

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi



MINISTERE DE LA JEUNESSE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET
DE L'EMPLOI



METIER : **CUISINIER**

NIVEAU IV : CAP

REFERENTIEL DE FORMATION

PREFACE

Dans ses effets induits tels que l'uniformisation du marché mondial, la standardisation des activités économiques et la circulation des ressources humaines, la globalisation a fini d'imposer, pour soutenir la loi de la compétition, la performance dans tous les domaines de la production. Or, celle-ci reste tributaire de la maîtrise des connaissances, du savoir-faire et du savoir-être. Etant donné la rapide évolution de la science et de la technique et compte tenu de la mutation constante des métiers et activités, la qualité des ressources humaines est constamment remise en cause. Les réformes de curricula sont donc une nécessité incontournable et, relativement à l'adéquation formation/emploi, les démarches de formation procèdent par approche selon les compétences requises pour l'exercice d'un métier.

Réunissant, en 2001, l'ensemble des acteurs du secteur de la formation technique et professionnelle et de celui de l'emploi autour de tous ces problèmes, le Sénégal a défini une politique sectorielle pour la Formation professionnelle et technique et adopté une réforme du sous-secteur. La démarche pédagogique de l'Approche par compétences ici proposée et qui a conduit à l'élaboration des différents référentiels, suivant une méthode partie de l'analyse des situations de travail, de la détermination et de la définition des compétences requises et des activités pour l'exercice d'un métier et, partant, pour son apprentissage, est, de ce point de vue, le pilier et l'axe central de notre réforme. Elle n'a pas été choisie parce que c'est la tendance mondiale et le standard international mais par ce qu'un diagnostic et une analyse complètes du système l'ont recommandée.

Les différents référentiels produits sont les produits d'un long processus de travail, de collaboration et d'échange entre des experts nationaux et étrangers de haut niveau, et entre eux et les acteurs des différents domaines.

Les formateurs chargés de la mise en œuvre de la réforme et de l'utilisation des documents sont également partie prenante, d'un bout à l'autre, du processus. Nous osons espérer qu'ils ont pris la juste mesure de leurs différents rôles et compris qu'aucun référentiel, fût-il le mieux élaboré, ne saurait les remplacer ou se mettre au devant d'eux dans la tâche de formation. Ces documents ne sont, comme leur nom l'indique, que des référentiels. Mais ce sont de bons référentiels qui permettent, combinés aux autres composantes de la réforme, d'atteindre l'objectif général de notre nouvelle école de formation technique et professionnelle, l'adéquation formation /emploi.

Ainsi, grâce à l'effort de tous et de chacun, les sacrifices consentis par le pays et par ses partenaires au développement, parmi lesquels le Grand Duché de Luxembourg, la France, le Royaume de Belgique, le Canada et les organisations internationales comme l'UNESCO, l'ONUDI, le BIT, le PNUD et les divers ONG ou associations, ne seront pas vains. Ils rehausseront la qualité de nos ressources humaines et rendront notre économie compétitive.

Table des matières

Préface	2
Equipe de production.....	5
Introduction	7
1. Microglossaire	8
2.objectifs generaux de la formation	11
3.matrice des objets de formation.....	12
4 logigramme	14
5 présentation detaillee des competences	16
Module 1 : Métier et formation	18
Module 2 : Hygiène, santé, sécurité et environnement	21
Module 3 : Communication en milieu de travail.....	24
Module 4 : Mesures et calculs	28
Module 5 : Locaux, matériel et équipements	31
Module 6 : nutrition/alimentation.....	34
Module 7 : Techniques de décoration	38
Module 8 : informatique	40
Module 9 : Gestion des stocks	43
Module11 : Réalisation de plats de résistance	48
Module 12: Réalisation de desserts	53
Module 13 : Service des mets et des boissons.....	57
Module 14 :EPS	59
Module 13 : Insertion dans le milieu professionnel.....	62
Module 13 : Chronogrammes de la formation	64

Equipe de production

Prénoms et Nom	Service	Fonction
Coumba SOW	Cabinet METFP	Méthodologue
Diènaba DIALLO	ENFEFS	Assistante méthodologue
Cheikh NDIAYE	Restaurant les MERVEILLES	Cuisinier
Mamadou MBODJI	Hôtel MERMOZ	Cuisinier
Mme SARR Rokhaya SAMB	CRETF de Louga	Formatrice en restauration
Mlle Awa NDIAYE	CETF de Dagana	Formatrice en restauration
Bakary SOUMARE	CETF de Podor	Formatrice en restauration
Ablaye SENE	CRETF de Matam	Formatrice en restauration
Léopold DIATTA	CRETF de Saint-Louis	Formateur en restauration
Mme SENE, Fatou NDIAYE	CETF de Podor	Formatrice en F/A
Ramatoulaye DIALLO	CRETF de Matam	Formatrice en maths
Idrissa Disso SAGNA	CRETF de Saint-Louis	Formateur en français

Remerciements

Le Ministère de la Jeunesse, de la Formation Professionnelle et de l'Emploi tient à remercier toute l'équipe de production pour la qualité des contributions à la réalisation du présent document. Les spécialistes du métier ont été les principaux acteurs dans la phase d'analyse de situations de travail qui a donné toutes les spécifications du métier. Ces données ont servi à élaborer le référentiel métier, le référentiel de compétences et ce présent référentiel de formation.

Une note particulière de reconnaissance revient à la Coopération luxembourgeoise pour son appui précieux à la mise en œuvre de la réforme en général et en particulier à l'écriture et à l'implantation des programmes écrits selon l'approche par compétences.

INTRODUCTION

L'Enseignement technique et la Formation professionnelle, de par ses finalités éducatives est orienté vers l'insertion socio professionnelle et le développement du secteur économique. En effet, Il est inscrit dans l'optique d'une articulation formation/emploi. Par conséquent la Formation professionnelle et technique est considérée comme un moteur de développement économique et social national et local.

Aussi, la formation est-elle essentiellement orientée vers l'acquisition de compétences professionnelles et techniques, permettant l'exercice d'un métier.

Ce référentiel de formation, élaboré à cet effet, est un outil qui fixe des prescriptions et donne des indications aux formateurs pour planifier et dérouler la formation. Il est réalisé avec les formateurs il se fonde sur le rapport d'AST, le référentiel métier et celui de compétences.

La structure du référentiel répond à des choix de formation spécifiés tant dans les orientations notamment les buts et les objectifs généraux que dans l'opérationnalisation des compétences.

Le référentiel de formation comprend deux parties :

Dans la première partie, il est fait, d'abord, mention des buts et des objectifs généraux de la formation qui annoncent respectivement les profils de sortie de l'apprenant et les compétences à acquérir.

Ce chapitre est suivi d'un tableau intitulé « **matrice des objets de formation** » qui montre ; d'une part les liens entre les compétences particulières et générales exigées par l'exercice du métier de cuisinier et, d'autre part les liens existant entre ces compétences particulières et les étapes du processus.

Un **logigramme** termine cette partie, il indique le déroulement chronologique des compétences le long de la formation.

La deuxième partie présente les tableaux d'opérationnalisation de toutes les compétences en donnant les détails sur les objectifs spécifiques : les

contenus, les durées et les lieux où se dérouleront les apprentissages. En somme il s'agit d'une planification pédagogique des modules.

Le présent référentiel de formation comporte au total 13 modules dont 4 portent sur les compétences liées directement à la maîtrise des tâches du métier et 9 autres modules liés à l'acquisition de compétences générales. Les modules sont répartis sur deux années et demie de formation.

La durée de la formation est **de 2514 heures** soient **864 heures la première année, 835 la première année et 815 heures la dernière** année pour une qualification au niveau CAP avec des possibilités de validation des acquis de l'expérience, de progression par palier, de stages en milieu professionnel et de stages dans les centres de formation.

A cet effet le référentiel de formation est réparti en 3 années :

- ***La 1^{ère} année porte sur les modules 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14***
- ***La 2^{ème} année porte sur les modules 2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14***
- ***La 3^{ème} année porte sur les modules 3,10,11,12,13,14,15*** et un séjour en entreprise pour les élèves des structures de formation ou un séjour dans les centres de formation de formation pour les apprentis des Unités de Production et de Formation.

MICRO-GLOSSAIRE

Compétence

Une mobilisation de savoirs (de type cognitif, savoir-faire, savoir- être) intégrés dans une situation donnée pour réaliser une tâche, une activité, etc.

Élément de compétence

Il est un niveau de la compétence à acquérir pour réaliser une opération de la tâche.

Objectifs spécifiques

Traduction des intentions éducatives en termes pratiques pour la formation, l'apprentissage et l'évaluation.

Module (Module d'un programme)

Unité constitutive ou composante d'un programme de formation organisant le processus d'acquisition d'une compétence. Le module définit les conditions d'apprentissage, les critères de performance les étapes formulées en termes d'objectifs spécifiques et les contenus (notions scientifiques, technologiques, techniques, comportements, etc.) que l'apprenant doit maîtriser pour être compétent.

1. Buts de la formation

Les buts de la formation au métier de cuisinier sont définis à partir des buts généraux de la formation professionnelle, ils tiennent compte particulièrement de la situation de travail du métier.

Ces buts sont :

Rendre la personne efficace dans l'exercice d'une profession en lui permettant de :

- Effectuer correctement, à un niveau de performance acceptable, dès l'entrée sur le marché du travail, les tâches et les activités inhérentes à la réalisation d'entrées, de plats de résistance et de desserts.
- Évoluer convenablement dans l'exercice de son travail en favorisant :
 - L'acquisition des habilités intellectuelles qui entraînent des choix judicieux et garantit la capacité à résoudre des problèmes lors des tâches
 - L'habitude d'une préoccupation constante au regard de la santé, de la sécurité, de l'hygiène et de l'environnement du travail ;
 - Le renforcement des habitudes d'attention, de précision et de rapidité dans l'exécution des tâches liées au métier.

Accompagner l'intégration de la personne dans la vie socioprofessionnelle en lui permettant de :

- Connaître ses droits et responsabilités comme travailleur ;
- Connaître le marché du travail du métier de cuisinier ;
- Se familiariser avec la profession en participant aux activités de son milieu de travail ;

Favoriser l'évolution et l'approfondissement des savoirs professionnels chez la personne en lui permettant de :

- Développer son autonomie, son sens des responsabilités et son goût de la réussite ;
- Développer une préoccupation en matière de rendement optimal ;
- Acquérir une méthode de travail, le sens de la discipline, et le sens de l'engagement citoyen ;
- Développer sa capacité d'apprendre, d'entreprendre, de s'informer et de se documenter.

Assurer la mobilité professionnelle en lui permettant de :

- Développer des attitudes positives à l'égard des évolutions technologiques et des situations nouvelles ;
- Accroître sa capacité d'adaptation ;
- Se préparer à la recherche dynamique d'un emploi.

2. OBJECTIFS GENERAUX DE LA FORMATION

La formation vise le développement chez l'apprenant des compétences exigées pour l'exercice du métier de cuisinier

Par conséquent, il s'agit pour ce métier de rendre l'apprenant capable de:

2.1 S'intégrer dans le monde professionnel.

Pour cela, les compétences visées sont :

- se situer au regard du métier et de la formation;
- s'intégrer dans le monde du travail.
- Communiquer en milieu de travail

2.2 Exercer convenablement le métier.

Pour cela, les compétences particulières visées sont :

- Réaliser une entrée,
- Réaliser un plat de résistance
- Et Réaliser un dessert

2.3. Utiliser les savoirs associés requis pour l'exercice du métier.

Pour cela, les compétences générales visées sont :

- Se situer au regard du métier
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de santé et d'environnement au travail
- Communiquer en milieu professionnel
- Effectuer des mesures et des calculs de coût
- Utiliser le matériel et les équipements
- Intégrer les principes d'alimentation et de nutrition
- Appliquer les techniques de décoration
- Utiliser l'outil informatique
- Développer une forme physique
- Gérer les stocks

- Intégrer des notions de service
- S'insérer dans le milieu professionnel

3. MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

La matrice comporte les objets de formation que sont les compétences particulières et les compétences générales à acquérir par l'apprenant, pour répondre aux exigences de qualification à l'entrée du marché du travail. Les liens existants entre ces compétences sont mis en évidence et matérialisés par des symboles dans le tableau ci-après.

Les compétences particulières sont placées sur l'axe vertical et doivent être acquises dans l'ordre présenté dans la matrice des objets de formation.

Les compétences générales sont positionnées sur l'axe horizontal. La numérotation des compétences est faite selon une progression logique pour leur acquisition.

MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

MATRICE DES OBJETS DE FORMATION		Type d'objectifs	Durée	COMPÉTENCES GÉNÉRALES												PROCESSUS DE TRAVAIL							Nombre de compétences générales
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES			Durée	Se situer au regard du métier	Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de santé et d'environnement au travail	Communiquer en milieu professionnel	Effectuer des mesures et des calculs de coût	Utiliser le matériel et les équipements	Intégrer les principes d'alimentation et de nutrition	Appliquer les techniques de décoration	Utiliser l'outil informatique	Gérer les stocks	Intégrer des notions de service	Développer une forme physique	S'insérer dans le milieu professionnel	Se mettre en tenue	Prendre connaissance des consignes et élaborer l'organigramme	Mettre en place le poste de travail	Confectionner les mets	Dresser et décorer les plats	Conserver les plats	Nettoyer et ranger le poste de travail	
NUMÉROS	NUMÉROS			1	2	3	4	5	6	7	8	9	13	14	15								11
	Type d'objectifs	T		s	c	c	c	c	c	c	c	c											
	DURÉE		h	30	113	260	90	180	130	45	86	28	206	124	140								
10	Réaliser une entrée	c	352	O	●	●	●	●	●	●	O	●	O	O	O	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	
11	Réaliser un plat de résistance	c	487	O	●	●	●	●	●	●	O	●	O	O	O	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	
12	Réaliser un dessert	c	294	O	●	●	●	●	●	●	O	●	O	O	O	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	
Nombre de compétences particulières																							14

T : Type d'objectif

- Comportement (C)
- Situation (S)

h : Heures

△ Existence d'un lien fonctionnel

▲ Application d'un lien fonctionnel

○ Existence d'un lien **fonctionnel**

● Application d'un lien fonctionnel

Entre les compétences particulières et le processus

Entre les compétences générales et les compétences particulières

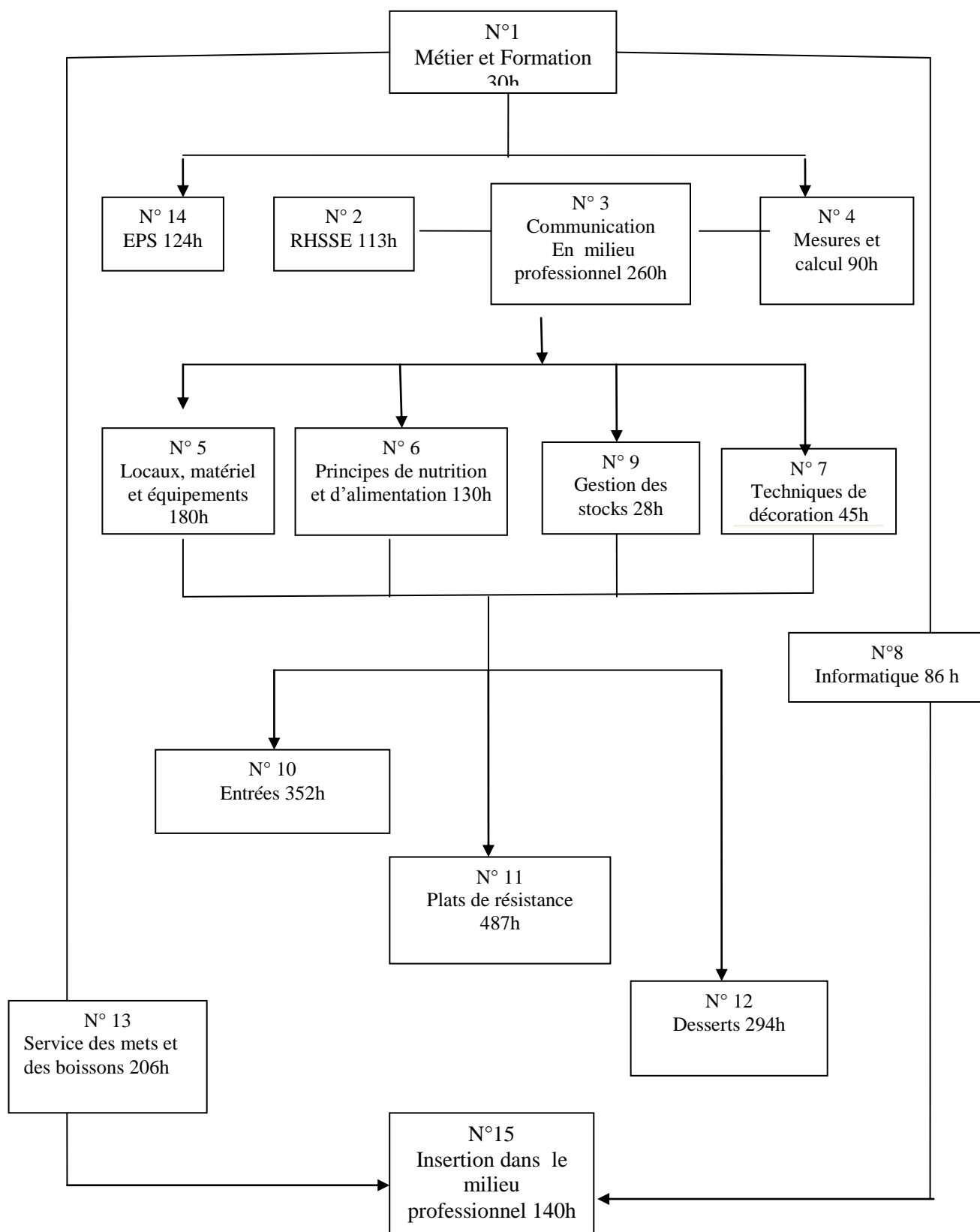
4. LOGIGRAMME

Le but du logigramme présenté dans le référentiel de formation est de donner une idée globale de l'ordre de déroulement de la formation.

Comme outil de planification globale de la formation, le logigramme présente l'ordre d'acquisition des compétences et leur articulation, par une représentation schématique. Le logigramme donne une vue synoptique des différents liens entre les compétences, il montre la cohérence du processus d'acquisition et sa progression.

Ce logigramme est établi de manière simple afin que sa compréhension en soit aisée.

Logigramme



5. PRESENTATION DETAILLEE DES COMPETENCES

L'approche modulaire est préconisée pour permettre une qualification progressive de l'apprenant en lui offrant la possibilité d'une maîtrise des compétences. Ainsi, chaque compétence fait l'objet d'un module.

Le module comprend l'énoncé de la compétence, les éléments de compétence, lesquels sont traduits en objectifs spécifiques, les contenus sont précisés les durées fixées. Les contenus suggérés ne sont pas exhaustifs et peuvent être complétés par le formateur. Il est à noter que les situations d'intégration définies sont des exemples pour rappeler leur pertinence et donner un aperçu global du sens de l'intégration. Il reste évident que les formateurs dans leurs cellules interdisciplinaires auront à formuler les situations d'intégration les plus appropriées, à définir les moments de réalisation, à préciser leur durée exacte et leurs objets.

L'agencement des modules obéit à une logique d'apprentissage et d'acquisition des compétences.

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

Module 1 : Métier et formation

Code CS501	Enoncé de la compétence : Se situer au regard du métier et de la démarche de formation			Durée : 30 heures	
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- Présentation exhaustive du métier- Choix justifié du métier- Appropriation claire de la démarche de formation					
Code CS501.01	Elément de compétence 1 : S'imprégner de la réalité du métier				Durée : 16 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Discipline	Dispositif de formation		
			Durée (h)	Lieu de formation	
OS 1 S'informer du contexte du métier de cuisinier	Milieus de travail (types d'entreprises, de produits), perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation	Cellules interdisciplinaire et d'insertion	8h	Structures de formation	
OS 2 Identifier les exigences du métier de cuisinier	<ul style="list-style-type: none">- Niveau de qualification- Tâches, conditions de travail (temps de travail, efforts physiques, ...)- Critères de performance,- Responsabilités des travailleurs	Cellules interdisciplinaire et d'insertion	4h	Structures de formation	
OS 3 S'informer sur la déontologie du métier de cuisinier	<ul style="list-style-type: none">- Droit,- principes- Réglementation	Cellules interdisciplinaire et d'insertion	2h	Structures de formation	

OS 4 Donner sa perception du métier partant des données recueillies	<ul style="list-style-type: none"> - Avantages - Inconvénients - Risques liés à l'exercice du métier... 	Cellules interdisciplinaire et d'insertion	2h	Structures de formation
Critères de participation : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation/description juste du métier de cuisinier - Détermination exacte des exigences du métier de cuisinier - Appréciation objective du métier de cuisinier 				
Code : CS501.02	Elément de compétence 2 : Découvrir le projet de formation			Durée : 10heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Discipline/ Responsable	Dispositif de formation	
			Durée (h)	Lieu de formation
OS 1 Décrire le programme et la démarche de formation	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation du programme de formation - Explication de la démarche de formation 	Cellules interdisciplinaire et d'insertion	4h	Structures de formation
OS 2 S'informer sur les règlements à respecter	<ul style="list-style-type: none"> - Examen du règlement intérieur de l'établissement - Examen du règlement intérieur des structures d'accueil 	Cellules interdisciplinaire et d'insertion	4h	Structures de formation
Critères de participation : <ul style="list-style-type: none"> - Compréhension juste du projet de formation - Appropriation claire des règlements 				

Code : CS501.03	Elément de compétence3 : Confirmer son orientation professionnelle			Durée : 06 heures	
Objectifs spécifiques :	Principaux contenus et leur délimitation	Discipline	Dispositif de formation		
			Durée (h)	Lieu de formation	
OS1 Choisir le métier	Production d'un rapport dans lequel l'apprenant doit : <ul style="list-style-type: none">- Préciser ses goûts ; ses aptitudes et ses intérêts pour le métier- Décrire sa version de la législation et réglementation de la déontologie du métier	Cellules interdisciplinaire et d'insertion	2h	Structures de formation	
OS2 S'engager sur la démarche de formation	Evaluation de son orientation professionnelle en comparant les exigences du métier avec ses aptitudes et ses intérêts	Cellules interdisciplinaire et d'insertion	2h	Structures de formation	
Critères de participation : Choix justifié du métier et engagement sur la démarche de formation					
Intégration : 2heures					

Module 2 : Hygiène, santé, sécurité et environnement

Code : CS502	Enoncé de la compétence1 : Prévenir les risques liés à l'hygiène, la santé, la sécurité et à l'environnement			Durée : 113 heures
Critères généraux de performance :				
<div><div></div><div>- Détermination exacte des paramètres relatifs à la prévention et aux risques du métier</div><div>- Identification précise des causes et conséquences des accidents de travail</div><div>- Identification précise des causes, modes de transmission et conséquences des maladies</div><div>- Mise en application rigoureuse des règles par des actions immédiates</div></div>				
Code CS502.01	Enoncé de l'élément de compétence : Prévenir les risques liés à l'hygiène et à la santé			Durée : 30 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Discipline	Dispositif de formation	
			Durée : (h)	Lieu de formation
OS1 Décrire les notions d'hygiène et de santé	<div><div></div><div>- Généralités sur l'hygiène</div><div>- Hygiène des locaux, hygiène du matériel</div><div>- Hygiène des denrées</div><div>- Généralité sur la santé</div><div>- Les maladies infectieuses (tuberculose, choléra, panaris, etc.</div><div>- Les maladies nutritionnelles</div><div>- Allergies</div><div>- Hygiène de vie, règles d'ergonomie</div></div>	Santé/hygiène	12 h	Structures de formation
OS2 Appliquer les règles d'hygiène et de Santé	Hygiène corporelle et vestimentaire Etude de la tenue professionnelle Hygiène alimentaire : <div><div></div><div>- Toxi-infection alimentaire</div><div>- Les emballages</div></div> Les techniques de Conservation à froid	Santé/hygiène	12 h	Structures de formation

Critères de performance :

- Identification claire des risques liés à l'hygiène corporelle et vestimentaire
- Description rigoureuse des règles d'hygiène relatives au local, au matériel et aux denrées
- Respect strict des règles d'ergonomie
- Application rigoureuse des mesures préventives des maladies professionnelles
- Description précise des maladies invalidantes et leurs moyens de prévention

Intégration : 06heures**Code : CS502.02**Enoncé de l'élément de compétence 2 : **Prévenir les risques liés à la sécurité****Durée : 55 heures**

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Discipline	<i>Dispositif de formation</i>	
			Durée (h)	Lieu de formation
OS1 Décrire les notions de sécurité	Généralités sur la sécurité <ul style="list-style-type: none">- Espace de travail (local)- Matériel- Equipement- Produits La tenue professionnelle	Santé/Hygiène	10 h	Structures de formation
OS2 Appliquer les règles de secourisme	Exploitation du code cuisinier Secourisme lié à la cuisine (brûlures, électrocution, coupures et blessures, asphyxie, intoxication, fracture, foulure ; incendie, ...)	Cuisine secourisme	5 h 35h	Structures de formation

Critères de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Détermination précise des accidents de travail en cuisine - Application correcte des premiers secours - Respect strict du code cuisinier - Port correct d'une tenue professionnelle - Utilisation correcte du matériel et des produits
Intégration : 5 heures

Code : CS502.03	Elément de compétence3 : Appliquer les règles relatives à la protection de l'environnement			Durée : 28 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Discipline	Dispositif de formation		
			Durée	Lieu	
OS1 Appliquer les mesures de protection de l'environnement	- - Généralités sur l'environnement - Causes de pollution de l'environnement - Gestion des déchets (liquides et solides)	Education environnementale	16h	Structures de formation	
OS2 Exploiter le code de l'environnement	Le code de l'environnement	Education environnementale	08 h	Structures de formation	
Critères de performance : - Identification claire des causes de dégradation de l'environnement - Application stricte des moyens de prévention de l'environnement					
Intégration : 04 heures					

Module 3 : Communication en milieu de travail

Code : CS503	Enoncé de la compétence 3 : Communiquer en milieu de travail			Durée : 260 h	
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- Identification correcte des moyens de communication.- Utilisation adéquate des outils de communication- Application correcte des techniques de communication					
Code : CS503.01	Eléments de compétence 1 : Acquérir les fondamentaux de la lecture				Durée : 45 heures
Objectifs spécifiques		Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation	
				Durée	Lieu
OS1 S'exprimer à l'oral conformément aux registres de la langue		<ul style="list-style-type: none">- Les registres de la langue- Les règles de prononciation- L'intonation	Français	08h	Structure de formation
			Anglais	10h	
			Alphabétisation	08h	
OS2 Exploiter des documents		<ul style="list-style-type: none">- Types de textes- Décomposition d'un texte (techniques de résumé)- Argumentation	Français	14h	Structure de formation
			Anglais	04h	
			Alphabétisation	04h	
OS3		<ul style="list-style-type: none">- Entrées textuelles :	Français	08h	Structure de

Interpréter un message	<ul style="list-style-type: none">• L'énonciation• Le système pronominal• Le système verbal• L'entrée lexicale• La thématique <ul style="list-style-type: none">- Identification des indices de l'argumentation	Anglais	06h	formation
		Alphabétisation	06h	
OS4 Rédiger des textes	<ul style="list-style-type: none">- Organisation des idées- Composition des idées- Utilisation des articulateurs logiques	Français	10h	Structure de formation
		Anglais	10h	
		Alphabétisation	08h	
Critère de performance : <ul style="list-style-type: none">- Acquisition correcte des fondamentaux de la lecture.- Rédaction correcte de textes				
Intégration : 10 heures				
Code : TS503.02	Eléments de compétence 2 : Elaborer des documents			Durée : 99 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation	
			Durée (h)	Lieu
OS1 Exploiter des documents de spécialité	<ul style="list-style-type: none">- Prise de notes- Techniques de traitement de données : constitution de fiches de lecture et de dossiers de spécialité	Français	08h	Structure de formation
		Anglais	08h	
		Alphabétisation	04h	

OS2 Elaborer des outils et supports de la communication	<ul style="list-style-type: none">- Normes d'utilisation des extraits de textes et/ou images et sons- Composition de textes- Ecrits administratifs et professionnels : compte rendu, rapports, procès verbal, note de service- Invitations, faire-part, demande	Français	35h	Structure de formation
		Anglais	20h	
		Alphabétisation	14h	
Critère de performance (de l'élément de compétence) : <ul style="list-style-type: none">- Emploi juste des fondamentaux de la langue.- utilisation correcte des techniques				
Intégration : 10 heures				
Code : TS503.03	Elément de compétence 3 : Communiquer dans un groupe		Durée : 116 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation	
			Durée	Lieu
OS1 Identifier des techniques de communication	<ul style="list-style-type: none">- Interpellation- Illustration- Anticipation : Prolepse- Humour : Ironie- Déduction- Induction- Polémique	Français	20h	Structure formation
		Anglais	20h	
		Alphabétisation	08h	
OS2 Appliquer des techniques de négociation	<ul style="list-style-type: none">- Formules de politesse- Verbes de courtoisie- Temps et mode de courtoisie- Ecoute active (valorisation des idées de l'interlocuteur)- Objectivité/subjectivité (la valeur des adjectifs qualificatifs)- Synthèse des idées et consensus	Français	24h	Structure formation
		Anglais	20h	
		Alphabétisation	08h	

Critère de performance (de l'élément de compétence) :

- choix adéquat des supports
- Identification correcte de la cible
- choix adéquat du médium
- communication harmonieuse

Intégration : 16 heures.

Module 4 : Mesures et calculs

Code : CS504	Enoncé de la compétence 4 : Effectuer des mesures et des calculs			Durée : 90 heures	
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- Détermination exacte des mesures de masse- Détermination exacte des mesures de volume- Détermination exacte des mesures de temps- Détermination exacte des mesures des coûts					
Code CS504.01	Enoncé de l'élément de compétence 1 : Effectuer des mesures de masse			Durée : 30 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation		
			Durée	Lieu	
OS1 Effectuer les mesures de masse,	Matériel de mesure de masse Unités de mesure de masse Equivalences	Mathématiques	16 h	Structures de formation	
OS2 Mesurer des masses	Application des techniques de mesures de masse		08h	Structures de formation	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Calcul juste des mesures de masse- Application correcte des techniques de mesure de masse					
Intégration : 06 heures					

Code CS504.02	Enoncé de l'élément de compétence 2 : Effectuer des mesures de volume			Durée : 20 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation		
			Durée (h)	Lieu	
OS1 Effectuer les mesures de volume,	Matériel de mesure de volume Unités de mesure de volume Equivalences	Mathématiques	08h	Structures de formation	
OS2 Mesurer des volumes	Application des techniques de mesures volume		08 h	Structures de formation	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Calcul juste des mesures de masse- Application correcte des techniques de mesure de volume- Intégration : 04 heures					
Code : CS504.03	Enoncé de l'élément de compétence 3 : Effectuer des mesures de temps			Durée : 20 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation		
			Durée (h)	Lieu	
OS1 Effectuer les mesures de temps,	Matériel de mesure de temps Unités de mesure de temps Equivalences	Mathématiques	08 h	Structures de formation	
OS2 Mesurer des temps	Application des techniques de mesures de temps		08 h	Structures de formation	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Calcul juste des mesures de masse- Application correcte des techniques de mesure de temps Intégration : 04 heures					

Code CS504.04	Enoncé de l'élément de compétence 4 : Déterminer les proportions et coûts			Durée : 20 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation		
			Durée	Lieu	
OS1 Déterminer les proportions	Proportionnalités	Mathématiques	08h	Structures de formation	
OS2 Déterminer les coûts	<div>- Prix d'achat</div> <div>- Prix de revient</div> <div>- Prix de vente</div> <div>- Bénéfices</div>		08 h	Structures de formation	
Critères de performance : <div><div>- Calcul exact des proportions</div><div>- Calcul exact des coûts</div></div>					
Intégration : 04 heures					

Module 5 : Locaux, matériel et équipements de la cuisine

Code CS505	Enoncé de la compétence 5 : Utiliser les locaux, le matériel et les équipements			Durée : 180 heures	
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- Respect strict des normes d'implantation- Respect strict de l'organisation des différents locaux de la cuisine- Répartition exacte du matériel et de l'équipement- Organisation correcte de la brigade- Installation correcte du matériel et de l'équipement					
Code CS505.01	Enoncé de l'élément de compétence 1: Utiliser les locaux			Durée : 40 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation		
			Durée	Lieu	
OS1 Décrire la cuisine et son fonctionnement	Organisation de la cuisine Implantation et aménagement d'une cuisine Complexe cuisine Organisation du travail <ul style="list-style-type: none">- Brigade- Rôles	Technologie de cuisine	16 h	Structure de formation et entreprise	
OS2 Entretenir les locaux	Le matériel et les produits d'entretien Les techniques d'entretien : <ul style="list-style-type: none">- Murs- Portes- Fenêtres- Sols	Technologie de cuisine Entretien habitation	16 h		

Critères de performance :

- Identification correcte des locaux
- Description exacte des locaux
- Entretien correct des locaux

Intégration : 08 heures**Code : CS505.02**Enoncé de l'élément de compétence 2 : **Utiliser le matériel**

Durée : 52 heures

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation	
			Durée (h)	Lieu
OS1 Identifier le matériel	Etude du matériel <ul style="list-style-type: none">• Batterie de cuisine<ul style="list-style-type: none">- Matériel de préparation et de débarrassage- Matériel mobile de cuisson- Petit matériel et accessoires• Matériel de dressage• Matériel de conservation Coutellerie	Technologie de cuisine	16 h	Structure de formation
OS2 Utiliser le matériel	Manipulation du matériel <ul style="list-style-type: none">• Batterie de cuisine<ul style="list-style-type: none">- Matériel de préparation et de débarrassage- Matériel mobile de cuisson- Petit matériel et accessoires• matériel de dressage• matériel de conservation• Coutellerie Entretien et rangement du matériel <ul style="list-style-type: none">• Batterie de cuisine• Coutellerie• matériel de dressage Matériel de conservation	Technologie de cuisine Entretien habitation	32 h	Structure de formation

Critères de performance

<ul style="list-style-type: none"> - Identification correcte du matériel - Description précise du matériel Entretien correct du matériel				
Intégration : 04 heures				
Code : CS505.03	Enoncé de l'élément de compétence 3 : Utiliser les équipements			Durée : 44 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Durée (h)	Lieu
OS1 Identifier les équipements	Etude des équipements <ul style="list-style-type: none"> • matériel fixe de cuisson <ul style="list-style-type: none"> - fourneau - four micro-onde - grill - table chauffante • Equipements de conservation <ul style="list-style-type: none"> - Armoires frigorifiques - réfrigérateurs - congélateurs - chambres froides • Matériel électromécanique <ul style="list-style-type: none"> - Batteur mélangeur - Trancheur universel - Mixeur - Tranche pain - Robots Sorbetière	Technologie de cuisine	16 h	Structure de formation Entreprise
	Utilisation des équipements <ul style="list-style-type: none"> • matériel fixe de cuisson <ul style="list-style-type: none"> - fourneau - four micro-onde - grill - table chauffante • Equipements de conservation <ul style="list-style-type: none"> - Armoires frigorifiques - réfrigérateurs - congélateurs - chambres froides 	Technologie de cuisine	16 h	Structure de formation Entreprise

	<ul style="list-style-type: none"> • Matériel électromécanique <ul style="list-style-type: none"> - Batteur mélangeur - Trancheur universel - Mixeur - Tranche pain - Robots - Sorbetière <p>Entretien et rangement des équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> • matériel fixe de cuisson <p>fourneau</p>			
<p>Critères de performance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification correcte des équipements - Description correcte des équipements - Manipulation juste du matériel - Entretien correct des équipements 				
<p>Intégration : 08 heures</p>				

Module 6 : nutrition/alimentation

Code : CS506	Enoncé de la compétence 6 : Intégrer les principes de nutrition/alimentation			Durée : 130 heures	
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- Détermination correcte des principes nutritionnels- Application correcte des principes nutritionnels- Association précise entre nutriments, besoins de l'organisme et aliments- Conservation optimale de la valeur nutritive des aliments					
Code : S506.01	Enoncé de l'élément de compétence 1 : Identifier les constituants alimentaires				Durée : 40 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation		
			Durée	Lieu	
OS1 Déterminer les constituants alimentaires	Les constituants alimentaires énergétiques <ul style="list-style-type: none">- Protides- Glucides- Lipides Les constituants alimentaires non énergétiques <ul style="list-style-type: none">- Eau- Vitamines- Minéraux (macros éléments et oligo-éléments)- Fibres alimentaires	Nutrition-Alimentation	18 h	Structures de formation	
OS2 Utiliser les constituants alimentaires	<ul style="list-style-type: none">- Rôles des constituants alimentaires- Propriétés des constituants alimentaires- Préservation des constituants alimentaires		18 h	Structures de formation	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Description correcte des nutriments- Détermination correcte des propriétés des nutriments- Détermination correcte des rôles des nutriments					

Intégration : 04 heures				
Code : CS506.02	Enoncé de l'élément de compétence 2 : Déterminer les caractéristiques des aliments			Durée :
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation	
			Durée(h)	Lieu
OS1 Identifier les denrées	Classification des aliments en groupes Etude des aliments : <ul style="list-style-type: none"> - Viandes, œufs et produits de la pêche - Produits laitiers - Féculents - Produits sucrés - Corps gras - Fruits et légumes frais <ul style="list-style-type: none"> - Définition - Composition - Valeur alimentaire - Digestibilité - Critères de fraîcheurs - Produits d'assaisonnement 	Nutrition/ Alimentation	36h	Structures de formation
OS2 Appliquer les principes nutritionnels et alimentaires	Utilisation des aliments <ul style="list-style-type: none"> - Viandes, œufs et produits de la pêche - Produits laitiers - Féculents - Produits sucrés - Corps gras - Fruits et légumes frais - Utilisation des produits d'assaisonnement 	Nutrition /Alimentation	16 h	Structures de formation
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Classification correcte des aliments - Description correcte des aliments - Détermination correcte de la valeur nutritionnelle des aliments 				
Intégration : 08 heures				

Code : CS506.03	Enoncé de l'élément de compétence 3: Elaborer un menu			Durée : 30 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation	
			Durée (h)	Lieu
OS1 Identifier un menu	Les menus <ul style="list-style-type: none"> - Définition - Composition - Les régimes <ul style="list-style-type: none"> - Régimes normaux (mixte et végétarien) - Régimes thérapeutiques : <ul style="list-style-type: none"> Indications Aliments autorisés Aliments à modérer Aliments à éviter 	Nutrition /Alimentation	16 h	Structures de formation
OS2 Etablir un menu	Conception d'un menu Equilibre d'un menu <ul style="list-style-type: none"> - Méthode classique Méthode 4 - 2 - 1	Nutrition/ Alimentation	08 h	Structures de formation
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Identification précise des différents types de régimes - Etablissement correct des menus de régime 				
Intégration : 06 heures				

Module 7 : Techniques de décoration

Code : CS507	Enoncé de la compétence 7 : Effectuer une décoration			Durée : 45 heures	
Critères généraux de performance :					
<ul style="list-style-type: none">- Détermination précise des couleurs- Identification correcte des éléments de décoration- Exécution correcte des techniques de décoration					
Code : CS507.01	Enoncé de l'élément de compétence 1 : Préparer une décoration			Durée : 20 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de la formation		
			Durée (h)	Lieu	
OS1 Décrire les principes de base d'une décoration	<ul style="list-style-type: none">- Généralités sur la décoration- Couleurs et harmonie- Eléments de décorations- Formes de décoration- Matériel de décoration- Produits de décoration- Types de décoration	Education artistique	08 h	Centre de formation	
OS2 Effectuer les préparations préliminaires	<ul style="list-style-type: none">- Taillage- Modelage- Découpage	Education, artistique	08 h	Centre de formation	
Critères de performance :					
<ul style="list-style-type: none">- Distinction correcte des couleurs- Substitution appropriée des couleurs- Identification correcte du matériel et des produits de décoration- Choix judicieux du matériel et des produits- Identification correcte des formes de décoration					
Intégration : 4h					

Code : CS507.02	Enoncé de l'élément de compétence 2 : Exécuter une décoration			Durée : 25 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation		
			Durée (h)	Lieu	
OS1 Disposer le matériel et les produits	Mise en place du matériel Mise en place des produits de décoration	Education, artistique	04 h	Centre de formation	
OS2 Appliquer les techniques de décoration	Dispositions des éléments - En symétrie - En rosace	Education, artistique	04h	Centre de formation	
OS3 Décorer un met	- Identification des principes de décoration des réalisations - Choix des produits alimentaire de décoration - Sélection du matériel - Application des techniques de décoration de mets	Cuisine	12h	Centre de formation et entreprise	
Critères de performance : - Mise en place correcte du matériel et des produits - Réalisation correcte des types de décoration					
Intégration : 05 h					

