**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****………………………………………** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |