

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi



MINISTERE DE LA L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE
ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE



METIER : CUISINIER

NIVEAU V : CAP

**GUIDE D'ORGANISATION MATERIELLE ET
PEDAGOGIQUE**

(GOMP)

Mai 2011

EQUIPE DE PRODUCTION :

Monsieur DAOUR SENE, méthodologue

Madame DIENEBA DIALLO, formatrice de formateurs en APC

Madame SARR ROKHAYA SAMB, formatrice en restauration au CRETF de Louga

Madame SARR AWA B. DIATTA, formatrice en restauration au CETF de Dagana

Monsieur ABLAYE SENE, chef des travaux au CRETF de Matam

Monsieur LEOPOLD DIATTA, formateur en restauration au CRETF de Saint-Louis

Monsieur BAKARY SOUMARE, formateur en restauration au CETF de Podor

Table des matières

INTRODUCTION

Le *Guide d'organisation* est un document à caractère informatif produit particulièrement à l'intention de deux groupes d'acteurs:

- les responsables de la gestion centrale ou des décideurs au niveau déconcentré, particulièrement ceux dont la tâche est de rendre disponibles et de mobiliser les ressources tant humaines, financières que physiques et matérielles ;
- les gestionnaires d'établissement et les équipes pédagogiques qui ont en charge la mise en œuvre des apprentissages conformément au référentiel de formation.

Son contenu oriente la préparation organisationnelle, matérielle et pédagogique d'un programme et propose une méthode de mise en œuvre des apprentissages. Il couvre les rubriques suivantes :

- modes d'organisation à prévoir pour la mise en œuvre des apprentissages;
- ressources humaines (RH à prévoir;
- mobilier, appareillage et outillage (MAO) à rendre disponibles;
- ressources matérielles (RM) :
 - matières premières et services de soutien;
 - matériel didactique;
- aménagement des lieux de formation.

Le **Guide d'Organisation Matérielle et Pédagogique** doit être considéré comme un ouvrage de référence qui accompagne le programme de formation au même titre que le guide pédagogique.

Pour la mise en œuvre de tout programme de formation, il faut dresser la liste des besoins à satisfaire. Ces besoins sont définis pour les cinq sujets suivants :

- » Mobilier, appareillage, outillage;
- » Matière d'œuvre;
- » Aménagement des lieux;
- » Ressources humaines;
- » Modes d'organisation.

Chapitre I : ORGANISATION PEDAGOGIQUE

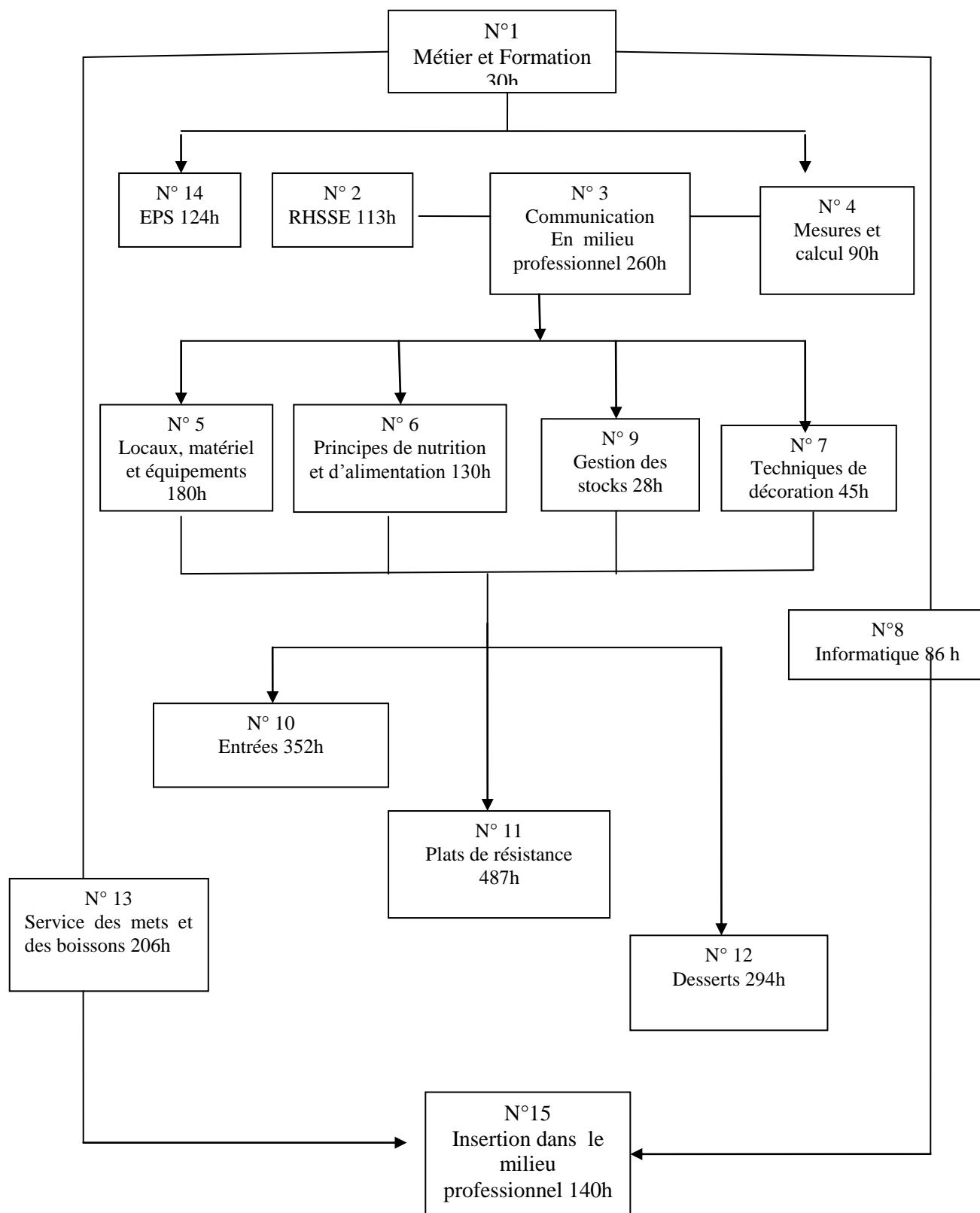
1.1- Modalités pédagogiques :

1.1.1 Liste des modules de compétence et leur quota horaire

LISTE DES MODULES ET DUREE (en heures)

