

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

Niveau CAP - Spécialité Cuisine

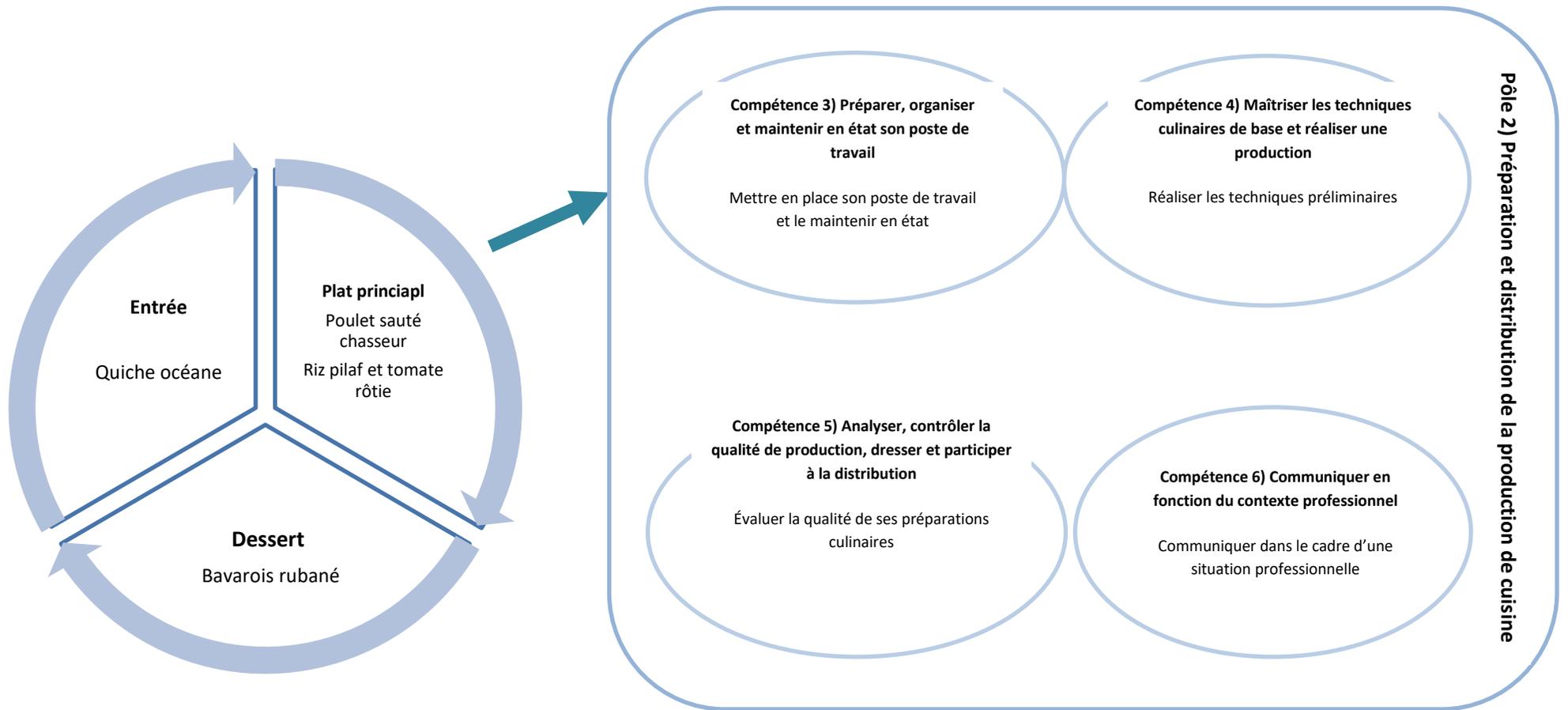
Axe : « Découverte du métier, premiers pas, connaissance du métier en face »

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 : A partir d'un menu PAI (entrée + dessert), vous devez réaliser un plat garni en respectant HACCP, les phases préliminaires, les taillages et cuissons simples.

Vous évaluez la qualité des préparations culinaires et communiquerez dans le cadre d'une situation professionnelle.



Compétences attendues par le monde professionnel : Mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé.