

Connaissances professionnelles épreuve orale Employé-e en cuisine AFP

	1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	3 ^e semestre	4 ^e semestre	
		Graisses alimentaires et huiles / légumes / lait et produits laitiers / œufs et produits à base d'œufs	Poissons / pommes de terre / céréales / produits à base de céréales	Viande de boucherie / volaille / sel / herbes et épices / champignons	Fruits / entremets / révision / approfondissement
	Processus 1	Processus 2	Processus 3	Processus 4	
	Achat	Réception et stockage des marchandises	Préparation	Cuisson	
				Vente	
<p>Précision pour mener l'entretien</p> <p>Le domaine de qualification oral "connaissances professionnelles" est d'une durée de 40 minutes et englobe les parties suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Connaissances des denrées alimentaires</i> • <i>Connaissances culinaires</i> <p>Le dossier de formation et des prestations fait partie intégrante de cette partie (Connaissances professionnelles épreuve orale).</p> <p>La situation initiale est un menu des cours interentreprises</p> <p>L'entretien sera orienté pratique et processus; depuis l'achat, la réception et le stockage des marchandises, la préparation, la cuisson jusqu'à la vente. L'entretien ne comporte aucune question / exercice en rapport avec les positions 1 ou 2 (Plan de formation Employé-e en cuisine AFP).</p> <p>L'exemple ci-contre vous aide à mener l'entretien avec le/la candidat-e.</p> <p>Taxonomie: Les étapes d'approfondissement</p> <p>Ci-joint, vous trouverez les explications des niveaux de Taxonomie (C1 à C6), comme aide pour l'entretien.</p>	1.2.1 Légumes, salades / C2 caractériser la provenance		1.1.1 Saucés de base / C2 composition, fabrication 1.1.2 Dérivés des saucés de base froides / C2 décrire		
				1.2.1 Préparation / C2 présenter par étapes la production de mets froids simples, hors d'œuvres froides, salades et garnitures 1.2.2 Utilisations des mets froids / C2 décrire	
				1.2.4 Méthodes de découpe / C2 démontrer	1.2.3 Garnitures et décorations / C2 décrire
				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 et l'utilisation	
			1.4.1 Méthodes de conservation / C2 démontrer		
		1.4.2 Caractéristiques qualitatives / C3 décrire les légumes, salades, graisses alimentaires et huiles		2.1.1 Potages / C2 décrire les caractéristiques 2.1.2 Légumes / C2 décrire la préparation professionnelle 2.1.3 Mets à base de féculents / C2 décrire la composition 2.1.4 Mets à base d'œufs et à base de fromage / C2 décrire préparation	
		1.4.3 Stockage / C2 Décrire les différentes sortes de stockage			2.1.5 Produits convenance / C2 décrire les possibilités d'utilisation
				2.2.1 Produits laitiers / C2 caractéristiques 2.2.2 Lait et produits laitiers / C2 décrire les méthodes de conservation, stockage	
				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, catégoriser	
				3.1.1 Méthodes de cuisson / C2 énumérer et décrire 3.1.2 Saucés de base pour poissons / C2 mettre en évidence les saucés chaudes de poissons et connaître leur préparation	
				3.2.1 Poisson, qualité, catégorie et provenance / C2 décrire // Préparation / C2 décrire des mets de poissons simples 3.2.2 Fonds / C2 décrire, préparer	
		3.3.1 Œufs / C3 reconnaître la provenance, la texture et la qualité 3.3.1 Pommes de terre, produits à base de céréales / C3 décrire la provenance, la texture et la qualité 3.3.1 Champignons / C3 reconnaître la provenance, la texture 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	
		4.3.1 Qualité de la volaille et de la viande de boucherie / C2 analyser		4.2.1 Méthodes de cuisson / C2 énumérer et décrire pour la volaille et la viande de boucherie les avantages et les inconvénients 4.2.2 Fonds et saucés / C2 décrire, expliquer les dérivées et la préparation	
			4.3.2 Méthodes de conservation des aliments carnés / C2 décrire		

