Annexe au plan d'enseignement 2004

PLAN D'ENSEIGNEMENT CADRE EMPLOYE-E EN CUISINE - REVISION SOMMAIRE 2012

Auteurs Käch Hansueli, Loretan Albert, Menzi Roland, Wallimann Stéphane, Wildhaber Christoph

Date 20.12.2011
Contrôle Groupe de contrôle

INTRODUCTION 2

SUPPORTS DE COURS RECOMMANDES 2

COMPETENCES D'ACTION 3

COMPETENCES METHODOLOGIQUES 3

COMPETENCES SOCIALES ET PERSONNELLES 3

SEMESTRE 1 : GRAISSES ALIMENTAIRES ET HUILES, LEGUMES, LAIT ET PRODUITS LAITIERS, ŒUFS ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS 4

SEMESTRE 2 : POISSONS, POMMES DE TERRE, CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES 5

SEMESTRE 3 : VIANDE DE BOUCHERIE, VOLAILLE, SELS, HERBES ET EPICES, CHAMPIGNONS 6

SEMESTRE 4 : FRUITS, ENTREMETS, REVISION, APPROFONDISSEMENT 7

LISTE DE CONTROLE DES SUJETS CONNEXES, REPETITIFS 8

CALCULS 9

1.1 Idée directrice 9
1.2 Exercices concrets 9
1.2.1 Processus de l'achat et de la préparation 9
1.2.2 Processus de réception de la marchandise, stockage 9
1.2.3 Processus de préparation de produits 9
1.2.4 Processus de cuisson 9
1.2.5 Processus de vente 9

INTRODUCTION

Le plan d'enseignement cadre ci-dessous se base sur l'Ordonnance de la formation initiale d'employé-e en cuisine AFP du 7.12.2004 et sur le plan de formation correspondant.

Le plan d'enseignement cadre est structuré sur l'idée de base de la formation orientée par processus. Les objectifs généraux (1.), les objectifs particuliers (1.1) et les objectifs évaluateurs (1.1.1) ont été repris du plan de formation et répartis sur les 4 semestres. Grâce à la collaboration des différentes commissions, le contenu des documents du plan d'enseignement cadre a pu être coordonné chronologiquement avec le guide méthodique et les cours interentreprises.

Le plan d'enseignement cadre sert de base pour établir un plan de formation interne à l'école qui tient compte des conditions cadres actuelles professionnelles, personnelles et organisationnelles de l'école professionnelle.

Il est structuré de manière à être composé : des thèmes de base bien définis, des sujets connexes ainsi que des compétences d'action. Ceci permet une liberté raisonnable de la mise en pratique. Les objectifs évaluateurs du plan de formation sont obligatoires en respectant la taxonomie de Bloom (C) et la procédure de qualification (examen final). Le tableau de périodes défini par la plan de formation est également obligatoire.

Le **tableau de périodes** définit le nombre de périodes par semestre.

	Domaine central et de services I – IV *Les sujets principaux sont répartis sur les quatre semestres = les sujets connexes sont répartis sur les cinq processus*				
Semestre	**Sujets principaux** ***Périodes***	**Sujets principaux** ***Périodes***	**Sujets principaux** ***Périodes***	**Sujets principaux** ***Périodes***	**Sujets principaux** ***Périodes***
1er semestre **75 périodes** **(+ 15 périodes)*	**Graisses alimentaires et huiles** ***5***	**Légumes** ***20***	**Lait / produits laitiers** ***15***	**Œufs / produits à base d'œufs** ***5***	**Sujets connexes** ***30***
2e semestre **75 périodes** **(+ 15 périodes)*	**Poissons** ***25***	**Pommes de terre** ***13***	**Céréales / produits à base de céréales** ***12***		**Sujets connexes** ***25***
3e semestre **75 périodes** **(+ 15 périodes)*	**Viande de boucherie** ***25***	**Volaille** ***8***	**Sels, herbes et épices** ***12***	**Champignons** ***5***	**Sujets connexes** ***25***
4e semestre **75 périodes** **(+ 15 périodes)*	**Fruits** ***8***	**Entremets** ***17***		**Répéter et approfondir** ***30***	**Sujets connexes** ***20***

*15 périodes par semestre sont prévues pour les travaux individuels, les répétitions, les évaluations, etc.

