

## **Objectifs de la formation**

Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et des entrées chaudes  
Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de liaison froide et chaude  
Préparer et cuire des plats au poste chaud  
Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

## **Contenu pédagogique**

### **Production et technologie culinaire (287 heures)**

Planification de la production  
Dresser la liste des produits nécessaires  
Planifier son travail  
Organiser et gérer son poste de travail  
Préparation et utilisation de produits frais et semi-élaborés  
Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires  
Vérifier et rectifier les préparations si nécessaire  
Préparation des hors d'œuvre  
Réaliser des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte  
Nettoyer son poste, vérifier et rectifier si nécessaire  
Bases culinaires, cuisson des viandes et remises en température  
Réaliser les préparations, les fonds et les sauces de base  
Effectuer les cuissons et savoir remettre à température  
Contrôler et évaluer le travail fait et nettoyer son poste  
Pâtisserie  
Elaborer des crèmes de base  
Réaliser des pâtes de base, les pâtisseries et montage et dressage des desserts  
Nettoyer son poste, vérifier et rectifier si nécessaire

### **Sciences de l'alimentation (39 heures)**

Énoncer la classification des différents produits et les critères associés (origine, présentation commerciale, qualité, coût, applications culinaires...)  
À partir d'une carte de restaurant ou de fiches techniques, repérer les différents groupes d'aliments présents et leurs apports nutritionnels  
Calculer la valeur énergétique d'un aliment ou d'une préparation à partir de sa fiche technique

### **Microbiologie appliquée (39 heures) et hygiène (30 heures)**

Identifier les risques de contamination des aliments, mettre en place un comportement adapté  
Stocker les produits en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

### **Méthode HACCP (14 heures)**

Appliquer les principes de la méthode HACCP aux produits (stockage, transformation)  
Appliquer les principes de la méthode HACCP aux matériels et locaux (entretien, nettoyage)

### **SST (14 heures)**

Protéger, alerter, secourir  
Reconnaître, sans s'exposer, les risques persistants éventuels qui menacent la victime de l'accident et/ou son environnement  
Agir en fonction du diagnostic pour porter les premiers secours

### **Accompagnement professionnel (30 heures)**

Étude de marché dans un secteur (notions de base):  
Recherche d'entreprises dans un secteur professionnel  
Réalisation d'un CV  
Rédaction de lettres de motivation  
Préparation aux entretiens  
Création de profils sur différents sites d'emploi

### **Accompagnement à la rédaction du DSPP (30 heures)**

Apports méthodologiques  
Organiser sa pensée, mobiliser ses connaissances, son expérience pour expliquer une activité, une situation