Codes	MODULES	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} année	Durée totale en heures
CS501	Métier et Formation	30			30
CS502	Règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement	85	30		115
CS503	Communication en milieu de travail	80	104	80	264
CS504	Mesures et calculs	70	20		90
CS505	Locaux, matériel et équipements	120	68		188
CS506	Principes de nutrition et d'alimentation	100	30		130
CS507	Techniques de décoration	45			45
CS508	Informatique	34	52		86
CS509	Gestion des stocks		28		28
CS510	Entrées	170	102		272
CS511	Plats de résistances	92	159	238	489
CS512	Desserts		80	229	309
CS513	Service des mets et boissons	38	116	90	244
CS514	EPS		46	38	122
CS515	Insertion dans le milieu socio professionnel			140	140
TOTAL		864	835	815	2514

1.1.2. Logigramme



1.1.3. Chronogramme de la formation

Chronogramme de la première année

	Numéro des compétences														
	Comp particulières			Compétences générales											
N° Sem	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	13	14	H/s
1				30											30
2					6	4	4	8	6	6			2		36
3					6	4	4	8	6	6			2		36
4					6	4	4	8	6	6			2		36
5					6	4	4	8	6	6			2		36
6					6	4	4	6	6	6			2		34
7	8				6	4	4	6	4				2		34
8	8				6	4	4	6	4				2		34
9	8				6	4	4	6	4				2		34
10					35										35
11	8				2	4	4	6	4	5			2		35
12	8					4	4	8	4	5			2		35
13	8					4	4	8	4	5			2		35
14	8	8				4	4	6	4				2		36
15	8	8				4	4	6	4				2		36
16	6	8				4	4	6	4				2		34
17	40														40
18	40														40
19	4	8				4	6	4	6		2		2		36
20	4	8				4	4	4	6		4		2		36
21		40													40
22	4	4				4	4	4	6		4		2		36
23		4				6		6	6		8		2		32
24	4	4				6		6	6		8				30
25	4	4							4		8		2		22
H/m	170	92	0	30	85	80	70	120	100	45	34	0	38	0	864

Chronogramme de la deuxième année

Numéro des compétences																
N° Sem	Compétences particulières			Compétences générales												H/s
	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	13	14	15	
1	8	4			2	4	2	2	4		4	2	2	2		36
2	8	4			2	4	2	2	4		4	2	2	2		36
3	8	4			2	4	2	2	4		4	2	2	2		36
4	4	4			2	4	2	2	2		4	2	4	2		32
5	4	4			2	4	2	2	2		4	4	4	2		34
6	4	4			2	4	2	2	2		4	4	6	2		36
7	4	4			2	4	2	2	2		4	4	6	2		36
8	4	4			2	4	2	2	2		4	4	6	2		36
9	4	4			2	4	2	2	2		4	4	6	2		36
10	4	4			2	4	2	2	2		4		6	2		32
11	4	4			2	4		4	2		4		6	2		32
12	4	4			2	4		4	2		4		6	2		32
13	4	4			2	4		4			4		6	2		30
14	4	4	8		2	4		4					6	2		34
15	4	4	8		2	4		4					6	2		34
16	4	4	8			4							6	2		28
17		40														40
18		40														40
19	4	4	8			6		4					6	2		34
20	4	4	8			6		4					6	2		34
21	4	4	8			6		4					6	2		34
22	4	3	8			6		4					6	2		33
23	4		8			6		4					6	2		30
24	4		8			6		4					6	2		28
25	2		8			4		4						2		20
H/m	102	159	80		30	104	20	68	30		52	28	116	46		835

Chronogramme de la troisième année

N° Sem	Compétences particulières			Compétences générales												H/s
	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	13	14	15	
1		8	8			4							4	2	8	34
2		8	8			4							4	2	8	34
3		8	8			4							4	2	8	34
4		8	8			4							4	2	8	34
5		8	8			4							4	2	8	34
6		8	8			4							4	2	8	34
7													40			40
8													20			20
9		8	8			4							4	2	8	34
10		8	8			4							2	2	8	32
11		8	8			4								2	8	30
12		8	8			6								2	8	32
13		8	8			6								2	8	32
14		8	8			4								2	8	30
15		8	8			4								2	8	30
16		40														40
17		40														40
18			40													40
19			40													40
20		8	8			4								2	6	28
21		8	8			4								2	6	28
22		8	8			4								2	6	28
23		8	8			4								2	6	28
24		8	8			4								2	6	28
25		14	5			4								2	6	31
H/m	0	23 8	229	0	0	80	0	0	0	0	0	0	90	38	140	815

1.2 Modalités administratives

1.2.1. Ressources humaines

L'organisation pédagogique repose sur une détermination claire des besoins, tant quantitatifs que qualitatifs, en matière de ressources humaines. Le chronogramme de formation mis à contribution permet d'établir le nombre de formateurs nécessaires pour l'exécution des différentes tâches et précise les domaines d'intervention. Ce qui permettrait un choix judicieux de formateurs ayant les profils appropriés à la mise en œuvre de la formation.

Le relevé de ces besoins permettrait aussi de préciser le nombre de formateurs exigés, la nécessité de recruter d'autres ou de s'ouvrir à des personnes ressources.

La réussite de toute formation repose sur des trois piliers essentiels :

- ⇒ La qualité du programme de formation;
- ⇒ La pertinence et la disponibilité des équipements;
- ⇒ La compétence des formateurs.

L'analyse du référentiel de formation et du chronogramme de formation a permis de déterminer le nombre de formateurs avec les profils suivants :

- Enseignement général :
 - 1 Formateur en TEC et Anglais avec un niveau équivalent au moins au CAEFS. Ce formateur devrait avoir une bonne maîtrise de l'anglais et du français techniques.
 - 1 Formateur en alphabétisation. avec un niveau équivalent au moins au CAEFS
 - 1 Formateur en Mathématiques avec un niveau équivalent au moins au CAEFS.
 - 1 Formateur en Gestion/Entreprenariat titulaire d'un CAEM
 - 1 formateur en informatique niveau CAEM
 - 1 formateur en Education artistique niveau CAE
- Enseignement théorique et pratique en Cuisine :
 - 02 formateurs en nutrition-alimentation et cuisine titulaire d'un CAEFS.
 - 01 formateur pour la technologie des locaux, du matériel et de l'équipement d'une cuisine, pour le service au restaurant et pour l'HSSE

Recrutement et perfectionnement du personnel

Les critères suivants devraient être pris en compte lors du recrutement :

- Capacité de s'exprimer clairement et communiquer dans un langage correct;

- Polyvalence;
- Sens de l'organisation et de la planification;
- Capacité de diriger et d'animer les activités d'une équipe de travail;
- Capacité de superviser des opérations;
- Disponibilité;
- Intérêt à se perfectionner;
- Esprit d'équipe;
- Habilité manuelle et technique.

Les projets de perfectionnement du personnel doivent être compatibles avec les activités d'enseignements prévues au programme de formation en se basant sur les bilans de compétences et sur les besoins en perfectionnement manifestés par le personnel.

Des renforcements de capacité sont sollicités dans les domaines suivants :

Formations techniques :

- Techniques culinaires
- Transformation et conservation des céréales locales
- Boulangerie Pâtisserie
- Utilisations culinaires des céréales locales
- Etc.

Formations pédagogiques :

- Pédagogie de base
- Approche par compétences

Besoins de personnel particulier

Lors de l'enseignement du module « *S'imprégner de la profession et de la démarche de formation* », il est souhaitable de s'adjoindre des personnes ayant de bonnes expériences dans le domaine de la Restauration.

1.2.2. Cadres internes de pilotage

1.2.2.1. Conseil pédagogique

Le conseil pédagogique regroupe tous les responsables impliqués dans la formation.

Il a pour missions :

- de favoriser la concertation entre l'administration et les formateurs.
- de partager le projet pédagogique et les ambitions du centre.
- de partager un projet d'établissement.
- de planifier les enseignements conformément aux référentiels en vigueur et au GOMP.
- de définir les outils de gestion pédagogique pour faciliter l'encadrement, les évaluations et le suivi des apprenants.
- de coordonner et de réguler les travaux des cellules pédagogiques.
- de recevoir et d'examiner les suggestions pédagogiques et les recommandations.

-d'analyser tous les problèmes pédagogiques afin de trouver les solutions les plus pertinentes.

Acteurs :

- le chef d'établissement
- le directeur des études
- le chef des travaux
- le responsable du partenariat
- le chargé de la communication
- le responsable de l'insertion
- les coordonateurs de filière
- les coordonateurs de discipline
- le tuteur en entreprise

NB : le conseil pédagogique peut se réunir à chaque fois que de besoin sur convocation du chef d'établissement.

1.2.2.2. Cellules intra disciplinaires

La cellule pédagogique intra disciplinaire regroupe les formateurs de la même discipline.

La cellule pédagogique intra disciplinaire permet :

- un cadre de communication, d'échange et de partage d'expérience pour les formateurs de la même discipline.
- la promotion de la discipline et l'amélioration de la pratique professionnelle par la mutualisation.
- l'élaboration et la production de documents et matériel didactique validé par la discipline.
- l'encadrement des jeunes formateurs et la formation continuée des formateurs de la discipline.
- de réfléchir sur les programmes, les contenus d'enseignement et les modalités pratiques pour assurer un bon enseignement.
- une harmonisation des enseignements, des évaluations et des remédiations.
- dans une même zone géographique, pour les formateurs de la même discipline de différents établissements, de se rencontrer pour échanger et mutualiser sur leurs expériences.

Acteurs :

- le chef des travaux.
- les formateurs de la même discipline.

1.2.2.3. Cellules inter disciplinaires

La cellule pédagogique interdisciplinaire regroupe l'ensemble des enseignants de disciplines différentes intervenant dans un même métier.

Il faut noter que toutes ces disciplines concourent à un même objectif pédagogique.

En APC, l'approche interdisciplinaire est privilégiée pour une meilleure articulation de la formation.

La cellule pédagogique interdisciplinaire permet :

- un cadre d'échange et de mutualisation pour une meilleure acquisition de la compétence dans le cadre de la mise en œuvre de l'APC.
- une meilleure coordination entre les différents acteurs de la même filière ou du même métier pour une meilleure articulation de la formation.
- de mener une réflexion sur les activités interdisciplinaires afin de définir les tâches de chaque formateur.
- une planification des enseignements et une définition sur les modalités pratiques.
- une concertation pour définir les modalités d'évaluation, d'encadrement et de remédiation.
- une concertation des différents acteurs impliqués dans le déroulement de la formation afin de lever certaines contraintes dans la planification des enseignements.

❖ Il est à noter que ces contraintes sont fréquentes dans une formation où les enseignements se font selon l'APC .

Acteurs :

- le chef des études
- les formateurs de la filière
- Le responsable de la cellule d'insertion
- Le gestionnaire
- Le comptable des matières

1.2.2.4. Cellules d'appui à l'insertion

Cette cellule regroupe en son sein des membres internes (choisis parmi le personnel) et des membres externes constitués de personnes ressources

La cellule a pour missions :

- le développement du partenariat
- l'ingénierie de la formation pour l'insertion, avec un objectif indirect d'améliorer l'offre par rapport à la demande.
- La communication, avec comme point central la gestion de bases de données.
- Le développement de mécanismes de financement des actions de formation pour l'insertion en facilitant la recherche d'emploi salarié et la création de micros et de petites entreprises
- Le suivi coaching des élèves en formation, des sortants et sortis et le suivi des activités de la cellule d'appui à l'insertion .

Acteurs :

- Le Chef d'établissement
- Le responsable de la cellule
- Le Chef des travaux
- Le gestionnaire
- les personnes ressources choisies parmi les formateurs
- les personnes ressources extérieures à l'établissement

1.2.2.5. Cellules de perfectionnement et de formation continue

Cette cellule regroupe les responsables en charge de la formation.

La cellule de perfectionnement et de formation continue a pour missions :

- d'établir l'état des lieux du niveau de formation des formateurs en apc afin d'identifier les écarts pour prendre en charge les besoins de formation en la matière.
- de prendre en charge les besoins de formation de tous les acteurs impliqués dans la mise en œuvre de la formation.
- de dégager les priorités et de planifier le perfectionnement et la formation continue.
- d'établir des plans de formation et de renforcement de capacité des formateurs.
- d'établir un lien avec la drh du metfp pour satisfaire et planifier les besoins en formation exprimés.
- de mettre en place un système d'information sur les besoins en formation de l'entreprise pour la formation continue.
- de faire des prospections au plan local, national et international afin de satisfaire la demande en formation.
- de créer la motivation du personnel dans le développement de la carrière.
- de favoriser la formation diplômante et la carrière des enseignants
- anticiper sur la capacitation en fonction des projets d'établissement et la création de nouvelles filières.
- créer une base de données sur toutes les compétences et les profils présents dans l'établissement.

Acteurs :

- L'administration
- Les coordonateurs de filière et de discipline
- Le représentant du personnel d'appoint

Chapitre II : ORGANISATION PHYSIQUE ET MATERIELLE

2.1 Mobilier, appareillage et outillage (MAO)

La liste des besoins en MAO, a été arrêtée après avoir :

- déterminé les besoins de chaque module suite à l'exploitation du référentiel de formation
- Collecté les listes des outils et équipements du rapport d'Analyse de Situation de Travail (AST).
- Consulté internet dans le but d'affiner les caractéristiques du matériel

D'autres renseignements types ont été intégrés pour compléter la liste des MAO telles que :

- Type de local;
- Indication des numéros des modules visés
- Quantité (pour un groupe de **12 apprenants**).

Le tableau suivant présente la liste des besoins en matière de mobilier, d'appareillage et d'outillage.

Il s'agit d'un tableau à quatre colonnes :

- 1^{ère} colonne : Item;
- 2^{ème} colonne : Description de l'item;
- 3^{ème} colonne : Modules visés;
- 4^{ème} colonne : Quantité requise;

Ce MAO est destiné aux locaux d'enseignements théoriques et pratiques du centre de formation. Ce matériel sera utilisé pour mettre en œuvre les apprentissages qui permettront aux apprenants d'acquérir les compétences d'un cuisinier

Parmi le matériel listé ci-dessous il peut arriver qu'il soit impossible d'en faire acquérir certain au centre de formation. Dans ce cas précis, l'apprenant pourra se familiariser avec ces derniers lors des visites et séjours en entreprise.

Le matériel pour la formation du cuisinier peut être réparti dans sept catégories distinctes :

1. Matériel de cuisson
2. Matériel préparation et de débarras
3. Matériel de conservation
4. Matériel de rangement
5. Petit matériel et ustensiles.
6. Coutellerie
7. Matériel d'entretien
8. La matière d'œuvre

Liste du Mobilier, de l'Appareillage et de l'Outillage

Item	Description de l'item	Modules visés	Quantité requise
MAO local de formation théorique			
1.	Table à une place pour apprenant	Tous les modules	24
2.	Chaise pour apprenant	Tous les modules	24
3.	Armoire pour archivage	Tous les modules	4
4.	Tableau magnétique mural	Tous les modules	2
5.	Bureau pour formateur	Tous les modules	2
6.	Fauteuil pour formateur	Tous les modules	2
7.	Ordinateur pour formateur : Clavier AZERTY, souris compatible, lecteur CD/ DVD, Tapis.	Tous les modules	2
8.	Imprimante Laser : Compatible PC, jeux de caractères standards et minimum format papier A4	Tous les modules	2
9.	Vidéo projecteur	Tous les modules	2
10.	écran de projection avec trépied	Tous les modules	2

MAO local de formation pratique (cuisine)			
Matériel de préparation et de débarrassage			
11	Bac gastronome (GN) en acier inoxydable en série de trois de 10 litres, 5 litres et 4 litres	C2, C3, C4	12
12	Bac gastronome (GN) en polycarbonate en série de trois de 2 litres, 4 litres et 6 litres	C2, C3, C4	12
13	Bahut en série de trois en acier inoxydable	C2,C3, C4	36
14	Bain marie à potage avec couvercle en inox en série de deux de 4 litres et 5 litres	C2	12
15	Bain marie à sauce avec couvercle en inox en série de deux capacités 2 litres et 4 litres	C2, C3	12
16	Balance électronique Capacité 7kg- affichage numérique ; graduation en gramme	C2, C3, C4	4
17	Batteur Mélangeur professionnelle 1kw, 220 v/50 Hz	C2,C4	2
18	Bol à mélanger en acier inoxydable- diam. 16 cm- profond. 7 cm	C2, C3, C4	36
19	Bol à mélanger en acier inoxydable- diam. 20 cm- profond. 8 cm	C2, C3, C4	36
20	Bol à mélanger en acier inoxydable- diam. 24 cm- profond. 10 cm	C2, C3, C4	36
21	Bol en acier inoxydable de 44 cm de diamètre	C2, C3, C4	72
22	Bol en plastique 22 cm de diamètre	C2, C3, C4	72
23	Caisse à bain marie en inox capacité 5 litres	C2, C3	12
24	Calotte en série de quatre en acier inoxydable	C2, C3, C4	36
25	Cercle à mousse en acier inoxydable diamètre 16 cm, hauteur 4,5 cm	C4	24
26	Cercle à mousse en acier inoxydable diamètre 24 cm, hauteur 4,5 cm	C4	24
27	Cutter en acier inoxydable électrique Sous vide, puissance 2200W, triphasé 380V , 2 vitesses, cuve en inox de 8 litres, couteau lisse	C2, C3	2

	en inox inclus, lame crantée, dimensions 660X545X400mm		
28	Fouet électrique en inox, 100w, 220 v/50hz	C2, C3, C4	4
29	Hachoir à viande électrique en acier inoxydable 0,5 kW, 220 v/50 Hz	C2, C3	4
30	Laminoir, moteur de 220 v/50 Hz, monophasé 0,5 kW, largeur 43 ¼ po, longueur 129 ¾ po, hauteur 45 ¾ po	C2, C4	2
31	Machine à café expresso en inox, pression 19 bars, capacité 1,5 litres, 1250 w, 220 v/50hz, plus accessoires (guide d'utilisation, filtre)	C5	2
32	Mixeur robot multifonction capacité 3 litres, 900 w, 220v/50hz, variateur de vitesse et couteau en inox	C2, C3, C4	2
33	Mortier et pilon en bois lisse et lourd PM	C2, C3	36
34	Moule à biscuit et gelée en fer blanc à côté de 18 cm x 16 cm x 11 cm	C4	24
35	Moule à bûche glacée en acier inoxydable de 1,25 l	C4	24
36	Planche à découper, en série, en plastique, couleur blanche, dimension 40 cm x 20 cm et 30 cm x 20 cm	C2, C3, C4	36
37	Plaque à débarrasser en série de quatre en acier inoxydable	C2, C3, C4	36
38	Robot coupe, moteur de 0,3 à 0,5 kW 220V/50hz	C2, C3, C4	4
39	Rouleau à pâtisserie en bois lisse et lourd et en plastique, 35cm x 3,5 cm	C2, C4	36
40	Terrine en acier inoxydable, volume 5 litres	C2, C3, C4	36
41	Terrine en verre pyrex, volume 5 litres	C2, C3, C4	72
42	Trancheur universel électrique chromée, 220 v/50hz /200 W en acier inoxydable, lame dentelée de 190 mm	C2, C3	2
Matériel de Cuisson			
43	Barbecue en fonte	C3	12
44	Bonbonne de gaz de 25 kg	C2, C3, C4	10
45	Bonbonne de gaz de 7 kg	C2, C3, C4	10

46	Braisière en cuivre étamé et en inox capacité 10 litres	C3,	24
47	Casserole en acier inoxydable diamètre 10 cm	C2 ,C3 ,C4	24
48	Casserole en acier inoxydable diamètre 24 cm	C2 , C3 , C4	24
49	Casserole en aluminium lourd diamètre 16 cm	C2 , C3 , C4	24
50	Casserole en aluminium lourd diamètre 24 cm	C2 ,C3 ,C4	24
51	Cercle à entremets en acier inoxydable diamètre 20 cm, hauteur 35 mm	C2 , C4	24
52	Cercle à entremets en acier inoxydable diamètre 24 cm, hauteur 35 mm	C2 , C4	24
53	Cercle à tarte en acier inoxydable diamètre 20 cm, hauteur 2 cm	C2 ,C4	36
54	Cercle à tarte en acier inoxydable diamètre 24 cm, hauteur 2 cm	C2 , C4	24
55	Cercle à tarte en acier inoxydable ; diam 20 ; hauteur 2 cm	C2 ,C4	24
56	Cercle à tarte en acier inoxydable ; diam 24 cm ; hauteur 2 cm	C2 ,C4	24
57	Cocotte minute en acier inoxydable capacité 4 litres	C3	12
58	Couscoussier en acier inoxydable capacité 4 litres	C2, C3	36
59	Crêpière en acier inoxydable à gaz	C2, C4	4
60	Cuisinière à 4 feux en acier inox avec gril, porte vitrée, avec thermostat, minuterie, lampe, fonctionnant avec du gaz et de l'électricité, 10,3kw, triphasé,	C2, C3, C4	24
61	Ensemble casserole en inox série de trois, diamètre 16, 18, 20 cm	C2, C3, C4	24
62	Étuve pour pâtisserie tout en inox à 9 étages avec plaques 400X600, ouverture portière à 190°	C4	2
63	Four à micro-onde GM/volume de la cavité 32 litres en inox 1500w, 220 v/50hz	C2, C3, C4, C5	4
64	Four à pâtisserie 6 plaques 400 x 600 mm entièrement en acier inox, 9,2 kW, 380 v triphasé livré avec 6 plaques	C2, C4	2

65	Fourneau djambar	C1, C2, C3	36
66	Friteuse électrique en inox capacité 5 litres avec thermostat de régulation	C3	4
67	Gril à plaque nervurée à gaz	C3	4
68	Gril à plaque lisse à gaz	C3	4
69	Marmite à pomme vapeur en cuivre étamé et en acier inoxydable avec couvercle capacité 5 litres	C2, C3	24
70	Marmite basculante en inox, volume 20 litres	C3	2
71	Marmite en acier inoxydable et en cuivre étamé avec couvercle capacité 10 litres	C2, C3	36
72	Moule à barquette cannelé, en aluminium lourd	C2, C4	36
73	Moule à barquette unie, en aluminium lourd	C2, C4	36
74	Moule à cake en aluminium lourd ou en silicone rectangulaire, longueur 20 à 25 cm	C4	24
75	Moule à cake ovale en aluminium lourd, longueur 20 à 25 cm	C4	24
76	Moule à génoise rectangulaire en aluminium lourd, longueur 30cm, largeur 15cm, hauteur 14cm	C4	24
77	Moule à génoise rond en aluminium lourd ou en silicone, diamètre 15 cm	C4	24
78	Moule à génoise rond en aluminium lourd, diamètre 20 cm	C4	24
79	Moule à génoise rond en aluminium lourd, diamètre 25 cm	C4	24
80	Moule à génoise rond en aluminium lourd, diamètre 30 cm	C4	24
81	Moule à madeleine en aluminium lourd ou en silicone, en série de 6 alvéoles et 12 alvéoles	C4	24
82	Moule à tarte en aluminium lourd ou en silicone de diam 20cm	C4	24
83	Moule à tarte en aluminium lourd ou en silicone de diam 24cm	C2, C4	36
84	Moule à tarte en aluminium lourd ou en silicone de diam 30cm	C2, C4	36

85	Moule à tarte en aluminium lourd ou en silicone, diamètre 30 cm	C2, C4	24
86	Moule à tarte en aluminium lourd, diamètre 20 cm	C2, C4	24
87	Moule à tartelette en aluminium lourd ou en silicone, de 10 cm de diamètre	C4	24
88	Moule à tourte en aluminium lourd, diamètre 26 cm	C2	24
89	Plaque à poisson en série de trois en cuivre étamé et en acier inoxydable capacité 2 litres, 4 litres, 6 litres	C3	24
90	Plaque à rôtir en Série de deux en cuivre étamé et en acier inoxydable 40 cm x 20 cm x 15 cm et 30 cm x 15 cm x 15 cm	C 3	24
91	Plat à gratin rond en série	C2, C3, C4	36
92	Plat à gratin en verre rectangulaire	C2, C3, C4	36
93	Poêle à crêpe en téfal 21 cm	C2, C3, C4	36
94	Poêle à crêpe en tôle d'acier noir de forte épaisseur de 21 cm	C2, C4	36
95	Poêle à flambé en cuivre et acier inoxydable diamètre 26 cm, diamètre évider qui ne chauffe pas, en cuivre à l'extérieur en acier inoxydable à l'intérieur	C3, C4	24
96	Poêle à omelette en tôle d'acier noir de forte épaisseur 25 cm	C2, C3	36
97	Poêle à poisson ovale en tôle d'acier noir de forte épaisseur	C2, C3,	36
98	Poissonnière en cuivre étamé et en acier inoxydable avec couvercle capacité 4 litres	C3	24
99	Poissonnière en cuivre étamé et en acier inoxydable avec couvercle capacité 6 litres	C3	24
100	Rondeau bas en cuivre étamé et en acier inoxydable avec couvercle capacité 10 litres	C3	24

101	Rondeau bas en cuivre étamé et en acier inoxydable avec couvercle capacité 5 litres	C3	24
102	Rondeau haut en acier inoxydable avec couvercle capacité 5 litres	C3	24
103	Rondeau haut en cuivre étamé en acier inoxydable avec couvercle capacité 10 litres	C3	24
104	Russe Cuivre étamé et acier inoxydable 20 cm de diamètre	C2, C3, C4	36
105	Russe Cuivre étamé et acier inoxydable 24 cm de diamètre	C2, C3, C4	36
106	Russe Cuivre étamé et acier inoxydable 28 cm de diamètre	C2, C3, C4	36
107	Salamandre électrique Lift-500 : - Acier inoxydable - Résistances à infrarouges - Tête mobile - Témoin lumineux - Thermostat - Grille L 445 x P 325 mm - Lèchefrite - Puissance.	C2, C3	4
108	Sauteuse en acier inoxydable et cuivre étamé, en série de trois 28, 30, 35 cm de diamètre	C3	24
109	Sautoir en série de trois en acier inoxydable 24, 30, 32 cm de diamètre	C3	24
110	Turbotière en cuivre étamé et en acier inoxydable avec couvercle capacité 4 litres	C3	24
Coutellerie			
111	Couteaux d'office, manche noir à virole lame de 7 à 11cm	C2, C3, C4	36
112	Aiguille à brider en acier inoxydable	C3	24
113	Aiguille à piquer en acier inoxydable	C3	24
114	Batte à côtelette en acier inoxydable	C3	24
115	Ciseaux à poisson en acier poli ou inoxydable, à très forte denture	C3	24
116	Coupe œuf en acier inoxydable	C2	36
117	Couteau à dénervier, lame flexible, rivetée, de 15 à 20 cm	C3	24
118	Couteau à dent de loup manche noir à virole	C2, C3	36

119	Couteau à désosser, lame rigide, rivetée, de 14 à 18 cm	C3	24
120	Couteau à huîtres en série de trois, manche en bois rivetée	C3	12
121	Couteau à jambon à l'os lame flexible, rivetée de 28 à 32 cm	C2, C3	24
122	Couteau à poisson lame rivetée de 35 à 40 cm, aux dents profilées	C3	24
123	Couteau abatte lame rivetée particulièrement épaisse au talon (6 à 8 mm) de 25 à 30 cm	C3	24
124	Couteau cannelé manche noir à virole	C2, C3	36
125	Couteau de chef lame rivetée très épaisse, de 25 à 30 cm	C3	24
126	Couteau écailleur en acier inoxydable	C2, C3	12
127	Couteau économe manche noir à virole	C2, C3, C4	36
128	Couteau éminceur lame riveté rigide et épaisse de 18 à 22 cm	C2, C3, C4	36
129	Couteau filet de sole lame très flexible de 17 à 20 cm	C3	24
130	Couteau scie, lame rigide, rivetée, de 20 à 25 cm	C2, C4	24
131	Couteau tranche lard, manche noir à virole, lame flexible de 30 à 35 cm	C3	24
132	Cuillère lever les légumes manche noir à virole	C2, C3, C4	36
133	Dénoyauteur en acier inoxydable	C2, C3	24
134	Feuille à fendre à dos droit, en acier inoxydable	C3	12
135	Fourchette diapason en acier inoxydable	C3	12
136	Fusil à mèche ronde et plate de 30 cm	C2, C3, C4	12
137	Hachoir à légumes, manuel en acier inoxydable	C2, C3	24
138	Lardoire, manche à virole	C3	12
139	Mandoline en acier inoxydable	C2, C3	12
140	Râpe-légumes en acier inoxydable	C2, C3	36
141	Scie à os en acier inoxydable	C3	12
142	Spatule plate et coudée, lame en inox flexible, à virole ou rivée, de 15 à 30 cm	C2, C3, C4	24

143	Vide ananas et vide pomme manche noir à virole	C2, C3	36
-----	--	--------	----

Matériel d'entretien			
144	Balais	C2, C3, C4, C5	12
145	Balais brosse	C2, C3, C4, C5	12
146	Bassine de 34 cm	C2, C3, C4, C5	72
147	Carré vert	C2, C3, C4, C5	100
148	Distributeur de savon	C2, C3, C4	6
149	Éponge cellulosique	C2, C3, C4, C5	200
150	Éponge métallique	C2, C3, C4	200
151	Éponge végétale	C2, C3, C4	200
152	Laine d'acier	C2, C3, C4	200
153	Lave-vaisselle	C2, C3, C4	4
154	Poubelle (bac à déchet, poubelle à pédale)	C2, C3, C4, C5	24
156	Raclette	C2, C3, C4, C5	12
157	Sèche main	C2, C3, C4	6
158	Serpillère	C2, C3, C4, C5	200
Matériel de Rangement			
159	Armoire en bois à une porte avec rayons, de 1,5 m x 1 m	C2, C3, C4	4
160	Armoire métallique à deux portes avec rayons, de 2 m x 1,10 m	C2, C3, C4	8
161	Console en bois, baie vitrée, compartimenté de 1,5 m de long, 0,75 m de large, hauteur 1 m	C5	1
162	Étagère en inox de 4 rayons, compartimenté	C2; C3, C4	8
163	Table en inox de 2 m x 1 m	C2, C3, C4	–
Matériel de Service			
164	assiette à entremets en porcelaine, diamètre 19,5 cm	C5	50
165	assiette à pain en porcelaine, diamètre 16 cm	C2, C3, C5	50
166	assiette à poisson, ovale en porcelaine, de 30 cm	C3, C5	50
167	assiette classique en porcelaine, diamètre 25,5 cm	C3, C5	50

168	assiette creuse en porcelaine, diamètre 19,5 cm	C2, C5	50
169	Carafe de 2 litres	C5	12
170	couteau à entremets en inox	C2, C4, C5	50
171	couteau à poisson en inox	C3, C5	50
172	couteau classique en inox	C3, C5	50
173	cuillère à café en inox	C5	50
174	cuillère à entremets en inox	C2, C5	50
175	cuillère à soupe en inox	C5	50
176	cuillère à soupe en inox	C5	50
177	Flûte à champagne (paquet)	C5	5
178	fourchette à entremets en inox	C5	50
179	fourchette à escargot en inox	C5	12
180	fourchette à homard en inox	C5	12
181	fourchette à huître en inox	C5	12
182	fourchette à poisson en inox	C5	50
183	fourchette classique en inox	C5	50
184	litage en coton de 40 cm x 40 cm	C5	12
185	Ménages en verre	C5	12
186	Molletons en laine de 2 m x 1,5 m	C5	12
187	Napperons en coton de 1m x 0,75 m	C5	12
188	Nappes en coton de 2 m x 1,5 m	C5	12
189	Plat de service en acier inoxydable de 34 cm x 22 cm	C5	12
190	Plat de service en acier inoxydable de 41 cm x 28 m	C5	12
191	Plat de service en acier inoxydable de 69 cm x 32 cm	C5	12
192	Saucière en inox de 25 cl	C2, C3, C5	12
193	serviettes de table en coton de 35 cm X 35 cm	C5	24
194	Siège bourré	C5	50
195	Soupière en inox de 1 l	C2, C5	12
196	tables en bois massif, largeur 1 m, longueur 1,5 m et hauteur 0,75 m	C5	6
197	Torchon d'office en coton de 1m x 0,5 m	C5	12
198	Torpilleur en inox de 60 cm	C2, C3, C5	12

199	Tumbler (paquet)	C5	10
200	vase à fleur en porcelaine	C5	12
201	verre à long drink (paquet)	C5	10
202	verre ballon à eau (paquet)	C5	20
203	verre ballon à vin blanc (paquet)	C5	10
204	verre ballon à vin rouge (paquet)	C5	20
Petit matériel et ustensile accessoires			
205	Spatules en série de quatre en inox	C2, C3, C4	36
206	Araignées 23cm de diamètre en inox	C2, C3	36
207	Araignées 58cm de diamètre en inox	C2, C3	36
208	Bols en inox par série de 4	C2, C3, C4	36
209	Bols en plastique de 22cm de diamètre	C2, C4	72
210	Brosse à farine avec manche en bois lisse	C2, C4	36
211	Brosses à légume en plastique solide et fine	C2, C3	72
212	Chinois étamines	C2, C3, C4	36
213	Chinois ordinaires en inox	C2, C3, C4	36
214	Cornes en plastique à bord lisse	C2, C4	36
215	Coupe pâte avec manche en bois, lame en inox	C2, C4	36
216	Coupe pizza en inox	C2	36
217	Cuillères en bois en série de cinq	C2, C3, C4	36
218	Culs de poule en inox en série de deux	C2, C3	36
219	Écumoire en série de trois en inox	C2, C3, C4	36
220	Égouttoirs en inox par série de trois	C2, C3, C4	36
221	Emporte- pièces par série et en inox	C2, C4	2
222	Entonnoir	C2, C3, C4	36
223	Fouets à blancs en acier inox	C2, C4	36
224	Gants alimentaire	C2 ,C3 ,C4	10
225	Gants de protection	C2 ,C4	10
226	Louches en série de trois en inox	C2 ,C3 ,C4	36
227	Ouvre-boites en fonte plaquée modèle industriel	C2, C3 ,C4	36
228	Passoire à anses en inox	C2 ,C3 ,C4	36
229	Passoire à queue en aluminium	C2,C3 ,C4	36
230	Passoire en plastique à anses	C2,C3 ,C4	36
231	Pelle à farine 31cm en aluminium avec manche	C2,C3 ,	36
232	Pince à chiqueter en inox	C2,C4	36

233	Pinceaux à dorure fins et bien fixés	C4	72
234	Pique- vite avec manche en acier inox	C2,C4	36
235	Poches et douilles diverses cannelées et unies	C2 ,C4	36
236	Pots mesureurs en plastique d'un litre avec graduations diverses	C2,C3	36
237	Presse agrumes en plastique	C2,C3 ,C4	36
238	Presse agrumes en verre	C2 ,C3 ,C4	36
239	Presse purée en inox par série de trois	C2, C3, C4	36
240	Presse purée en plastique par série de trois	C2, C3, C4	36
241	Raclette en plastique avec manche en bois lisse	C2, C4	36
242	Ramequins en porcelaine	C2, C3, C4	200
243	Ramequins en pyrex	C2, C3, C4	200
244	Saupoudreuse en inox avec 15cm de diamètre	C4	36
245	Shaker en acier inox	C5	36
246	Spatules en série de cinq en inox	C2, C3, C4	36
247	Tamis en bois par série de trois	C2, C3 ,C4	36
248	Thermomètre à sucre	C4	12
249	Thermos capacité 2 litres, en série	C5	12
250	Verres mesureurs professionnels d'un demi litre avec graduations diverses	C4	24
Matériel de conservation			
251	Congélateur horizontal, fermeture à clef	C2,C3, C4, C5	3
252	Congélateur vertical à plusieurs tiroirs et à clefs	C2,C3, C4, C5	3
253	Réchaud chaffing dish en inox	C2, C3	10
254	Réfrigérateur vertical avec thermostat à 2 sections	C2,C3, C4, C5	3
255	Seau à champagne en inox, capacité 4 litres	C5	3
256	Seau à glaçons en verre avec pince, capacité 2 litres	C5	3
257	Seau à vin en inox, capacité 4 litres	C5	3
	Etc.		

NB:Ce matériel est prévu pour équiper 02 cuisines d'application et une cuisine du restaurant

2.2. MATIERE D'ŒUVRE

Cette partie présente denrées non récupérables après usage ou transformation. Ils sont utilisés pour les exercices pratiques

Les matières d'œuvre répertoriées ci-dessous ont été déterminées après une analyse fine des informations liées à chaque compétence du cuisinier.

Origine végétale

Céréales et assimilés : blé, maïs, riz, fonio, mil

Légumineuses : fèves, haricots, niébé, lentilles, pois, soja,

graines : courge, arachide, graines germées, sésame, ...

Légumes : aubergine, artichaut, avocat, betterave, brocoli, carotte, navet, céleri, chou, chou de bruxelles, chou-fleur, concombre, courge, courgette, endive, fenouil, ortie, patate douce, poireau, poivron, pommes de terre, manioc, laitue, potiron, aubergine amer, piment, oseille, épinard, cresson, betterave, céleri, céleri rave, menthe, feuille de never die, radis, tomate, oignon, oignon vert, persil, ciboulette, ...

Fruits : abricot, ananas, banane, cerise, clémentine, figue, fraise, framboise, kiwi, mandarine, mangue, marron, melon, myrtille, nectarine, orange, pamplemousse, paaye, pêche, poire, pomme, prune, pruneau, raisin, pastèque, papaye, ditakh, made, corossol, pain de singe, tamarin, citron,

Noix : amandes, cacahuètes, châtaignes, noisettes, noix, ...

Oléagineux : colza, noix, olive, tournesol, ...

Épices, aromates et autres condiments : ail, basilic, cannelle, coriandre, cumin, curcuma, moutarde, piment, poivre, safran, thym, laurier, clou de girofle, baie rose, vanille, fleur d'orange, sel, sucre,

Autres : café, cacao, colorants alimentaires,...

Origine animale :

Viande : bœuf, mouton, agneau, porc, poulet, lapin, volaille, gibier, ...

Poissons : maquereau, hareng, merlan, cabillaud, morue, colin, bar, rouget, limande, sole, daurade, raie, saumon, sardine, anchois, truite, brochet, carpe, perche, sandre, ...

Crustacés : araignées, crabe, crevettes, homard, langoustine, langouste,

Fruits de mer : moule, huître, bulot, bigorneau, palourde, coquille Saint-Jacques, violet, calamard, seiche, poulpe,...

Produits laitiers : lait, beurre, crème, fromage, yaourt,...

Champignons et micro-organismes : levures, champignon de paris, cèpe, amanite des césars

Origine minérale : sel

Produits dérivés : alcools, chocolat, margarine, semoule, sucre, tahini, vinaigre, yaourt, ...

Mélanges : curry

Aliments travaillés mécaniquement : farines, huiles, charcuterie

Aliments cuits : pain, pâtisserie,

Sucreries : bonbons, caramel, compote, confiture, crème glacée, halva, miel, pâtisserie, sorbet, sucre,

Boissons : eau

Boissons sans alcool : café, eau, jus de fruits, lait, lait de soja, laits végétaux, thé, tisane, ...

2.3. Produits d'entretien

Item	Désignation et caractéristiques	Quantité
1	Eau de javel	20 cartons
2	Savon liquide	20 cartons
3	Savon en poudre	20 cartons
4	Savon de Marseille	20 cartons
5	Poudre à récurer	10 cartons
6	Acide chlorhydrique	10 bouteilles
7	Anti rouille	10 bouteilles
8	Lustre bois	20 bouteilles
9	Lustre vitre	20 bouteilles
10	Décape four	30 bouteilles
11	Calice de bissap blanc	10 kg
12	Alcool 90°	10 bouteilles

III. AMENAGEMENT DES LIEUX

La planification de l'aménagement des lieux est d'une importance extrême et peut avoir des incidents majeurs sur la façon de mettre en œuvre un programme.

Les aménagements proposés concernent :

- Les locaux existants : Modifications à apporter pour satisfaire les exigences du nouveau programme;
- Les nouveaux locaux : Modèle type à suivre pour les constructions et les aménagements.

Dans le cadre du déroulement des apprentissages pour l'acquisition des compétences, une partie se fera dans le centre et des séances en entreprise lors des stages. Dans le centre formation, deux salles de cours sont prévues pour la partie théorique et deux cuisines équipées pour la pratique de la formation. Une salle informatique est aussi prévue.

Liste des locaux

Local des enseignements théoriques :

Nombre : 2 pour contenir par rotation trois classes pédagogiques; la première, la deuxième et la troisième année.

Capacité d'accueil : **12 apprenants**

Superficie : 80m²

Aménagements :

- Tables et chaises individuelles;

- Bureau pour formateur avec un PC;
- Équipements audiovisuels : vidéo projecteur et écran de projection;
- Armoires;
- Tableau

Les locaux des enseignements théoriques répondent en général aux normes de chaque établissement et sert à d'autres formations. Néanmoins, les dimensions citées dans ce paragraphe doivent être respectées.

Locaux des enseignements pratiques

➤ Deux cuisines d'application contenant chacune les locaux et aires de travail suivant :
Une aire de cuisson, 12 poste de travail équipé chacun d'une paillasse, d'un évier et d'un meuble de rangement, un local pâtisserie, un local économat

➤ Une cuisine d'application logée dans un restaurant

La mise en œuvre du programme de formation "**Cuisinier niveau CAP**" nécessite la disponibilité des locaux selon le niveau du Centre de formation :

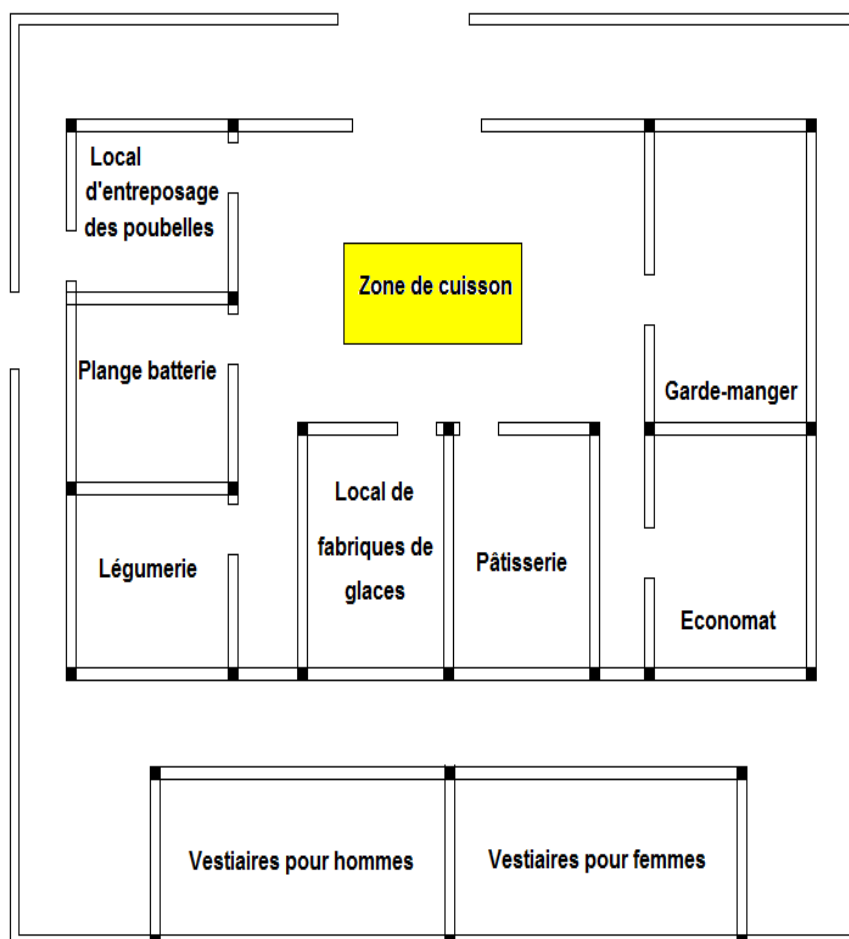
Type de local	Dimension	Superficie	Nombre	Modules visés
Enseignements théoriques	8m X 10m	80m ²	2	Tous les modules
Cuisine d'application			2	C2 à C4
Local pâtisserie	4m X 3m	12 m ²	2	C2 à C4
Local économat	6m X 4m	24 m ²	2	C2 à C4
Local bureau du formateur	6m X 4m	24m ²	2	C2 à C4
Local magasin	4m X 4m	24m ²	2	C2 à C4
Local vestiaire Femme	6m X 4m	24m ²	2	C2 à C4
Local vestiaire Homme	6m X 4m	24m ²	2	C2 à C4
Zone de cuisson avec 12 cuisinières 4 feux, un gril, une friteuse, une marmite basculante	6m X 4m	24m ²	2	C2 à C4
Poste de travail des apprenants avec : une paillasse, un évier et meuble de rangement	1,75m X 1,75m X 12	36,75m ²	24	C2 à C4
		180, 75 m ²		
Superficie restaurant		220 m ²		

Proposition d'aménagement des lieux

Cette partie du guide présente des propositions d'aménagement des lieux pour un groupe de **12 apprenants**. Ces plans doivent servir de référence pour toute nouvelle construction de locaux et servir de base pour les aménagements de locaux existants avant l'implantation du programme pour une atteinte optimale des objectifs de formation.

Le type d'aménagement des locaux doit reproduire dans la mesure du possible l'environnement du milieu professionnel de telle sorte à placer l'apprenant dans les conditions d'exercice de son métier.

Exemple d'un plan de cuisine professionnelle



Plan d'une cuisine

Source : Manuel Cuisinier (Apprendre à cuisiner des rédacteurs de manuel du MJFPE/Sénégal)

IV- DOCUMENTATION

N°	Titres de l'ouvrage	Référence	Nombre
1	La cuisine de référence	édition 2002 version complète collection enseignement- formation, restauration, hôtellerie. MICHEL MAINCENT	05
2	. Technologie culinaire	MICHEL MAINCENT	05
3	Travaux pratique de cuisine	MICHEL MAINCENT	05
4	Technologie appliquée en	DOMINIQUE BEHAGUE	05

	cuisine		
5	Science appliquée à l'alimentation	DOMINIQUE BRUNET LOISEAU.	05