SUPPORTS DE COURS RECOMMANDES

- *Pauli, **Technologie culinaire**, 4e édition (2008), édition Pauli, langue : FR*
- *C. Egli, E. Gall, A. Häring, M. Lüthi. La formation de l'alimentation **"Réfléchir en mangeant"**.3e édition (2003). Weggis : Hotel & Gastro formation, langue : FR*

COMPETENCES D'ACTION

Ci-dessous une liste des compétences d'action par semestre avec des indications concrètes comme soutien pour la mise en pratique. La structure correspond en premier lieu aux situations auxquelles l'apprenti est confronté au début de la formation avec la logique du "plus simple" au "plus exigeant".

COMPETENCES METHODOLOGIQUES

Les **compétences méthodologiques** permettent aux employé-e-s en cuisine une bonne organisation du travail personnelle et une planification ordonnée, une utilisation efficace des moyens auxiliaires et de résoudre les problèmes de manière ciblée et réfléchie.

COMPETENCES SOCIALES ET PERSONNELLES

Les **compétences sociales et personnelles** permettent aux employé-e-s en cuisine de créer ensemble des relations et de maîtriser avec assurance les défis dans la communication et le travail en équipe. Ils renforcent et développent leur personnalité.

	Compétences méthodologiques	Compétences sociales et personnelles
1ère année de formation / Compétences	2.1 **Techniques de travail et résolution de problèmes** • Classer et utiliser les aides didactiques • Appliquer la sécurité au travail • Juger ses propres étapes de travail et les adapter d'une manière systématique 2.2 **Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus** • A l'aide de la structure d'enseignement reconnaître les premières étapes de processus dans le contexte 2.3 **Stratégies d'apprentissage** • Adapter les stratégies d'apprentissage à ses propres besoins • Créer ses propres schémas de réflexion	3.2 **Apprentissage tout au long de la vie** • S'adapter à des changements rapides des besoins et de la situation • Acquérir en permanence de nouvelles connaissances et du "savoir faire" • Se préparer à un apprentissage tout au long de la vie • Augmenter sa compétitivité sur le marché du travail et affirmer sa personnalité 3.3 **Capacité à communiquer** • Contrôler sa propre communication verbale et non-verbale et l'adapter en cas de besoin • Accepter la critique, répondre avec une estime de soi renforcée et polie 3.4 **Aptitude au travail en équipe** • Se rendre compte de l'importance de l'équipe • Apprendre à travailler en équipe 3.5 **Civilité** • Travailler d'une manière ponctuelle, consciencieuse et ordonnée • Adapter son comportement aux attentes de l'école et des autres usagés
2ème année de formation / Compétences	2.2 **Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus** • Reconnaître l'interface entre la matière apprise à l'école et l'entreprise • Reconnaître l'importance de l'interface pour le succès de l'entreprise et la favoriser 2.3 **Stratégies d'apprentissage** • Continuer à adapter ses propres stratégies d'apprentissage et les développer 2.4 **Stratégies d'information et de communication** • Connaître et appliquer les nouveaux moyens de communication et d'information comme : E-Mail, internet et logiciels • Se procurer de manière autonome des informations sur différents sujets pour l'école et l'entreprise (clients) 2.5 **Techniques de créativité** • Ouverture à la nouveauté • Aider à trouver des solutions innovatrices par un état d'esprit créatif et des techniques créatives	3.1 **Comportement responsable** • Concerter et optimiser les déroulements dans l'entreprise 3.3 **Capacité à communiquer** • Encourager une communication ouverte et spontanée 3.4 **Aptitude au travail en équipe** • Travailler en équipe d'une manière efficace et orientée vers la réussite 3.5 **Civilité** • Adapter son comportement aux attentes des clients et de ses collègues 3.6 **Résistance au stress** • Gérer le stress en effectuant les tâches qui lui incombent d'une manière calme et réfléchie • Chercher un soutien adapté lors de situations critiques

SEMESTRE 1 : GRAISSES ALIMENTAIRES ET HUILES, LEGUMES, LAIT ET PRODUITS LAITIERS, ŒUFS ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS

Processus	Processus 1	Processus 2	Processus 3	Processus 4	Processus 5
	Achat	Réception et stockage des marchandises	Préparation	Cuisson	Vente
Sujets principaux	**2.1.2 Légumes / C2** *Décrire la composition* **2.2.1 Produits laitiers / C2** *Caractéristiques* **3.3.1 Œufs / C3** *Reconnaître la provenance, la texture et la qualité*	**1.4.1 Méthodes de conservation / C2** *Démontrer* **1.4.2 Caractéristiques qualitatives / C3** *Décrire les légumes, salades, graisses alimentaires et huiles* **1.4.3 Stockage / C2** *Décrire les différentes sortes de stockage, les températures, avantages et inconvénients* **2.2.2 Lait et produits laitiers / C2** *Décrire les méthodes de conservation, stockage*	**1.2.4 Méthodes de découpe / C2** *Des mets froids* **2.1.1 Potages / C2** *Décrire les caractéristiques* **2.1.2 Légumes / C2** *Préparation de manière professionnelle* **2.1.5 Produits convenience / C2** *Décrire les possibilités d'utilisation, les avantages et les inconvénients*	**1.1.1 Sauces de base / C2** *Composition, fabrication* **1.1.2 Dérivés des sauces de base froides / C2** *Décrire* **1.2.1 Préparation / C2** *Présenter par étapes la production de mets froids simples, entrées froides, salades et garnitures* **1.2.2 Utilisation des mets froids / C2** *Énumérer* **2.1.2 Préparation / C2** *Décrire la préparation professionnelle des légumes / des potages* **2.1.4 Préparation / C2** *Décrire la préparation des mets à base d'œufs et à base de fromage* **2.2.1 Utiliser la préparation / C2** *Décrire l'utilisation du lait et des produits laitiers pour préparer des mets chauds simples* **4.2.2 Sauces et fonds / C2** *Décrire la préparation de sauces chaudes, les dérivés et les fonds*	**1.2.3 Garnitures et décorations / C2** *Décrire celles de mets froids, d'entrées froides et de salades* **2.1.1 Comment présenter au client / C2** *Décrire la présentation des potages* **2.1.2 Préparation et présentation / C2** *Décrire la manière de dresser les légumes* **2.1.4 Préparation et présentation / C2** *des mets à base d'œufs et à base de fromage devant le client*

Sujets connexes

1.4.4 Bases de l'alimentation / C2 *principes diététiques*

3.4.1 Graisses / C2 *présence, signification*
3.4.2 Graisses / C2 *Influences, effets*

5.1.1 Structures, postes et processus de travail / C2 *décrire,* expliquer
5.2.1 Principes économiques pour les processus de travail / C2 *décrire, déterminer, appliquer*
5.2.2 Principes écologiques pour les processus de travail / C2 *décrire, déterminer, appliquer*
5.3.1 Machines, appareils, installations et matériel, préservation de la valeur / C2 *mesures pour la préservation de la valeur, étapes de nettoyage*
5.3.2 Installations, appareils et matériaux de nettoyage / C2 *utiliser les produits de nettoyage d'une manière efficace, soignée et écologique*
5.3.3 Utilisation des machines, appareils, matériels / C2 *décrire, mettre en pratique*
5.3.4 Processus et étapes de nettoyage / C2 *décrire*
5.4.1 Hygiène personnelle / C 2 *reconnaitre l'importance*
5.4.2 Communication avec les supérieurs et les collaborateurs / C3 *expliquer l'importance*

6.1.1 Les recettes / C2 *comprendre et adapter*
6.2.1 Graisse élément nutritif / C2 *décrire les influences et l'importance dans un menu*

7.1.1 Prescriptions légales / C2 *décrire celles-ci dans le cadre du travail*
7.1.2 Mesures d'hygiène / C3 *décrire et mettre en pratique les principes de l'hygiène personnelle et professionnelle*
7.1.3 Manque d'hygiène / C2 *maladies, détérioration de l'image, responsabilité civile, conséquences financières, etc.*
7.1.4 Microbiologie / C2 *démontrer les risques de contaminations croisées*
7.2.1 Sécurité au travail et protection de la santé / C2 *règles de sécurité au travail, premiers secours prévention des accidents sur le lieu du travail*
7.2.2 Situations d'accident / C2 *décrire des situations*
7.2.3 Risques d'accident / C3 *décrire les préventions*
7.2.4 Prévention de la santé et du bien-être / C2 *décrire les objectifs*

SEMESTRE 2: POISSONS, POMMES DE TERRES, CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES

Processus	Processus 1	Processus 2	Processus 3	Processus 4	Processus 5
	Achat	Réception et stockage des marchandises	Préparation	Cuisson	Vente
Sujets principaux	**3.2.1 Poissons / C2** *Décrire la qualité, la catégorie et la provenance* **3.3.1 Pommes de terre, types de céréales / C3** *Décrire la provenance, la texture, la qualité* **4.1.1 Poissons / C2** *Décrire les caractéristiques*	**1.4.1 Méthodes de conservation / C2** *Démontrer* **1.4.3 Stockage / C2** *Décrire les différentes sortes de stockage, les températures, avantages et inconvénients* **4.3.2 Conservation du poisson / C2** *Décrire les méthodes de conservation, stockage*	**1.2.2 Possibilités d'utilisation / C2** *Des mets froids* **1.2.3 *Garnitures* / C2** *Décrire celles-ci pour le poisson, les pommes de terre et les produits céréaliers* **1.2.4 Méthodes de découpe / C2** *Pour le poisson et les pommes de terre* **2.1.1 Potages / C2** *Décrire les caractéristiques* **2.1.3 Mets à base de féculents / C2** *Catégoriser, composition de base, préparation et utilisation* **2.1.5 Produits convenience / C2** *Décrire les possibilités d'utilisation, les avantages et les inconvénients*	**1.2.1 Préparation / C2** *Présenter par étapes la production de mets froids simples, entrées froides, salades et garnitures* **2.1.1 Préparation / C2** *Des potages* **2.1.3 Préparation / C2** *Décrire par étape la préparation de mets à base de féculents* **3.1.1 Méthodes de cuisson / C2** *Enumérer et décrire* **3.1.2 Sauces de base pour poissons / C2** *Mettre en évidence les sauces chaudes de poissons et connaître leur préparation* **3.2.1 Préparation / C2** *Décrire des mets de poissons simples* **3.2.2 Fonds / C2** *Décrire, préparer*	**1.2.3 Garnitures et décorations / C2** *Décrire celles de mets froids, d'entrées froides et de salades* **2.1.1 Comment présenter au client / C2** *Décrire la présentation des potages* **2.1.3 Préparation et présentation / C2** *Décrire la manière de dresser des mets à base de féculents* **3.2.1 Préparation et présentation / C2** *Des mets de poissons devant le client*
Sujets connexes	**3.4.1 Hydrates de carbone / C2** *présence, signification* **3.4.2 Hydrates de carbone / C2** *Influences, effets* **5.2.1 Principes économiques pour les processus de travail / C2** *décrire, déterminer, appliquer* **5.2.2 Principes écologiques pour les processus de travail / C2** *décrire, déterminer, appliquer* **5.3.1 Machines, appareils, installations et matériel, préservation de la valeur / C2** *mesures pour la préservation de la valeur, étapes de nettoyage* **5.3.2 Installations, appareils et matériaux de nettoyage / C2** *utiliser les produits de nettoyage d'une manière efficace, soignée et écologique* **6.1.1 Recettes / C2** *comprendre et adapter* **6.2.1 Hydrate de carbone élément nutritif / C2** *décrire les influences et l'importance dans un menu*			**7.1.1 Prescriptions légales / C2** *décrire celles-ci dans le cadre du travail* **7.1.2 Mesures d'hygiène / C3** *décrire et mettre en pratique les principes de l'hygiène personnelle et professionnelle* **7.1.3 Manque d'hygiène / C2** *maladies, détérioration de l'image, responsabilité civile, conséquences financières, etc.* **7.1.4 Microbiologie / C2** *démontrer les risques de contaminations croisées*	

SEMESTRE 3 : VIANDE DE BOUCHERIE, VOLAILLE, SELS, HERBES ET EPICES, CHAMPIGNONS

Processus	Processus 1	Processus 2	Processus 3	Processus 4	Processus 5
	Achat	Réception et stockage des marchandises	Préparation	Cuisson	Vente
Sujets principaux	**3.3.1 Champignons / C3** *Décrire la provenance, la composition et la qualité* **3.3.2 Herbes, épices et sels / C2** *Décrire la provenance, la composition et la qualité* **4.1.2 Volaille / C2** *Décrire le classement et les caractéristiques* **4.1.3 Viande de boucherie / C2** *Décrire le classement et les caractéristiques*	**1.4.1 Méthodes de conservation / C2** *Démontrer* **1.4.3 Stockage / C2** *Décrire les différentes sortes de stockage, les températures, les avantages et les inconvénients* **4.3.1 Qualité de la volaille et de la viande de boucherie / C2** *Analyser les critères de qualités* **4.3.2 Conservation des produits carnés / C2** *Mettre en évidence les avantages et les désavantages*	**1.2.2 Possibilités d'utilisation / C2** *Des mets froids* **1.2.3 Garnitures / C2** *Expliquer celles-ci pour la viande de boucherie, la volaille et les champignons* **1.2.4 Méthodes de découpe / C2** *Pour la viande de boucherie et la volaille* **2.1.1 Potages / C2** *Décrire les caractéristiques* **2.1.5 Produits convenience / C2** *Décrire les possibilités d'utilisation, les avantages et les inconvénients*	**1.2.1 Préparation / C2** *Des salades* **2.1.1 Préparation / C2** *Des potages* **4.1.2 Préparation de la volaille / C2** *Décrire les différentes préparations* **4.1.3 Préparation de la viande de boucherie / C2** *Décrire les différentes préparations* **4.2.1 Méthodes de cuisson / C2** *Enumérer et décrire pour la volaille et la viande de boucherie les avantages et les inconvénients* **4.2.2 Fonds et sauces / C2** *Décrire*	**1.2.3 Garnitures et décorations / C2** *Décrire celles de mets froids, d'entrées froides et de salades* **2.1.1 Comment présenter au client / C2** *Décrire la présentation des potages* **4.1.2 Préparation et présentation / C2** *Décrire la manière de dresser les mets de volaille* **4.1.3 Préparation et présentation / C2** *Décrire la manière de dresser les mets de viande de boucherie*
Sujets connexes	**2.4.1 Protéines / C2** *présence, signification* **2.4.2 Protéines / C2** *Influences, effets* **5.1.2 Systèmes d'assurance qualité / C2** *décrire* **5.2.1 Principes économiques pour les processus de travail / C2** *décrire, déterminer, appliquer* **5.2.2 Principes écologiques pour les processus de travail / C2** *décrire, déterminer, appliquer* **5.3.1 Machines, appareils, installations et matériel, préservation de la valeur / C2** *mesures pour la préservation de la valeur, étapes de nettoyage* **5.3.2 Installations, appareils et matériaux de nettoyage / C2** *utiliser les produits de nettoyage d'une manière efficace, soignée et écologique*			**6.1.2 Recettes / C2** *comprendre et adapter* **6.2.1 Protéines élément nutritif / C2** *décrire les influences et l'importance dans un menu* **7.1.1 Prescriptions légales / C2** *décrire celles-ci dans le cadre du travail* **7.1.2 Mesures d'hygiène / C3** *décrire et mettre en pratique les principes de l'hygiène personnelle et professionnelle* **7.1.3 Manque d'hygiène / C2** *maladies, détérioration de l'image, responsabilité civile, conséquences financières, etc.* **7.1.4 Microbiologie / C2** *démontrer les risques de contaminations croisées*	

SEMESTRE 4 : FRUITS, ENTREMETS, REVISION, APPROFONDISSEMENT

Processus	Processus 1	Processus 2	Processus 3	Processus 4	Processus 5
	Achat	Réception et stockage des marchandises	Préparation	Cuisson	Vente
Sujets principaux	**2.3.1 Fruits / C2** *Décrire les caractéristiques, les particularités et les possibilités d'utilisation* **2.3.2 Fruits / C3** *Analyser les critères de qualité, catégorise*	**1.4.1 Méthodes de conservation / C2** *Démontrer* **1.4.3 Stockage / C2** *Décrire les différentes sortes de stockage, les températures, les avantages et inconvénients*	**1.2.2 Possibilités d'utilisation / C2** *Des mets froids* **1.2.4 Méthodes de découpe / C2** *Des denrées alimentaires* **1.3.1 Entremets / C2** *Décrire la composition et l'utilisation des entremets froids / glacés* **1.3.2 Pâtes et masses / C2** *Décrire la composition, la préparation, l'utilisation* **2.1.5 Produits convenience / C2** *Décrire les possibilités d'utilisation, les avantages et les inconvénients*	**1.2.1 Préparation / C2** *Hors-d'œuvre froids simples / entrés froides / salades / garnitures* **1.3.1 Entremets / C2** *Décrire la préparation d'entremets froids et glacés* **4.2.2 Sauces / C2** *Décrire la préparation et leurs dérivés*	**1.2.3 Garnitures et décorations / C2** *Décrire celles de mets froids, d'entrées froides et de salades* **1.3.1 Préparation et présentation / C2** *Des fruits et des entremets devant le client*
Sujets connexes	**2.4.1 Eau / C2** *présence, signification* **2.4.2 Eau / C2** *Influences, effets* **4.4.1 Vitamines / sels minéraux / C2** *présence, signification* **4.4.2 Vitamines / sels minéraux / C2** *Influences, effets* **5.1.3 Tâches administratifs / C2** *expliquer* **5.2.1 Principes économiques pour les processus de travail / C2** *décrire, déterminer, appliquer* **5.2.2 Principes écologiques pour les processus de travail / C2** *décrire, déterminer, appliquer* **5.3.1 Machines, appareils, installations et matériel, préservation de la valeur / C2** *mesures pour la préservation de la valeur, étapes de nettoyage* **5.3.2 Installations, appareils et matériaux de nettoyage / C2** *utiliser les produits de nettoyage d'une manière efficace, soignée et écologique* **5.4.2 Communication avec les hôtes / C3** *expliquer l'importance de la communication* **5.4.3 Apparence sûre / C3** expliquer l'importance, l'analyser et s'autocritiquer			**6.1.2 Recettes / C2** *comprendre et adapte* **6.2.2 Création de menu / C2** *décrire les influences saisonnières et les principes de base* **6.2.3 Menus / C2** *présentation* **7.1.1 Prescriptions légales / C2** *décrire celles-ci dans le cadre du travail* **7.1.2 Mesures d'hygiène / C3** *décrire et mettre en pratique les principes de l'hygiène personnelle et professionnelle* **7.1.3 Manque d'hygiène / C2** *maladies, détérioration de l'image, responsabilité civile, conséquences financières, etc.* **7.1.4 Microbiologie / C2** *démontrer les risques de contaminations croisées*	

LISTE DE CONTROLE DES SUJETS CONNEXES, REPETITIFS

Cette liste est un aperçu du semestre durant lequel les sujets connexes sont enseignés pour la première fois. Il est prévu que l'enseignant intègre ces "thèmes répétitifs" aux processus correspondants dans les semestres suivants :

Semestre 1 (30 périodes)	**Semestre 2** (25 périodes)	**Semestre 3** (25 périodes)	**Semestre 4** (20 périodes)
1.4.4 Base de l'alimentation / C2		**2.4.1 Protéines / C2** **2.4.2 Protéines / C2**	**2.4.1 Eau / C2** **2.4.2 Eau / C2**
3.4.1 Graisses / C2 **3.4.2 Graisses / C2**	**3.4.1 Hydrates de carbones / C2** **3.4.2 Hydrates de carbones / C2**		
			4.4.1 Vitamines / sels minéraux / C2 **4.4.2 Vitamines / sels minéraux / C2**
5.1.1 Structure, postes et processus de travail / C2		**5.1.2 Systèmes d'assurance qualité / C2**	**5.1.3 Tâches administratives / C2**
5.2.1 Principes économiques pour les processus de travail / C2 **5.2.2 Principes écologiques pour les processus de travail / C2** **5.3.1 Machines, appareils, installations et matériel, préservation de la valeur / C2** **5.3.2 Installations, appareils et matériaux de nettoyage / C2** **5.3.3 Utilisation des machines, appareils et matériels / C2** **5.3.4 Processus et étapes du nettoyage / C2** **5.4.1 Hygiène personnelle / C 2** **5.4.2 La communication avec les supérieurs et les collaborateurs / C3**	**5.2.1 Principes économiques pour les processus de travail / C2** **5.2.2 Principes écologiques pour les processus de travail / C2** **5.3.1 Machines, appareils, installations et matériel, préservation de la valeur / C2** **5.3.2 Installations, appareils et matériaux de nettoyage / C2**	**5.2.1 Principes économiques pour les processus de travail / C2** **5.2.2 Principes écologiques pour les processus de travail / C2** **5.3.1 Machines, appareils, installations et matériel, préservation de la valeur / C2** **5.3.2 Installations, appareils et matériaux de nettoyage / C2**	**5.2.1 Principes économiques pour les processus de travail / C2** **5.2.2 Principes écologiques pour les processus de travail / C2** **5.3.1 Machines, appareils, installations et matériel, préservation de la valeur / C2** **5.3.2 Installations, appareils et matériaux de nettoyage / C2** **5.4.2 La communication avec les hôtes / C3** **5.4.3 Apparence sûre / C3**
6.1.1 Recettes / C2	**6.1.1 Recettes / C2**	**6.1.2 Recettes / C2**	**6.1.2 Recettes / C2**
6.2.1 Nutriments graisses / C2	**6.2.1 Nutriments hydrates de carbone / C2**	**6.2.1 Nutriments protéines / C2**	**6.2.2 Création de menu / C2** **6.2.3 Menu / C2**
7.1.1 Prescriptions légales / C2 **7.1.2 Mesures d'hygiène / C3** **7.1.3 Manque d'hygiène / C2** **7.1.4 Microbiologie / C2** **7.2.1 Sécurité au travail et protection de la santé / C2** **7.2.2 Accidents / C2** **7.2.3 Risques d'accident / C3** **7.2.4 Prévention de la santé et bien-être / C2**	**7.1.1 Prescriptions légales / C2** **7.1.2 Mesures d'hygiène / C3** **7.1.3 Manque d'hygiène / C2** **7.1.4 Microbiologie / C2**	**7.1.1 Prescriptions légales / C2** **7.1.2 Mesures d'hygiène / C3** **7.1.3 Manque d'hygiène / C2** **7.1.4 Microbiologie / C2**	**7.1.1 Prescriptions légales / C2** **7.1.2 Mesures d'hygiène / C3** **7.1.3 Manque d'hygiène / C2** **7.1.4 Microbiologie / C2**

CALCULS

1.1 Idée directrice

Le calcul s'éloigne des exercices de calcul pour atteindre la compréhension de la réflexion économique dans la cuisine. La règle de trois a été traitée au niveau de l'école secondaire. La tâche de l'école professionnelle est de la mettre en pratique d'une manière ciblée et non de l'apprendre. Les situations (gérer le temps, calculs de recettes, calcul de pertes, calcul des marchandises) devront aider à cela.

1.2 Exercices concrets

1.2.1 Processus de l'achat et de la préparation

Mesures de base / prix de base / brut, net, déchets (sert à déterminer la position)

- *Unités comme kilogramme, gramme, litre, décilitre, centilitre, millilitre, pièce, x, francs, centimes, calories et kilocalories*
- *Calculer le prix de base sur la marchandise livrée et vice-et-versa*
- *Brut - net - déchets / déchets - net - brut*

1.2.2 Processus de réception de la marchandise, stockage

- *Déterminer le déroulement (achat, stockage, PAC)*
- *Différencier les coûts : coût de l'entreprise (pas d'une façon mathématique, seulement expliquer et comprendre)*

1.2.3 Processus de préparation de produits

Recettes, coût de la marchandise

- *Calcul du prix de la marchandise des recettes nettes et des prix nets*
- *Adaptation des quantités d'une recette*

1.2.4 Processus de cuisson

Méthodes de cuisson, calcul des mets

- *Déterminer le calcul relatif aux déroulements (préparation)*
- *Utiliser les logiciels de la branche*

1.2.5 Processus de vente

Calcul des mets

- *Savoir expliquer la composition d'un prix de vente (pas d'une façon mathématique, seulement expliquer et comprendre)*

Sources :
Ordonnance sur la formation initiale d'employé-e en cuisine (AFP), OFFT, 7 déc. 2004
Plan de formation pour la formation de base d'employé-e en cuisine (AFP), Hotel & Gastro *formation*, 7 déc. 2004