| **Axe** | | **01** | **Année de Formation** | | | **1/2** | **Établissement scolaire** | | **Lycée Ambroise Croizat** | | | **Nom de la classe** | | **2 CAPH** | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semaines** | **Année civile** | **2016** | [**Contexte Professionnel**](file:///C:\Users\Loic\Desktop\Travail%20Inspecteur\1) | | Au cours des trois premières semaines de formation, vous aller découvrir le métier de cuisinier, le vocabulaire professionnel, les locaux, les règles d’hygiène et de sécurité. Vous allez vous familiariser avec le matériel.  Vous allez découvrir le programme de votre formation et l’articulation des différentes séances.  Vous serez évalués sur votre tenue professionnelle, votre comportement au sein de l’équipe et sur le respect des règles d’hygiène. Vous aurez en charge la mise en place du poste de travail, des préparations préliminaires, la gestion des denrées. | | | | | | | | | | |
| **Années scolaire** | **16/17** |
| **01** |
| ***Matières*** | ***Thème de la séance*** | ***Date*** | [***Situation Professionnelle***](file:///C:\Users\Loic\Desktop\Travail%20Inspecteur\2) | | ***Pôles*** | ***Compétences*** | | ***Travail demandé*** | ***Critères et indicateurs de performances*** | ***Thèmes*** | | ***Savoir associés*** | ***Techniques*** | | |
| **Travaux Pratique**  **(TP)** | La tenue professionnelle :  Respecter les règles d’hygiène :  Contrôle des fiches de sécurité : (utilisation des machines dangereuses) | 05/09/2016 | Afin de vous former aux risques liés à l’activité, le chef vous demande de remplir une check liste précisant les règles d’hygiène et de sécurité à respecter | | PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | *C1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité.* | | *TD-P2-C3-C-Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé* | *IP-P1-C2-D3-Identification des points critiques* | *SA-T-3.3 La règlementation en vigueur concernant l’hygiène et la sécurité* | | *SA-T3 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels* | *1. Techniques de préparation de base* | | *...* |
| ***...*** |
| ***...*** |
| *...* | | *...* | *...* | *...* | | *...* | *2. Cuissons* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ... | *..* | | *...* | *...* | *...* | | *...* | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | | *...* | *...* | *...* | | *...* | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
|  | |  |  | *...* | | *...* | *5. Pâtisseries : Pâtes* | | ... |
| ... |
| ... |
| **Technologie Appliquée**  **Cuisine**  **(TA)** | Remise de l'ensemble trousse et couteaux :  Comprendre l'implantation des locaux et des circuits : | 05/09/2016 | Afin de vous sensibiliser au procédé de réception des marchandises, Le chef vous demande de contrôler et d’émarger, à l’aide d’un bon de livraison, la conformité de votre mallette à couteaux | | PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | *C1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité.* | | *TD-P1-C1-A-Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons* | *IP-P1-C1-A1-Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l’approvisionnement et au stockage* | *SA-T2.1 Les circuits courts et circuits longs d’approvisionnement* | | *SA-T4 - Les stocks et les approvisionnements* |  | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | *...* | *...* | *...* | | *...* |  | |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | | *...* | *...* | *...* | | *...* |  | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | *...* | *...* | *...* | | *...* |  | |  |
|  |
|  |
| **Travaux Pratique**  **(TP)** | La sécurité en cuisine :  Électricité, gaz, maîtrise des énergies  Savoir identifier le matériel en cuisine :  Le gros et le petit matériel, les différents ustensiles. | 06/09/2016 | Afin de parfaire vos connaissances culinaires, le chef de cuisine vous demande de compléter une fiche permettant d’identifier les différents ustensiles et matériels nécessaires en cuisine. | | PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | *...* | | *...* | *...* | *...* | | *...* | *1. Techniques de préparation de base* | | *...* |
| ***...*** |
| ***...*** |
| *C6. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.* | | *TD-P1-C2-C-Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production* | *IP-P1-C1-D1-Exactitude des informations relevées* | *SA-T-8.2 Les matériels et les ustensiles* | | *SA-T8- Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage* | *2. Cuissons* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ... | *..* | | *...* | *...* | *...* | | *...* | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | | *...* | *...* | *...* | | *...* | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
|  | |  |  | *...* | | *...* | *5. Pâtisseries : Pâtes* | | ... |
| ... |
| ... |
| **Technologie cuisine** | Le Personnel de cuisine :  La répartition du travail, la tenue, le comportement et la sécurité | 06/09/2016 | Afin de mieux connaître le fonctionnement d’un restaurant, vous devez compléter un tableau récapitulatif de la structure d’une brigade ou d’une équipe en fonction de l’organisation de l’entreprise | | PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine | *...* | | *...* | *IP-P1-C1-D1-Exactitude des informations relevées* | *SA-T-3.3 La règlementation en vigueur concernant l’hygiène et la sécurité* | *SA-T9- La prévention des risques liés à l’activité de cuisine* | | *1. Techniques de préparation de base* | | *...* |
| ***...*** |
| ***...*** |
| *...* | | *...* | *...* | *...* | *...* | | *2. Cuissons* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ... | *...* | | *...* | *...* | *...* | *...* | | *3. Fonds, sauces, jus et marinade, appareils et liaisons* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
| ***...*** | | *...* | *...* | *...* | *...* | | *4. Pâtisseries : Appareils, crèmes, sauces, coulis* | | *...* |
| *...* |
| *...* |
|  |  | |  |  |  |  | | *5. Pâtisseries : Pâtes* | | ... |
|  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  | |  |
| **Sciences Appliquées**  **(SA)** |  |  |  | | ... | *...* | | *...* | *...* | *...* | *...* | |  | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | *...* | *...* | *...* | *...* | |  | |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | | *...* | *...* | *...* | *...* | |  | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | *...* | *...* | *...* | *...* | |  | |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  | |  |
| **Gestion Appliquée**  **(GA)** |  |  | |  | ... | *...* | | *...* | *...* | *...* | | *...* |  | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | *...* | *...* | *...* | | *...* |  | |  |
|  |
|  |
| ... | *...* | | *...* | *...* | *...* | | *...* |  | |  |
|  |
|  |
| ***...*** | | *...* | *...* | *...* | | *...* |  | |  |
|  |
|  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |