomen - anus - Expliquer les modes de conservation des poissons. -Enumère les différentes utilisations des poissons.
Effectuer les opérations préliminaires	Choix approprié des opérations préliminaires. Préparation adéquate de l'outillage. Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.	-Définir les termes associés aux préparations et à la cuisson des poissons. -Décrire les diverses opérations associées à l'habillage des poissons. -Habiller des poissons plats et des poissons ronds. -Expliquer les différentes façons de couper les poissons.

		-Appliquer différentes techniques de coupe sur des poissons plats et des poissons ronds.
Appliquer la technique de cuisson et dresser le poisson.	Choix approprié de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson. Respect des normes de présentation. Présentation soignée.	Expliquer les différentes techniques de cuisson appropriées aux poissons. Appliquer différentes techniques de cuisson sur des poissons plats et des poissons ronds. Décrire la façon de dresser les poissons.
II .Les Mollusques et les Crustacés	Distingue correctement les différents mollusques et les crustacés utiliser en restauration. Reconnaître avec précision les caractéristiques de fraîcheur des mollusques et les crustacés	Définir : 1. Fruit de mer 2. Mollusques 3. Crustacés 4. Coquillages 5. Batracien Classifier les principaux mollusques et crustacés. Enumérer les principaux mollusques et crustacés couramment utilisés en restauration. Expliquer la valeur alimentaire. Décrire les indices de fraîcheur des mollusques et crustacés. Expliquer leurs modes de conservation. Décrire les critères d'altération et de mauvaise qualité. Enumère les différentes façons de les consommer. Définir les termes associés à la préparation et à la cuisson des mollusques et crustacés.
Choisir les Mollusques et les Crustacés	Choix approprié en fonction de la recette ou des directives.	

Effectuer les opérations préliminaires	<p>Choix approprié des opérations préliminaires. Préparation adéquate de l'outillage.</p> <p>Maîtrise des techniques de préparation.</p> <p>Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.</p>	<p>Décrire les opérations préliminaires à effectuer sur les mollusques et les crustacés.</p> <p>Effectuer les différentes opérations préliminaires pour la préparation des mollusques et crustacés</p>
Appliquer la technique de cuisson et dresser	<p>Choix approprié de la technique de cuisson et de dressage.</p> <p>Maîtrise des techniques de cuisson.</p>	<p>Expliquer les techniques de cuisson des mollusques et des crustacés.</p> <p>Appliquer les techniques de cuisson des mollusques et des crustacés.</p> <p>Décrire la façon de dresser les mollusques et des crustacés.</p> <p>Présenter les différents apprêts de mollusques et des crustacés</p>

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.2-7

Intituler du module : Garnitures d'accompagnement

Durée : 68 heures

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires de réaliser des garnitures d'accompagnement pour les plats principaux à bases de viandes, volailles poissons, mollusques et crustacés

Condition d'évaluation

Individuellement

A partir de :

De recettes et de directives

Ingrédients nécessaires pour confectionner des garnitures d'accompagnement

A l'aide de :

L'outillage et l'équipement de cuisine

Critères généraux de performance

Interprétation juste des recettes et des directives.

Respect des règles d'hygiène de sécurité et d'environnements.

Planification méthodique du travail.

Maîtrise des techniques de préparation, coupe et de cuisson des garnitures d'accompagnement.

Qualité des préparations culinaires

Conservation appropriée des préparations culinaires.

Module qualifiant MQ 2-7

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
<p>Les garnitures d'accompagnement</p> <p>Choisir les fruits et les légumes</p>	<p>Choix approprié en fonction des directives et de la préparation à confectionner.</p> <p>Respect des critères de choix.</p>	<p>Définir ce qui est une garniture d'accompagnement</p> <p>Classifier les fruits et les légumes</p> <p>Nommer les différents fruits et les légumes</p> <p>Discuter de la valeur alimentaire des fruits et des légumes</p> <p>Expliquer les différents moyens de conservation des fruits et des légumes.</p> <p>Enumérer les principales utilisations des fruits et des légumes.</p>
<p>Préparer les fruits et les légumes</p>	<p>Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement</p> <p>Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.</p> <p>Préparations préliminaires appropriées.</p> <p>Maîtrise des techniques de coupes.</p>	<p>Expliquer les diverses opérations préliminaires particulières à chaque type de fruits ou de légumes</p> <p>Décrire les différentes coupes de fruits et de légumes</p> <p>Enumérer les principales utilisations de chacune des coupes.</p> <p>Expliquer les moyens utilisés pour empêcher l'oxydation de certains fruits et légumes.</p> <p>Effectuer les opérations préliminaires appropriées à différents fruits et légumes</p> <p>Exécuter différentes coupes de fruits et légumes.</p>
<p>Confectionner des préparations à bases de fruits et légumes.</p>	<p>Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration.</p> <p>Présentation soignée.</p>	<p>Décrire les techniques utilisées pour la cuisson des fruits et légumes.</p> <p>Déterminer la technique de cuisson appropriée à chaque</p>

	<p>Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.</p>	<p>fruit et légumes. Appliquer les techniques de cuisson à chaque fruit et légumes. Enumérer les règles d'hygiène à observer pour assurer une conservation adéquate. Choisir le moyen de conservation des différentes préparations.</p>
<p>Accommoder et dresser les préparations pour le service</p>	<p>Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration. Présentation soignée.</p>	<p>Nommer les accompagnements des différentes préparations culinaires à base de fruits et de légumes. Expliquer la méthode de préparation. Appliquer la méthode de préparation. Indiquer les façons de présenter les accompagnements des différentes préparations. Préparer des éléments de décoration Présenter différentes préparations à base de fruits et de légumes.</p>
<p>Confectionner des garnitures d'accompagnements à base de pâtes fraîches et industrielles</p>	<p>Maîtrise des techniques de préparation de chacune des pâtes de cuisine</p> <p>Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration.</p> <p>Présentation soignée.</p> <p>Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.</p>	<p>Définir ce qu'est une pâte alimentaire. Origine des pâtes. Classifier les pâtes alimentaires et industrielles. Expliquer les techniques de préparation des pâtes fraîches. Appliquer les techniques de préparation des pâtes fraîches. Réaliser des pâtes fraîches Discuter de la valeur alimentaire des pâtes fraîches et industrielles. Décrire les techniques utilisées pour la cuisson des pâtes fraîches et industrielles</p>

		<p>Déterminer la technique de cuisson appropriée à chaque type de pâtes fraîches et industrielles</p> <p>Appliquer les techniques de cuisson à chaque type de pâtes fraîches et industrielles</p> <p>Enumérer les règles d'hygiène à observer pour assurer une conservation adéquate.</p> <p>Choisir le moyen de conservation des différentes préparations.</p>
Accommoder et dresser les préparations pour le service	<p>Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration.</p> <p>Présentation soignée.</p>	<p>Nommer les accompagnements des différentes préparations culinaires à base de pâtes fraîches et industrielles</p> <p>Expliquer la méthode de préparation.</p> <p>Appliquer la méthode de préparation.</p> <p>Indiquer les façons de présenter les accompagnements des différentes préparations.</p> <p>Préparer des éléments de décoration</p> <p>Présenter différentes préparations à base de pâtes fraîches et industrielles</p>
Confectionner des garnitures d'accompagnements à base de riz	<p>Maîtrise des techniques de préparation du riz</p> <p>Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration.</p> <p>Présentation soignée.</p> <p>Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.</p>	<p>Définir ce qui le riz</p> <p>Origine du riz.</p> <p>Classifier le riz</p> <p>Expliquer les techniques de préparation du riz</p> <p>Discuter de la valeur alimentaire du riz.</p> <p>Décrire les techniques utilisées pour la cuisson du riz.</p> <p>Déterminer la technique de cuisson appropriée à chaque type de du riz.</p> <p>Appliquer les techniques de cuisson à chaque type de riz.</p>

		<p>Enumérer les règles d'hygiène à observer pour assurer une conservation adéquate.</p> <p>Choisir le moyen de conservation des différentes préparations.</p>
Accommoder et dresser les préparations pour le service	<p>Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration.</p> <p>Présentation soignée.</p>	<p>Nommer les accompagnements des différentes préparations culinaires à base de riz</p> <p>Expliquer la méthode de préparation.</p> <p>Appliquer la méthode de préparation.</p> <p>Indiquer les façons de présenter les accompagnements des différentes préparations.</p> <p>Préparer des éléments de décoration</p> <p>Présenter différentes préparations à base de riz.</p>

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.2-1

Intituler du module : Informatique

Durée : 68 heures

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires d'utiliser l'outil informatique selon les conditions et les critères qui suivent.

Condition d'évaluation

Individuellement

A partir de :

Micro ordinateur

A l'aide de :

Logiciels appropriés (Windows, Excel)

Logiciels de gestion

Critères généraux de performance

Utilisation adéquate du matériel informatique.

Exploitation des logiciels Windows, Excel et des logiciels de gestion

Description du matériel informatique interne et externe

Utilisation adéquate des logiciels d'application

Exploitation adéquate d'internet.

Module qualifiant MC 2-1

Objectif intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments de contenu
Le micro-ordinateur et son environnement	Découverte du matériel informatique interne et externe découverte du clavier, saisie d'un petit texte, usage de la souris...	<p>Description générale du micro-ordinateur</p> <p>Composante d'un système de micro informatique.</p> <p>Micro ordinateur (moniteur – clavier - souris – unité disquette – unité CD – unité DVD – unité graveur de CD et DVD).</p> <p>Type de mémoires et supports d'information utilisés en micro – informatique</p> <ul style="list-style-type: none"> * Disquette * Disque rigide (CD) * DVD * Ruban magnétique <p>Démystifier l'ordinateur pour une approche pédagogique simplifiée.</p>
Utiliser les logiciels d'application	Utilisation adéquate des logiciels d'application	<p>Exploitation des logiciels de traitement de texte</p> <p>Chargement du logiciel</p> <p>Ecriture ou saisie d'un texte</p> <p>Suppression d'un mot, d'une ligne d'un paragraphe</p> <p>Sauvegarde d'un texte sur disquette, ou flash disque</p> <p>Chargement d'un texte à partir d'une disquette ou d'un flash</p> <p>Impression papier</p>
Utiliser Windows	Savoir ouvrir un fichier, un programme. Enregistrer sous, copier ou déplacer un fichier.	<p>Découverte de l'interface du système d'exploitation Microsoft Windows XP, le bureau, arborescence, création de dossiers.</p> <p>Démarrer avec Windows : Lancer un programme - Exécuter un programme</p> <p>Travailler avec des fenêtres - Utiliser des commandes MS-DOS -</p> <p>Rechercher un fichier - Organiser vos</p>

		données avec Windows - Ouvrir un fichier récemment utilisé
Traitement de texte 1/3	Savoir faire des modifications simples dans un texte Savoir faire des courriers avec une mise en page simple et organisée. Rendre un texte agréable à lire	Découverte de l'interface du logiciel Microsoft Word, ouvrir un fichier existant, insertion de texte, suppression de texte, couper, copier, coller Insertion d'image, coller un texte provenant d'un autre fichier. Mise en forme des paragraphes, police. Les puces et numéros Les bordures et trames, le multicolonnage
Utiliser Excel	Savoir utiliser Excel Gérer des fichiers sous Excel	Démarrer avec Excel La gestion des fichiers La saisie des données Modifier un classeur mettre en forme un tableau Les zones d'impression Formules et graphiques Création de votre graphique Les classeurs
Internet	Exploiter Internet et Connaître les principales règles de comportement, quelques termes techniques et les principaux outils d'Internet Explorer. Trouver facilement des informations et des services sur la toile les moteurs de recherche, visite de site éducatifs, récupération de texte et d'images et les mettre dans un traitement de texte	Historique d'Internet, explication d'une URL, premier pas avec Microsoft Internet explorer Découvertes de sites administratifs, sites "pratiques". Présentation des moteurs de recherche, savoir faire une Recherche avec Google, visite sur des sites de cuisine et de restauration.
Messagerie électronique	Les règles de sécurité, savoir créer un compte E-mail et savoir envoyer et recevoir un message et y joindre un ou plusieurs fichiers Savoir faire un envoi multiple d'E-mail ainsi qu'une réception multiple.	Création d'adresse électronique, et envoi d'E-mail. Utilisations d'une boîte E-mail

STRUCTURE DE L'UMQ 3

UMQ : La pâtisserie et les desserts

Durée : 476 heures

Code	Désignation des modules	Durée en heures
MQ 3-1	Les pâtes de base et Les crèmes de base	102
MQ 3-2	Les desserts	102
MQ 3-4	Présentation de Pâtisserie et de Dessert à l'assiette	68
MQ 3-3	Décorations culinaires	68
MC 3-1	Dessin et esthétique	68
MC 3-2	Communication	68
		476

FICHE DE PRESENTATION DE L'UMQ 3

Intituler du module : la pâtisserie et les desserts

Durée : 476 heures

Objectif modulaire

A l'issue de cette UMQ le stagiaire doit être capable de :

- Concevoir, réaliser et assurer le service de desserts de restaurant, d'entremets salés et sucrés
- Prévoir, organiser, mettre en place son poste de travail et contrôler la qualité des produits
- Connaître le matériel les équipements spécifiques et les produits alimentaires relatifs à la pâtisserie.

Condition d'évaluation :

Individuellement

A partir de :

Recettes et directives
Matériel de cuisson
Matériel de préparation
Matériel de dressage
Outillage

A l'aide de :

Ingrédient et matières premières nécessaire

Critères généraux de performance

Respects des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement.

Planification méthodique du travail

Maîtrise des techniques appropriées de préparation et de finition des pâtes et crèmes de bases.

Qualité du produit fini

Conservation adéquate des produits

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.3-1

Intituler du module : les pâtes et les crèmes de base

Durée : 102 heures

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires d'acquérir toutes les techniques nécessaires pour la réalisation des pâtes et des crèmes de base utilisés en pâtisserie et leurs dérivées Nécessaire à la confection et la réalisation d'entremet et de dessert de restaurant.

Condition d'évaluation :

Individuellement

A partir de :

- Recettes et directives
- Matériel de cuisson
- Matériel de préparation
- Matériel de dressage
- Outillage

A l'aide de :

Ingrédient et matières premières nécessaire

Critères généraux de performance

Respects des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement.

Planification méthodique du travail

Maîtrise des techniques appropriées de préparation et de finition des pâtes et crèmes de bases.

Qualité du produit fini

Conservation adéquate des produits

Capacité à définir les termes associés a la préparation de pâtisserie et desserts

Module qualifiant MQ 3-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Les pâtes de base Identifier et distinguer les différentes pâtes de base	Capacité à identifier les principales pâtes utilisées en cuisine	- Définition - Classification des principales pâtes utilisées en cuisine 1) les pâtes sèches 2) les pâtes molles 3) les pâtes montées 4) les pâtes levées 5) les pâtes poussées
Définir ce qui une pâte sèche a) Pâtes à foncer b) Pâte feuilletée ou feuilletage	Nommer correctement les principales pâtes sèches Maîtrise des techniques de confection des pâtes sèches	- Définition et origine - Constitution - Utilisation - Matériel nécessaire - Précautions - Les différentes pâtes sèches 1) Pâtes à foncer <ul style="list-style-type: none"> • Briser • Sablée • Sucrée • A pâté 1-Technique de mise en œuvre des pâtes à foncer <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place le poste de travail • Réaliser la pâte • Foncer des moules à tartes • Recommandation 2) Pâte feuilletée ou feuilletage 1-Technique de mise en œuvre de la pâte feuilletée <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place la poste de travail • Réaliser la pâte - Réaliser la détrempe

		<ul style="list-style-type: none"> - Beurrer la détrempe et réaliser Le tourage selon le produit à réaliser - Réaliser des sucrés - Réaliser des salées
<p>Définir ce qui est une pâte molle</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Pâte à choux 2) Pâte ou appareil à crêpes 	<p>Nommer correctement les principales pâtes molles</p> <p>Capacité à réaliser des :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Choux et éclairs ○ Paris Brest ○ Saint honoré <p>Capacité à réaliser des crêpes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définition et origine - Constitution - Utilisation - Matériel nécessaire - Précautions - Les différentes pâtes molles <p>Pâte à choux</p> <p>Pâte ou appareil à crêpes</p> <p>1- Techniques de mise en œuvre de la pâte à choux</p> <p>Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté.</p> <p>Réaliser la pâte à choux</p> <p>2- Techniques de mise en œuvre de la pâte à crêpes</p> <p>Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté.</p> <p>Réalise la pâte à crêpe</p>
<p>Définir ce qui est une pâte montée</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pâte ou appareil à génoise ○ Pâte ou appareil à biscuit ○ Pâte à frire 	<p>Nommer correctement les principales pâtes montées</p> <p>Maîtrise des techniques de confection des pâtes montées</p> <p>Respects des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Planification méthodique du travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définition et origine - Constitution - Utilisation - Matériel nécessaire - Précautions - Les différentes pâtes montées ○ Pâte ou appareil à génoise ○ Pâte ou appareil à biscuit ○ Pâte à frire <p>1- Techniques de mise en génoise</p> <p>Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté</p> <p>Réaliser la pâte</p> <p>1-Techniques de mise en œuvre de la pâte de l'appareil à biscuit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place le poste de travail
<p>Définir ce qui est une pâte levée</p> <p>Pâte à Brioches</p>	<p>Nommer correctement les principales pâtes levées</p>	<p>Définition et origine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constitution - Utilisation

<p>Pâte à savarins et à babas</p> <p>Pâte à kouglof (kugelhof)</p>	<p>Maîtrise des techniques de confection des pâtes levées</p> <p>Respects des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Planification méthodique du travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel nécessaire - Précautions - Les différentes pâtes levées <p>Pâte à Brioches</p> <p>Pâte à savarins et à babas</p> <p>Pâte à kouglof (kugelhof)</p> <p>1-Techniques de mise en œuvre de la pâte à brioche</p> <p>Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté</p> <p>Recommandation</p> <p>Réaliser des brioches</p> <p>2--Techniques de mise en œuvre de la pâte à savarins et à babas</p> <p>Techniques de mise en œuvre de la pâte à savarins</p> <p>Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté</p> <p>Réaliser la pâte à savarins</p>
<p>Les pâtes poussées</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâte à cake - pâte à quatre-quarts - pâte a marbré 	<p>Nommer correctement les principales pâtes poussées</p> <p>Maîtrise des techniques de confection des pâtes poussées</p> <p>Respects des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Planification méthodique du travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définition et origine - Constitution - Utilisation - Matériel nécessaire - Précautions - Les différentes pâtes levées <ul style="list-style-type: none"> ○ Pâte à cake ○ Pâte à quatre-quarts ○ Pâte a marbré <p>1-Techniques de mise en œuvre des pâtes poussées</p> <p>Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté</p> <p>Réaliser les pâtes poussées</p>
<p>Les crèmes de base</p> <p>Identifier et distinguer les différentes crèmes de base</p>	<p>Nommer correctement les principales crèmes de base</p> <p>Maîtrise des techniques de confection des crèmes de base</p> <p>Précision dans les poids et les mesures</p> <p>Respects des règles</p>	<p>1-Recommandation par rapport</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tenue vestimentaire 2. Poste de travail 3. Matériel 4. Produit à utiliser par rapport à la chaîne de froid. <p>2- Classification des principales crèmes utilisées en pâtisserie de restauration</p>

	<p>d'hygiène et de sécurité</p> <p>Planification méthodique du travail</p>	<p>1. la crème chantilly les crèmes fouettés</p> <p>2. parfumées</p> <p>3. la crème au beurre</p> <p>4. la crème d'amandes</p> <p>5. la crème ganache</p> <p>6. la crème anglaise</p> <p>7. la crème pâtissière et ses dérivées</p> <p>4-1 la crème mousseline</p> <p>4-2 la crème diplomate</p> <p>4-3 la crème chibouts où crème Saint Honoré</p> <p>4-4 Les crèmes légères diverses</p>
Réaliser une crème chantilly	<p>La crème chantilly obtenue doit être ferme brillante et texture lisse</p> <p>Conservation appropriée</p>	<p>la crème chantilly</p> <p>Composition</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Monter la crème chantilly</p> <p>Serrer et terminer la crème</p> <p>Recommandation</p> <p>Précautions</p> <p>Utilisation</p>
Réaliser des crèmes fouettés parfumées	<p>Produit répondant aux critères de qualité.</p> <p>Conservation appropriée</p>	<p>les crèmes fouettées</p> <p>Composition</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Monter la crème fouettée</p> <p>Parfumer la crème</p> <p>Recommandation</p> <p>Précautions</p> <p>Utilisation</p>
Réaliser une crème anglaise	<p>La crème doit être onctueuse et nappant</p>	<p>la crème anglaise</p> <p>Composition</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Techniques de mise en œuvre</p> <p>Réaliser la crème</p> <p>Recommandation</p> <p>Précautions et utilisation</p> <p>La crème au beurre</p> <p>Composition</p> <p>Techniques de mise en œuvre</p>

Réaliser une crème au beurre	<p>Choix appropriés du procédé de fabrication</p> <p>Produit répondant aux critères de qualité.</p> <p>Conservation appropriée</p>	<p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Réaliser la crème</p> <p>Recommandation</p> <p>Précautions</p> <p>Utilisations</p> <p>Cause d'échec et possibilité de rattrapage</p>
Réaliser une crème d'amande	<p>La crème est homogène onctueuse, brillante, et lisse</p> <p>Conservation appropriée</p>	<p>La crème d'amande</p> <p>Composition</p> <p>Techniques de mise en œuvre</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Réaliser la crème</p> <p>Recommandation</p> <p>Précautions</p> <p>Utilisations</p>
Réaliser un crème pâtissière	<p>Cuisson adéquate</p> <p>La crème pâtissière doit être lisse onctueuse</p> <p>Conservation appropriée</p>	<p>la crème pâtissière</p> <p>Composition</p> <p>Techniques de mise en œuvre</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Réaliser la crème</p> <p>Recommandation</p> <p>Précautions</p> <p>Utilisation</p>
<p>Réaliser des crèmes dérivées de la crème pâtissière</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ la crème mousseline ○ la crème chiboust ou la crème à saint honoré ○ la crème diplomate <p>la crème à paris Brest</p>	<p>La crème obtenu doit être lisse onctueuse et ferme.</p> <p>Conservation appropriée</p>	<p>la crème mousseline</p> <p>Composition</p> <p>Techniques de mise en œuvre</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Réaliser la crème</p> <p>Recommandation</p> <p>Précautions</p> <p>Utilisation</p>

○	La crème obtenu doit être lisse onctueuse et brillante Conservation appropriée	la crème chiboust ou crème à saint honoré Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la crème Recommandation Précautions Utilisation
	La crème doit être lisse brillante et mousseuse Conservation appropriée	La crème diplomate Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la crème Recommandation Précautions Utilisation ns
	La crème est onctueuse, brillante parfumée praline et lisse Conservation appropriée	La crème à paris Brest Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la crème Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser des crèmes dérivées des deux crèmes pâtisseries et amandes qui sont la Crème frangipane	La crème est onctueuse, brillante, et lisse Conservation appropriée	Crème frangipane Composition Crème frangipane Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la frangipane Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser un coulis de fruit rouge	Le coulis de fruits rouge doit être lisse,	Le coulis de fruits rouges Composition

	<p>onctueuse savoureux bien colorées</p> <p>Conservation appropriée</p>	<p>Classification des fruits rouges</p> <p>Techniques de mise en œuvre</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Recommandation</p> <p>Précautions</p> <p>Utilisation</p> <p>Conservation</p>
<p>Autre coulis</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Abricots ○ Fruits de la passion ○ Groseilles 	<p>Le coulis de fruits doit être lisse, onctueuse savoureux bien colorées</p> <p>Conservation appropriée</p>	<p>Le coulis de fruits</p> <p>Composition</p> <p>Classification des fruits</p> <p>Techniques de mise en œuvre</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Recommandation</p> <p>Précautions</p> <p>Utilisation</p> <p>Conservation</p>
<p>Réaliser des appareils à crèmes prises ou appareil à crème caramel, pot de crème tarte à l'alsacienne</p>	<p>La crème doit être bien lisse et non mousseuses</p> <p>Conservation appropriée</p>	<p>Appareil à crème caramel</p> <p>Composition</p> <p>Techniques de mise en œuvre</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Réaliser l'appareil</p> <p>Recommandation</p> <p>Précautions</p> <p>Utilisation</p> <p>Appareils à flan sucrés</p> <p>l'appareil à pots de crème</p> <p>Composition</p> <p>Techniques de mise en œuvre</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Réaliser l'appareil</p> <p>Cuire les pots au bain marie</p> <p>Recommandation</p> <p>Précautions</p> <p>Utilisation</p> <p>L'appareil à tarte alsacienne</p> <p>Composition</p> <p>Techniques de mise en œuvre</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Confectionner l'appareil</p>

		Recommandation Précautions Utilisation l'appareil à crème brûlée Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Confectionner l'appareil Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser des appareils à bavares aux fruits : fraise abricot poire framboise	Produit répondant aux critères de qualité Conservation appropriée	Appareils à bavares aux fruits Origine Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser une sauce au chocolat	La sauce au chocolat doit être fine, onctueuse et brillante	La sauce au chocolat Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la sauce au chocolat Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser une ganache au chocolat	Ganache au chocolat doit être lisse onctueuse et fine sans grumeaux	Historique Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la ganache Recommandation Précautions Utilisation

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de contenus
	Les blancs doivent être	Blancs d'œufs en neige

Monter des blancs d'œufs en neige	bien développés, fermes, lisse et non grainés	Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisations
Réaliser une meringue française	La meringue française doit être d'une très grande finesse mais très fragile du à sa grande friabilité	La meringue française Origine Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisations
Réaliser une meringue suisse	C'est une meringue solide et friable	La meringue suisse Origine Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisations
Réaliser une meringue Italienne	La meringue Italienne doit être de consistance assez solide et ferme	La meringue italienne Origine Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisations
Identifier les différents types de sirops et les sucres cuits	Reconnaître avec précision les différents types de sirops et les sucres cuits	Les sirops Définir les sirops Composition Reconnaître la consistance et la concentration en sucre Evaluation de la concentration

		<p>du sucre à partir d'un</p> <ul style="list-style-type: none"> • Densimètre gradué • Thermomètre • Tableau de la correspondance des degrés « baumé » avec les degrés densimétriques <p>Réaliser un sirop pour pocher des fruits, pour imbiber des savarins ou des babas</p>
Préparer des sucres cuits	Identifier les différents sucres cuits	<p>Les sucres cuits</p> <p>Définir un sucre cuit</p> <p>Composition</p> <p>Méthode du contrôle de la cuisson</p> <p>Thermomètre à sucre gradué de 80 à 200°C</p> <p>Le toucher du sucre</p> <p>Réaliser un sucre cuit</p> <p>Technique de mise en œuvre</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Recommandations</p> <p>Précautions</p> <p>Utilisation</p> <p>Tableau des principales Phases de la cuisson du sucre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nappe/Petit filet/Grand filet - Petit boulé/Boulé/Gros boulé - Petit cassé/Grand cassé - Caramel clair (Petit Jaune) - Caramel (Grand jaune) - Caramel foncé.

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.3-2

Intituler du module : les desserts

Durée : 102 heures

Objectif modulaire

Le BTS en cuisine doit être capable de réaliser des desserts de restauration

Condition d'évaluation

Individuellement

A partir de :

- Recettes et directives
- Matériel de cuisson
- Matériel de préparation
- Matériel de dressage
- Matériel électromécanique
- Outils adéquats

A l'aide de :

- Fiche techniques
- Manuels professionnels
- Ouvrages techniques
- Ingédient nécessaire (sucre, sirop, blancs d'œuf)

Critères généraux de performance

Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Planification méthodique du travail

Maîtrise des techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement

Maîtrise des techniques de confection de desserts

Qualité des desserts confectionnés

Application adéquate des procédés de conservation

Module qualifiant MQ 3-4

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Réaliser des desserts	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p>	<p>Les desserts</p> <p>Réaliser une crème de base</p> <ul style="list-style-type: none"> * Crème Anglaise * Crème pâtissière * Crème chantilly * Crème d'amandes * Crème au beurre <p>Fourrer et masquer le biscuit</p> <p>Glacer au fondant</p> <p>Cuire du sucre</p> <p>Réaliser un caramel</p> <p>Monter un biscuit en cercle</p>
Réaliser des entremets froids de cuisine à base d'appareil à crème prise sucré	La crème renversée au caramel doit être ferme.	<p>La crème renversée</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Confectionner le caramel</p> <p>Confectionner l'appareil à crème prise sucré et marquer la en cuisson</p> <p>Dresser les crèmes caramel.</p>

Réaliser des entremets froids de cuisine à base de meringue.	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection	<p>les œufs à la neige</p> <p>Mettre en place le poste de travail. Confectionner une meringue ordinaire et la cuire dans du lait ou de l'eau. Réaliser la crème anglaise Dresser les œufs à la neige Recommandations Précautions.</p> <p>Exemples de Desserts similaires Le flottante au caramel. Œufs à la neige au caramel Œufs à la neige à la cassonade Œufs à la neige au miel et pistaches.</p>
Entremets froids de cuisine Mousse au chocolat	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Mettre en place le poste de travail. Confectionner la mousse au chocolat. Dresser la mousse au chocolat Précautions Recommandations</p> <p>Desserts similaires. Mousse aux 2 chocolats.</p>
Entremets froids de cuisine à base de pulpe de fruits et de sirop collé Charlotte aux fruits	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	<p>Charlotte aux fruits</p> <p>Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Réaliser la génoise Réaliser le sirop de punchage Réaliser l'appareil à bavaois. Réaliser le montage de l'entremets Terminer et dresser l'entremet Recommandations Précautions</p> <p>Desserts similaires. - Charlotte à la fraise, framboise - Charlotte exotique - Charlotte à la mousse aux fruits</p>

Entremets froids de cuisine à base de crème anglaise collé Bavarois aux œufs ou rubané	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Bavarois aux œufs ou rubané Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Confectionner une crème anglaise collé Terminer l'appareil à bavarois Dresser le bavarois Recommandations Précautions Desserts similaires. - Charlotte à la parisienne - Bavarois praliné - Bavarois religieuse - Bavarois Arabica
Entremets froids de cuisine à base de riz au lait et de fruits Fruit condensé	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Fruit condensé Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Blanchir et masquer le riz au lait en cuisson Confectionner le sirop et préparer les fruits. Dresser l'entremet Recommandations Précautions plats similaires Semoule aux raisins sauce caramel Riz glacé à la framboise

<p>Entremets froids de cuisine à base de riz au lait et d'appareil à bavarois aux œufs Riz à l'impératrice</p>	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Riz à l'impératrice</p> <p>Technique de réalisation : Mettre en place le poste de travail. Blanchir le riz et le marquer en cuisson Confectionner la crème anglaise Chemiser le fond du moule avec la gelée Terminer l'appareil à bavarois Dresser le riz Recommandations Précautions</p> <p>Desserts similaires. Pudding aux raisins et sabayon au m Pudding à la française. Tarte au riz à la normande</p>
<p>Entremets chauds de cuisine à base de fruits et de pâte à frire. Beignets de pommes.</p>	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Beignets de pommes</p> <p>Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Confectionner la pâte à frire Préparer les pommes Marquer les beignets en cuisson Dresser les beignets et préparer une sauce abricot pour les accompagner Recommandations /Précautions</p> <p>Desserts similaires. Beignets de semoule/Beignets d'ananas/Beignets de banane Beignets de crème ou crème frites.</p>

Entremets chauds à base de crème pâtissière Soufflés.	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Soufflés.</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Mettre en place de poste de travail.</p> <p>Confectionner une crème pâtissière.</p> <p>Réaliser l'appareil a soufflé</p> <p>Marque les soufflés en cuisson puis les dresser</p> <p>Recommandations /Précautions</p> <p>Desserts similaires.</p> <p>crêpes soufflets à l'orange</p> <p>Soufflet chocolat</p> <p>Soufflet aux fruits (Fraises, framboise)</p>
Entremets chauds de cuisine à base de crêpes Crêpes au sucre	<p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Crêpes au sucre</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Confectionner la pâte à crêpe</p> <p>Cuire et dresser les crêpes</p> <p>Recommandations</p> <p>Précautions</p> <p>Desserts similaires.</p> <p>Crêpes fourré</p> <p>Crêpes flambées.</p>
Pâtisseries à base de génoise, crème pâtissière et crème dérivées.	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Entremet</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>Réaliser le montage de l'entremets.</p> <p>Terminer et décorer l'entremets.</p> <p>Recommandations</p> <p>Précautions.</p> <p>Entremets similaires.</p> <p>Fraisier / Gâteau Marquise / Gâteau grand siècle /Gâteau Mont blanc</p> <p>Moka</p> <ul style="list-style-type: none"> - Origine et description - Constitution (composition) - Technique de réalisation <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Monter le Moka</p> <p>Recommandations</p> <p>Précautions</p>

Pâtisserie à base de génoise, de crème au beurre et de crème mousseline.	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Gâteaux similaires. * Bûche * Mascotte * Entremets au chocolat.
Pâtisserie à base de pâte à choux garnis de crèmes chantilly	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Choux Origine et description Constitution Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Réaliser la pâte à choux Garnir les choux et les dresser Recommandations Précautions Desserts similaires. * Saint honoré * Cygnes chantilly * Panier de fruits rouge chantilly * Profiteroles au chocolat
Pâtisserie à base de pâte à choux garnies de crème pâtisserie ou dérivés (crèmes mousseline).	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Choux à la crème, Eclairs café chocolat Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Confectionner la pâte à choux. Recommandations Précautions Desserts similaires. * Paris Brest * Religieuse

Pâtisseries à base de pâte brisée sucrée et de fruits.	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Tarte aux pommes Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Confectionner la pâte brisée Napper la tarte aux pommes et la dresser.
Pâtes aux fruits à base de pâte brisée sucrée.	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Tarte aux poires et la crème d'amandes. Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Recommandations Précautions Tartes similaires. * Tarte duo de cerises * Tarte aux fruits rouges
Tarte en pâte sucrée	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Tarte au citron Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Dresser la tarte Recommandations Précautions Tartes similaires * Tarte à l'orange
	Maîtrise des techniques de confection Choix exact des matières premières	Tarte au chocolat Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Recommandations Précautions

Pâtisseries à base de pâte feuilletée et de crème d'amande	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Pithiviers</p> <p>Origine et description</p> <p>Composition</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>Confectionner le pithiviers</p> <p>Marquer le pithiviers en cuisson et le dresser</p> <p>Précautions</p> <p>Recommandations</p>
Pâtisseries à base de pâte feuilletée	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Milles feuilles</p> <p>Origine et description</p> <p>Composition</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>Dresser le milles feuilles</p> <p>Précautions</p> <p>Recommandations</p> <p>Plats similaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Le mille feuilles rondes * Le mille feuilles au chocolat * le mille feuilles au citron
Pâtisserie à base de pâte levée	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Savarin chantilly</p> <p>Origine et description</p> <p>Composition</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>Dresser le savarin</p> <p>Recommandations</p> <p>Précautions</p> <p>Plats similaires</p> <ul style="list-style-type: none"> * Kugelhof * Baba * Pomponnettes (petits savarin ou mini savarin) * Savarin belle fruitière.

Entremets au fromage blanc.	<p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Entremets façon tiramisu</p> <p>Origine et description</p> <p>Composition</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Dresser l'entremets</p> <p>Plats similaires.</p> <p>*Couronne au fromage blanc et aux fruits frais.</p> <p>* Tarte au fromage blanc.</p>
Entremets au chocolat	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Opéra</p> <p>Origine et description</p> <p>Composition</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>Dresser l'opéra</p> <p>Recommandations et précautions.</p>
Entremet façon forêt noire	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Entremet façon forêt noire.</p> <p>Origine et description</p> <p>Composition</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Dresser la forêt noire.</p> <p>Recommandations et précautions.</p> <p>Plats similaires.</p> <p>* Moelleux au chocolat</p> <p>* Marquise au chocolat</p>
Entremet à base de mousse de fruits.	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p>	<p>Miroir passion framboise</p> <p>Origine et description</p> <p>Composition</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Monter l'entremets</p> <p>Glacer le miroir</p> <p>Précautions et recommandations.</p>

	Choix exact des matières premières	
Les glaces, sorbets, et coupes et desserts glacés.	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Les glaces, sorbets, et coupes et desserts glacés Rappel de technologie Réglementation en vigueur Technique de mise en œuvre pour la réalisation de glaces et desserts glacés. - réaliser les glaces - stocker et réserver, servir des glaces et des sorbets. Glace à la vanille et glace dérivées.
Desserts à base de glace aux œufs	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Glace aux œufs Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Réaliser la crème anglaise. Turbiner ou sangler le mix Dresser la glace Recommandations et précautions. Plats similaires. * Crème glacée, glace à la crème * Glace plombières.
Desserts à base de fruits et de glace aux œufs.	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Fruits melba Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Réaliser la crème anglaise Préparer les fruits et confectionner le sirop (pêche – poire – fraise) Turbiner la crème anglaise / le mix et la débraser dans un bac à glace Confectionner le coulis de fruit Dresser les fruits Melba Recommandations et précautions Plats similaires.

		<ul style="list-style-type: none"> * Tulipe de poire Mary Garden * Fraise Nina * Tulipe de fraise melba * Poire cardinal * Nectarine Alexandra.
Desserts à base de sorbets aux fruits.	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p style="text-align: center;">Poires belle Hélène</p> <p>Origine et description Composition Technique de mise en réalisation Mettre en place le poste de travail. Préparer les poires et les cuire dans un sirop Réaliser la crème anglaise et la turbiner Confectionner la sauce au chocolat Dresser les poires belles hellènes Recommandations et précautions.</p> <p style="text-align: center;">Plats similaires</p> <p>Poire pochée belle Dijonnaise Banane Split Tulipe de pomme, glace au pain d'épices.</p> <p style="text-align: center;">Sorbet aux fruits</p> <p>Origine de description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Préparer mixer les fruits et réaliser le sirop Préparer, mixer, sangler ou turbiner le sorbet Débarrasser le sorbet et le dresser. Recommandations et précautions.</p>
Entremets glacés	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des</p>	<p style="text-align: center;">Nougat glacé</p> <p>Origine et description Composition Technique de réalisation</p>

	<p>techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Mettre en place le poste de travail. Réaliser la nougatine Réaliser la meringue italienne Monter la crème chantilly et réaliser l'assemblage Garnir la terrine avec le mélange et la conserver en enceinte réfrigérée. Réaliser une crème anglaise et un coulis de framboise. Dresser le nougat Précautions et recommandations ; Plats similaires.</p> <p>Omelette norvégienne</p>
Desserts glacés à base d'un appareil à bombe	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Soufflé glacé</p> <p>Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Réaliser l'appareil à bombe Réaliser la meringue italienne et monter la crème fouettée. Réaliser l'assemblage et préparer les moules. Moulés les soufflés puis les dresser. Précautions et recommandations</p> <p>Plats similaires.</p> <p>* Parfait glacé praliné * Soufflée glacé aux fruits. * Parfait glacé aux fruits.</p>
Desserts à base de fruits frais.	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p>	<p>Salade de fruits.</p> <p>Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Préparer les fruits (laver, éplucher citronner, équeuter monder, dénoyer et égoutter) Découper les fruits et préparer un</p>

	<p>directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>sirop</p> <p>Terminer la salade de fruits et la dresser.</p> <p>Précautions et recommandations</p> <p>Plats similaires</p> <p>* Tulipes de fraises Ramanof</p> <p>* Salades d'oranges aux fruits secs.</p> <p>* Tulipes de fruits rouges à la crème chantilly.</p> <p>* Compte de fruits.</p>
Gratins de fruits	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Gratin de poires aux amandes</p> <p>Origine et description</p> <p>Composition</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>Préparer les poires.</p> <p>Réaliser un appareil à bombe sur une crème anglaise.</p> <p>garnir les plats à gratin et les mettre au four.</p> <p>Précautions et recommandations</p> <p>plats similaires.</p> <p>Gratin de fruits rouges sur sabayon.</p>
Petites poires sèches.	<p>Mise en place adéquate et soignée des préparations</p> <p>Maîtrise des techniques de confection</p> <p>Interprétation juste des recettes et des directives</p> <p>Choix exact des matières premières</p>	<p>Macarons café / chocolat</p> <p>Origine et description</p> <p>Composition</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Tamiser le mélange de base</p> <p>Réaliser la meringue</p> <p>Terminer l'appareil à macarons</p> <p>Coucher les macarons</p> <p>Marquer les macarons en cuisson et les garnir.</p> <p>Recommandations et précautions.</p>

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.3-2

Intituler du module : Présentation de Pâtisserie et de Dessert à l'assiette

Durée : 68 heures

Objectif modulaire

Le BTS en cuisine doit être capable de présenter des Pâtisseries et de Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette.

Condition d'évaluation

Individuellement

A partir de :

- Recettes et directives
- Matériel de cuisson
- Matériel de préparation
- Matériel de dressage
- Matériel électromécanique
- Outillages adéquats

A l'aide de :

- Fiche techniques
- Manuels professionnels
- Ouvrages techniques
- Matières premières nécessaires (sucre, sirop, blancs d'œuf)

Critères généraux de performance

- Respect des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement.
- Choix approprié du matériel de service et de décor.
- Planification méthodique du travail
- Maîtrise des méthodes de préparation et de confection.
- Maîtrise des techniques de confection des pâtisseries et des desserts.
- Qualité de la pâtisserie et du dessert confectionné
- Rapidité dans l'exécution et respect du temps de service
- Application adéquate des procédés de conservation

Module qualifiant MQ 3-4

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Présentation de pâtisseries		
Planifier le travail et Parer et dresser les pâtisseries. Réserver ou présenter les pâtisseries. Présenter les desserts	Planification adéquate. Mise en place complète et soignée. Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières Maîtrise des techniques de dressage	Expliquer l'importance de la présentation des pâtisseries. Enumérer les règles particulières d'hygiène et de sécurité applicable au moment du dressage des pâtisseries. Déterminer les procédés de conservation applicables aux pâtisseries dressées Distinguer les différentes formes de présentation de pâtisseries. Expliquer les façons de dresser des pâtisseries sur un plateau, sur un miroir et sur un présentoir
Dessert à la commande et à l'assiette		
Effectuer la mise en place des desserts	Interprétation juste des recettes et des directives. Planification adéquate. Mise en place complète et soignée. Conservation appropriée	Définir les termes desserts à la commande et à l'assiette. Nommer les principaux desserts chauds, froids et glacés, à la commande et à l'assiette. Expliquer la méthode de préparation des desserts à la commande et à l'assiette. Appliquer la méthode de confection des desserts à la commande et à l'assiette. Nommer les principales sauces d'accompagnement et de coulis des desserts chauds, froids et glacés, à la commande et à l'assiette. Expliquer et appliquer la méthode de préparation des principales sauces d'accompagnement et de coulis des desserts à la commande et à l'assiette.

		Expliquer et appliquer la façon de conserver les produits.
Planifier le travail pour le service	Interprétation juste de la commande. Enumération ordonnée des différentes étapes de travail. Evaluation juste des temps de préparation.	Expliquer les différentes méthodes de transmission des commandes entre le service et la pâtisserie. Interpréter un bon de commande Evaluer le temps de confection de chacun des desserts
Terminer et présenter les desserts	Maîtrise des méthodes de confection et de finition. Rapidité d'exécution Manipulation soignée Coordination parfaite avec le service Produit conforme aux directives Respect des règles d'hygiène et de sécurité.	Terminer et présenter les desserts

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MC 3-1

Intituler du module : Décoration culinaire

Durée : 68 heures

Objectif modulaire

A L'issue de ce module sera capable de réaliser des pièces décorées pour buffets.

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

Recettes et directives

A L'aide :

Outillage et équipement de cuisine

Ingrédients nécessaires

Critères généraux de performances.

Planification méthodique du travail

Mise en place complète et adéquate des pièces et leurs garnitures

Utilisations juste des techniques de décoration culinaires

Respect des principes fondamentaux du décor culinaires

Utilisation adéquate de l'outillage et du matériel de décoration

Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Présentation esthétique

Module complémentaire MC 4-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Planifier la réalisation de la pièce à décorer	Interprétation juste des recettes et des directives. Planification méthodique du travail Choix judicieux des matières premières Choix approprié de l'outillage et l'équipement.	Définir : décoration culinaire Nommer des mets associés aux buffets froids. Expliquer ce qu'est une pièce montée. Expliquer les règles de base de la décoration culinaire. Interpréter les recettes des pièces à décorer. Reconnaître l'outillage et l'équipement nécessaire à la décoration culinaire.
Effectuer la mise en place	Maîtrise des techniques de préparation des pièces et des garnitures. Maîtrise des techniques de cuisson appropriées. Respect de la méthode de refroidissement. Choix judicieux et préparation adéquate des éléments de décor.	Préparer la pièce à décorer Décrire la technique de préparation Préparer les éléments de décoration
Décorer et dresser la pièce	Maîtrise des techniques de préparation précédant la décoration. Utilisation juste des techniques de décoration culinaires. Respect des principes fondamentaux du décor culinaires. Choix approprié du matériel de présentation. Propreté du matériel de présentation esthétique. Présentation esthétique. Choix pertinent du moyen de conservation.	Expliquer la méthode pour chaufroiter et pour lustrer des pièces Appliquer les techniques du chaufroitage et du lustrage. Décrire les techniques d'application de divers éléments de décoration. Développer sa dextérité dans l'application des éléments de décoration. Affermir son sens de l'esthétique. Enumérer les règles à suivre dans la présentation des pièces. Préparer le matériel de présentation Dresser des pièces de façon esthétique et selon les standards de présentation Nommer les condiments et les sauces d'accompagnement des pièces Enumérer les précautions à prendre pour assurer la conservation des pièces.

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MC 3-1

Intituler du module : Dessin et Esthétique

Durée : 68 heures

Objectif

A L'issue de ce module sera capable d'appliquer des notions de dessin et d'esthétique en décoration.

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

Outillage et matériel requis

Thème de circonstance

A L'aide :

Pâtisseries ou entremets

Matières premières de décorations

Critères généraux de performances.

Respect des règles de la communication

Utilisation adéquate de l'outillage et du matériel de décoration

Application appropriée des techniques de dessin et de décor

Respect du thème

Qualité de la composition

Module complémentaire MC 4-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Choisir le thème et les motifs de décor	Choix pertinent du thème Choix des motifs appropriés au thème	Expliquer l'importance de la décoration et de l'esthétique en pâtisserie. Enumérer les connaissances et les habilités à avoir pour réaliser une décoration en pâtisserie
Esquisser les figures et les motifs de décor	Utilisation des techniques de dessin appropriées Harmonies des formes et des dessins	Définir ce qu'est une esquisse Etudier les différentes esquisses de décor. Etudier le dessin géométrique et le dessin de symétrie. Tracer des lettres, des écritures et des lignes à main levée Reproduire des motifs décoratifs sur papier
Préparer l'outillage et le matériel ainsi que les matières de décor	Choix approprié de l'outillage et du matériel ainsi que les matières de décor. Préparation adéquate Mariage harmonieux des couleurs Dosage juste des colorants	Reconnaître l'outillage et le matériel utilisé en décoration pâtissière. Enumérer les utilisations des différents embouts de décoration Expliquer la technique de confection d'un cornet en papier et confectionner un cornet en papier. Nommer les principales matières à décorer. Caractéristiques et utilisations de chacune des matières. Expliquer la façon de préparer chacune des matières à décorer. Reconnaître les colorants en pâte, poudre, liquide. Colorer les matières à décorer Conservation des matières à décorer.
Reproduire les figures et les motifs de décor sur les pâtisseries	Choix des techniques de décoration appropriées Manipulation adéquate de l'outillage et du matériel Qualité du résultat	Expliquer les techniques de décoration au cornet et à la poche. Utiliser les différents embouts de décoration et les différentes matières à décorer sur différentes formes Tracer des motifs, des figures Appliquer des matières à décorer en utilisant différentes techniques.

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MC 3-1

Intituler du module : Communication

Durée : 68 heures

Objectif

A L'issue de ce module sera capable de communiquer en milieu hôtelier selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

Conditions d'évaluations :

En équipe

A partir :

De mise en situation simple reflétant le milieu de travail

A L'aide :

Documentations adéquates

Micro-ordinateur et logiciel adéquat

Critères généraux de performances.

Expression claire et ordonnée des idées

Utilisation d'un langage approprié à la situation

Respect des règles de la communication

Maîtrise des instruments de communication entre la cuisine, la salle à manger et les divers départements.

Module complémentaire MC 4-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Communiquer dans une équipe de travail	Pertinence et justesse de la communication. Utilisation du langage approprié à la situation Manifestation d'une bonne écoute.	Décrire la nature, l'importance et l'objet des communications dans le travail en équipe. Décrire le processus de la communication interpersonnelle. Reconnaître les informations à transmettre et le moyen de transmission approprié. Interpréter les directives verbale et écrite. Transmettre des directives verbalement et par écrit Mémoriser les directives.
Recevoir et transmettre des informations entre la cuisine, la salle à manger et divers départements	Choix du moyen de transmission adéquat. Maîtrise des mécanismes de transmission de l'information orale écrite et informatisée.	Reconnaître les divers départements d'un établissement Enoncer les principales informations qui circulent entre les départements Décrire les moyens de transmissions des informations entre : cuisine, salle à manger Reconnaître les divers formulaires employés pour transmettre des informations, et déterminer les informations à inscrire sur chaque formulaire Remplir les formulaires. Transmettre les informations.
Communiquer oralement et par écrit en anglais.	Maîtrise de la langue anglaise pour communiquer oralement et par écrit tant dans leur professionnelle.	utiliser le vocabulaire anglais Appliquer les règles grammaticales de la langue anglaise. Produire des documents écrits (par exemple. curriculum vitæ, notes de service).Communiquer oralement de l'information (par exemple, face à face, conversation téléphonique).

STRUCTURE DE L'UMQ 4

UMQ : La cuisine et pâtisserie Algérienne

Durée : 262 heures

Code	Désignation des modules	Durée en heures
MQ 4-1	Soupe et chorba	34
MQ 4-2	Les plats traditionnels à base de légumes	34
MQ 4-3	Les plats traditionnels à base de viandes et volailles	34
MQ 4-4	Les plats traditionnels à base de poissons, crustacés et	34
M Q 4-5	Les desserts, gâteaux traditionnels et confitures	34
MC 4-1	Histoire de la cuisine universelle et Algérienne	92
		262

FICHE DE PRESENTATION DE L'UMQ4

Intituler de L'UMQ4 : Cuisine et pâtisserie Algérienne

Durée : 262 heures

Objectif de L'UMQ4

A L'issue de cette unité le stagiaire devra être capable de :

- Confectionner, des plats traditionnelles Algérien qui se caractérise par une grande diversité et une grande richesse avec ces plats tel que : le couscous – chorba, chehchoukha hrira
- De réaliser des gâteaux traditionnelles : Makrout le t'cherk (cornes de gazelles, le kalbelouz)
- De maîtriser les techniques de réalisation des pains traditionnels

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

Recettes et directives
Matériel de préparation
Matériel de cuisson
Matériel de dressage
Outillage nécessaire

A L'aide :

Ingrédient nécessaire pour une préparation des plats traditionnelles Algérien

Critères généraux de performances.

Interprétation juste des recettes et directives
Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Planification méthodique du travail
Maîtrise des techniques de préparation
Qualité de préparations culinaires
Conservations appropriée des préparations culinaires.

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MQ4-1

Intituler du module : Soupe et chorba

Durée : 34 heures

Objectif du module

Ce module permettra au stagiaire d'acquérir toutes les techniques nécessaires pour réaliser les différentes soupes et chorba traditionnelles.

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

- Recettes et directives
- Matériel de préparation
- Matériel de cuisson
- Matériel de dressage
- Outillage nécessaire

A L'aide :

Ingrédient nécessaire pour une préparation de soupes et chorba traditionnelles

Critères généraux de performances.

- Interprétation juste des recettes et directives
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Planification méthodique du travail
- Maîtrise des techniques de préparation, de coupe et de cuisson
- Qualité de préparations culinaires
- Conservations appropriée des préparations culinaires.

Module qualifiant MQ 4-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Réaliser des soupes et chorba traditionnelles	<p>Enumérer les principales Soupes et chorba algérienne par région.</p> <p>Interprétations justes des recettes et directives.</p> <p>Choix exact des matières premières.</p> <p>Mise en place complète et soignée.</p> <p>Respect des règles d'hygiène.</p>	<p>Soupes et chorba</p> <ul style="list-style-type: none"> - Historique - Définition d'une chorba - Constitution de listes de toutes les soupes traditionnelles selon les régions. <p>Nord</p> <p>Chorba Beida Chorba Hamra Berkoukes bel quedid Chorba Beida bel bouzelouf Chorba djelbana yabsa (Soupe de pois cassés) Chorbet el-hmam Chorba loubia</p> <p>Est</p> <p>Chorba Beida bel kefta Chorba loubia redjel begri Chriba D'chicha frik Aich : baigue (soupe de plombs)</p> <p>Ouest</p> <p>H'rira Chorba M'Katfa</p> <p>Sud</p> <p>Tchicha marmouma Tchaktchoukhat khobz yabes Harouita</p> <p>Kabylie</p> <p>Soupe au blé dur Technique de réalisation d'une chorba et d'une soupe. Mettre en place le poste de travail. Cuire la soupe ou la chorba selon la recette choisie. Présenter ou dresser sa soupe selon qu'elle soit présentée en entrée ou en plat principale.</p>

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MQ4-2

Intituler du module : Les plats traditionnels à base de légumes frais et secs.

Durée : 34 heures

Objectif Modulaire

A L'issue de ce module sera capable de réaliser des plats traditionnelles Algérien à base de légumes frais tel que pomme de terre, courgettes, carottes oignons, etc.....et de légumes secs, qui sont loubia, poids chiches, fowl etc.....

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

- Recettes et directives
- Matériel de préparation
- Matériel de cuisson
- Matériel de dressage
- Outillage nécessaire

A L'aide :

Ingrédient nécessaire pour une préparation a base de légumes et fruits

Critères généraux de performances.

- Interprétation juste des recettes et directives
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Planification méthodique du travail
- Maîtrise des techniques de préparation, de coupe et de cuisson des fruits et des légumes
- Qualité de préparations culinaires
- Conservations appropriée des préparations culinaires.

Module qualifiant MQ 4-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenu
Réaliser des plats traditionnels à partir de légumes frais	Distinguer correctement les plats traditionnels à base de légumes frais et secs. Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	Historique et définition Définition Listes de tous les plats traditionnels à base de légumes frais et secs.
Réaliser des plats à base de pommes de terre.	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	La pomme de terre Liste des plats à base de pommes de terre Technique de réalisation de ces plats : Mettre en place le poste de travail Choix de pomme de terre selon la recette à réaliser
Réaliser plats traditionnels à base d'aubergines	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats Algérien	L'aubergine Généralités sur l'aubergine Achats et critères qualificatifs Plats à base d'aubergines : Techniques de réalisation Préparations préliminaires de l'aubergine Présenter les plats soit en : Entées ou en plats principale

Réaliser des plats à base de poivrons	<p>Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner.</p> <p>Respect des critères de choix</p> <p>Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels</p>	<p>les poivrons ou piments doux</p> <p>Origine de poivron, famille, les différentes espèces selon, la taille et les couleurs</p> <p>Utilité (hors d'œuvre, salade, composée, poivrons poivron)</p> <p>Achat et critère qualificatifs</p> <p>Préparation préliminaire</p> <p>Technique de réalisation des plats à base de poivron</p> <p>Dresser et présenter les plats préparés</p>
Réaliser les plats à base de poireaux	<p>Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner.</p> <p>Respect des critères de choix</p> <p>Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels</p>	<p>Poireaux</p> <p>Généralités sur les poireaux (origine, famille.....etc.)</p> <p>Critères qualificatifs et achat</p> <p>Plats nécessitent l'utilisation des poireaux</p> <p>Plats traditionnels à base de poireaux</p> <p>Techniques de réalisation</p> <p>Préparer une derssa</p> <p>Nettoyer les poireaux, les couper et les et cuire dans la derssa</p> <p>Dresser et présenter le plat</p>
Confectionner des plats à base de fenouil	<p>Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner.</p> <p>Respect des critères de choix</p> <p>Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Application correcte des techniques de cuisson</p>	<p>Fenouil</p> <p>Distinguer les 02 sortes de fenouil</p> <p>Le fenouil bulbe et le tubéreux</p> <p>Origine et famille</p> <p>Achat et critères qualificatifs</p> <p>Plats traditionnels à base de fenouil :</p> <p>Technique de réalisation</p> <p>Préparation préliminaire</p> <p>Cuire les différents plats selon les techniques</p> <p>Dresser et présenter</p>

Réaliser des plats à base de courgettes	<p>Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner.</p> <p>Respect des critères de choix</p> <p>Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Application correcte des techniques de cuisson</p>	<p>Courgettes – potiron</p> <p>Origine – famille différentes espèces selon forme couleur, taille, variétés</p> <p>Utilités : hors d'œuvre /Plat principale</p> <p>Achats et critères qualitatifs</p> <p>Préparation préliminaire de la courgette</p> <p>Laver soigneusement les courgettes</p> <p>éplucher et tailler les courgettes selon l'utilisation :</p> <p>Techniques de réalisation des différents plats à base de courgette ou potiron</p>
Réaliser des plats à base de choux fleur	<p>Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner.</p> <p>Respect des critères de choix</p>	<p>Choux fleur</p> <p>Origine – famille</p> <p>Achat et critères qualitatifs</p> <p>Techniques de réalisation des différents plats à base de choux fleur</p>
Réaliser des plats traditionnels à base d'artichaut	<p>Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner.</p> <p>Respect des critères de choix</p> <p>Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Application correcte des techniques de cuisson</p>	<p>Artichaut</p> <p>Origine, famille, différentes variétés</p> <p>Utilités : Hors d'œuvre</p> <p>Plats principale.</p> <p>Achats et critères qualitatifs.</p> <p>Préparations préliminaires de l'artichaut.</p> <p>Technique de réalisation des plats à base d'artichauts (même pour les courgettes)</p>
Réaliser des plats à base de cardes	<p>Choix approprié des légumes en fonction des</p>	<p>Cardes</p>

	directives et de la préparation à confectionner. Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels	Origine, famille Utilités : Plats principales Achats et critères qualitatifs Préparations préliminaires Technique de réalisation
Réaliser des plats à base de choux	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité	choux blancs, verts et rouges. Origines, familles, variétés Forme, couleur, taille. Les choux blancs, verts et rouges Achat et critères qualitatifs Préparations préliminaires. Technique de réalisation des plats (même que pour l'artichaut).
Réaliser des plats à base de céleri • Krafes bel l'ham	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	Les céleris Origine, familles, variétés, forme, taille couleur Utilités, hors d'œuvre, salades composées, plates principales. Achat et critère qualitatif Préparation préliminaire. Technique de réalisation (même chose que cardes.)
Réaliser des plats à base de navets	Choix approprié des légumes en fonction des	Les navets

	directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Application correcte des techniques de cuisson	Origine, famille, variété selon couleur, forme, taille Achats et critères qualitatifs Préparation préliminaire. Technique de réalisation des plats
Réaliser des plats traditionnels à base Haricots blancs Haricot vert :	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	Haricot blancs et vert Origine, famille, variante Haricot verts et haricot mange tout Haricot égrènes frais et secs. Achat et critères qualitatifs Préparations préliminaires des haricots verts. Haricots à égrener Ecosser les haricots, les laver soigneusement Technique de réalisation
Réaliser des plats traditionnels à base	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	Les Gombos Origine, Variétés, taille, famille Achat et critères qualitatifs Préparation préliminaire Le Gombos ressemble aux piments verts Les garder entier et les laver dans de l'eau citronnée Technique de réalisation
<ul style="list-style-type: none"> Réaliser des Plats traditionnels à base d'asperges 	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats	Les asperges (Serkoum) Origine, famille, variétés Utilités : Entrées. Plats principale Achat et critères qualitatifs Préparations préliminaires Peler les asperges – Laver

	<p>traditionnels</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Application correcte des techniques de cuisson</p>	<p>soigneusement et délicatement cuire les asperges à l'anglaise</p> <p>Technique de réalisation</p>
<ul style="list-style-type: none"> Réaliser des Plats traditionnels à base de blettes 	<p>Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner.</p> <p>Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels</p>	<p>Les blettes</p> <p>Origine, famille, Description</p> <p>Utilités : Entrées / Plats traditionnels</p> <p>Achats et critères qualitatifs</p> <p>Préparation préliminaire</p> <p>Technique de réalisation</p>
Réaliser des plats traditionnels à base de terfas	<p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Application correcte des techniques de cuisson</p>	<p>Le topinambour (terfas)</p> <p>Origine, famille, Description</p> <p>Utilités : Entrées / plats traditionnels</p> <p>Achats et critères qualitatifs</p> <p>Préparation préliminaire</p> <p>Laver correctement les tubercules</p>
Réaliser des plats à base de carottes	<p>Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner.</p> <p>Respect des critères de choix</p> <p>Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Application correcte des techniques de cuisson</p>	<p>Crottes (zroudia)</p> <p>Origine, description, tomate</p> <p>Utilités hors d'œuvres plats principal</p> <p>Achat et critères qualitatifs</p> <p>Préparation préliminaires</p> <p>Technique de réalisations</p>

Fiche de présentation du MQ4- 2

Intitulé du module : Les plats traditionnels à base de viande, volaille, poisson et escargots

Durée : 34 heures

Objectif du module

Ce module permettra aux stagiaires d'avoir tous les techniques nécessaires pour réaliser des plats traditionnels a base de viandes rouge et blanche

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

- Recettes et directives
- Matériel de préparation
- Matériel de cuisson
- Matériel de dressage
- Outillage nécessaire

A L'aide :

Ingrédient nécessaire pour apprêter une viande de boucherie, une volaille, poisson un gibier et un abat.

Critères généraux de performances.

- Interprétation juste des recettes et directives
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Planification méthodique du travail
- Maîtrise des techniques de préparation, de coupe et de cuisson des fruits et des légumes
- Qualité d'apprêts culinaires
- Conservations appropriée des préparations culinaires.

Module qualifiant MQ 4-2

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenu
Réaliser des plats à base de viande et de volaille	Distinguer les principaux plats traditionnels à base de viande de volaille et maîtriser les différentes techniques de réalisation	viande de volaille origine description technique de réalisation des plats traditionnels à base de viande blanche préparations préliminaires Technique de réalisation Dresser le plat
Réaliser des plats à base de Pigeon	Distinguer les principaux plats traditionnels à base de viande de volaille et maîtriser les différentes techniques de réalisation	Pigeon origine description technique de réalisation des plats traditionnels à base de viande de pigeon préparations préliminaires Technique de réalisation Dresser le plat
Réaliser des plats traditionnels à base de viande rouge	Distinguer les principaux plats traditionnels à base de viande rouge et maîtriser les différentes techniques de réalisation	Viandes rouges origine de ces plats description Technique de mise en œuvre
Réaliser des Plats Traditionnels à base de poisson et d'escargot	Distinguer les principaux plats traditionnels à base de Poisson crustacés et escargot et maîtriser les différentes techniques de réalisation	Poisson crustacés et escargot Origine des plats Description des plats Technique de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail

Fiche de présentation du MQ4- 3

Intitulé du Module : Gâteau et confiture

Durée : 34 heures

Objectif du module

Ce module permettra aux stagiaires d'avoir tous les techniques nécessaires pour réaliser des gâteaux traditionnels et confiture

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

- Recettes et directives
- Matériel de préparation
- Matériel de cuisson
- Matériel de dressage
- Outillage nécessaire

A L'aide :

Ingrédient nécessaire pour une préparation de gâteau et confiture

Critères généraux de performances.

- Interprétation juste des recettes et directives
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Planification méthodique du travail
- Maîtrise des techniques de préparation Gâteau et confiture
- Qualité de préparations culinaires
- Conservations appropriée des préparations culinaires.

Module qualifiant MQ 4-3

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenu
Réaliser des gâteaux traditionnels <ul style="list-style-type: none"> • Ahrissa • Ahrissa chamia • Ahrissa chouchana • Baklawas • Fanid • knidlats • Makrout alouz • khobza khdayef • Makrout lassel • Macrout el louz • Samsa • tcharak • tcharak erian 	<p>Identifier les principaux gâteaux traditionnels algériens</p> <p>Maîtriser les différentes techniques de réalisation des gâteaux traditionnels algérienne</p>	Gâteaux traditionnels <p>Origine des gâteaux algériens</p> <p>Description</p> <p>Composition (amandes, noix, noisette, pistache)</p> <p>Technique de mise en œuvre</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Monder les amandes et les faire sécher</p> <p>Cuire au sirop ou degré au approprier</p> <p>Préparer une pâte de base</p> <p>Façonner soigneusement les gâteaux selon la recette demandée</p> <p>Dresser avec une jolie présentation</p>
Réaliser des confitures <ul style="list-style-type: none"> • Maadjoun technina • Maadjoun taechouine • Maadjoun landjas • Maadjoune sfardjel • Maadjoun Tbssa 	<p>Identifier les principales confitures algériennes</p> <p>Maîtriser les différentes techniques de réalisation des confitures</p>	Confiture <p>Origine de confiture</p> <p>Description</p> <p>Composition</p> <p>Technique de mise en œuvre</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p> <p>Préparer les fruits</p> <p>Préparer une marinade de fruit et sucre.</p> <p>Cuire un sirop</p> <p>Cuire de la confiture</p>
Réaliser du pain	<p>Identifier les principaux pains algériens</p> <p>Maîtriser les différentes techniques de réalisation des principaux pains algériens</p>	Pains <p>Origine des pains</p> <p>Description</p> <p>Composition</p> <p>Technique de mise en œuvre</p> <p>Mettre en place le poste de travail</p>

Structure de l'U.M.Q

U.M.Q : Organisation et gestion de la production en restauration

Durée : 558 heures

Code	Désignation des modules	Durée
MQ 5-1	La gestion des approvisionnements	98
MQ 5-2	La gestion des stocks	98
MQ 5-3	La gestion du personnel	98
MQ 5-4	Conception de menus	68
MQ 5-4	La cuisine diététique	68
MC 5-1	Législation en milieu hôtelier	98
MC 5-3	Sécurité et premiers soins	98
		558

Fiche de présentation U.M.Q

U.M.Q : Organisation et gestion de la production en restauration

Durée : 558 heures

Objectif de l'U.M.Q

A l'issue de cette unité, le stagiaire doit être capable de maîtriser les différents modes d'organisation et de gestion de la production en restauration, savoir gérer les approvisionnements, les stocks ainsi que le personnel.

Conditions d'évaluation :

En équipe ou individuellement

A partir :

Mises en situation simulées et réelles

Informations écrites sur l'inventaire, le prix des denrées, les mets au menu, le nombre de clients, les standards de service et la méthode d'achat.

A l'aide :

De la documentation nécessaire

Supports techniques (calculatrice et micro-ordinateur)

Logiciels de gestion

Critères généraux de performance :

Pertinence et exactitude des informations recueillies

Souci de gérer de façon rigoureuse la production en restauration, les stocks et les approvisionnements

Capacité à effectuer un suivi efficace.

Capacité à appliquer les critères de qualité définis au préalable

Qualité de la communication

Fiche de présentation du module qualifiant M 5-1

Intitulé du module : Gestion des approvisionnements

Durée : 98 heures

Objectif modulaire

A l'issu de ce module le stagiaire devra être capable de Gérer des approvisionnements.

Condition de réalisation

Travail individuel.

Sous supervision.

À partir :

De mises en situation simulées et réelles.

À l'aide :

De la documentation pertinente.

De supports techniques : Micro-ordinateur

Une calculatrice, un logiciel de gestion et autres.

Critères généraux de performance

Capacité à approvisionner un restaurant en respectant les paramètres suivants :

La quantité;

La qualité;

Le délai;

Le prix;

L'organisation physique.

Souci de gérer de façon rigoureuse et intègre les approvisionnements.

Capacité à appliquer des critères de qualité définis au préalable.

Capacité à effectuer un suivi efficace.

Qualité de la communication.

Exactitude des calculs.

Classement méthodique des documents.

Utilisation appropriée de la terminologie.

Module qualifiant M 5-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1-Décrire les modes d'achats courants.	Énumération complète des caractéristiques de chacun des modes d'achat.	1- les modes d'achats courants.
2- Effectuer des études de rendement pour diverses denrées alimentaires	Application appropriée des techniques et des méthodes. Enregistrement exact des données. Évaluation judicieuse du rendement des produits en fonction de certains paramètres.	2- rendement pour denrées alimentaires périssables, telles que des conserves et aliments congelés.
3- Rédiger des spécifications d'achats.	Sélection judicieuse de produits en fonction : des besoins du milieu désigné; de leur rendement; de leur rapport qualité prix. Rédaction précise des spécifications.	3- technique de rédaction des divers bons d'achats
4-Déterminer les quantités de denrées alimentaires à commander et ce, manuellement et à l'aide de l'informatique.	Identification juste des besoins Ajustement approprié des quotas d'achats. Utilisation efficace d'un logiciel d'application.	Identification des besoins conformément aux : menus; recettes; statistiques de ventes; inventaires. 4- méthodes de calcul Utilisation de l'outil informatique et des logiciels d'application (Excel, etc)
5- Effectuer des demandes de prix auprès des fournisseurs	Enregistrement précis des données et ce, Classement méthodique des documents.	Enregistrement des données et ce, manuellement et à l'aide de l'informatique. Méthode de classements des documents
	Application appropriée des modes d'achat. Transmission rapide des bons de commande aux personnes en cause.	7- Adresser des commandes aux fournisseurs.

	<p>Réconciliation rigoureuse du bon de commande avec le bon de livraison.</p> <p>Vérification complète de la qualité et de la quantité des produits, en relation avec le bon de livraison.</p> <p>Classement méthodique des documents.</p> <p>Suivi efficace des balances de commandes et des retours de marchandises.</p>	<p>8- Réceptionner des marchandises.</p>
	<p>Application conforme des principes d'entreposage de denrées.</p> <p>Système efficace de rotation des marchandises.</p> <p>Respect des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.</p>	<p>9- Rédiger un plan d'entreposage des marchandises.</p>
	<p>Évaluation efficace des points critiques à contrôler.</p> <p>Choix réaliste des solutions proposées.</p>	<p>10- Déterminer les paramètres d'un système de distribution interne des marchandises pour un SAR donné.</p>
	<p>Prise rigoureuse des inventaires matériels.</p> <p>Mise à jour fidèle de l'inventaire permanent et ce, manuellement et à l'aide de l'informatique.</p>	<p>11- Dresser des inventaires.</p>
	<p>Réconciliation systématique de l'inventaire matériel avec l'inventaire permanent.</p> <p>Calcul exact de la valeur des inventaires.</p> <p>Ventilation systématique des factures par catégories de produits pour une période donnée.</p> <p>Conciliation efficace de la petite caisse.</p> <p>Utilisation efficace d'un logiciel d'application.</p>	<p>12- Évaluer le coût des achats de marchandises et ce, manuellement et à l'aide de l'informatique.</p>

Fiche de présentation du module qualifiant M 5-2

Intitulé du module : La gestion des stocks

Durée : 98 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issue de ce module le stagiaire devra être capable de gérer le mouvement des marchandises en magasin.

Condition de réalisation

Travail individuel.

Sous supervision.

A partir :

De mises en situation simulées et réelles.

À l'aide :

De la documentation pertinente.

De supports techniques : Micro-ordinateur

Une calculatrice, un logiciel de gestion et autres.

Critères généraux de performance

Capacité à réaliser un inventaire

Rédiger correctement des demandes d'approvisionnement.

Assurer la réception et l'entreposage de la marchandise.

Capacité à mettre en place un programme de contrôle des stocks et approvisionnement.

Assurer les commandes nécessaires pour alimenter le magasin et éviter la rupture de stock.

Module qualifiant M 5-2

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1. Réaliser l'inventaire dans un service alimentaire.	Choix de l'inventaire selon : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Leur nature ➤ Leur fréquence ➤ Technique utilisée 	1- les différents types d'inventaires.
	Indiquer les divers renseignements fournis par une fiche de spécification de produit alimentaire.	2- les différentes fiches d'inventaires spécifiques au produit alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Noms du produit ➤ Marque de commerce ➤ Description du produit
	Passer en revue toutes les fiches d'inventaires utilisés dans un service alimentaire. <ul style="list-style-type: none"> • Formule d'inventaire permanent : fichier cardex • Formule d'inventaire des produits comestibles et non comestibles. • Formule d'inventaire physique. des vaisselles et de la coutellerie • Formule d'inventaire de l'équipement léger et lourd 	3- Formule d'inventaire utilisé dans un service alimentaire :
	Classer les fiches d'inventaires selon le classement établi et tenir à jour toutes les fiches en fonction du type de vérification : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Quotidienne ➤ Hebdomadaire 	4- les différents modes de classement

	<p>➤ Mensuelle</p>	
	<p>Calculer avec précision les totaux d'un inventaire et en présenter les résultats</p>	<p>5-Méthode de calculer des totaux d'un inventaire et présentation par colonne avec :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. numéro de l'article 2. quantité 3. unité 4. description <p>6-taux de rotation des stocks et besoins de l'entrepris à partir des commandes, des inventaires et du taux de rotation des stocks</p> <p>7- Calcul du besoin en marchandises à partir de l'inventaire.</p> <p>8-inventaire périodique</p>
	<p>Déterminer les éléments à vérifier au moment de la réception des marchandises</p>	<p>1-les éléments à vérifier au moment de la réception des marchandises :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Date de réception et date prévu (délai ou retard). ➤ Nom du fournisseur ➤ Quantité reçue et quantité commandée ➤ Qualité des marchandises reçues. ➤ Prix des marchandises reçues. ➤ Moyen de livraison utilisé. ➤ Etat des marchandises reçues. ➤
	<p>Capacité à contrôler les éléments qui permettent d'évaluer la qualité du produit</p>	<p>2- Eléments à contrôler lors de la réception de la marchandise :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aliments (arome,

2-Effectuer la réception et l'entreposage des différentes marchandises dans un service de restauration		emballage goût, apparence, date inscrite sur le contenant. ➤ Autres marchandises (essai de fonctionnement, respect des spécifications etc.....).
	Identifier correctement les principales tâches relatives à l'entreposage des marchandises	3-Entreposage des marchandises : ➤ Réception ➤ Classement ➤ Emmagasiner
	Déterminer avec précision le mode d'entreposage selon le produit.	4-Mode d'entreposage selon que le produit soit périssable ou non périssable
	Capacité de déterminer avec précision la durée d'entreposage de chaque produit.	5-Durée d'entreposage nécessaire aux aliments préparés et non préparés : ➤ Viande cuite et non cuite ➤ Fruits et légumes (frais, congelée) ➤ Lait et produits dérivés ➤ Beurre et autres matières grasses ➤ Pain et œufs ➤ Aliments en conserve ➤ Pâte, farine et céréales.
	Le choix du lieu d'entreposage doit être adéquat à chaque produit.	6- lieu de l'entreposage selon les marchandises
3-contrôler les stocks et l'approvisionnement	Distinguer les buts d'un programme de contrôle de l'approvisionnement	1-Etablir un programme de contrôle de l'approvisionnement et des stocks avec les points suivants : ➤ Calendrier de livraison ➤ Qualité et quantité des marchandises

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect des garanties offertes
	Enumérer correctement les facteurs qui influent sur l'approvisionnement.	<p>2-Facteurs qui influencent l'approvisionnement et l'entreposage.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fluctuation du marché ➤ Situation du marché (monopole, oligopole, compétition) ➤ Période et durée de la récolte. ➤ Classement des produits. ➤ Rythme d'utilisation des produits (lent, rapide).
	Distinguer les critères servant à établir les stocks minimum et maximum	<p>3-les critères servant à établir les stocks minimal et maximal :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Quantité consommée durant la période couverte. ➤ Délai de livraison exigée par les fournisseurs. ➤ Durée de conservation de certains produits. ➤ Variations de prix des articles désirés.
Commander la marchandise	Choix du mode de commande et critères pour établir la liste d'achat selon le matériel demandé	<p>1-Modes de commandes en fonction du matériel demandé :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produits périssables ➤ Produits non périssables ➤ Equipement lourd ➤ Equipement léger <p>2-Critères pour établir une liste des articles à commander :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Exploitation des fiches d'inventaires ➤ Détermination des

		<p>quantités à commander en fonction des stocks minimal et maximal.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Etablissement de la liste de marchandises à commander (description des articles, quantités requise)
Contrôler les achats effectués	<p>Souci de contrôler de façon rigoureuse et intègre les achats effectué</p>	<p>3- les éléments à vérifier lors d'un achat d'aliment :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Propreté et emballages ➤ Salubrité des aliments ➤ Etiquetage des produits périssable ➤ Prix ➤ Provenance ➤ Apparence physique ➤ Marque de commerce ➤ Usage prévu

Fiche de présentation du module qualifiant M 5-3

Intitulé du module : La gestion du personnel de cuisine

Durée : 98 heures

Objectif modulaire

A l'issue de ce module le stagiaire devra être capable de superviser
La structure d'une brigade de cuisine ou d'une équipe selon l'organisation
de l'entreprise.

1. les règles essentielles d'hygiène corporelles et vestimentaires
2. la prévention des risques sur le lieu de travail
3. Embaucher, entraîner, coordonner et évaluer leur travail.

Condition de réalisation

Travail individuel.

Sous supervision.

A partir :

De mises en situation simulées et réelles.

À l'aide :

De la documentation pertinente.

De supports techniques : Micro-ordinateur

Une calculatrice, un logiciel de gestion et autres.

Critères généraux de performance

Capacité à évaluer les besoins en effectifs d'une organisation de restauration.

Exactitude dans la répartition des tâches.

Capacité à énumérer les divers habilités des travailleurs

Qualité de la communication

Capacité à gérer une brigade de cuisine.

Module qualifiant MQ1-4

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1. Evaluer les ressources d'un candidat pour le recrutement en fonction des exigences requises	Capacité à énumère les qualités et les habilités nécessaires pour occuper un poste de travail	<p>1- les qualités nécessaires pour occuper un poste de travail.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sens des responsabilités ➤ Connaissances professionnelles ➤ Niveau de formation ➤ Degré d'attention ➤ Degré de concentration ➤ Habilités <p>2- les habilités nécessaires pour un travailleur dans le domaine de la restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dextérité manuelle ➤ Dextérité digitale ➤ Perception de la couleur ➤ Acuité visuelle ➤ Acuité du toucher ➤ Acuité de l'odorat ➤ Acuité gustative ➤ Coordination viscosimètre ➤ Coordination œil, main, pied ➤ Compréhension écrite ➤ Perception des formes ➤ Perception de l'espace ➤ Aptitude en calcul ➤ Facilité d'expression ➤ Qualité de l'expression orale ➤ Qualité de l'expression écrite ➤ Force physique ➤ Endurance physique
2-Enumérer les principes d'une bonne discipline des travailleurs et d'une transmission fidèles des ordres	Capacité à énumérer avec rigueur le code de conduite à tenir avec les travailleurs et les supérieurs hiérarchique	<p>3- les principes d'une bonne discipline des travailleurs et d'une transmission fidèles des ordres :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Perception positive des supérieurs par les travailleurs. ➤ Etablissement d'exigences de qualités élevées ➤ Clarté et précision des ordres ➤ Communications verticales

		<p>rapide et continues</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fermetés et loyautés dans l'application de la discipline ➤ Autodiscipline
3-Déterminer le personnel nécessaire à chaque poste de travail. Structure d'une brigade de cuisine en fonction de l'entreprise	Exactitude dans la répartition des travailleurs par poste ou par opération	<p>4-Criteres :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombres de travailleurs requis ➤ Nombres total de postes de travail ou d'opérations ➤ Nombres de travailleurs par poste ou par opération <p>Structure de brigade type :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le chef de cuisine 2. Second ou sous chef de cuisine 3. Chef de partie spécialisé <ul style="list-style-type: none"> • Saucier • Garde manger • Rôtisseurs • entre métier • pâtissiers 2. Commis de cuisine <ul style="list-style-type: none"> • Stagiaires • Apprentis 3. Aides cuisiniers
4-Répartir les taches par apport au personnel en poste.	Capacité à réaliser une répartition de tache en tenant compte de l'organisation du travail, de la compétence des employés et de leur contrat de travail.	<p>5-Criteres/</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Compétences des employés ➤ Urgence et importance des taches à accomplir ➤ Contenu du contrat ➤ Parties en causes
5- Enumérer les principales directives à donner au sujet du travail à accomplir	Qualité de la communication	<p>6- les principales directives :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Types de taches ➤ Echéances ➤ Méthode de travail ➤ Lieu de travail ➤ Equipement et matériel ➤ Niveau de responsabilité et de collaboration
6- La répartition des taches pour chaque membres de la brigade de cuisine		<ul style="list-style-type: none"> • Le chef <ol style="list-style-type: none"> 1. Rôle technique <p>L'organisation de la production</p>

		<p>culinaires</p> <p>2. Rôle social</p> <p>3. Rôle relationnel et commerciale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sous chef • Le saucier) • Le garde manger • L'entre métier (• Rôtisseurs • Poissonnier • Pâtissier • Le tournant
Tenue et comportement professionnelle	Capacité à être efficace	<p>Les points de comportements en cuisine</p> <p>Les règles essentielles d'hygiène corporelles et vestimentaires</p>
La prévention des risques sur le lieu de travail		<p>Mesures de sécurité à prendre dans une entreprise de restauration</p>
6-Assurer des communications avec la direction de l'entreprise		<p>7-Transmission de l'information :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Productivité ➤ Coût des opérations ➤ Activités des travailleurs <p>8-Réception de l'information/</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Politiques générales ➤ Règlements intérieurs ➤ Rapports économiques

Fiche de présentation du module complémentaire M 5 - 1

Intitulé du module : Sécurité et premiers soins

Durée : 68 heures

Objectif modulaire

A l'issue de ce module le stagiaire devra être capable d'appliquer les mesures de sécurité et donner les premiers soins.

Condition de réalisation

Travail individuel.

Sous supervision.

A partir :

De mises en situation simulées et réelles.

À l'aide :

De la documentation pertinente.

De supports techniques : Micro-ordinateur

Une calculatrice, un logiciel de gestion et autres.

Critères généraux de performance

Capacité à énumérer les sources de danger sur un lieu de travail.

Etablissement d'un programme de prévention adéquate

Module complémentaire M 5-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1. Reconnaître les principales sources de danger sur un lieu de travail.	Capacité à énumérer les sources de danger sur un lieu de travail.	<p>1- sources de danger sur un lieu de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sorties et escaliers ➤ Equipement en mouvement ➤ Eclairage, ventilation ➤ Recouvrement des surfaces ➤ Equipement particulièrement dangereux ➤ Equipement automatique ➤ Elévateurs et mécanismes de levages ➤ Bouilloires et récipient pressurisés ➤ Electricité ➤ Equipement manuel ➤ Environnement (gaz, radiations, bruits, poussière, lumière)
2-Distinguer et appliquer les mesures de sécurité relatives à l'équipement de transformation de produits alimentaires	Etablissement d'un programme de prévention adéquate	<p>2-Protection électrique (fusible, mise à la terre, protection des employés contre des décharges électriques)</p> <p>3-Protection mécanique (protecteur fixe, levier de sécurité)</p> <p>Information sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesures préventives ➤ Chutes d'objets et d'individus ➤ Brûlures ➤ Coupures ➤ Contusions ➤ Décharges électriques ➤ Explosions ➤ Incendies ➤ Collisions ➤ Mesures prophylactiques ➤ En cas d'incendie ➤ De gras ➤ De matières textiles ➤ De papier
3-Informer les employés d'une cuisine d'établissement des mesures à prendre en cas d'accident		

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ D'autres natures ➤ En cas d'accidents mineurs ➤ Premiers soins pour coupures ➤ Premiers soins pour brûlures ➤ Premiers soins pour contusions ➤ Premiers soins pour chocs ➤ En cas d'accidents graves ➤ Blessures graves ➤ Choc ➤ Perte de conscience
<p>Contrôler l'application des mesures de sécurité</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Information ➤ Sanction

Fiche de présentation du module complémentaire M 5 - 3

Intitulé du module : Conception de menus

Durée : 98 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issue de ce module le stagiaire devra être capable de participer à l'élaboration des menus en tenant compte des principes nutritionnels de base.

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

A partir :

De mises en situation simulées et réelles.
Avec recettes et listes de denrées disponibles à la cuisine et sur le marché.

À l'aide :

De la documentation pertinente.
De supports techniques : Micro-ordinateur
Une calculatrice, un logiciel de gestion et autres.

Critères généraux de performance

Menu équilibré respectant les principes d'une alimentation saine et les règles de composition de menus.

Menu tenant compte des besoins de la clientèle type, de la catégorie de restaurant, de la saison et de la région.

Utilisation maximale et habile des denrées

Présentation soignée et respect des règles de rédaction des menus.

Module complémentaire M 5-3

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1. Décrire un menu	Enumérer correctement les composantes d'un menu.	1 - Définition d'un menu 2 - Classification 3 - Critères d'établissement des cartes et menus 1- composantes d'un menu : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Spécialités ➤ Différents sortes de menu <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomique • A prix fixe (table d'hôte, pour touristes, dîner d'affaires) • D'établissement (hôpitaux, crèche, maison de retraite, etc.) • De banquets et réceptions ➤ Plats a la carte
	Souci de présentation lors de l'élaboration d'un menu	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation d'un menu ➤ Support ➤ Texte
	Nommer précisément les plats qui composent un menu	Les plats qui composent un menu <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hors d'œuvre chauds ou froids ➤ Potage ➤ Plats a base de viande blanche ➤ Plats a base de viandes rouges ➤ Plats a base de viande de gibier ➤ Plats a base de poisson ➤ Garniture d'accompagnement (Légumes, pâtes, céréales) ➤ Dessert a base de fruits frais ➤ Dessert a base de gâteaux
Spécifier les besoins et les demandes de la clientèle.	Définir les termes techniques liés à la réalisation des menus. Identification des principaux besoins nutritionnels de	Terminologie de l'alimentation Besoins nutritionnels de l'organisme Facteurs déterminant les besoins nutritionnels. Principales fonctions des nutriments Effets des carences en nutriments et des excès Sources de nutriments

	l'organisme.	Facteurs déterminant les choix alimentaires Attentes de la clientèle
Vérifier la disponibilité des denrées à la cuisine et au marché	Identification des éléments de vérification des denrées disponible en réserve et sur le marché.	Denrées en réserve Denrées sur le marché
Composer le menu	Menu équilibré et varié Menu approprié à l'établissement, à la clientèle, à la saison et à la région	
Rédiger et diffuser le menu	Menu lisible Rédactions conforme aux règles de la langue d'écriture. Utilisation des appellations appropriées. Présentation par rapport aux normes.	Caractéristiques des différents menus. Facteurs influençant le choix des menus. Règles de conception et de rédaction des menus
Evaluer le coût d'un menu	Exactitude dans le calcul des différents coûts	Calculer : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le prix de revient des aliments ➤ Le prix de vente ➤ La marge de profit à réaliser

Fiche de présentation du module qualifiant MQ 5-5

Intituler du module : Diététique

Durée : 68 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'identifier les matières premières utilisées en cuisine diététique et leur moyen de conservation.

Conditions d'évaluation

A partir :

Fiches techniques

Ouvrages professionnels

Manuel technique

A l'aide:

Matériels de préparation

Matériels de cuisson

Matériels de dressage

Critères généraux de performances :

Souci du travail ordonnancé et méthodique

Respect de l'hygiène et des règles de sécurité

Utilisation appropriée du matériel

Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Module qualifiant MQ5-6

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
<p>Identifier Les principes de la nutrition</p> <p>Activité de l'eau dans les aliments et sur l'organisme humain</p>	<p>Identification précise</p>	<p>Activité de l'eau dans les aliments :</p> <p>Propriété de l'eau dans les aliments</p> <p>Propriété de l'eau dans les aliments et notions de PH (acidité des aliments)</p> <p>Teneur en eau des aliments</p> <p>Variations de la teneur en eau dans les aliments et conséquence en technologie alimentaire</p> <p>Réaction de détérioration des aliments</p>
<p>Activité des éléments minéraux dans les aliments et sur l'organisme humain</p>	<p>Classification correcte des éléments minéraux dans les aliments selon leurs activités dans les aliments</p>	<p>Activité des éléments minéraux dans les aliments :</p> <p>Classification des minéraux</p> <p>Aspect physiologique</p> <p>Apports alimentaires de minéraux</p> <p>Le sodium</p> <p>Répartition et bilan du sodium</p> <p>Les aliments riches en sodium</p> <p>Le sel dans l'alimentation- technologie alimentaire</p> <p>Le potassium</p> <p>Répartition</p> <p>Bilan du potassium</p> <p>Aliments riches en potassium</p> <p>Le calcium</p> <p>Répartition</p> <p>Bilan du calcium</p> <p>Aliments riches en calcium</p> <p>Le phosphore</p> <p>Répartition</p> <p>Bilan du phosphore</p> <p>Aliments riches en phosphore</p> <p>Le phosphore dans les additifs</p> <p>Le magnésium</p>

		<p>Répartition et bilan du magnésium les Aliments riches en magnésium</p> <p style="text-align: center;">Le fer</p> <p>Répartition Apports alimentaires et biodisponibilité du fer Les iodures</p> <p style="text-align: center;">Les micro et oligo-éléments métalliques</p> <p>Fonction métabolique -symptôme de carence -sources alimentaires et toxicologie Zinc –cuivre –sélénium -chrome</p>
<p>Activité des glucides dans les aliments et sur l'organisme humain</p>	<p>Classification correcte des glucides dans les aliments selon leurs activités dans les aliments</p>	<p style="text-align: center;">Les glucides</p> <p>Définition et classification Les oses –diholosides -polyholosides Les glucides alimentaires Les glucides libres Propriétés et pouvoir sucrant Les oses et dérivés Les diholosides Saccharoses –lactose –maltose Propriétés en technologie culinaire Les polyholosides assimilables des aliments Amidons : les sources alimentaires et propriété en cuisine Le glycogène : amidon animal</p> <p>Les fibres alimentaires Celluloses –hémicelluloses – les gommes hydrosolubles Intérêt des fibres dans l'alimentation Effet des fibres dans la digestion, sur l'absorption des lipides, métabolisme des glucides</p> <p>Les polyols Les besoins et apports glucidiques Notions d'index glycémique des</p>

		aliments Liste des aliments
Activité des lipides dans les aliments et sur l'organisme humain	Classification correcte des lipides dans les aliments selon leurs activités dans les aliments	<p>Les lipides</p> <p>Classification des lipides Les acides gras Définition et appellation commune les AGS – AGMI – AGPI Les principaux rôles des acides gras essentiels Répartitions des acides gras dans les aliments Les radicaux libres Facteurs influençant l'oxydation des lipides Conséquences en cuisine de la thermo oxydation Les triglycérides Propriétés et intérêt culinaires Les phospholipides Propriétés et intérêt culinaires Le jaune d'œuf Le cholestérol Propriété biologique Distribution dans les aliments Besoins et apports lipidiques Estimation de la quantité d'acides gras dans les aliments Consommation lipidique conseillée</p>
Activité des protides dans les aliments et sur l'organisme humain	Classification correcte des éléments minéraux dans les aliments selon leurs activités dans les aliments	<p>Les protides</p> <p>Classification et filiations des constituants protidiques Les acides aminés et les peptides Les acides aminés indispensables Les protéines</p>

		<p>La structure des protéines</p> <p>Effet de la température et de l'acidité</p> <p>Hydratation et solubilité des protéines</p> <p>Détermination de la qualité nutritionnelle des protéines</p> <p>Les protéines dans les aliments et application de quelque propriété rencontrés en technique culinaires</p> <p>Les acides nucléiques dans les aliments</p> <p>Propriétés fonctionnelles des protéines</p> <p>Interrelations avec les propriétés sensorielles</p> <p>La gélification</p> <p>Propriétés moussantes et émulsifiantes</p> <p>La réaction de Maillard : Brunissement</p> <p>Les besoins et apports en protides</p> <p>CUD d'un aliment</p> <p>Les sources alimentaires des protéines</p> <p>Protéines d'origine animale et végétales</p> <p>Besoins et apports quantitatifs en protéines pour la population</p> <p>Apports protéiques qualitatifs</p> <p>Place des protéines dans la ration</p>
<p>Activité des vitamines dans les aliments et sur l'organisme humain</p>	<p>Classification correcte des éléments minéraux dans les aliments selon leurs activités dans les aliments</p>	<p>Les vitamines</p> <p>Définition et classification</p> <p>Les vitamines hydrosolubles et liposolubles</p> <p>La consommation des vitamines</p> <p>Complémentation et danger du surdosage</p> <p>Les vitamines dans les aliments</p> <p>Dégradation des vitamines dans les aliments</p> <p>Définition et appellation commune les AGS – AGMI – AGPI</p> <p>Les principaux rôles des acides gras essentiels</p>

Définir ce qui les ratios alimentaires		L'équilibre des repas Hydratation – la quantité – la répartition – diversité La ration équilibrée Etablissement des rations
Distinguer les groupes alimentaires	Distinguer les groupes d'aliments	les groupes alimentaires Présentation de la pyramide alimentaire Lait et produit laitiers Viandes, produit de la pêche, les œufs Les fruits et les légumes Les féculents, dérivées et céréales Les corps gras Les produits sucrés
Etablir un plan alimentaire		Un plan alimentaire Les grammages conseillés Structure d'un repas équilibré Conception de menus à choix varié Les gammes de présentations
Appliquées les techniques culinaires de bases adaptée a la cuisine diététique		Les techniques des bases La cuisson à l'eau La cuisson vapeur La cuisson à l'étouffer La cuisson à l'étuver Les rôties Les grillades La cuisson en sautés La cuisson en braisé Le ragoût Les différents types de pâtes

Fiche de présentation du module complémentaire M 5 - 4

Intitulé du module : Législation en milieu hôtelier

Durée : 98 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issue de ce module le stagiaire devra être capable de situer la législation applicable au milieu hôtelier

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

A partir :

De mises en situation conformes à la réalité des BTS en gestion hôtelière.

À l'aide :

De lois, règlements et jurisprudence applicable au milieu hôtelier

Critères généraux de performance

Capacité à gérer, sur le plan opérationnel, les suites logiques et les conséquences pratiques des lois et des règlements applicables au milieu hôtelier.

Capacité d'analyse.

Compréhension juste des principales lois et des principaux règlements qui régissent le milieu hôtelier.

Délimitation juste de ces responsabilités légales.

Souci de la précision.

Module complémentaire M 5-3

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
Législation en milieu hôtelier	Enumération fidèle des principaux éléments	1-Identifier : Les principales sources du droit 1. le système judiciaire 2. le système législatif
	<p>Compréhension juste des principales lois et des principaux règlements qui régissent le milieu hôtelier.</p> <p>Délimitation juste de ces responsabilités légales.</p> <p>Souci de la précision</p>	<p>Reconnaître les principaux droits et les principales responsabilités du chef de cuisine au regard de la législation particulière au milieu hôtelier :</p> <p>Loi sur les établissements touristiques et règlements;</p> <p>Loi sur la protection du consommateur et règlements;</p> <p>Loi sur les permis d'alcool et règlements;</p> <p>règlements municipaux, etc.</p> <p>3- Reconnaître les principaux droits et les principales responsabilités du BTS au regard de la législation qui s'applique aussi à l'industrie hôtelière</p> <p>Charte des droits et libertés de la personne;</p> <p>Code civil; Code du travail; Loi sur la santé et la sécurité du travail;</p> <p>Loi sur les accidents de travail et les maladies professionnelles, etc.</p> <p>Traiter des problèmes courants liés à l'application des lois et des règlements précités pertinents à l'industrie hôtelière.</p>

Stage pratique

Organisation du stage :

L'équipe pédagogique chargée de l'encadrement des stagiaires organise le stage comme suit :

1. Préparation du stage :

Cette opération consiste à :

- Arrêter les modalités de suivi des stagiaires
- Fixer les critères d'appréciation permettant de vérifier l'atteinte des objectifs du stage
- Elaborer un planning de déroulement du stage
- Etablir des contacts avec les entreprises pour l'accueil des stagiaires

2. Déroulement du stage :

L'équipe pédagogique veille au bon déroulement du stage. Pour cela, une concertation permanente doit être établie entre stagiaire et tuteur pour harmoniser la formation.

3. Evaluation du stage :

A la fin du stage, une évaluation doit être prévue pour vérifier l'atteinte des objectifs assignés à ce stage, la modalité d'évaluation est sous forme de rapport de stage ou réalisation d'un réseau ou d'un logiciel de gestion de Bases de données...etc.

L'équipe pédagogique qui assure l'encadrement des stagiaires élabore la fiche du stage d'application en entreprise comportant les informations suivantes :

- **La spécialité :**
- **La période :**
- **Objectif du stage :** Il est défini en fonction d'une situation, Il est relativement ouvert et n'est accompagné d'aucune condition ni d'aucun critère de performance prédéterminé mais sur des résultats qui pourront varier d'un stagiaire à un autre
-
- **Objectifs partiels du stage :** Décrivent les éléments essentiels ou les différentes phases de l'objectif du stage.
- **Suivi du stagiaire :** Il faut préciser les modalités de suivi de cette période d'application (visites régulières, questionnaires à remplir, rapport de stage...etc.)
- **Critères d'appréciation :**
- **Modalités d'évaluation :** Il faut préciser la forme que doit revêtir cette application.

Tableau récapitulatif des répartitions horaire

	Semestre I					Semestre II					Semestre III					Semestre IV					Total général
	cours	TD+T	Totale	Total semes		cours	TD+T	Stage	Total semes		cours	TD+T	Totale	Total semes		cours	TD+T	Totale	Total semes		
	2	6	8	136		*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*	*		136
	*	*	*	*		2	6	8	136		*	*	*	*		*	*	*	*		136
	*	*	*	*		*	*	*	*		2	6	8	136		*	*	*	*		136
	3	*	3	51		3	*	3	51		*	*	*	*		*	*	*	*		102
	3	*	3	51		3	*	3	51		*	*	*	*		*	*	*	*		102
	4	4	8	136		*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*	*		136
	3	3	6	102		*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*	*		102
	*	*	*	*		2	6	8	136		*	*	*	*		*	*	*	*		136
	*	*	*	*		*	*	*	*		2	5	7	119		*	*	*	*		119
	*	*	*	*		3	3	6	102		*	*	*	*		*	*	*	*		102
	4	4	8	136		*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*	*		136
	*	*	*	*		2	6	8	136		*	*	*	*		*	*	*	*		136
	*	*	*	*		*	*	*	*		2	5	7	119		*	*	*	*		119
	*	*	*	*		*	*	*	*		2	5	7	119		*	*	*	*		119
	*	*	*	*		*	*	*	*		2	5	7	119		*	*	*	*		119
	*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*	*		8	16	24	288		288
	*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*	*		6	*	6	72		72
	*	*	*	*		*	*	*	*		*	*	*	*		6	*	6	72		72
TOTAL	19	17	36	612		15	21	36	612		10	26	36	612		20	20	36	432		2268

