



ORGANISATION DES TRAVAUX PRATIQUES

| Compétences | Activités | objectif(s) de la séance | Organisation de la séance | TPS | PLATS / MENUS | TECHNIQUES CULINAIRES | Réf | Durée |
|--|--|--|--|-----------------|--|---|---|-------|
| COMPETENCE 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises..... | ACTIVITE 1 Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage | TD1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Mise en place du poste et produits Ordonnancement des tâches | 8 H à 11 H | CLASSE: CAPC-2FLE | 1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes | | |
| | | TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | | | | 1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine | | |
| COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire | ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire | TD6 Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | Techniques Appliquées | 11 H à 12 H | ORGANISATION DES TP TECHNOLOGIE CUISINE | 1.13 - Détailler de la viande | | |
| | | TD8 Planifier son travail | | | | 2.8 - Cuire en ragoût | | |
| COMPETENCE 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail | ACTIVITE 3 Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine | TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | Pose déjeuner | 12 H à 15 H | ouverture économat 10 septembre | 2.11 - Cuire du riz, de la semoule, des céréales, etc | | |
| | | TD10 Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | | | | | | |
| COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner | TD13 Réaliser les techniques préliminaires | Travaux Pratiques | 15 H à 15H30 | | | | |
| | | TD14 Cuisiner | | | | | | |
| COMPETENCE 5 Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution | ACTIVITE 5 Contrôler, dresser et envoyer la production | TD16 Choisir et mettre en place les matériels de dressage | Auto-évaluation | 15H30 à 17H | | | | |
| | | TD17 Dresser ses préparations culinaires | | | | | | |
| COMPETENCE 6 Communiquer | ACTIVITE 6 Communiquer dans un contexte professionnel | TD19 Evaluer la qualité de ses préparations culinaires | Opérations de fin de service Nettoyage | | | Vigilance tout au long du TP : | | |
| | | TD23 Rendre compte de son activité | | | | TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé | TD12 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | |

Fiches techniques à retrouver sur le site du CFA Paul Augier

3H



ORGANISATION DES TRAVAUX PRATIQUES

| Compétences | Activités | objectif(s) de la séance | Organisation de la séance | TPS | PLATS / MENUS | TECHNIQUES CULINAIRES | Réf | Durée |
|--|--|--|--|-----------------|--|---|-----|-------|
| COMPETENCE 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises..... | ACTIVITE 1 Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage | TD1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Mise en place du poste et produits Ordonnancement des tâches | 8 H à 11 H | CLASSE: CAPC-2FLE | 1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes | | |
| | | TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | | | | 1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine | | |
| COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire | ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire | TD6 Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | Techniques Appliquées | 11 H à 12 H | Omelette roulée Jambonnette de volaille aux fruits Gratin de pommes de terre | 2.2 - Cuire des œufs (sauf œufs frits) | | |
| | | TD8 Planifier son travail | | | | 2.5 - Rôtir 3.3 - Réaliser un fond de volaille | | |
| COMPETENCE 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail | ACTIVITE 3 Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine | TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | Pose déjeuner | 12 H à 15 H | | | | |
| | | TD10 Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | | | | | | |
| COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner | TD13 Réaliser les techniques préliminaires | Travaux Pratiques | 15 H à 15H30 | | | | |
| | | TD14 Cuisiner | | | | | | |
| COMPETENCE 5 Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution | ACTIVITE 5 Contrôler, dresser et envoyer la production | TD16 Choisir et mettre en place les matériels de dressage | Auto-évaluation | 15H30 à 17H | | | | |
| | | TD17 Dresser ses préparations culinaires | | | | | | |
| COMPETENCE 6 Communiquer | ACTIVITE 6 Communiquer dans un contexte professionnel | TD19 Evaluer la qualité de ses préparations culinaires | Opérations de fin de service Nettoyage | | | Vigilance tout au long du TP : | | |
| | | TD23 Rendre compte de son activité | | | | TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé TD12 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | | |

Fiches techniques à retrouver sur le site du CFA Paul Augier

3H



ORGANISATION DES TRAVAUX PRATIQUES

| Compétences | Activités | objectif(s) de la séance | Organisation de la séance | TPS | PLATS / MENUS | TECHNIQUES CULINAIRES | Réf | Durée |
|--|--|--|--|----------------|---|---|-----|-------|
| COMPÉTENCE 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises..... | ACTIVITE 1 Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage | TD1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Mise en place du poste et produits Ordonnancement des tâches | 8H à 11H | CLASSE: CAPC-2FLE Sauté de veau Marengo | 1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes | | |
| | | TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | | | | 1.8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine | | |
| COMPÉTENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire | ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire | TD6 Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | Techniques Appliquées | 11H à 12H | Pommes cocottes Tarte aux pommes | 2.3 - Sauter - Sauter déglacer | | |
| | | TD8 Planifier son travail | | | | 4.9 - Réaliser une marmelade, une compote | | |
| COMPÉTENCE 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail | ACTIVITE 3 Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine | TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | Pose déjeuner | 12H à 15H | | 5.3 - Réaliser une pâte brisée | | |
| | | TD10 Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | | | | | | |
| COMPÉTENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner | TD13 Réaliser les techniques préliminaires | Travaux Pratiques | 15H à 15H30 | | | | |
| | | TD14 Cuisiner | | | | | | |
| COMPÉTENCE 5 Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution | ACTIVITE 5 Contrôler, dresser et envoyer la production | TD16 Choisir et mettre en place les matériels de dressage | Auto-évaluation | 15H30 à 17H | | | | |
| | | TD17 Dresser ses préparations culinaires | | | | | | |
| COMPÉTENCE 6 Communiquer | ACTIVITE 6 Communiquer dans un contexte professionnel | TD19 Evaluer la qualité de ses préparations culinaires | Opérations de fin de service Nettoyage | | | Vigilance tout au long du TP : | | |
| | | TD23 Rendre compte de son activité | | | | TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé | | |
| | | | | | | TD12 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | | |

Fiches techniques à retrouver sur le site du CFA Paul Augier

3H



ORGANISATION DES TRAVAUX PRATIQUES

| Compétences | Activités | objectif(s) de la séance | Organisation de la séance | TPS | PLATS / MENUS | TECHNIQUES CULINAIRES | Réf | Durée |
|--|--|--|--|-----------------|--|---|-----|-------|
| COMPÉTENCE 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises..... | ACTIVITE 1 Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage | TD1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Mise en place du poste et produits Ordonnancement des tâches | 8 H à 11 H | CLASSE: CAPC-2FLE | 1. 2 - Eplucher, laver, tailler des légumes | | |
| | | TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | | | | 1. 8 - Tailler en : mirepoix, brunoise, paysanne, julienne, bâtonnets, macédoine 1. 13 - Détailler de la viande | | |
| COMPÉTENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire | ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire | TD6 Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | Techniques Appliquées | 11 H à 12 H | Curry d'agneau Riz Madras Choux chantilly | 2. 8 - Cuire en ragoût | | |
| | | TD8 Planifier son travail | | | | 2. 11 - Cuire du riz, de la semoule, des céréales, etc 5. 6 - Réaliser une pâte à choux | | |
| COMPÉTENCE 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail | ACTIVITE 3 Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine | TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | Pose déjeuner | 12 H à 15 H | | | | |
| | | TD10 Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | | | | | | |
| COMPÉTENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner | TD13 Réaliser les techniques préliminaires | Travaux Pratiques | 15 H à 15H30 | | | | |
| | | TD14 Cuisiner | | | | | | |
| COMPÉTENCE 5 Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution | ACTIVITE 5 Contrôler, dresser et envoyer la production | TD16 Choisir et mettre en place les matériels de dressage | Auto-évaluation | 15H30 à 17H | | | | |
| | | TD17 Dresser ses préparations culinaires | | | | | | |
| COMPÉTENCE 6 Communiquer | ACTIVITE 6 Communiquer dans un contexte professionnel | TD19 Evaluer la qualité de ses préparations culinaires | Opérations de fin de service Nettoyage | | | Vigilance tout au long du TP : | | |
| | | TD23 Rendre compte de son activité | | | | TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé TD12 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | | |

Fiches techniques à retrouver sur le site du CFA Paul Augier

3H



ORGANISATION DES TRAVAUX PRATIQUES

| Compétences | Activités | objectif(s) de la séance | Organisation de la séance | TPS | PLATS / MENUS | TECHNIQUES CULINAIRES | Réf | Durée | |
|--|--|--|---|----------------|---------------------------|---|--|-------|--|
| COMPÉTENCE 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises..... | ACTIVITE 1 Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage | TD1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Mise en place du poste et produits | 8H à 11H | CLASSE: CAPC-2FLE | 1.1 - Peser et mesurer | Fiches techniques à retrouver sur le site du CFA Paul Augier | 3H | |
| | | TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | Ordonnancement des tâches | | Médailillon de veau Duroc | 5.4 - Réaliser une pâte feuilletée | | | |
| COMPÉTENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire | ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire | TD6 Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | Techniques Appliquées | | 11H à 12H | Garniture primeurs | | | 4.7 - Réaliser une crème pâtissière |
| | | TD8 Planifier son travail | | | | Tarte feuilletée aux fruits | | | 1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes |
| COMPÉTENCE 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail | ACTIVITE 3 Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine | TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | Pose déjeuner | | 12H à 15H | | | | 1.6 - Tourner des légumes |
| | | TD10 Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | | | | | | | 2.3 - Sauter - Sauter déglacer |
| COMPÉTENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner | TD13 Réaliser les techniques préliminaires | Travaux Pratiques | 15H à 15H30 | | | | | |
| | | TD14 Cuisiner | | | | | | | |
| COMPÉTENCE 5 Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution | ACTIVITE 5 Contrôler, dresser et envoyer la production | TD16 Choisir et mettre en place les matériels de dressage | Auto-évaluation | 15H30 à 17H | | | | | |
| | | TD17 Dresser ses préparations culinaires | | | | | | | |
| COMPÉTENCE 6 Communiquer | ACTIVITE 6 Communiquer dans un contexte professionnel | TD19 Evaluer la qualité de ses préparations culinaires | Opérations de fin de service Nettoyage | | | Vigilance tout au long du TP : | | | |
| | | TD23 Rendre compte de son activité | | | | TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé | | | |
| | | | | | | TD12 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | | | |



ORGANISATION DES TRAVAUX PRATIQUES

| Compétences | Activités | objectif(s) de la séance | Organisation de la séance | TPS | PLATS / MENUS | TECHNIQUES CULINAIRES | Réf | Durée | |
|--|--|--|---|----------------|---|--|--------------------------------|--|--|
| COMPETENCE 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises..... | ACTIVITE 1 Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage | TD1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Mise en place du poste et produits | 8H à 11H | CLASSE: CAPC-2FLE | | | Fiches techniques à retrouver sur le site du CFA Paul Augier | |
| | | TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | Ordonnancement des tâches | | EVALUATION N°1 PRATIQUE CUISINE | Epreuve Pratique : 3H Réalisation d'un PLAT et garnitures | | | |
| COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire | ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire | TD6 Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | Techniques Appliquées | | | | | | |
| | | TD8 Planifier son travail | | | | | | | |
| COMPETENCE 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail | ACTIVITE 3 Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine | TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | | | Pose déjeuner | | | | |
| | | TD10 Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | 11H à 12H | | | | | | |
| COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner | TD13 Réaliser les techniques préliminaires | Travaux Pratiques | 12H à 15H | | | | | |
| | | TD14 Cuisiner | | | | | | | |
| COMPETENCE 5 Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution | ACTIVITE 5 Contrôler, dresser et envoyer la production | TD16 Choisir et mettre en place les matériels de dressage | | | | | | | |
| | | TD17 Dresser ses préparations culinaires | | | | | | | |
| COMPETENCE 6 Communiquer | ACTIVITE 6 Communiquer dans un contexte professionnel | TD19 Evaluer la qualité de ses préparations culinaires | | | Auto-évaluation | 15H à 15H30 | Vigilance tout au long du TP : | | |
| | | TD23 Rendre compte de son activité | Opérations de fin de service Nettoyage | 15H30 à 17H | TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé | | | | |
| | | | | | TD12 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | | | | |



ORGANISATION DES TRAVAUX PRATIQUES

| Compétences | Activités | objectif(s) de la séance | Organisation de la séance | TPS | PLATS / MENUS | TECHNIQUES CULINAIRES | Réf | Durée |
|--|--|--|--|----------------|---|---|-----|-------|
| COMPÉTENCE 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises..... | ACTIVITE 1 Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage | TD1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Mise en place du poste et produits Ordonnancement des tâches | 8H à 11H | CLASSE: CAPC-2FLE Tarte fine à la tomate Poulet sauté vallée d'Auge | 1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes | | |
| | | TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | | | | 1.11 - Monder et concasser 5.4 - Réaliser une pâte feuilletée | | |
| COMPÉTENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire | ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire | TD6 Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | Techniques Appliquées | 11H à 12H | | 1.12 - Découper une volaille à cru | | |
| | | TD8 Planifier son travail | | | | 2.3 - Sauter - Sauter déglacer | | |
| COMPÉTENCE 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail | ACTIVITE 3 Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine | TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | Pose déjeuner | 12H à 15H | | | | |
| | | TD10 Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | | | | | | |
| COMPÉTENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner | TD13 Réaliser les techniques préliminaires | Travaux Pratiques | 15H à 15H30 | | | | |
| | | TD14 Cuisiner | | | | | | |
| COMPÉTENCE 5 Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution | ACTIVITE 5 Contrôler, dresser et envoyer la production | TD16 Choisir et mettre en place les matériels de dressage | Auto-évaluation | 15H30 à 17H | | | | |
| | | TD17 Dresser ses préparations culinaires | | | | | | |
| COMPÉTENCE 6 Communiquer | ACTIVITE 6 Communiquer dans un contexte professionnel | TD19 Evaluer la qualité de ses préparations culinaires | Opérations de fin de service Nettoyage | | | Vigilance tout au long du TP : | | |
| | | TD23 Rendre compte de son activité | | | | TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé TD12 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | | |

Fiches techniques à retrouver sur le site du CFA Paul Augier

3H

ORGANISATION DES TRAVAUX PRATIQUES

| Compétences | Activités | objectif(s) de la séance | Organisation de la séance | TPS | PLATS / MENUS | TECHNIQUES CULINAIRES | Réf | Durée |
|--|--|--|---|----------------|---|---|-----|-------|
| COMPETENCE 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises..... | ACTIVITE 1 Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage | TD1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Mise en place du poste et produits | 8H à 11H | CLASSE: CAPC-2FLE | 1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes | | |
| | | TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | | | | Ordonnancement des tâches | | |
| COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire | ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire | TD6 Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | Techniques Appliquées | 11H à 12H | Riz pilaf Tarte feuilletée aux fruits rouges | 2.11 - Cuire du riz, de la semoule, des céréales, etc | | |
| | | TD8 Planifier son travail | | | | Pose déjeuner | | |
| COMPETENCE 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail | ACTIVITE 3 Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine | TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | Travaux Pratiques | 12H à 15H | | 4.7 - Réaliser une crème pâtissière | | |
| | | TD10 Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | | | | | | |
| COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner | TD13 Réaliser les techniques préliminaires | | | | | | |
| | | TD14 Cuisiner | | | | | | |
| COMPETENCE 5 Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution | ACTIVITE 5 Contrôler, dresser et envoyer la production | TD16 Choisir et mettre en place les matériels de dressage | | | | | | |
| | | TD17 Dresser ses préparations culinaires | | | | | | |
| COMPETENCE 6 Communiquer | ACTIVITE 6 Communiquer dans un contexte professionnel | TD19 Evaluer la qualité de ses préparations culinaires | Auto-évaluation | 15H à 15H30 | | Vigilance tout au long du TP : | | |
| | | TD23 Rendre compte de son activité | Opérations de fin de service Nettoyage | 15H30 à 17H | TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé TD12 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | | | |

Fiches techniques à retrouver sur le site du CFA Paul Augier

3H

ORGANISATION DES TRAVAUX PRATIQUES

| Compétences | Activités | objectif(s) de la séance | Organisation de la séance | TPS | PLATS / MENUS | TECHNIQUES CULINAIRES | Réf | Durée |
|--|--|--|--|-----------------|---|---|--|--|
| COMPETENCE 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises..... | ACTIVITE 1 Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage | TD1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Mise en place du poste et produits Ordonnancement des tâches | 8 H à 11 H | CLASSE: CAPC-2FLE | | | Fiches techniques à retrouver sur le site du CFA Paul Augier 3H |
| | | TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | | | | 1. 2 - Eplucher, laver, tailler des légumes | | |
| COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire | ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire | TD6 Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | Techniques Appliquées | 11 H à 12 H | Potage julienne Darblay | 1. 4 - Canneler, historier | | |
| | | TD8 Planifier son travail | | | | Dos de cabillaud | 1. 15 - Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson | |
| COMPETENCE 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail | ACTIVITE 3 Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine | TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | Pose déjeuner | 12 H à 15 H | embeurée de pommes de terre | 2. 1 - Griller, snacker des pièces | | |
| | | TD10 Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | | | | Crème caramel | 4. 6 - Réaliser un appareil à crème prise | |
| COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner | TD13 Réaliser les techniques préliminaires | Travaux Pratiques | 15 H à 15H30 | | | | |
| | | TD14 Cuisiner | | | | | | |
| COMPETENCE 5 Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution | ACTIVITE 5 Contrôler, dresser et envoyer la production | TD16 Choisir et mettre en place les matériels de dressage | Auto-évaluation | 15H30 à 17 H | | | | |
| | | TD17 Dresser ses préparations culinaires | | | | | | |
| COMPETENCE 6 Communiquer | ACTIVITE 6 Communiquer dans un contexte professionnel | TD19 Evaluer la qualité de ses préparations culinaires | Opérations de fin de service Nettoyage | | | | | |
| | | TD23 Rendre compte de son activité | | | | | | |
| | | | | | | Vigilance tout au long du TP : | | |
| | | | | | TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé | | | |
| | | | | | TD12 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | | | |



ORGANISATION DES TRAVAUX PRATIQUES

| Compétences | Activités | objectif(s) de la séance | Organisation de la séance | TPS | PLATS / MENUS | TECHNIQUES CULINAIRES | Réf | Durée |
|--|--|--|--|----------------|--|---|-----|-------|
| COMPETENCE 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises..... | ACTIVITE 1 Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage | TD1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Mise en place du poste et produits Ordonnancement des tâches | 8H à 11H | CLASSE: CAPC-2FLE Duchess de saumon Rable de lapin farci | 5.6 - Réaliser une pâte à chou | | |
| | | TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | | | | 1.15 - Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson 1.12 - Découper une volaille à cru | | |
| COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire | ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire | TD6 Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | Techniques Appliquées | 11H à 12H | | 2.9 - Cuire à la vapeur | | |
| | | TD8 Planifier son travail | | | | 2.3 - Sauter - Sauter déglacer | | |
| COMPETENCE 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail | ACTIVITE 3 Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine | TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | Pose déjeuner | 12H à 15H | | | | |
| | | TD10 Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | | | | | | |
| COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner | TD13 Réaliser les techniques préliminaires | Travaux Pratiques | 15H à 15H30 | | | | |
| | | TD14 Cuisiner | | | | | | |
| COMPETENCE 5 Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution | ACTIVITE 5 Contrôler, dresser et envoyer la production | TD16 Choisir et mettre en place les matériels de dressage | Auto-évaluation | 15H30 à 17H | | | | |
| | | TD17 Dresser ses préparations culinaires | | | | | | |
| COMPETENCE 6 Communiquer | ACTIVITE 6 Communiquer dans un contexte professionnel | TD19 Evaluer la qualité de ses préparations culinaires | Opérations de fin de service Nettoyage | | | Vigilance tout au long du TP : | | |
| | | TD23 Rendre compte de son activité | | | | TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé TD12 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | | |

Fiches techniques à retrouver sur le site du CFA Paul Augier

3H



ORGANISATION DES TRAVAUX PRATIQUES

| Compétences | Activités | objectif(s) de la séance | Organisation de la séance | TPS | PLATS / MENUS | TECHNIQUES CULINAIRES | Réf | Durée |
|--|--|--|---------------------------------------|----------------|---------------------------|---|-----|-------|
| COMPETENCE 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises..... | ACTIVITE 1 Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage | TD1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | Mise en place du poste et produits | 8H à 11H | CLASSE: CAPC-2FLE | 1.2 - Eplucher, laver, tailler des légumes | | |
| | | TD3 Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | | | | Ordonnancement des tâches | | |
| COMPETENCE 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire | ACTIVITE 2 Contribuer à l'organisation d'une production culinaire | TD6 Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | Techniques Appliquées | 11H à 12H | Tarte au citron meringuée | 2.3 - Sauter - Sauter déglacer | | |
| | | TD8 Planifier son travail | | | | Pose déjeuner | | |
| COMPETENCE 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail | ACTIVITE 3 Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine | TD7 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | Travaux Pratiques | 12H à 15H | | | | |
| | | TD10 Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | | | | | | |
| COMPETENCE 4 Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | ACTIVITE 4 Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner | TD13 Réaliser les techniques préliminaires | | 15H à 15H30 | | | | |
| | | TD14 Cuisiner | | | | | | |
| COMPETENCE 5 Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution | ACTIVITE 5 Contrôler, dresser et envoyer la production | TD16 Choisir et mettre en place les matériels de dressage | Auto-évaluation | 15H30 à 17H | | | | |
| | | TD17 Dresser ses préparations culinaires | | | | Opérations de fin de service Nettoyage | | |
| COMPETENCE 6 Communiquer | ACTIVITE 6 Communiquer dans un contexte professionnel | TD19 Evaluer la qualité de ses préparations culinaires | | | | | | |
| | | TD23 Rendre compte de son activité | | | | | | |
| | | | | | | Vigilance tout au long du TP : | | |
| | | | | | | TD11 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé | | |
| | | | | | | TD12 Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | | |

Fiches techniques à retrouver sur le site du CFA Paul Augier

3H