Module 8 : informatique

Code : CS508	Énoncé de la compétence 8 : Utiliser l’outil informatique			Durée : 86 heures	
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- Description correcte des différentes composantes de l’ordinateur- Mise en marche normale des outils- Identification claire des logiciels de traitement de textes- Utilisation minutieuse des logiciels de traitement de textes- Utilisation appropriée du matériel de stockage- Manipulation correcte du matériel de prise d’image et de tirage- Recherche précise d’informations sur Internet- Sauvegarde exacte de documents dans sa boîte électronique					
Code : CS508.01	Énoncé de l’élément de compétence : Présenter l’outil informatique			Durée : 08 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation		
			Durée (h)	Lieu	
OS1 Décrire les différentes composantes de l’ordinateur	<ul style="list-style-type: none">- Définition de l’informatique- Historique de l’informatique- Domaines d’application de l’informatique- Identification des différentes composantes (souris, clavier, UC, écran…)	Informatique	4 h	structure de formation	
OS2 Brancher et mettre en marche l’ordinateur	<ul style="list-style-type: none">- Identification des différents ports- Branchement des fiches- Vérification des branchements- Technique de mise sous tension : description, application- Technique de mise hors tension : description,	Informatique	4 h	structure de formation	

	application			
Critères de performance (de l'élément de compétence) <ul style="list-style-type: none"> - Description correcte des différentes composantes de l'ordinateur - Mise en marche normale de l'ordinateur 				
Code : CS508.02	Énoncé de l'élément de compétence : Utiliser des logiciels			Durée : 40 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée (h)	Lieu
OS1 Utiliser les logiciels de traitement de texte	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation de Microsoft Word - Initiation au traitement de texte 	Informatique	16 h	structure de formation
OS2 Utiliser les logiciels de traitement de chiffres	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation de Microsoft Excel - Initiation à l'utilisation d'Excel 	Informatique	16 h	structure de formation
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Identification claire des logiciels de traitement de textes et de chiffres Utilisation minutieuse des logiciels de traitement de textes et de chiffres				
Intégration : 08 heures				
Code : CS508.03	Énoncé de l'élément de compétence : Utiliser les périphériques			Durée : 12 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée(h)	Lieu
OS1 Utiliser le matériel de stockage	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation de la clé USB - Utilisation du disque dur externe Utilisation des cartes mémoires	Informatique	2 h	structure de formation

OS2 Utiliser le matériel de prise d'image	- Utilisation des appareils photo numériques Utilisation du scanner	Informatique	2 h	structure de formation
OS3 Utiliser le matériel de tirage	- Utilisation de l'imprimante - Utilisation de la photocopie	Informatique	4 h	structure de formation
Critères de performance (de l'élément de compétence) - Utilisation appropriée du matériel de stockage Manipulation correcte du matériel de prise d'image et de tirage				
Intégration : 04 heures				
Code : CS508.04	Énoncé de l'élément de compétence : Utiliser Internet			Durée : 26 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée (h)	Lieu
OS1 Présenter Internet	- Introduction à Internet - Fonctions d'Internet - Présentation de Google - Autres navigateurs	Informatique	6 h	structure de formation
OS2 Utiliser Internet pour la recherche d'information	- Initiation à la messagerie électronique - Navigation dans Internet Utilisation des moteurs de recherche	Informatique	16 h	structure de formation
Critères de performance (de l'élément de compétence) - Recherche précise d'informations sur Internet Sauvegarde exacte de documents dans sa boîte électronique Situation d'intégration : 04 heures				

Module 9 : Gestion des stocks

Code : CS509	Énoncé de la compétence 9 : Gestion des stocks			Durée : 30 heures	
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- Identification correcte des différents locaux de stockage- Détermination correcte des produits et matériel à stocker- Application stricte des règles de stockage- Exécution précise de l'inventaire					
Code : CS509.01	Énoncé de l'élément de compétence 9.1 : Assurer l'approvisionnement			Durée : 08 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation		
			Durée (h)	Lieu	
OS1 Définir l'approvisionnement	Notion d'approvisionnement	Gestion	1 h	Structures de formation	
OS2 S'approvisionner en denrées et produits	Etude du marché Rédaction d'un bon de commande	Gestion	5h	structure de formation	
Critères de performance (de l'élément de compétence) : <ul style="list-style-type: none">- Définition correcte de l'approvisionnement- Choix judicieux du circuit d'approvisionnement- Rédaction correcte de la commande en fonction des besoins					
Intégration : 02 heures					
Code : CS509.02	Énoncé de l'élément de compétence 9.2 : Gérer la marchandise			Durée : 22heures	

Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée (h)	Lieu
OS1 Réceptionner les marchandises	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure de réception et de vérification. - Fiches et formulaires utilisés. - Jugement de la réception. - Conformité 	Gestion	6 h	structure de formation
OS2 Stocker les marchandises	<ul style="list-style-type: none"> - Définition du stockage - Les techniques de stockage - Conditions de stockage 	Gestion	12h	structure de formation
Critères de performance (de l'élément de compétence) <ul style="list-style-type: none"> - Vérification correcte de la concordance entre la marchandise commandée et la marchandise reçue. - Vérification exacte de la qualité des produits - Explication nette des techniques de stockage selon les types de marchandises et le matériel de stockage - Exécution adéquate du stockage 				
Intégration : 04 heures				

Module 10 : Réalisation d'entrées

Code : CS510	Enoncé de la compétence : Réaliser une entrée			Durée : 272 heures	
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- Mise en place correcte du poste de travail- Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement- Exécution correcte de la technique de réalisation- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements- Présentation esthétique du plat- Entretien et rangement corrects du poste de travail					
Code : CS510.01	Enoncé de l'élément de compétence 1 : Confectionner une entrée froide			Durée : 130 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation		
			Durée (h)	Lieu	
OS1 Décrire une entrée	<ul style="list-style-type: none">- Le menu- Les entrées- Définition- Les entrées froides	Technologie de cuisine	5 h	Structure de formation	

OS2 Effectuer les préparations de base	<ul style="list-style-type: none">- Techniques d'épluchage- Technique de découpage- Types de cuisson- Modes de cuisson : pochage, cuisson à la vapeur- Les sauces émulsionnées<ul style="list-style-type: none">o Compositiono Techniques de réalisation des sauces émulsionnées froides	Techniques culinaires	30 h	Structure de formation
OS3 Exécuter les techniques de réalisation d'une entrée froide	Application des techniques de réalisations de salades : salades composées, crudités, etc.	Techniques culinaires	35 h	Structure de formation
			40 h	Entreprise
Critères de performance (de l'élément de compétence) : <ul style="list-style-type: none">- Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et l'environnement- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements choisis- Choix judicieux des denrées- Respect strict des mesures- Application correcte de la technique de réalisation				
Intégration : 20 heures				

Code : CS510.02	Enoncé de l'élément de compétence 2 : Confectionner une entrée chaude			Durée : 142 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée (H)	Lieu
OS1 Identifier une entrée chaude	Entrées chaudes : Définition Classification	Technologie de cuisine	2 h	Structures de formation
OS2 Effectuer les préparations de base	<ul style="list-style-type: none"> - Modes de cuisson : sauté, friture, - Les pâtes de base - Techniques de cuisson des gratins, des pâtes et des œufs - Appareil à crème prise salé 	Techniques culinaires	20 h	Structures de formation
OS3 Appliquer les techniques de préparation d'entrées chaudes	Potages, soupes, quiches, crêpes, omelettes, œufs mollets, tartes, tourte, sautés, fritures, gratins, ...	Techniques culinaires	60 h	Structures de formation
			40h	Entreprise
Critères de performance (de l'élément de compétence) <ul style="list-style-type: none"> - Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et l'environnement - Utilisation rationnelle du matériel et des équipements choisis - Choix judicieux des denrées - Respect strict des mesures - Application correcte de la technique de réalisation 				
Intégration : 20 heures				

Module11 : Réalisation de plats de résistance

Code : CS511	Enoncé de la compétence : réaliser des plats de résistance			Durée : 489heures	
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- Mise en place correcte du poste de travail- Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement- Exécution correcte de la technique de réalisation- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements- Présentation esthétique du plat- Entretien et rangement corrects du poste de travail					
Code : CS511.01	Enoncé de l'élément de compétence 1 : Confectionner un plat de résistance à base de poisson				
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation		
			Durée (h)	Lieu	
OS1 Identifier les plats de résistance à base de poisson	<ul style="list-style-type: none">- Notion plat de résistance- Les différents types de plat de résistance- Les plats de résistances à base de poisson	Technique Culinaire	5 h	Structures de formation	
OS2 Effectuer les préparations de base	<ul style="list-style-type: none">- Technique d'habillage- Techniques de découpage des poissons- les marinades- Modes de cuisson : Friture, Braisage- Technique de cuisson : cuisson à l'étouffée- liaisons- Techniques de réalisation des sauces de base- Les sauces émulsionnées (rappel)- Technique de réalisation des garnitures d'accompagnement	Techniques culinaires	20h	Structures de formation	

OS3 Exécuter les techniques de réalisation d'un plat de résistance à base de poisson	Réalisations et présentation : Soles colbert, Dème farci à la Saint-Louisienne, Thiof grillé au Gros sel, plats sénégalais.....	Techniques culinaires	30 h	Structures de formation
			40 h	Entreprise
Critères de performance (de l'élément de compétence) <ul style="list-style-type: none">- Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et l'environnement- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements choisis- Choix judicieux des denrées- Respect strict des mesures- Application correcte de la technique de réalisation- Conformité totale à la commande				
Intégration : 20 heures				
Code : CS511.02	Enoncé de l'élément de compétence 2 : Confectionner un plat de résistance à base de viande			
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée (h)	Lieu
OS1 Identifier les plats de résistance à base de viande	Les plats de résistances à base de viande : <ul style="list-style-type: none">- Définition- Typologie	Technologie de cuisine	4 h	Structures de formation
OS2 Effectuer les préparations de base	<ul style="list-style-type: none">- Techniques de préparations préliminaires : découper, brider, ficeler- Etude des modes de cuisson : grillade, ragoût, sauté, rôissage- Les appoints de cuisson- Réalisation des fonds de veau- Réalisation des sauces de base et dérivés	Techniques culinaires	24 h	Structures de formation
OS3 Préparer les garnitures d'accompagnement	<ul style="list-style-type: none">- -Etude des garnitures d'accompagnement :- Cuisson des pâtes alimentaires industrielles- Réalisation des pâtes fraîches	Techniques culinaires	16 h	Structures de formation

OS4 Exécuter les techniques de réalisation d'un plat de résistance à base de viande	Réalisation et présentation d'un mets à base de viande : gigot farci à l'Alsacienne, Brochettes paysanne, Steak sauté, plats sénégalais, etc.	Techniques culinaires	32 h	Structures de formation
			40h	Entreprise
Critères de performance (de l'élément de compétence) <ul style="list-style-type: none">- Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et l'environnement- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements choisis- Choix judicieux des denrées- Respect strict des mesures- Application correcte de la technique de réalisation				
Intégration : 20 heures				
Code CS511.03	Enoncé de l'élément de compétence 3: Confectionner un plat de résistance à base de fruits de mer			Durée : 114 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée (h)	Lieu
OS1 Identifier un plat de résistance à base de fruits de mer	<ul style="list-style-type: none">- Plats de résistance à base de fruits de mer Définition Typologie	Technologie de cuisine	4 h	Structures de formation
OS2 Effectuer les préparations de base	Les fruits de mer : <ul style="list-style-type: none">- Techniques : brossage, grattage, décortilage etc.- Techniques de découpage- Modes de cuisson : grillade, rappel (sauté, pochage)- Technique de réalisation de fumet- Technique de réalisation des sauces de base- Les sauces émulsionnées- Les garnitures d'accompagnement	Techniques culinaires	30 h	Structures de formation
OS3 Exécuter les techniques de	Réalisations : Pilaf aux fruits de mer, Langouste grillé	Techniques	20 h	Structures de

réalisation des plats à base de fruits de mer	sauce Américaine, Pasta aux crevettes.... - Description de la technique - Application de la technique - Présentation du plat	culinaires	40 h	formation entreprise
Critères de performance (de l'élément de compétence) <ul style="list-style-type: none"> - Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et l'environnement - Utilisation rationnelle du matériel et des équipements choisis - Choix judicieux des denrées - Respect strict des mesures Application correcte de la technique de réalisation				
Intégration : 20 heures				
Code CS511.03	Enoncé de l'élément de compétence 4: Confectionner un plat de résistance à base de volaille / gibier			Durée : 124 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS1 Identifier les plats de résistance à base de volaille / de gibier	<ul style="list-style-type: none"> - Les plats de résistance à base de volaille - Les plats de résistance à base de gibier Définition Typologie	Technologie de cuisine	4 h	Structures de formation
OS2 Effectuer les préparations de base	Techniques de préparations de base : <ul style="list-style-type: none"> - habillage, bridage, découpage - Les marinades - les liaisons - Fonds de volaille et de gibier Modes de cuisson : rôtis, braisé, ...	Techniques culinaires	30 h	Structures de formation
OS3 Préparer les garnitures d'accompagnement	Technique de réalisation des sauces et garnitures d'accompagnement :	Techniques culinaires	10 h	Structures de formation
OS4 Exécuter les techniques de réalisation d'un plat de résistance à base de volaille et de gibier	Réalisations et présentation de mets à base de volaille et gibier: Poulet rôti, Canard à l'orange, Biche braisée, Lapin grillé, plats sénégalais...	Techniques culinaires	20 h	Structures de formation

Critères de performance (de l'élément de compétence)

- Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et l'environnement
- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements choisis
- Choix judicieux des denrées
- Respect strict des mesures
- Application correcte de la technique de réalisation

Intégration : 20 heures

Module 12: Réalisation de desserts

Code CS512	Enoncé de la compétence 12: Réaliser un dessert			Durée : 294 heures	
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- Mise en place correcte du poste de travail- Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements- Exécution correcte de la technique de réalisation- Présentation esthétique du dessert- Entretien et rangement corrects du poste de travail					
Code : CS512.01	Enoncé de l'élément de compétence 1 : Confectionner un dessert à base de fruits				Durée : 65 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation		
			Durée	Lieu	
OS1 Définir un dessert à base de fruits	<ul style="list-style-type: none">-- Notion de dessert- Les différents types de desserts- Les desserts à base de fruits	Techniques culinaires	4 h	Structures de formation	

OS2 Effectuer les préparations de base	<ul style="list-style-type: none">- Réalisation des sirops et caramels : la cuisson du sucre- Réalisation des crèmes (anglaise, pâtissière,) Les fruits :<ul style="list-style-type: none">- Epluchage- Découpage- Techniques de cuisson : flambage, gratin- Techniques de décoration	Techniques culinaires	10 h	Structures de formation
OS3 Appliquer les techniques de réalisation d'un dessert à base de fruits	Réalisations : assiette de fruits, salade de fruits, bananes flambées, crème à l'ananas.....	Techniques culinaires	16 h	Structures de formation
			20 h	Entreprise
Critères de performance (de l'élément de compétence) <ul style="list-style-type: none">- Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et l'environnement- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements choisis- Choix judicieux des denrées- Respect strict des mesures- Application correcte de la technique de réalisation				
Intégration : 15 heures				
Code : CS512.02	Enoncé de l'élément de compétence : Confectionner un dessert à base d'appareil (55 heures)			
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée (h)	Lieu
OS1 Identifier un appareil	Etudes des appareils : <ul style="list-style-type: none">- Définition- classification	Techniques culinaires	3 h	Structure de formation

OS2 Effectuer les préparations de base	Technique de réalisation : - Appareil à crème prise - Appareil à bavarois	Techniques culinaires	08 h	Structure de formation
OS3 Exécuter les techniques de réalisation d'un dessert à base d'appareil	Réalisation et présentation : crème renversée, flan, pain perdu etc.	Techniques culinaires	16h	Structure de formation
			20 h	Entreprise
Critères de performance : - Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et l'environnement - Utilisation rationnelle du matériel et des équipements choisis - Choix judicieux des denrées - Respect strict des mesures - Application correcte de la technique de réalisation -				
Intégration : 08 heures				
Code : CS512.02	Enoncé de l'élément de compétence : Confectionner un dessert à base de pâte			Durée : 126 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS1 Identifier les desserts à base de pâtes et crèmes	<ul style="list-style-type: none">- Identifier les desserts à base de pâte- Etude des pâtes- Les pates sèches, les pates molles, les pates montées, *les pates poussées- Etude des crèmes crème chantilly, crème au beurre	Technologie de cuisine	10 h	Structure de formation
OS2 Effectuer les préparations de base	<ul style="list-style-type: none">- Technique de confection des pâtes- Technique de confection des crèmes Technique de cuisson des pâtes	Technique culinaire	16 h	Structure de formation
OS3 Appliquer des techniques de conservation	Conservation des desserts à base de pâte	Technologie	4h	Structure de formation

OS4 Appliquer les techniques de réalisation de desserts à base de pâtes	Réalisation et présentation: Tarte au coco, Moka, Choux chantilly,...	Technique culinaire	32 h	Structure de formation
			40 h	Entreprise
Critères de performance (de l'élément de compétence) <ul style="list-style-type: none">- Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et l'environnement- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements choisis- Choix judicieux des denrées- Respect strict des mesures- Application correcte de la technique de réalisation				
Intégration : 24 heures				
Code : CS512.03	Enoncé de l'élément de compétence : Confectionner des mousses			Durée : 48 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS1 Identifier les Mousses	Etude des Mousses	Techniques culinaires	4 h	Structure de formation
OS2 Exécuter les techniques de réalisation des mousses	<ul style="list-style-type: none">- Techniques de préparation- Réalisations : Mousse au Chocolat, Mousse à l'orange, Mousse au Baobab etc.- Présentation- Conservation	Techniques culinaires	12 h	Structure de formation
			20 h	Entreprise
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Application correcte des règles relatives à la sécurité, l'hygiène, la santé et l'environnement- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements choisis- Choix judicieux des denrées- Respect strict des mesures- Application correcte de la technique de réalisation				
Intégration : 12 heures				

Module 13 : Service des mets et des boissons

Code : CS513	Enoncé de la compétence : Effectuer le service des mets et des boissons			Durée : 206 heures	
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- Application correcte des techniques de service des mets- Utilisation correcte des techniques de service des boissons					
Code : CS513.01	Enoncé de l'élément de compétence 1 : effectuer le service des mets			Durée : 136 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation		
			Durée (h)	Lieu	
OS2 Identifier les locaux et le matériel	Argenterie Verrerie Vaisselle Petit matériel de service Mobilier	Service de restaurant	18 h	Structure de formation	
OS3 Effectuer la mise en place	Mise en place des tables Mise en place à la carte Mise en place de la table d'hôte	Service de restaurant	12 h	Structure de formation	
			30 h	Entreprise	
OS4 Effectuer le service des mets	Le service des mets : <ul style="list-style-type: none">- Accueil- Prise de commande- Exécution de la commande Méthode de service : <ul style="list-style-type: none">- Service à l'assiette- Servie à l'anglaise- Service à la française- Service à la table	Service de restaurant	20 h	Structure de formation	
			40 h	Entreprise	
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">• Application rigoureuse des règles d'hygiène, de sécurité, santé et d'environnement• Mise en place conforme aux mets à servir• Application juste des règles d'accueil					

<ul style="list-style-type: none">• Rédaction claire du bon de commande• Application correcte des techniques de service des mets				
Intégration : 16 heures				
Code : CS513.02		Enoncé de l'élément de compétence 2 : Effectuer le service des boissons		Durée : 70 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Discipline	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS1 Identifier les boissons	Etude des boissons : - Boissons chaudes - les boissons sans alcool - les boissons alcoolisées	Service de restaurant	08 h	Centre de formation
OS2 Effectuer le service des boissons	Service des boissons chaudes Service des boissons fraîches	Service de restaurant	16 h	Centre de formation
			40 h	Entreprise
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none">- Identification précise des différents types de boissons- Exécution juste du service des boissons				
Intégration : 06 heures				

Module 14 : Développement de la forme physique par la pratique du sport

Code CS514	Enoncé de la compétence : Développer une forme physique par la pratique du sport			Durée : 122 heures	
Critères généraux de performance -Respect strict des procédures en pratique sportive - Pratique sportive assidue					
Code : CS514.01	Enoncé de l'élément de compétence 1 : Acquérir une forme physique par le sport			Durée : 44 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation		
			Durée (h)	Lieu	
OS1 Atteindre des performances sportives	<ul style="list-style-type: none">- Processus d'échauffement- Processus d'étirement- Gymnastique	EPS	18h	Structure de formation	
OS2 Développer une endurance	<ul style="list-style-type: none">- Processus et procédure de développement de l'endurance- Footing, marche et natation- Mouvement rythme, cadence, respiration, musculation, souplesse- Vitesse- Santé sportive- Respiration- Techniques de respiration	EPS	20h	Structure de formation	
Critères de performance : -Application juste de techniques de mise en forme - Acquisition progressive d'une endurance					
Intégration : 4 heures					

Code : CS514.02	Enoncé de l'élément de compétence 2 : Maintenir une forme physique par la pratique sportive			Durée : 80 heures	
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation		
			Durée	Lieu	
OS1 Entretenir des pratiques sportives	<ul style="list-style-type: none">- Application- Processus et procédures de développement de l'endurance- Mouvements, rythme, cadences respiration, musculation souplesse- Vitesse	EPS	20h	Structure de formation	
OS2 Entretenir une santé physique	<ul style="list-style-type: none">- Application :- Techniques de respiration- techniques de récupération- suivi des principes:- de la Santé sportive	EPS	20h	Structure de formation	

OS3 Pratiquer un sport collectif	<ul style="list-style-type: none"> - Les sports collectifs - Les règles - La pratique d'un sport collectif - Application des règles - Participation aux compétitions corporatives 	EPS	36h	Structure de formation
Critères de performance : <ul style="list-style-type: none"> - Pratique assidue - Pratique harmonieuse - Pratique structurée 				
Intégration : 4heures				

Module 15 : Insertion dans le monde du travail

Code : CS515	Enoncé de la compétence : S'insérer dans le monde du travail			Durée : 140heures	
Critères généraux de performance : <ul style="list-style-type: none">- Application correcte des techniques de recherche d'emploi- Rédaction correcte d'écrits administratifs et professionnels- Identification précise des droits et devoirs des travailleurs- Mise en œuvre correcte de l'idée d'entreprise					
Code : CS515.01	Enoncé de l'élément de compétence 1 : trouver un emploi dans le monde du travail				Durée : 40 heures
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation		
			Durée	Lieu	
OS1 Appliquer les techniques de recherche d'emploi	<ul style="list-style-type: none">- Demande d'emploi- Lettre de motivation- Curriculum vitae- Techniques d'entretien- Comportements et techniques de recherche d'emploi	Techniques d'expression et de communication	16 h	Structure de formation	
OS12 Identifier les droits et devoirs du travailleur	<ul style="list-style-type: none">- Contrats de travail- La paie- Congés- Déclarations sociales,	Entrepreneuriat.	16 h	Structure de formation	
Intégration : 08 heures					

Code : S515.02	Enoncé de l'élément de compétence 2 : Créer une entreprise			Durée : 100H
Objectifs spécifiques	Principaux contenus et leur délimitation	Disciplines	Dispositif de formation	
			Durée	Lieu
OS1 Trouver une idée d'entreprise	<ul style="list-style-type: none">- L'idée d'entreprise- Tissu économique- Analyse FFOM des idées d'entreprise- Choix des meilleures idées d'entreprise	Entrepreneuriat	10H	Structure de formation
OS2 Choisir la bonne idée d'entreprise	<ul style="list-style-type: none">- (L'idée d'entreprise).- Etude de marché et segmentation- Opportunités, Niches et créneaux porteurs	Entrepreneuriat.	10H	Structure de formation
OS3 Mettre en œuvre l'idée d'entreprise	<ul style="list-style-type: none">- Notions sur le Plan d'affaires- Elaboration du plan d'affaires	Gestion Mathématiques financières	24H	Structure de formation
OS4 Choisir la forme d'entreprise	<ul style="list-style-type: none">- Types d'entreprises- Formes d'entreprises- Sélection de la forme d'entreprise appropriée	Entrepreneuriat Gestion	20H	Structure de formation
OS5 Appliquer ses obligations légales	<ul style="list-style-type: none">- Responsabilités légales de l'entrepreneur- Déclarations fiscales, déclarations sociales- Enregistrement de l'entreprise	Gestion Entrepreneuriat.	20H	Structure de formation
Intégration : 16 heures				

Chronogramme de la formation

Chronogramme de la première année

Numéro des compétences															
N° Sem	Comp particulières			Compétences générales											H/s
	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	13	14	
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	238	229	0	0	80	0	0	0	0	0	0	90	38	140	815