

Certificat d'Aptitude Professionnelle

académie DE MONTPELLIER

LIVRET DE FORMATION

C.A.P. CUISINE

<i>Apprenant</i>	
Nom et prénom	
Années Scolaires	

<i>Etablissement (Lycée-CFA)</i>	
Adresse :	
Tél :	
Adresse :	
Fax :	
Mèl :	

SOMMAIRE

◆ PRÉSENTATION DE L'APPRENANT:	Page	3
◆ PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT DE FORMATION	Page	4
◆ PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE :	Page	5
◆ SUIVI DES TECHNIQUES A METTRE EN ŒUVRE :	Page	6
◆ ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :	Page	13
◆ PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE :		
◆ Première année	Page	14
◆ Seconde année	Page	23
◆ COMPARAISON DES TECHNIQUES (CAP/BEP/BAC-PRO)	Page	33

PRÉSENTATION DE L'APPRENANT

• NOM : _____.

• PRÉNOM (S) : _____.

Photo

• CLASSE : Seconde _____ Terminale _____

• DATE DE NAISSANCE : _____

• ADRESSE : _____

• N° DE TÉLÉPHONE DE LA FAMILLE : _____

• PERSONNE A CONTACTER: _____
(En cas de problème)

ETABLISSEMENT DE FORMATION

- **Nom du Proviseur:** _____
- **Proviseur adjoint:** _____
- **Chef de Travaux:** _____
- **Conseiller Pédagogique** _____
- **CPE:** _____
- **Infirmière:** _____
- **Gestionnaire:** _____

Ce livret est sous votre entière responsabilité. Il permet un lien entre l'équipe pédagogique , le tuteur en période de formation en entreprise et la famille.
Ce document doit être le reflet de votre formation. Il devra être constamment en votre possession, au lycée et en entreprise.

Cet outil est le cadre de vos différentes évaluations.

Fait le :

A :

Emargements

Apprenant	Famille	Entreprise

PRESENTATION DE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE

Première année

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL		ENSEIGNEMENT GENERAL	
DISCIPLINE	NOM DU PROFESSEUR	DISCIPLINE	NOM DU PROFESSEUR
Production de service Application Professionnelle de Synthèse		Français	
Production de service Travaux Pratiques		Mathématiques	
Production de service Technologie appliquée		Langue vivante Anglais -----	
		Espagnol -----	
Production de service Technologie professionnelle		Arts appliqués	
Vie sociale et professionnelle		Education Physique	
Connaissance de l'entreprise			

Seconde année

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL		ENSEIGNEMENT GENERAL	
DISCIPLINE	NOM DU PROFESSEUR	DISCIPLINE	NOM DU PROFESSEUR
Production de service Application Professionnelle de Synthèse		Français	
Production de service Travaux Pratiques		Mathématiques	
Production de service Technologie appliquée		Langue vivante Anglais -----	
		Espagnol -----	
Production de service Technologie professionnelle		Arts appliqués	
Vie sociale et professionnelle		Education Physique	
Connaissance de l'entreprise			

SUIVI DES TECHNIQUES A METTRE EN OEUVRE

Production Culinaire

- A) *Techniques simples*
- B) *Techniques moyennement complexes souvent mises en oeuvre*
- C) *Techniques complexes évaluées uniquement en Situation 2 (S2)*

ETABLISSEMENT DE FORMATION			ENTREPRISE			OBSERVATIONS			
Vue sans réalisation	Réalisé avec aide	Réaliser sans aide	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année	TECHNIQUES PROFESSIONNELLES		Vue sans réalisation	Réalisé avec aide	Réaliser sans aide
Préparation des denrées									
				B	Brider				
				A	Canneler				
				A	Ciseler				
				A	Clarifier des œufs				
					C Découper à cru (volailles) (4 portions)				
					C Découper un volaille pour griller				
				B	Détailler des lardons				
					C Désarêter un poisson (plat ou rond)				
				B	Détailler en darne et en tronçon				
				B	Ebarder et ouvrir des moules				
				A	Emincer				
				A	Escaloper				
				B	Façonner à la cuillère				
				B	Gratter, laver des moules				
				B	Habiller des poissons plats et ronds				
					C Habiller des carrés				
				B	Habiller et brider des volailles (rôtir)				
				A	Hacher, concasser du persil				
				A	Historier des agrumes				
				A	Laver, éplucher différents légumes, fruits				
				B	Lever (pommes noisettes, parisiennes)				
					C Lever des filets de poissons plats et ronds				
				B	Lever des segments d'agrumes				
				B	Limoner				
				A	Monder et concasser une tomate				
					C Mouler des aspics, hacher de la gelée				
				A	Paner à l'anglaise				
				A	Peler à vif				
				A	Préparer de la mie de pain (chapelure)				
				A	Râper et tamiser				
				A	Tailler des croûtons, canapés				
				A	Tailler en bâtonnets				
				A	Tailler en cubes				
				A	Tailler en julienne				
				A	Tailler en paysanne				
				B	Turner forme ovale				
					C Tourner et escaloper des fonds d'artichauts				
				A	Utiliser la mandoline				
				A	Plier, découper et graisser du papier				
				A	Préparer un bouquet garni, clouter un oignon				
				A	Trier du cresson				
				A	Brûler des ½ oignons				
				A	Passer au chinois ou à l'étamine				
				A	Refroidir réglementairement une préparation				
				B	Plaquer des poissons				
				B	Ouvrir des huîtres				
					C Ouvrir et nettoyer des couilles St Jacques				
				B	Dépouiller une queue de lotte				
				B	Décortiquer des crevettes				

