

suivi des techniques à mettre en œuvre lors des formations C.A.P. / B.E.P.

restauration

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
PRÉPARATION DES DENRÉES							
brider							
canneler							
ciseler							
clarifier des œufs							
découper à cru (volailles)							
détailler des lardons							
détailler en darne et en tronçon							
ébarber et ouvrir des moules							
émincer							
escaloper							
façonner à la cuillère							
gratter, laver des moules							
habillage des poissons plats et ronds							
habiller des carrés							
habiller et brider des volailles (rôtir)							
hacher, concasser du persil							
historier des agrumes							
laver, éplucher différents légumes, fruits							
lever (pommes noisettes, parisiennes)							
lever des filets de poissons plats et ronds							
lever des segments d'agrumes							
limoner							
monder et concasser une tomate							
paner à l'anglaise							
peler à vif							
préparer de la mie de pain (chapelure)							
préparer des abattis							

signature du Maître
d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
PRÉPARATION DES DENRÉES							
préparer des abattis							
râper et tamiser							
tailler des croûtons, canapés							
tailler en bâtonnets							
tailler en cubes							
tailler en julienne							
tailler en paysanne							
tourner forme ovale							
tourner et escaloper des artichauts							
utiliser la mandoline							
plier, découper et graisser du papier							
préparer un bouquet garni							
clouter un oignon							
trier du cresson							
brûler des demi oignons							
passer au chinois ou à l'étamine							
refroidir règlementairement une préparation							
plaquer des poissons							
dépouiller une queue de lotte							
décortiquer des crevettes							
ficeler de la viande							
détailler une escalope de poisson							
préparer un gigot							
tourner des têtes de champignons							
découper une volaille en crapaudine							
découper à cru un lapin							
parer et détailler un filet et un contrefilet							
une purée de légumes							
une marinade instantanée							
beurres composés cuits							
beurres composés crus							
demi-glace							
fond blanc (veau, volaille, marmite)							
fond brun (veau, volaille, gibier)							
fondue de tomates							
fumet de poisson							
gelées							
glaces							
marinades crues							

signature du Maître
d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
LES SAUCES							
beurre fondu, beurre blanc							
émulsion chaude							
émulsion froide instable							
émulsion froide stable							
fond de veau lié							
sauce crustacés (américaine)							
sauce tomate							
sauce vin blanc							
saucés blanches et veloutés							
saucés brunes et dérivés							
sauce béchamel							
LES FARCES							
duxelles							
farce à gratin							
LES LIAISONS							
à base de farine							
à base de féculé, de maïzena							
à base de purée de fruits et de légumes							
par réduction							
à base de crème							
au beurre							
au beurre manié							
aux œufs							
à base de roux							
LES POTAGES							
clairs							
liés (crèmes, veloutés)							
passés (légumes frais et secs)							
soupes							
taillés							
LES CUISSONS DES ŒUFS							
œufs au plat (sautés)							
œufs brouillés							
œufs cocotte							
œufs durs							
œufs frits							
œufs mollets							

signature du Maître
d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
LES CUISSONS DES ŒUFS							
œufs à la coque							
omelettes plates							
omelettes roulées							
LES CUISSONS DES POISSONS							
dans un court bouillon simple							
dans un court bouillon au lait							
sauter des poissons panés							
cuire à la vapeur des poissons							
frïre							
grïller (poissons plats)							
grïller (poissons ronds)							
pocher dans une nage							
sauter meunière							
grïller des darnes et des tronçons							
frïre du poisson pané							
frïre des beignets							
cuire à court mouillement							
LES COQUILLAGES							
moules farcies							
moules marinières							
LES PÂTES, FARINAGES ET CÉRÉALES							
cuire à grand mouillement (pâtes, riz)							
cuire du riz à court mouillement							
cuire du riz au lait (gnocchi, romaine, riz condensé)							
sauter des croûtons							
pocher des pâtes à chou							
LES CUISSONS DES LÉGUMES ET FRUITS FRAIS							
à la vapeur							
blanchir							
braiser à brun							
braiser à blanc							
à l'anglaise							
étuver							
frïre (aliment enrobé)							
frïre (aliment seul)							
glacer							
grïller							
sauter							

signature du Maître
d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
LES CUISSONS DES LÉGUMES ET FRUITS FRAIS							
cuire des pommes de terre en robe des champs							
cuire dans un blanc							
cuire des légumes secs							
cuire des champignons blancs							
rissoler des pommes de terre							
frïre du persil							
frïre des légumes panés							
frïre des beignets							
LES CUISSONS DES VIANDES ET VOLAILLES							
braiser							
en ragoût à blanc							
grïller les viandes blanches et charcuteries							
pocher en départ à froid							
poêler							
rôtir							
sauter avec déglaçage							
cuire en ragoût à brun							
blanchir de la viande							
sauter des viandes panées							
cuire à la vapeur de la viande							
pocher départ à chaud							
grïller des volailles							
grïller des viandes rouges							
frïre de la viande panée							
LES CUISSONS PARTICULIÈRES							
à la grecque							
au bain-marie							
clarifier une gelée							
glacer à la salamandre							
MISE EN PLACE DES CUISSONS							
mise en place du poste grillardin							
mise en place du poste de friturier							
LES PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES							
utiliser des produits semi-élaborés							
TECHNIQUES GESTUELLES DE PÂTISSERIE							
beurrer des moules							
préparer des appareils à flan salé							
préparer des appareils à flan sucré							

signature du Maître
d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
TECHNIQUES GESTUELLES DE PÂTISSERIE							
chemiser							
cuire au bain-marie							
incorporer des blancs en neige							
fleurer et tamiser							
glacer au sucre glace							
lustrer, abricoter							
fourrer et masquer un biscuit							
monter des blancs en neige							
préparer des moules, des plaques							
réaliser et utiliser un cornet							
chemiser un cercle							
monter un entremet en cercle							
utiliser la poche à douille							
LES PÂTES : RÉALISER, DÉTAILLER, CUIRE							
petits fours secs							
pâte à choux							
pâte à crêpes							
pâte à génoise							
pâte à nouille							
pâte brisée							
pâte feuilletée							
pâte levée fermentée							
cuisson à blanc							
LES CRÈMES							
crème anglaise							
crème au beurre							
crème d'amandes							
crème fouettée							
crème pâtissière							
DIVERS							
appareil à bavarois à la crème							
appareil à bavarois aux fruits							
appareil à omelettes soufflées							
appareil à pot de crème							
compote de pommes							
confection d'un sirop							
coulis de fruits, cuisson du sucre							
glace aux œufs							

signature du Maître
d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

production de services

B.E.P. Hôtellerie-Restauration - C.A.P. Restaurant

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
MISE EN PLACE AU RESTAURANT							
disposer le mobilier dans la salle selon les impératifs du service							
choisir le linge en fonction des tables							
trier, compter et organiser le change du sale ; réceptionner, contrôler et stocker le propre							
effectuer le nappage des tables							
réaliser la mise en place des tables en fonction des besoins (type, nombre de couverts, mets à servir)							
TENUE DES POSTES : APPROVISIONNEMENTS							
identifier les produits							
évaluer les quantités à commander : grammages, portionnages, volumes							
ranger les produits par nature, selon les règles d'hygiène et de sécurité							
ENTRETIEN							
respecter les directives générales et particulièrement les tableaux de service							
appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) pour l'entretien des locaux, mobilier, matériel							
appliquer les consignes de rangement des matériels							
s'assurer de la qualité des travaux réalisés et justifier de l'emploi des produits utilisés							
ENREGISTREMENT DES VENTES, FACTURATION, CAISSE, MAIN COURANTE MANUELLE ET INFORMATISÉE							
rédiger les bons de commande de la clientèle (commande, suite, retour...)							
suivre la fiche de poste « main courante », mettre en place le poste, effectuer les enregistrements							
présenter une note au client							
distinguer les différents modes de règlement et passer les écritures nécessaires							
contrôler les encaissements et établir le bordereau de recettes balances carrées							
effectuer les récapitulatifs, les balances carrées							

signature du Maître d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
SERVICE DES BOISSONS : APÉRITIFS ET DIGESTIFS							
choisir les verres adéquats et apprécier les doses servies							
effectuer le service au plateau au départ du bar							
doser et élaborer les cocktails classiques et simples à partir de fiches techniques							
VINS ET AUTRES BOISSONS							
respecter les consignes de stockage et de conservation (cave générale, cave du jour)							
choisir la verrerie adaptée en fonction de la boisson							
s'assurer de la concordance entre le produit commandé et le produit présenté au client							
conditionner chaque boisson afin de la servir à bonne température et de la mettre en valeur							
déboucher avec méthode une bouteille en fonction de sa présentation : droite, en seau, en panier							
effectuer avec soin le service des boissons en respectant la présence, le suivi et le débarrassage							
BOISSONS CHAUDES							
choisir le matériel approprié au service des boissons							
effectuer le service au plateau et bien disposer sur table matériel et ingrédients complémentaires							
débarasser les verres à vin au moment opportun							
ANALYSE SENSORIELLE							
découvrir et reconnaître les défauts des vins : goût de bouchon ou madérisation							
SERVICE DES METS : LES CIRCUITS							
respecter les circuits pendant le service							
MÉTHODES DE SERVICE							
identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service							
UTILISATION DU MATÉRIEL							
transporter en toute sécurité le matériel nécessaire et la « suite »							
renouveler les couverts sur la table durant le service							
débarasser avec méthode							
débarasser et préparer la table en vue du service du dessert							
UTILISATION DU GUÉRIDON							
positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir							
idem en fonction des préparations, finitions, flambages à y effectuer							
UTILISATION DE LA CONSOLE							
tenir efficacement et proprement sa console							

signature du Maître
d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
SERVICE							
effectuer un service efficace d'une table de 4 personnes							
synchroniser le service de deux tables (6 couverts maximum)							
PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES : HORS D'ŒUVRE ET CHARCUTERIE							
préparer une sauce émulsionnée instable, une sauce stable relevée et agrémentée							
assaisonner et remuer la salade							
trancher verticalement une terrine ou un pâté							
POISSONS ET COQUILLAGES							
découper et servir un poisson rond portion							
enlever peau et arêtes d'une darne de poisson							
préparer, fileter et servir un poisson plat portion							
fileter et servir un poisson rond présenté froid							
VOLAILLES							
découper une volaille sans carcasse							
découper une volaille pour 4 personnes (poulet ou pintadeau)							
découper un magret de canard							
VIANDES							
trancher verticalement une pièce de viande rôtie							
trancher verticalement une pièce avec côtes et entrecôtes							
couper et servir une entrecôte double et une côte de bœuf pour 2 personnes							
trancher un carré d'agneau							
réaliser un steak tartare							
FRUITS							
peler, découper et servir au client les principaux fruits frais (dont pamplemousse rafraîchi)							
réaliser une Coupe Florida							
préparation ananas / pamplemousse cocktail							
FINITIONS ET FLAMBAGES							
flamber une viande en terminant la sauce							
flamber des bananes et des pêches							
préparer des crêpes flambées							
PARTICULARITÉS DE SERVICE							
portionner au couteau (tarte, fromages,...)							
portionner à la cuillère (crème, glace,...)							
adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme							

signature du Maître d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

Compétences et savoir-faire	Indicateurs d'évaluation	j'ai vu faire		j'ai participé		j'ai fait tout seul	
		Ent.	CFA	Ent.	CFA	Ent.	CFA
PRÉPARATIONS COMMERCIALES À L'INFORMATION ET PRÉSENTATION DES BOISSONS, SUPPORTS DE VENTE							
utiliser les supports : différentes cartes							
identifier et utiliser les documents nécessaires à chaque type de vente							
RECHERCHER ET UTILISER DES PROPOSITIONS ARGUMENTÉES							
pour des apéritifs, cocktails simples et digestifs							
RECHERCHER ET PROPOSER DES ACCORDS METS / VINS							
sur un plat ou menu simple							
sur des menus complexes							
METS PROPOSÉS							
répondre dans un langage adapté aux questions du client sur la composition des plats, leur préparation							
guider le client dans son choix en tenant compte de ses souhaits et goûts pour mieux le satisfaire							
proposer un plat de façon imagée, alléchante, persuasive							
ACCUEIL DANS UNE AMBIANCE COMMUNICATIVE, PRISE DE CONTACT, RECHERCHE DE L'INFORMATION CLIENT, ATMOSPHÈRE D'ACCUEIL							
réaliser une composition florale pour une table individuelle							
réaliser une petite décoration florale de buffet							
assurer l'accueil, l'installation et le confort du client avec sourire, attention et disponibilité							
s'assurer de la prise en charge du vestiaire							
appliquer les règles de savoir-vivre et de préséance (amabilité, discrétion, politesse)							
observer avec discrétion le comportement du client et anticiper une demande							
CONTINUITÉ DANS LE PROFIL GÉNÉRAL DE COMMUNICATION JUSQU'AU DÉPART : TENUE ET ATTITUDE							
respecter une tenue professionnelle, une présentation et une hygiène corporelle irréprochables							
disposer en permanence de son matériel professionnel complet et en parfait état							
faire preuve de savoir-vivre, politesse, discrétion							
s'exprimer correctement et avec courtoisie							
rester efficace et maître de soi en toutes circonstances							
évoluer avec technique, élégance, aisance							
ÉTAT D'ESPRIT							
entretenir des relations courtoises avec le reste de l'équipe							
respecter les règles, consignes et tableaux de service							
avoir un comportement commercial afin de mieux vendre							

signature du Maître
d'Apprentissage

signature de l'apprenant

signature du formateur au C.F.A.

