

Plan d'étude Cuisinière CFC/Cuisinier CFC Sujets importants		1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	3 ^e semestre	4 ^e semestre	5 ^e semestre	6 ^e semestre
		Légumes / lait et produits laitiers / œufs et produits d'œufs	Pommes de terre / céréales / pâtes alimentaires / légumineuses / pousses / fruits / produits sucrants et édulcorants	Poissons, crustacés, coquillages et mollusques / graisses alimentaires et huiles	Viandes de boucherie / produits carnés / volailles	Gibiers / champignons / épices / cacao et chocolat	Formation continue / répéter / approfondir
1.1	Denrées alimentaires végétales	1.1.2 Caractéristiques de qualité ☐ 1.1.3 Réception et stockage ☐ 1.1.4 Préparation ☐	1.1.2 Caractéristiques de qualité ☐ 1.1.3 Réception et stockage ☐ 1.1.4 Préparation ☐			1.1.2 Caractéristiques de qualité ☐ 1.1.3 Réception et stockage ☐ 1.1.4 Préparation ☐	Tous ☐
1.2	Denrées alimentaires animales			1.2.2 Caractéristiques qualitatives ☐ 1.2.3 Réception et stockage ☐ 1.2.4 Préparation ☐	1.2.2 Caractéristiques qualitatives ☐ 1.2.3 Réception et stockage ☐ 1.2.4 Préparation ☐	1.2.2 Caractéristiques qualitatives ☐ 1.2.3 Réception et stockage ☐ 1.2.4 Préparation ☐	Tous ☐
1.3	Denrées alimentaires d'origine animale	1.3.2 Caractéristiques qualitatives ☐ 1.3.3 Réception et stockage ☐					Tous ☐
1.4	Autres denrées alimentaires / produits		1.4.1 Vue d'ensemble / emploi ☐ 1.4.3 Pâtes / produits pour faire lever la pâte ☐ 1.4.5 Produits sucrants / édulcorants ☐	1.4.2 Graisses alimentaires et huiles ☐		1.4.4 Fines herbes et épices / condiments ☐ 1.4.5 Cacao et chocolat ☐	Tous ☐
1.5	Diététique	1.5.1 Principes diététiques ☐ 1.5.2 Nutriments (non fournisseurs d'énergie) ☐ 1.5.3 Besoin en énergie ☐	1.5.2 Nutriments (hydrate de carbone) ☐	1.5.2 Nutriments (graisse / protéine) ☐	1.5.5 Types d'alimentation ☐		Tous ☐
1.6	Méthodes de cuisson	1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. de cuisson / température ☐ 1.6.2 Rapport méth. de cuisson / appareils, ustensiles / équipements ☐ 1.6.3 Techniques de préparation ☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide ☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche ☐	1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. de cuisson / température ☐ 1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/équipements ☐ 1.6.3 Techniques de préparation ☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide ☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche ☐	1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. de cuisson / température ☐ 1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/ équipements ☐ 1.6.3 Techniques de préparation ☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide ☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche ☐	1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. ☐ 1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/ équipements ☐ 1.6.3 Techniques de préparation ☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide ☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche ☐	1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/ équipements ☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide ☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche ☐	Tous ☐