<p>CIE 1 / 1^{er} jour</p> <p>Salade de feuilles Sauce à salade française ****</p> <p>Œufs brouillés aux tomates ****</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>CIE 2 / 1^{er} jour</p> <p>Crème d'orge ***</p> <p>Emincé de veau zurichoise Pommes Maxime ***</p> <p>Choux à la crème mousseline</p>	<p>CIE 3 / 1^{er} jour</p> <p>Crème de volaille au safran ***</p> <p>Suprême de poulet grillé à la diable Riz pilaf Pois mange-tout étuvés ***</p> <p>Mousse au chocolat noir Cantucci aux noisettes</p>	<p>CIE 4 / 1^{er} jour</p> <p>Potage cultivateur ***</p> <p>Blanquette de veau aux légumes variés Pommes Mont d'Or Epinards étuvés ***</p> <p>Strudel au séré avec sauce à l'orange Cœurs de France / Prussiens</p>
<p>CIE 1 / 2^e jour</p> <p>Potage bonne femme ****</p> <p>Tarte au fromage et au lard Salade de légumes crus ****</p> <p>Crème renversée au caramel</p>	<p>CIE 2 / 2^e jour</p> <p>Potage de lentilles ***</p> <p>Escalope de saumon grillée Beurre de vin rouge Pommes en neige Epinards à la crème ***</p> <p>Flamri aux fraises</p>	<p>CIE 3 / 2^e jour</p> <p>Salade niçoise ***</p> <p>Goulache de veau viennoise Pommes lyonnaise Brocoli cuit à la vapeur au parmesan ***</p> <p>Parfait glacé à la cannelle Brownies</p>	<p>CIE 4 / 2^e jour</p> <p>Œufs en cocotte avec champignons et fines herbes ***</p> <p>Filets de féra à l'Orly Sauce rémoulade Galettes de choucroute ***</p> <p>Glace à la vanille avec compote aux pruneaux</p>
<p>CIE 1 / 3^e jour</p> <p>Crème de chou-fleur ****</p> <p>Beignets soufflés au fromage Peperonata ****</p> <p>Panna cotta aux fraises</p>	<p>CIE 2 / 3^e jour</p> <p>Potage au blé vert et fruits de la passion ***</p> <p>Lasagne à la viande Buffet de salades Sauce à salade aux noix et jus d'orange ***</p> <p>Crème au yogourt aux fraises</p>	<p>CIE 3 / 3^e jour</p> <p>Rouleau croustillant aux champignons avec sauce froide ***</p> <p>Tendron de veau glacé Gnocchi romaine Fenouil braisé ***</p> <p>Tiramisù Œils-de-bœuf</p>	<p>CIE 4 / 3^e jour</p> <p>Consommé Royale ***</p> <p>Pollo à la Chilindrón Risotto au Safran Chou-rave au beurre ***</p> <p>Dessert à choix</p>
<p>CIE 1 / 4^e jour</p> <p>Crème de pommes de terre avec lardons ****</p> <p>Steak de porc grillé Beurre aux fines herbes Rösti bernoise ****</p> <p>Salade d'oranges</p>	<p>CIE 2 / 4^e jour</p> <p>Feuilleté aux asperges ***</p> <p>Filets de sandre sautés en croûte de sésame et fines herbes Pommes gaufrettes Carottes glacées ***</p> <p>Crème bavaroise aux fruits</p>	<p>CIE 3 / 4^e jour</p> <p>Cocktail de crevettes à l'avocat ***</p> <p>Poularde au vin rouge Polenta Tranches d'aubergines grillées ***</p> <p>Cake quatre-quarts</p>	<p>CIE 4 / 4^e jour</p> <p>Salade de fenouil cru ***</p> <p>Piccata milanaise Spaetzli à la tomate Haricots braisés ***</p> <p>Dessert à choix</p>

Taxonomie

Les étapes d'approfondissement

Il existe une différence de classification des niveaux d'acquisition des connaissances générales et des connaissances approfondies. En fonction du but à atteindre, différentes méthodes peuvent être appliquées, tel qu'un grand investissement d'apprentissage.

Les étapes d'approfondissement organisent l'information de façon hiérarchique. Ce plan - selon Karl Frey, 1992 - est également désigné comme taxonomie.

Etre capable de restituer des informations mémorisées et s'y référer dans des situations similaires (Concepts, définitions, faits).	= Apprendre par cœur Qualité d'approche et actions typiques : énumérer, nommer, restituer , etc.	C 1
Etre capable, non seulement de décrire une situation donnée, mais également en comprendre la teneur.	= Comprendre Qualité d'approche et actions typiques : Commenter, expliquer, formuler , etc.	C 2
Etre capable de transférer des connaissances à une situation nouvelle. Il s'agit de transformer les connaissances acquises afin de les adapter à la situation.	= Application pratique Qualité d'approche et actions typiques : Comparer, déduire, différencier, transposer , etc.	C 3
Etre capable de structurer des éléments en différentes parties, décomposer ou comparer à l'aide de critères. Déceler les structures et principes fondamentaux.	= Capacité d'analyse Qualité d'approche et actions typiques : Analyser, structurer, différencier, combiner , etc.	C 4
Etre capable de combiner le savoir et transposer sur des nouvelles situations, de résoudre des problèmes.	= Penser plus loin Qualité d'approche et actions typiques : Calculer, interpréter, conclure , etc.	C 5
Etre capable d'évaluer un ensemble de choses. Emettre un avis demande une réflexion personnelle sur divers aspects.	= Emettre un avis Qualité d'approche et actions typiques : Apprécier, évaluer, argumenter, créer , etc.	C 6