**Plan de formation CAP CUISINE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Contexte :** | | | | | | |
| **Place dans la progression :** | | | | | | |
| **Situation (problématique professionnelle) :** | | | | | | |
| **Compétences ciblées :**   * ***C1 : réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité*** * ***C2 : collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti*** * ***C4 : maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d’hygiène et sécurité*** | | | | | | |
| **Tâches confiées aux apprenants *(travail demandé)*** | | | | | | |
| **Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons** | **Rappel compétences** | **Atelier expérimental** | **Travaux pratiques** | **Culture professionnelle** | | |
| **Cuisine** | **Sciences appliquées** | **Gestion** |
| **C1** |  |  |  |  |  |
| **Dresser une liste de produits nécessaires à la production** | **C2** |  |  |  |  |  |
| **Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé** | **C2** |  |  |  |  |  |
| **Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces** | **C4** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Déroulement de la séquence pédagogique** | | | | |
| **Séances** | **Enseignements** | **Tâches confiées aux apprenants**  ***(travail demandé)*** | **Critères de réussite** | **Thèmes** |
| **Séance 1**  **Date :** | ** Atelier expérimental**  ** Travaux pratiques**  ** Culture professionnelle**  **………………………………………** | **Réceptionner les marchandises ~~et contrôler les livraisons~~** | **Réceptionner et rangement adapté** | **1.2 – les critères de sélection en fonction de leur utilisation** |
| **Séance 2**  **Date :** | ** Atelier expérimental**  ** Travaux pratiques**  ** Culture professionnelle**  **Sciences appliquées** | **Réceptionner les marchandises ~~et contrôler les livraisons~~** | **Réceptionner et rangement adapté** | **3.4 – La prévention des risques liée à l’activité physique** |
| **Séance 3**  **Date :** | ** Atelier expérimental**  ** Travaux pratiques**  ** Culture professionnelle**  **………………………………………** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |