



CAP CS 1A

BRASSERIE

EVALUATION ET CCF 2022-2023



<i>Progression annuelle 2022 - 2023</i>

Le planning peut évoluer

Table des matières

<i>Récapitulatif des compétences du CAP C&S en HCR-</i>	
<i>Pôle 1.....</i>	<i>1</i>
<i>Récapitulatif des compétences du CAP C&S en HCR-</i>	
<i>Pôle 2.....</i>	<i>2</i>
<i>SEMAINE 1.....</i>	<i>3</i>
<i>SEMAINE 2.....</i>	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>
<i>SEMAINE 3.....</i>	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>
<i>SEMAINE 4.....</i>	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>
<i>SEMAINE 5.....</i>	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>
<i>SEMAINE 6.....</i>	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>
<i>CCF BRASSERIE PRATIQUE épreuve EP2</i>	
<i>.....</i>	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>

Récapitulatif des compétences du CAP C&S en HCR- Pôle 1
 (Source Guide d'accompagnement pédagogique national)

Référentiel des activités professionnelles		Référentiel de certification			Règlement d'examen
POLE	ACTIVITES	COMPETENCES MODULES	SAVOIRS ASSOCIES SEQUENCES		EPREUVES
PÔLE 1 Organisation des prestations en HCR	1.Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage	1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises <i> dans le respect de la Règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.</i>	Thème 1	Les produits alimentaires et les boissons	EP1 Organisation des prestations en HCR Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une prestation
			Thème 2	Les autres produits	
			Thème 3	Les fournisseurs	
			Thème 4	Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels	
			Thème 5	Les stocks et les approvisionnements	
	2. Contribuer à l'organisation des prestations	2. Collecter les informations et ordonnancer ses activités <i> dans le respect des consignes et du temps imparti.</i>	Thème 6	L'approche économique	
			Thème 7	Les locaux, les équipements et matériels	
			Thème 8	La prévention des risques liés à l'activité	
			Thème 9	Les différents types de prestation	
			Thème 10	Les supports et les documents liés à la prestation	

Récapitulatif des compétences du CAP C&S en HCR- Pôle 2
 (Source Guide d'accompagnement pédagogique national)

Référentiel des activités professionnelles		Référentiel de certification			Règlement d'examen
POLE	ACTIVITES	COMPETENCES MODULES	SAVOIRS ASSOCIÉS		EPREUVES
PÔLE 2 Accueil, Commercialisation et services en HCR	3. Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation	3. Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations	Thème 11	Le client	EP2 Accueil, commercialisation en HCR Le candidat réalise les prestations d'hôtellerie, café-brasserie et restaurant demandées
			Thème 12	Les points-clés de la relation-client	
			Thème 13	La réservation	
			Thème 14	Les supports de vente	
			Thème 15	La prise de commande	
			Thème 16	Les étapes de la vente	
	4. Préparer les prestations	4. Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.	Thème 17	Les protocoles de nettoyage et d'entretien	
			Thème 18	La démarche de développement durable	
			Thème 19	Les mises en place	
			Thème 20	Le produit chambre	
			Thème 21	Les locaux annexes	
			Thème 22	Les techniques de préparation en café-brasserie et restaurant	
	5. Réaliser les prestations et en assurer le suivi	5. Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction clientèle	Thème 23	Les différentes prestations	
			Thème 24	Les techniques liées aux prestations en HCR	
			Thème 25	Les comportements professionnels	
			Thème 26	La facturation (hors hôtellerie)	
			Thème 24	L'approche sensorielle	
	6. Communiquer dans un contexte professionnel	6. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession	Thème 27	Le contexte professionnel	
			Thème 28	L'entreprise	
			Thème 29	Le parcours professionnel	

CAP CS HCR CFA Paul Augier	2022-2023
CUISINE Brasserie TRAVAUX PRATIQUE <u>Pré requis</u> : tenue complète (veste tablier pantalon Chaussures de sécurité) Pas de bijou (gourmette montre bague boucle d'oreille etc)	
Semaine 1 Groupe 1 ET Semaine 2 GROUPE 2 MARDI 2 h CM	
<i>Organisation des TP BRASSERIE</i> Présentation du planning, les épreuves, les dates Document et lien utile	
Semaine 3 Groupe 1 ET Semaine 4 GROUPE 2 MARDI 2 h CM	
<i>Salade de fruits</i> Taillage et dressage Produits frais et PAI	
Semaine 5 Groupe 1 ET Semaine 6 GROUPE 2 MARDI 2 h CM	
<i>Les Œufs</i> les différentes techniques de cuisson	
Semaine 7 Groupe 1 ET Semaine 8 GROUPE 2 MARDI 2 h CM	
<i>Macédoine de légumes mayonnaise</i> <u>Taillage et montage (produit PAI)</u>	
Semaine 9 Groupe 1 ET Semaine 10 GROUPE 2 MARDI 2 h CM	
<i>Assiette petit déjeuner</i> Taillage et montage	
<i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i>	
<i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i>	

CAP CS HCR CFA Paul Augier	2022-2023
CUISINE Brasserie TRAVAUX PRATIQUE <u>Pré requis</u> : tenue complète (veste tablier pantalon Chaussures de sécurité) Pas de bijou (gourmets montre bague boucle d'oreille etc)	
Semaine 11 Groupe 1 ET Semaine 12 GROUPE 2 MARDI 2 h CM	
REVISION	
<i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i>	
<i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i>	