ETABLISSEMENT DE FORMATION					ENTREPRISE				
Vue sans réalisation	Réalisé avec aide	Réaliser sans aide	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année	TECHNIQUES PROFESSIONNELLES	Vue sans réalisation	Réalisé avec aide	Réaliser sans aide	OBSERVATIONS
Préparation des denrées (suite)									
			B		Préparer des abattis				
			B		Ficeler de la viande				
			B		Détailler de la viande en morceaux				
			B		Hacher de la viande				
			B		Peler et monder un poivron				
			B		Détailler une escalope de poisson				
			B		Préparer un gigot				
			C		Tourner des têtes de champignon				
			A		Préparer persil en branche, pluches de cerfeuil				
			C		Découper à cru un lapin				
			C		Parer et détailler un filet et un contre filet				
			C		Tailler une escalope (noix de veau)				
Sauces									
			A		Marinade instantanée				
			A		Marinades cuites				
			A		Marinades crues				
			A		Dérivés de la sauce tomate				
			A		Dérivés de la sauce béchamel				
			A		Beurres composés cuits				
			A		Beurres composés crus				
			B		Demi-glace				
			A		Confectionner des purées de légumes				
			B		Fondue de tomate				
			B		Fumet de poisson				
			B		Fumet de poisson au vin rouge				
			C		Gelées				
			B		Glaces (de poisson, de veau, de volailles)				
			C		Beurre fondu, beurre blanc				
			C		Emulsion chaude				
			B		Fond de veau lié				
			C		Sauce crustacés (Américaine)				
			A		Sauce tomate				
			C		Sauce vin blanc (simple et à glacer)				
			C		Sauce au vin rouge				
			B		Sauces blanches et veloutés				
			C		Sauces brunes et dérivés				
			A		Sauce béchamel				
			A		Sauce aux fruits				
Farces									
			C		Duxelles (maigre, à farcir)				
			C		Farces à gratin				
			C		Farces pour terrines				
			C		Farces mousseline				

ETABLISSEMENT DE FORMATION					ENTREPRISE				
Vue sans réalisation	Réalisé avec aide	Réaliser sans aide	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année	TECHNIQUES PROFESSIONNELLES	Vue sans réalisation	Réalisé avec aide	Réaliser sans aide	OBSERVATIONS
Liaisons									
			B		A la farine				
			B		A la fécule, à la maïzena				
			B		A la purée de fruits et de légumes				
				C	A base de sang, de corail				
				B	Par réduction				
				C	A la crème				
				C	Au beurre				
			B		Au beurre manié				
				C	Aux œufs				
			B		Au roux				
Potages									
				C	Clairs				
			B		Liés (crèmes, veloutés)				
			A		Passés (légumes frais et secs)				
			B		Soupes				
			B		Taillés				
Cuissons des oeufs									
				C	Œufs au plat poêlés				
			B		Brouillés				
			A		Cocotte				
			A		Durs				
				C	Frits				
			A		Mollets, à la coque				
				C	Omelettes (plates, roulées)				
			A		Pochés				
Poissons									
			A		Dans un court bouillon simple				
			A		Dans un court bouillon au lait				
			B		Sauter des poissons panés				
				B	Cuire à la vapeur des poissons				
			B		Frيره				
				C	Griller (poissons plats et ronds)				
				A	Pocher dans une nage				
				A	Pocher des poissons au bleu				
			B		Sauter meunière				
				C	Griller des darnes et des tronçons				
				C	Frيره du poisson pané				
				C	Frيره des beignets				
				C	Cuire à court mouillement				
Coquillages									
			A		Moules farcies				
			A		Moules marinières				
Pâtes – Farinages – Céréales									
			B		Cuire à grand mouillement (pâtes, riz)				
			B		Cuire du riz à court mouillement				
			B		Cuire au lait (gnocchi, romaine, riz condé)				
			B		Sauter des croûtons				
			B		Pocher pâtes à choux				

ETABLISSEMENT DE FORMATION					ENTREPRISE				
Vue sans réalisation	Réalisé avec aide	Réaliser sans aide	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année	TECHNIQUES PROFESSIONNELLES	Vue sans réalisation	Réalisé avec aide	Réaliser sans aide	OBSERVATIONS
Légumes – Fruits frais									
			B		A la vapeur				
			A		Blanchir				
				C	Braiser à blanc				
				C	Braiser à brun				
			A		A l'anglaise				
			B		Etuver				
			B		Frïre (aliment enrobé)				
			B		Frïre (aliment seul)				
			B		Glacer				
			B		Griller				
			B		Sauter				
			A		Cuire des P de T en robe des champs				
			A		Cuire des P de T à l'anglaise				
			B		Cuire dans un blanc				
			B		Cuire des légumes secs				
			B		Cuire des champignons blancs				
				B	Rissoler des pommes de terre				
			B		Frïre du persil				
			B		Frïre des pommes de terre				
			B		Frïre des légumes panés				
			B		Frïre des beignets				
Viandes – Volailles									
				C	Braiser				
				C	Cuire en ragoût à blanc				
				C	Cuire en ragoût à brun				
				B	Cuire à la vapeur de la viande				
			A		Pocher départ à froid				
			A		Pocher départ à chaud				
				C	Poêler				
			B		Rôtir				
				C	Sauter avec déglçage				
			A		Blanchir de la viande				
			B		Sauter des viandes panées				
			B		Griller viandes blanches et charcuteries				
				B	Griller des volailles				
				C	Griller des viandes rouges				
				C	Griller des abats (selon réglementation)				
				C	Frïre de la viande panée				
Cuissons particulières									
			B		A la grecque				
			A		Au bain marie				
				C	Clarifier une gelée				
				C	Glacer à la salamandre				

ETABLISSEMENT DE FORMATION					ENTREPRISE				
Vue sans réalisation	Réalisé avec aide	Réaliser sans aide	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année	TECHNIQUES PROFESSIONNELLES	Vue sans réalisation	Réalisé avec aide	Réaliser sans aide	OBSERVATIONS
Mise en place des cuissons									
			A		Mettre en place le poste du grilladin				
			A		Mettre en place le poste du friturier				
Les produits Alimentaires Intermédiaires (P.A.I.)									
			A		Utiliser des produits semi-élaborés				
Techniques gestuelles de pâtisserie									
			A		Beurrer des moules				
			A		Cirer des plaques				
			A		Préparer des appareils à flan salés et sucrés				
			B		Chemiser				
			A		Cuire au bain marie				
			B		Incorporer des blancs en neige				
			A		Fleurer et tamiser				
				C	Glacer au sucre glace				
			A		Lustrer – abricoter				
				C	Fourrer et masquer un biscuit				
			B		Monter des blancs en neige				
			A		Préparer moules et plaques, cirer				
				C	Réaliser et utiliser un cornet				
				C	Chemiser un cercle				
				C	Monter un entremets en cercle				
			A		Utiliser la poche à douille				
			B		Utiliser du nappage				
Les Pâtes (réaliser, détailler et cuire)									
				C	Petits fours secs				
			B		Pâte à choux				
			A		Pâte à crêpes				
			A		Pâte à frire				
			B		Pâte à génoise				
			B		Pâte à nouilles				
			B		Pâte brisée				
			B		Pâte feuilletée				
				C	Pâte levée fermentée				
					Pâte poussée				
			B		Cuire à blanc des fonds de tartes				
Les Crèmes									
			A		Crème anglaise				
				C	Crème au beurre				
			B		Crème d'amande				
			B		Crème fouettée				
					Crème ganache				
			A		Crème pâtissière				
				C	Crèmes dérivées de la pâtissière				

ETABLISSEMENT DE FORMATION						ENTREPRISE					
Vue sans réalisation	Réalisé avec aide	Réaliser sans aide	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année	TECHNIQUES PROFESSIONNELLES	Vue sans réalisation	Réalisé avec aide	Réaliser sans aide	OBSERVATIONS		
Divers											
				C	Appareil à bavarois à la crème						
				C	Appareil à bavarois aux fruits						
				C	Appareil à omelettes soufflées						
			A		Appareil à pot de crème						
			A		Compote de pommes						
			A		Confection d'un sirop						
			A		Coulis de fruits						
			B		Cuire du riz pour entremets						
				C	Cuire du sucre (avec thermomètre)						
				C	Cuire du caramel						
				C	Glace						
				C	Meringue italienne						
				C	Meringue ordinaire						
				C	Meringue suisse						
			A		Peser, mesurer, déterminer des équivalences						
			A		Pochage des fruits						
				C	Préparation, utilisation du fondant						
			A		Sauce chocolat						
				C	Sorbet						
Finition et présentation des plats											
			B		Doser et vérifier les assaisonnements des préparations						
			A		Présenter et décorer selon les usages						
			A		Répondre aux annonces et envoyer les plats						
Utilisation et entretien du matériel											
			A		Nettoyer le matériel courant et la batterie						
			A		Nettoyer, mettre en place le poste de travail, cuisson						
			B		Respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)						
			B		Utiliser, nettoyer : mélangeur, mixer, hachoir						
Gestion											
			B		S'informer du prix d'achat des denrées						
			B		S'informer du coût matière de quelques préparations						
			B		Contrôler quantitativement, qualitativement les marchandises						

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Thèmes abordés en relation avec le domaine professionnel

MATIERES	SECONDE	TERMINALE
FRANCAIS HISTOIRE GÉOGRAPHIE		
MATHS		
E.C.J.S		
LANGUE VIVANTE		
ÉDUCATION ARTISTIQUE		
SCIENCES APPLIQUÉES		
CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE		
E.P.S		
V.S.P.		
P.P.C.P.		

**PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
(P.F.E)**

**C.A.P. CUISINE
1ère année de formation**

PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

Suivi en Entreprise - 1^{ère} Période

Dates: du _____ au _____	ADRESSE DE L'ENTREPRISE : _____	
	TELEPHONE : _____	
NOM DU TUTEUR: _____		
	Date	M. ou Mme
1 ^{ère} Visite		M _____ Professeur de *
2 ^{ème} Visite		M _____ Professeur de *

Suivi en Entreprise - 2^{ème} Période

Dates: du _____ au _____	ADRESSE DE L'ENTREPRISE : _____	
	TELEPHONE : _____	
NOM DU TUTEUR: _____		
	Date	M. ou Mme
1 ^{ère} Visite		M _____ Professeur de *
2 ^{ème} Visite (évaluation)		M _____ Professeur d'enseignement Professionnel (Service ou Cuisine)

* Tout professeur de l'équipe pédagogique

Présenter la carte d'identité de l'entreprise qui vous accueille
Première année C.A.P. Cuisine
Première période de stage

NOM : _____

DATE DE CRÉATION : _____

NOMBRE DE SALARIÉS : _____

CLIENTÈLE (Tourisme, Groupes, Affaires, Collectivités, Passage, etc...): _____

SPÉCIALITÉS : _____

TICKET MOYEN: _____

PARTICULARITES : _____

SIEGE SOCIAL OU IMPLANTATION : _____

QUESTIONS	NOM et FONCTION DU RESPONSABLE	SERVICE CONCERNE
Qui dirige ?		
Qui embauche ?		
Qui est le responsable de la gestion ?		
Qui dirige le service dans lequel vous travaillez ?		
Qui contrôle la qualité ?		
Qui assure la sécurité ?		
Qui intervient et répare ?		

PHOTO - PUB - LOGO DE L'ENTREPRISE A COLLER OU A AGRAFER

Présenter la carte d'identité de l'entreprise qui vous accueille
Première année C.A.P. Cuisine
Seconde période de stage

NOM : _____

DATE DE CRÉATION : _____

NOMBRE DE SALARIÉS : _____

CLIENTÈLE (Tourisme, Groupes, Affaires, Collectivités, Passage, etc...): _____

SPÉCIALITÉS : _____

TICKET MOYEN: _____

PARTICULARITES : _____

SIEGE SOCIAL OU IMPLANTATION : _____

QUESTIONS	NOM et FONCTION DU RESPONSABLE	SERVICE CONCERNE
Qui dirige ?		
Qui embauche ?		
Qui est le responsable de la gestion ?		
Qui dirige le service dans lequel vous travaillez ?		
Qui contrôle la qualité ?		
Qui assure la sécurité ?		
Qui intervient et répare ?		

PHOTO - PUB - LOGO DE L'ENTREPRISE A COLLER OU A AGRAFER

OBJECTIFS interdisciplinaires d'observations simples exploitées par l'équipe au retour de PFE, présentées sous forme de dossier
Première année C.A.P. Cuisine
Première période de stage

Français Histoire Géographie	
Mathématiques	
Langue vivante	
Connaissance de l'entreprise	
Education artistique	
Sciences appliquées	
VSP	
E.C.J.S.	
E.P.S.	
PPCP	

Ce travail a pour objectif d'inciter l'élève à connaître le fonctionnement général de l'entreprise.

Exemples: Cartes, différents bons, documents commerciaux, organigramme du personnel, implantation des locaux, HACCP...

OBJECTIFS interdisciplinaires d'observations simples exploitées par
l'équipe au retour de PFE, présentées sous forme de dossier
Première année C.A.P. Cuisine
Seconde période de stage

Français Histoire Géographie	
Mathématiques	
Langue vivante	
Connaissance de l'entreprise	
Education artistique	
Sciences appliquées	
VSP	
E.C.J.S.	
E.P.S.	
PPCP	

Ce travail a pour objectif d'inciter l'élève à connaître le fonctionnement général de l'entreprise.

Exemples: Cartes, différents bons, documents commerciaux, organigramme du personnel, implantation des locaux, HACCP...

POSTES OCCUPÉS

Pendant la durée de vos périodes de formation en entreprise, lister les différentes fonctions que vous avez occupées.

Pour chacune de ces fonctions, donnez dans les grandes lignes, les tâches que vous avez réalisées.

Fonctions occupées	Tâches réalisées
Première entreprise :	
Seconde entreprise :	

BILAN DE MA PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

Première année C.A.P. Cuisine

Première période de stage

Cochez les cases correspondantes

1. Avez-vous eu l'impression d'avoir réussi votre stage dans l'entreprise ?

1. pas du tout 2. assez bien 3. un peu 4. correctement

2. L'accueil a-t-il été :

1. froid 2. indifférent 3. cordial

3. Les travaux qui vous ont été confiés avaient pour but :

Cochez le tableau ci-contre	Pas du tout	Un peu	Beaucoup	Exclusivement
de vous faire passer le temps				
de vous utiliser pleinement				
de vous apprendre quelque chose				
de vous mettre face à des difficultés				

4. A la fin du stage. Votre motivation pour la profession est :

1. moins importante 2. inchangée 3. plus importante

5. Votre séjour :

Votre hébergement	La nourriture	Le travail
Confort	Qualité des repas servis	Conditions de travail
		Respect des horaires
		Relations avec le responsable de l'entreprise et mon tuteur

6. Observations personnelles sur l'ensemble de la période en entreprise.

DATE :

BILAN DE MA PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

Première année C.A.P. Cuisine

Seconde période de stage

Cochez les cases correspondantes

1. Avez-vous eu l'impression d'avoir réussi votre stage dans l'entreprise ?

1. pas du tout 2. assez bien 3. un peu 4. correctement

2. L'accueil a-t-il été :

1. froid 2. indifférent 3. cordial

3. Les travaux qui vous ont été confiés avaient pour but :

Cochez le tableau ci-contre	Pas du tout	Un peu	Beaucoup	Exclusivement
de vous faire passer le temps				
de vous utiliser pleinement				
de vous apprendre quelque chose				
de vous mettre face à des difficultés				

4. A la fin du stage. Votre motivation pour la profession est :

1. moins importante 2. inchangée 3. plus importante

5. Votre séjour :

Votre hébergement	La nourriture	Le travail
Confort	Qualité des repas servis	Conditions de travail
		Respect des horaires
		Relations avec le responsable de l'entreprise et mon tuteur

6. Observations personnelles sur l'ensemble de la période en entreprise :

DATE :

**PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
(P.F.E)**

**C.A.P. CUISINE
2ème année de formation**

PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

Seconde année C.A.P. Cuisine

Suivi en Entreprise - 1^{ère} Période

Dates: du _____ au _____	ADRESSE DE L'ENTREPRISE : _____ _____ TELEPHONE : _____ NOM DU TUTEUR: _____
--------------------------	---

	Date	M. ou Mme
1 ^{ère} Visite		M _____ Professeur de *
2 ^{ème} Visite		M _____ Professeur de *

Suivi en Entreprise - 2^{ème} Période

Dates: du _____ au _____	ADRESSE DE L'ENTREPRISE : _____ _____ TELEPHONE : _____ NOM DU TUTEUR: _____
--------------------------	---

	Date	M. ou Mme
1 ^{ère} Visite		M _____ Professeur de *
2 ^{ème} Visite (évaluation)		M _____ Professeur d'enseignement Professionnel (Service ou Cuisine)

* Tout professeur de l'équipe pédagogique

Présenter la carte d'identité de l'entreprise qui vous accueille
Seconde année C.A.P. Cuisine
Première période de stage

NOM : _____

DATE DE CRÉATION : _____

NOMBRE DE SALARIÉS : _____

CLIENTÈLE (Tourisme, Groupes, Affaires, Collectivités, Passage, etc...) : _____

SPÉCIALITÉS : _____

TICKET MOYEN: _____

PARTICULARITES : _____

SIEGE SOCIAL OU IMPLANTATION : _____

QUESTIONS	NOM et FONCTION DU RESPONSABLE	SERVICE CONCERNE
Qui dirige ?		
Qui embauche ?		
Qui est le responsable de la gestion ?		
Qui dirige le service dans lequel vous travaillez ?		
Qui contrôle la qualité ?		
Qui assure la sécurité ?		
Qui intervient et répare ?		

PHOTO - PUB - LOGO DE L'ENTREPRISE A COLLER OU A AGRAFER

Présenter la carte d'identité de l'entreprise qui vous accueille
Seconde année C.A.P. Cuisine
Seconde période de stage

NOM : _____

DATE DE CRÉATION : _____

NOMBRE DE SALARIÉS : _____

CLIENTÈLE (Tourisme, Groupes, Affaires, Collectivités, Passage, etc...): _____

SPÉCIALITÉS : _____

TICKET MOYEN: _____

PARTICULARITES : _____

SIEGE SOCIAL OU IMPLANTATION : _____

QUESTIONS	NOM et FONCTION DU RESPONSABLE	SERVICE CONCERNE
Qui dirige ?		
Qui embauche ?		
Qui est le responsable de la gestion ?		
Qui dirige le service dans lequel vous travaillez ?		
Qui contrôle la qualité ?		
Qui assure la sécurité ?		
Qui intervient et répare ?		

PHOTO - PUB - LOGO DE L'ENTREPRISE A COLLER OU A AGRAFER

OBJECTIFS interdisciplinaires d'observations simples exploitées par
l'équipe au retour de PFE, présentées sous forme de dossier
Seconde année C.A.P. Cuisine
Première période de stage

Français Histoire Géographie	
Mathématiques	
Langue vivante	
Connaissance de l'entreprise	
Education artistique	
Sciences appliquées	
VSP	
E.C.J.S.	
E.P.S.	
PPCP	

Ce travail a pour objectif d'inciter l'élève à connaître le fonctionnement général de l'entreprise.

Exemples: Cartes, différents bons, documents commerciaux, organigramme du personnel, implantation des locaux, HACCP...

OBJECTIFS interdisciplinaires d'observations simples exploitées par l'équipe au retour de PFE, présentées sous forme de dossier
Seconde année C.A.P. Cuisine
Seconde période de stage

Français Histoire Géographie	
Mathématiques	
Langue vivante	
Connaissance de l'entreprise	
Education artistique	
Sciences appliquées	
VSP	
E.C.J.S.	
E.P.S.	
PPCP	

Ce travail a pour objectif d'inciter l'élève à connaître le fonctionnement général de l'entreprise.

Exemples: Cartes, différents bons, documents commerciaux, organigramme du personnel, implantation des locaux, HACCP...

POSTES OCCUPÉS DANS L'ENTREPRISE

Seconde année C.A.P. Cuisine

Pendant la durée de vos périodes de formation en entreprise, lister les différentes fonctions que vous avez occupées.

Pour chacune de ces fonctions, donnez dans les grandes lignes, les tâches que vous avez réalisées.

Fonctions occupées	Tâches réalisées
Première entreprise :	
Seconde entreprise :	

BILAN DE MA PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

Seconde année C.A.P. Cuisine

Première période de stage

Cochez les cases correspondantes

1. Avez-vous eu l'impression d'avoir réussi votre stage dans l'entreprise ?

1. pas du tout 2. assez bien 3. un peu 4. correctement

2. L'accueil a-t-il été :

1. froid 2. indifférent 3. cordial

3. Les travaux qui vous ont été confiés avaient pour but :

Cochez le tableau ci-contre	Pas du tout	Un peu	Beaucoup	Exclusivement
de vous faire passer le temps				
de vous utiliser pleinement				
de vous apprendre quelque chose				
de vous mettre face à des difficultés				

4. A la fin du stage. Votre motivation pour la profession est :

1. moins importante 2. inchangée 3. plus importante

5. Votre séjour :

Votre hébergement	La nourriture	Le travail
Confort	Qualité des repas servis	Conditions de travail
		Respect des horaires
		Relations avec le responsable de l'entreprise et mon tuteur

6. Observations personnelles sur l'ensemble de la période en entreprise :

DATE :

BILAN DE MA PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

Seconde année C.A.P. Cuisine

Seconde période de stage

Cochez les cases correspondantes

1. Avez vous eu l'impression d'avoir réussi votre stage dans l'entreprise ?

1. pas du tout 2. assez bien 3. un peu 4. correctement

2. L'accueil a-t-il été :

1. froid 2. indifférent 3. cordial

3. Les travaux qui vous ont été confiés avaient pour but :

Cochez le tableau ci-contre	Pas du tout	Un peu	Beaucoup	Exclusivement
de vous faire passer le temps				
de vous utiliser pleinement				
de vous apprendre quelque chose				
de vous mettre face à des difficultés				

4. A la fin du stage. Votre motivation pour la profession est :

1. moins importante 2. inchangée 3. plus importante

5. Votre séjour :

Votre hébergement	La nourriture	Le travail
Confort	Qualité des repas servis	Conditions de travail
		Respect des horaires
		Relations avec le responsable de l'entreprise et mon tuteur

6. Observations personnelles sur l'ensemble de la période en entreprise :

DATE :

POUR INFORMATION

Organisation des différentes évaluations

Lieu	Épreuves	Dates	Comment ?	Coef	
Établissement de formation	EP1	Au cours du 3ème trimestre de la 2ème année de formation	<p>Approvisionnement et Organisation :</p> <p>A) Compléter 2 fiches techniques de fabrication pour 8 pers : (10 pts) Éléments principaux, grammage, proportions, etc...</p> <p>B) Compléter une fiche d'organisation de travail : (10 pts) Organisation chronologique relative à la réalisation des 2 plats correspondants aux 2 fiches précédentes.</p>	2	
	EP2	(S1) Situation 1	Fin du premier trimestre de la 2ème année de formation	<p>Production culinaire :</p> <p>L'évaluation porte sur l'assemblage des techniques A et B du référentiel. Cette évaluation ne doit pas prendre en considération la phase de distribution culinaire (présentation et dégustation)</p>	2
		(S2) Situation 2	Au cours du 3ème trimestre de la 2ème année de formation	<p>Production culinaire et appréciation des préparations:</p> <p>L'évaluation porte sur l'assemblage des techniques A, B et C du référentiel. La présentation et la dégustation sont prises en considération.</p>	6
Entreprise	EP2	Évaluation formative 1 (savoir être)	1er semestre 1ère année de formation	Elle doit permettre au candidat de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur (positionnement)	/
		Évaluation certificative 1 (savoir faire)	Fin 1ère année de formation	Elle donne lieu à une évaluation chiffrée des techniques A et B du référentiel mises en place en entreprise	1
		Évaluation formative 2 (savoir être et savoir faire)	1er semestre 2ème année de formation	Elle doit permettre au candidat de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur (positionnement)	/
		Évaluation certificative 2 (savoir être et savoir faire)	Fin 2ème année de formation	Elle donne lieu à une évaluation chiffrée des techniques A , B et C du référentiel mises en place en entreprise	3

IMPORTANT

Rappel du règlement de l'examen

Dans le cas où un candidat n'a pas effectué l'intégralité de la période de formation en entreprise prévue par le référentiel du diplôme : **14 à 16 semaines**

Si cette impossibilité majeure n'est pas reconnue par Monsieur le Recteur de l'Académie, **l'épreuve EP2 ne peut être validée** et, donc, ne donnera pas lieu à la délivrance du diplôme.

Techniques de Production Culinaire

PREPARATIONS PRELIMINAIRES (suite)**GROUPE C**

DECOUPER A CRU LAPINS
DECOUPER A CRU VOLAILLES (4 PORTIONS)
DECOUPER A CRU VOLAILLES (8 PORTIONS)
DECOUPER UN HOMARD EN DEUX
DECOUPER UNE VOLAILLE EN CRAPAUDINE
DECOUPER UNE VOLAILLE POUR GRILLER
DESARETER OU DESOSSER UNE SOLE POUR FARCIR
DESARETER UN POISSON (PLAT ou ROND)
DESARETER UNE BARBUE POUR FARCIR
DESOSSER UN RABLE DE LAPIN
DESOSSER UNE CAILLE
DESOSSER UNE SELLE D'AGNEAU
HABILLER UN CARRE D'AGNEAU, VEAU, PORC
LEVER DES FILETS DE POISSON (SOLE)
LEVER DES FILETS DE POISSON (TURBOT, BARBUE)
MOULER DES ASPICS, HACHER DE LA GELEE
OUVRIR ET NETTOYER DES COQUILLES SAINT JACQUES
PARER ET DETAILLER UN FILET ET UN CONTRE FILET
PREPARER DES ABATS DE BOUCHERIE (SELON REGLEMENTATION)
REALISER DES PAUPIETTETS
TAILLER UNE ESCALOPE (NOIX DE VEAU)
TOURNER DES TETES DE CHAMPIGNONS
TOURNER, ESCALOPE DES FONDS D'ARTICHAUTS
TRONCONNER UN HOMARD

CAP

1ère A	2ème A

BEP

1ère A	2ème A

BAC

1ère A	2ème A

CUISSONS**GROUPE A**

BLANCHIR DES COUENNES, DE LA POITRINE DE PORC
BLANCHIR DES LEGUMES
CUIRE DANS UN LIQUIDE
CUIRE DES LEGUMES A L'ANGLAISE
CUIRE DES ŒUFS A LA COQUE, MOLLETS, DURS
CUIRE DES POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE
CUIRE DES POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS
METTRE EN PLACE LE POSTE DE TRAVAIL A LA FRITURE
METTRE EN PLACE LE POSTE DE TRAVAIL A LA GRILLADE
POCHER DES ŒUFS
POCHER DES POISSONS AU BLEU
POCHER DES POISSONS DANS UN COURT BOUILLON AU LAIT
POCHER DES POISSONS DANS UN COURT BOUILLON SIMPLE
POCHER DES POISSONS DANS UN COURT BOUILLON, UNE NAGE
POCHER VIANDES ET VOLAILLES DEPART A CHAUD
POCHER VIANDES ET VOLAILLES DEPART A FROID

CAP

1ère A	2ème A

BEP

1ère A	2ème A

BAC

1ère A	2ème A

CUISSONS (suite)

GROUPE B

CUIRE A LA GRECQUE
CUIRE A LA VAPEUR DES LEGUMES
CUIRE A LA VAPEUR DES POISSONS, VIANDES
CUIRE DE LA SEMOULE AU LAIT
CUIRE DES CHAMPIGNONS A BLANC
CUIRE DES LEGUMES DANS UN BLANC
CUIRE DES LEGUMES SECS
CUIRE DES ŒUFS BROUILLES
CUIRE DES PATES ET DU RIZ A GRAND MOUILLEMENT
CUIRE DU RIZ A COURT MOUILLEMENT
ETUVER DES LEGUMES, TOMATES CONCASSEES
FRIRE DES ALIMENTS FARINES
FRIRE DES POMMES DE TERRE
GLACER DES LEGUMES A BLANC ET A BRUN
GRILLER DES CHARCUTERIES
GRILLER DES LEGUMES
GRILLER DES VIANDES BLANCHES
GRILLER DES VOLAILLES
POCHER DE LA PATE A CHOUX
POCHER DES QUENELLES
RISSOLER DES POMMES DE TERRE
ROTIR DES VIANDES ROUGES, BLANCHES ET VOLAILLES
SAUTER DES CROUTONS
SAUTER DES POISSONS ET VIANDES PANES
SAUTER DES POISSONS MEUNIERE
SAUTER DES POMMES DE TERRE, DES CHAMPIGNONS

CAP

1ère A	2ème A

BEP

1ère A	2ème A

BAC

1ère A	2ème A

GROUPE C

BRAISER A BLANC DES ABATS
BRAISER A BRUN DES VIANDES
BRAISER A COURT MOUILLEMENT DES POISSONS
BRAISER DES LEGUMES
CLARIFIER UNE MARMITE ET UNE GELEE
CUIRE DES OMELETTES PLATES ET ROULEES
CUIRE EN RAGOUT, A BLANC ET A BRUN
FRIRE DES ALIMENTS PANES, ENROBES DE PATE A FRIRE
FRIRE DES ŒUFS, DU PERSIL
GLACER A LA SALAMANDRE
GRILLER DES ABATS (SELON REGLEMENTATION)
GRILLER DES DARNES ET DES TRONCONS
GRILLER DES POISSONS PLATS ET RONDS
GRILLER DES VIANDES ROUGES
POELER DES VIANDES ET DES VOLAILLES
SAUTER AVEC DEGLACAGE (TOURNEDOS, NOISETTES)
SAUTER AVEC DEGLACAGE (VOLAILLES)
SAUTER DES ŒUFS

CAP

1ère A	2ème A

BEP

1ère A	2ème A

BAC

1ère A	2ème A

APPAREILS FONDS SAUCES

GROUPE A

	CAP		BEP		BAC	
	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A
REALISER DES BEURRES COMPOSES CRUS						
REALISER DES BEURRES COMPOSES CUITS						
REALISER DES MARINADES CRUES						
REALISER DES MARINADES CUITES						
REALISER DES MARINADES INSTANTANEEES						
REALISER DES PUREES DE LEGUMES						
REALISER DES SAUCES EMULSIONNEES FROIDES INSTABLES						
REALISER DES SAUCES EMULSIONNEES FROIDES STABLES						
REALISER LES DERIVES DE LA SAUCE BECHAMEL						
REALISER LES DERIVES DE LA SAUCE TOMATE						
REALISER UNE SAUCE BECHAMEL						
REALISER UNE SAUCE TOMATE						
UTILISER DES PRODUITS SEMI ELABORES						

GROUPE B

LIAISON A LA FARINE, AU ROUX, AU BEURRE MANIE						
LIAISON A LA FECULE, A LA MAIZENA						
LIAISON PAR REDUCTION						
LIAISON PUREE DE FRUITS, DE LEGUMES						
REALISER DES GLACES DE POISSON, DE VEAU, DE VOLAILLE						
REALISER DES VELOUTES DE VEAU, VOLAILLE ET POISSON						
REALISER UN FOND BLANC DE VEAU, VOLAILLE, MARMITE						
REALISER UN FOND BRUN DE VEAU, DE VOLAILLE, DE GIBIER						
REALISER UN FOND DE VEAU LIE, UNE DEMI GLACE						
REALISER UN FUMET DE POISSON						
REALISER UN FUMET DE POISSON AU VIN ROUGE						

GROUPE C

LIER A BASE DE JAUNES D'ŒUFS						
LIER A BASE DE MATIERE GRASSE (BEURRE, CREME)						
LIER A BASE DE SANG, DE CORAIL						
REALISER DES DERIVES DE SAUCES BRUNES						
REALISER DES DUXELLES (MAIGRE, A FARCIR)						
REALISER DES FARCES (A GRATIN)						
REALISER DES FARCES (TERRINES)						
REALISER DES FARCES MOUSSELINE						
REALISER DES PETITES SAUCES BRUNES						
REALISER DES SAUCES BRUNES AUX FRUITS						
REALISER DES SAUCES VIN BLANC, SIMPLE ET A GLACER						
REALISER LA SAUCE AMERICAINE						
REALISER LES SAUCES EMULSIONNEES CHAUDES						
REALISER UN BEURRE BLANC						
REALISER UNE SAUCE AU VIN ROUGE						
REALISER UNE SAUCE POIVRADE						

PÂTISSERIES	CAP		BEP		BAC	
GROUPE A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A
BEURRER DES MOULES, CIRER DES PLAQUES						
CUIRE AU BAIN MARIE DES CREMES, DES PUDDINGS						
POCHER DES FRUITS						
PREPARER DES APPAREILS A FLANS SALES ET SUCRES						
PREPARER ET PESER DES SIROPS						
REALISER DES SAUCES AUX FRUITS						
REALISER LA CREME ANGLAISE, LA CREME PATISSIERE						
REALISER LA PATE A CREPES ET SAUTER						
REALISER LA PATE A FRIRE, ENROBER, FRIRE, GLACER						
REALISER UNE SAUCE CHOCOLAT						
TAMISER ET FLEURER						
UTILISER DES PRODUITS SEMI ELABORES						
UTILISER LA POCHE A DOUILLES						
GROUPE B						
CUIRE A BLANC DES FONDS DE TARTES						
CUIRE DU RIZ POUR ENTREMETS						
INCORPORER DES BLANCS EN NEIGE						
MONTER DES BLANCS EN NEIGE						
REALISER DE LA CREME D'AMANDES						
REALISER DE LA PATE A NOUILLES						
REALISER DES BAVAROIS AUX ŒUFS, AUX FRUITS						
REALISER GLACE AUX ŒUFS, CREME GLACEE, SORBETS						
REALISER LA CREME FOUETTEE, LA CREME CHANTILLY						
REALISER LA PATE A CHOUX, COUCHER, CUIRE, GARNIR						
REALISER LA PATE A GENOISE, CUIRE						
REALISER LA PATE BRISEE, FONCER, PINCER, CUIRE						
REALISER LA PATE FEUILLETEE, DETAILLER, CUIRE						
UTILISER DU NAPPAGE						
GROUPE C						
CHEMISER UN CERCLE A ENTREMET						
CUIRE DU CARMEL						
CUIRE DU SUCRE (AVEC THERMOMETRE)						
FAIRE ET UTILISER UN DECOR AVEC UN CORNET						
FOURRER ET MASQUER UN BISCUIT						
GLACER AU FONDANT						
GLACER AU SUCRE GLACE						
MONTER UN ENTREMET EN CERCLE						
REALISER UNE NOUGATINE						
REALISER DES CREMES DERIVEES DE LA PATISSIERE						
REALISER DES MERINGUES						
REALISER DES PETITS FOURRS SECS						
REALISER UN APPAREIL A SOUFFLE						
REALISER UNE CREME AU BEURRE						
REALISER UNE CREME GANACHE						
REALISER UNE PATE LEVEE, FACONNER, CUIRE						
REALISER UNE PATE POUSSEE, CUIRE						