1.7	Dresser / arranger les mets / présentation	1.7.1 Importance et impact ☐ 1.7.2 Auxiliaires de vente ☐ 1.7.3 Eléments de présentation ☐ 1.7.4 Perception sensorielle ☐	1.7.1 Importance et impact ☐ 1.7.2 Auxiliaires de vente ☐ 1.7.3 Eléments de présentation ☐ 1.7.4 Perception sensorielle ☐	1.7.1 Importance et impact ☐ 1.7.2 Auxiliaires de vente ☐ 1.7.3 Eléments de présentation ☐ 1.7.4 Perception sensorielle ☐	1.7.1 Importance et impact ☐ 1.7.2 Auxiliaires de vente ☐ 1.7.3 Eléments de présentation ☐ 1.7.4 Perception sensorielle ☐	1.7.1 Importance et impact ☐ 1.7.2 Auxiliaires de vente ☐ 1.7.3 Eléments de présentation ☐ 1.7.4 Perception sensorielle ☐	Tous ☐
1.8	Expressions professionnel- les et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine			1.8.1 Produits et termes techniques ☐ 1.8.2 Formulations ☐	1.8.1 Produits et termes techniques ☐ 1.8.2 Formulations ☐	1.8.1 Produits et termes techniques ☐ 1.8.2 Formulations ☐	Tous ☐
2.1	Organisation	2.1.1 Organisation structurelle ☐ 2.1.2 Organisation des étapes de travail ☐			2.1.3 Points de jonction ☐ 2.1.4 Flux d'information ☐		Tous ☐
2.2	Processus de travail personnel	2.2.1 Gestion du temps ☐ 2.2.2 Mise en place ☐ 2.2.3 Dossier de formation ☐					Tous ☐
2.3	Processus généraux d'entreprise	2.3.1 Gestion des marchandises ☐ 2.3.2 Acquisition ☐ 2.3.3 Température ☐ 2.3.5 Elimination des déchets ☐	2.3.3 Température ☐	2.3.3 Température ☐	2.3.3 Température ☐ 2.3.8 Déroulement du service ☐ 2.3.9 Distribution des plats ☐	2.3.3 Température ☐ 2.3.4 Législation des denrées alim. ☐ 2.3.6 Organisation de l'offre ☐ 2.3.7 Planification de la production et des processus ☐	Tous ☐
2.4	Technologie		2.4.2 Energie ☐		2.4.3 Gestion des températures ☐	2.4.4 Planification de l'utilisation ☐	Tous ☐
3.1	Secteurs et clients					3.1.1 Idée directrice / Importance pour le travail ☐	Tous ☐
3.2	Calculation				3.2.2 Calcul spécifique aux mets ☐	3.2.3 Logiciel usuel dans la branche ☐	Tous ☐
3.3	Approche et action durable	3.3.1 Déontologie ☐					Tous ☐
4.1	Sécurité au travail et protection de la santé	4.1.3 Prévention ☐ 4.1.4 Premiers secours ☐	4.1.1 Prescriptions ☐ 4.1.2 Mesures ☐			4.1.1 Prescriptions ☐	Tous ☐
4.2	Protection de l'environnement au sein de l'entreprise			4.2.1 Protection de l'environnement ☐ 4.2.2 Problèmes environnementaux ☐			Tous ☐
4.3	Gestion écologique des ressources				4.3.1 Engagement des ressources ☐ 4.3.2 Gestion efficiente ☐		Tous ☐
4.4	Protection contre les incendies	4.4.1 Règlements ☐	4.4.2 Mesures de protection ☐				Tous ☐
5.1	Hygiène personnelle et d'entreprise	5.1.2 Mesures ☐			5.1.3 Etat de l'hygiène ☐	5.1.1 ODAI OUS ☐	Tous ☐
5.2	Concept d'hygiène	5.2.2 Fiches de contrôle ☐ 5.2.3 Activité de contrôle ☐ 5.2.4 Manque d'hygiène ☐				5.2.1 Concept HACCP ☐	Tous ☐
5.3	Maintien de la valeur	5.3.1 Mesures ☐ 5.3.2 Mode d'emploi ☐	5.3.4 Nettoyage ☐ 5.3.5 Remédier aux pannes ☐		5.3.3 Travaux de maintenance ☐		Tous ☐
Evaluation en entreprise avec plan de travail		Adapté au 1 ^{er} semestre ☐	Adapté au 2 ^e semestre ☐	Adapté au 3 ^e semestre ☐	Adapté au 4 ^e semestre ☐	Adapté au 5 ^e semestre ☐	Adapté au 6 ^e semestre ☐