Comment enseigner plusieurs compétences de chaque pôle lors d'une séance de pratique professionnelle ?

Niveau CAP - Spécialité Cuisine

Axe : « Découverte du métier, premiers pas, connaissance du métier en face »

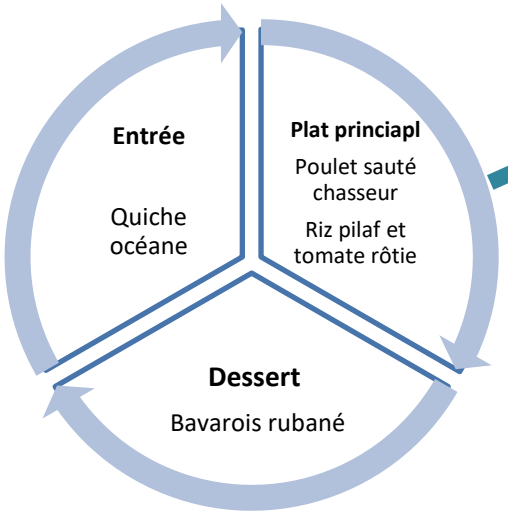
Contexte professionnel : Vous êtes stagiaire pour une période de 3 semaines au sein du Bistrot du Potager situé dans le nouveau quartier d'affaires de Gerland. Ce restaurant est un restaurant traditionnel, il propose une cuisine et un service adapté à toutes les demandes, un savoir-faire au service des produits locaux, une grande capacité d'accueil dans un esprit convivial. Le Chef Floriant Bremont et la Maître d'hôtel, Claire, vous présentent l'entreprise, ses salariés, les règles d'hygiène et le comportement professionnel à adopter. Les premiers temps, vous êtes au poste de commis de cuisine.

http://www.lebistrotdupotager.com/bistrot/le-bistrot-gerland/

Mise en situation professionnelle :

- Réalisation de la pâte brisée (abaisser, foncer, chiqueter) / appareil à crème prise, PAI cocktail de frits de mer / ciseler échalotes et herbes
- Sauter une viande, cuire du riz, rôtir un légume
- Réaliser une crème anglaise (coller à la gélatine), foisonner la crème : COMMANDE PÂTISSERIE PAI

Dressage : Quiche au plat, Volaille à l'assiette et bavarois au plat



Pôle 1)

Réceptionner les marchandises

Collecter les informations nécessaires à sa production

Identifier et sélectionner le matériel

Pole 2) Préparation et distribution de la production de cuisine

Compétence 3) Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail

Contrôler ses denrées

Mettre en place son poste de travail

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité

Mettre en œuvre les bonnes pratiques de matière de dév. durable

Compétence 4) Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production

Réaliser les techniques préliminaires

Cuisiner des mets à base de volaille

Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région (Volaille)

Compétence 5) Analyser, contrôler la qualité de production, dresser et participer à la distribution

Dresser et envoyer les préparations culinaires

Compétence 6) Communiquer en fonction du contexte professionnel

Rendre compte de son activité

Compétences attendues par le monde professionnel :

Savoir communiquer au sein de l'entreprise, marche en avant / hygiène / sécurité, mettre en lace et maintenir son poste de travail, contrôle organoleptique, techniques de base et comportements et attitudes professionnels