

SAVOIRS ASSOCIES

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 1 LES PRODUITS</p> <p>S1-1 Les produits de base :</p> <p>Farine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Composition - Types de farine - Farines diverses - conditions de stockage <p>Sucre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Différents type de concentration du sucre - les sirops - les sucres cuits <p>Oeufs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation - Critères de qualité - Propriétés - Utilisation des oeufs - Hygiène liée à leur utilisation <p>Lait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation - Utilisations - propriétés - Conservation - Hygiène <p>Crème et préparations laitières :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation - Composition - Utilisation - Propriétés - Conservation - Hygiène <p>Beurre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation - Composition - Utilisations, propriétés - Conservation 	<p>Donner la composition de la farine Citer les différents types de farine Définir une farine du type 45 et du type 55 Citer les farines diverses utilisées Citer les conditions de stockage des farines (Étiquetage, date limite de conservation)</p> <p>Citer les différentes utilisations des sirops Énumérer les différentes cuissons du sucre (Filet, petit-boulé, boulé, grand boulé, petit cassé, grand cassé, caramel) Citer les différentes utilisations du sucre cuit</p> <p>Commenter une étiquette Juger de l'état de fraîcheur d'après l'aspect physique d'un oeuf cassé Justifier l'utilisation des oeufs entiers, des jaunes, des blancs en desserts de restaurant Citer les règles de stockage Indiquer les mesures d'hygiène à mettre en oeuvre lors de la manipulation des oeufs.</p> <p>Identifier les diverses formes de présentation et de commercialisation Donner la composition des différents laits et citer leurs différentes propriétés et utilisations Énumérer les différentes techniques de conservation Énoncer les règles de stockage</p> <p>Identifier les différents types de crème (crème pasteurisé, UHT...) Citer les différentes propriétés et utilisations Énoncer les règles de stockage</p> <p>Énumérer les différents beurres Donner la composition du beurre Indiquer les utilisations Énoncer les règles de stockage Énumérer et donner la composition des beurres techniques (beurre tracé, fractionné...)</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>Corps gras : Huiles Margarines</p> <p>Fruits : Classification Commercialisation Critères de qualités</p> <p>Utilisations</p> <p>Conservation</p> <p>EPICES : Origine, conditions de stockage, utilisation, classification</p> <p>Sel : Historique Rôle du sel dans les pâtes</p> <p>Levure : Description de la levure Fabrication de la levure Action dans les pâtes Conservation Commercialisation La levure déshydratée</p> <p>Poudres levantes : Composition Utilisations Action dans les pâtes Conservation</p> <p>Couvertures de chocolat Composition Couvertures diverses Produits dérivés (Pâtes à glacer...)</p>	<p>Classer les huiles Donner la composition de la margarine Justifier le choix des corps gras (animal ou végétal) en fonction des applications et des préparations.</p> <p>Citer les différents types de fruits (frais, secs, séchés surgelés, apertisés) Reconnaître et commenter la qualité à partir de l'aspect et de l'étiquetage</p> <p>Justifier l'utilisation des fruits frais de l'achat à la consommation Justifier l'emploi des fruits surgelés Proposer les différentes utilisations en desserts de restaurant.</p> <p>Énumérer les conditions de stockage</p> <p>Déterminer l'origine Connaître les conditions de stockage Justifier leur emploi</p> <p>Expliquer le rôle du sel dans les pâtes Énumérer les différentes actions dans les préparations</p> <p>Caractériser la levure et préciser son rôle Indiquer l'importance du dosage en fonction du temps de travail et de la température (pâtes et locaux) Apprécier les qualités d'une bonne levure et du volume mis en œuvre Énumérer les conditions de stockage</p> <p>Donner leurs compositions Indiquer leurs principes d'action Énumérer les conditions de stockage</p> <p>Donner la composition des différents types de couverture Indiquer leurs utilisations en desserts de restaurant.</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S1-2 Les produits alimentaires intermédiaires :</p> <p>Les produits semi-élaborés</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovoproduits - fruits transformés (pulpe, purée, jus) - produits à base de fruits (gelée, compote, confiture, fruits confits) - conditions d'utilisation et de conservation <p>Les Arômes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ classification ■ Utilisation ■ Conservation <p>Les produits nouveaux</p> <p>Les produits d'assemblage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prêts à cuire - Prêts à garnir - Prêts à décorer - Poudre et appareils de base <p>S1-3 Les vins - alcools - liqueurs - eaux de vie</p> <ul style="list-style-type: none"> - classification - utilisation 	<p>Connaître les produits, leurs caractéristiques organoleptiques Énumérer les différentes utilisations en desserts de restaurant Utiliser des produits semi-élaborés avec l'aide de fiches techniques et réaliser des entremets Appliquer les règles de stockage</p> <p>Déterminer l'origine Justifier leur emploi</p> <p>Connaître et suivre les évolutions des produits</p> <p>Proposer leurs possibilités d'assemblage</p> <p>Comparer les caractéristiques de ces différents produits Énumérer les vins, alcools, liqueurs, eaux de vie, utilisés en desserts de restaurant Associer harmonieusement les saveurs mets-vins Associer les produits (vins -alcools - eaux de vie) à leur région d'origine Indiquer leur incidence sur le produit fini</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 2 LES PRÉPARATIONS</p> <p>S2-1 Les pâtes : Pâtes salées : (feuilletée, brisée, à brioche, levée, à frire, à crêpes, à choux) Pâtes levées (brioche, savarin, pain de mie, viennoiserie), à choux, feuilletée, à biscuit, à crêpes, à frire). Pâtes sucrées et génoise. - Classification - Composition - Préparation - Cuisson</p> <p>S2-2 Les crèmes à chaud : (Anglaise, pâtissière, au beurre, et dérivées) - Classification - Composition - Préparation</p> <p>Les crèmes à froid (fouettée, chantilly, crème d'amande et dérivées)</p> <p>S2-3 Les appareils salés et sucrés, les sauces - Appareils à flans sucrés et salés - Sauces brunes, - Sauces blanches, - Sauces au chocolat - Sauces aux fruits Coulis de fruits Sabayon</p> <p>S2-4 Les hors d'oeuvre réalisés à partir des pâtes de base : - Composition - Préparation - Présentation</p> <p>S2-5 Les entremets à base de pâte et de crème - pièces de pâtisserie - entremets modernes - entremets à l'assiette</p>	<p>Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires à la fabrication des différentes pâtes. Donner la progression technique Établir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiqués. Indiquer les précautions à prendre pour réussir leur fabrication. Citer les caractéristiques et les réactions lors de la cuisson Citer les utilisations des ces pâtes</p> <p>Donner les caractéristiques des crèmes Donner leurs proportions et tous les éléments nécessaires pour la fabrication des crèmes Donner la progression technique Établir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiquée Indiquer les précautions à prendre pour réussir la fabrication Citer les utilisations de ces crèmes</p> <p>Énumérer les divers appareils et sauces de base et les dérivés. Indiquer les phases principales de leur préparation Préciser leurs utilisations et leurs avantages respectifs.</p> <p>Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires à leur réalisation Donner la progression technique Préciser les règles de dressage et de présentation</p> <p>Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires à leur réalisation</p> <p>Donner la progression technique Préciser les règles de dressage et de présentation Utiliser des produits semi-élaborés et réaliser des entremets Respecter les règles d'hygiène Respecter les principes de l'esthétique et de la créativité Proposer un dressage, une présentation adaptés à un créneau, à une formule de restauration. Mesurer l'analyse d'un produit fini</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S2-6 Les Entremets chauds, salés ou sucrés, les entremets froids : Soufflés chauds, salés et sucrés, charlottes, beignets, crêpes, pudding, oeufs à la neige, riz au lait, mousses, bavarois, crèmes...</p> <p>S2-7 Les Glaces, les sorbets et les granités</p> <ul style="list-style-type: none"> - Composition - Préparation - Utilisation <p>S2-8 Les entremets et les desserts glacés : Biscuits glacés, vacherins, omelettes, soufflés glacés, charlottes, bombes glacées, parfaits Entremets et desserts glacés à l'assiette</p> <p>S2-9 Les petits fours Petits fours salés, sucrés, secs, en chocolat</p> <p>S2-10 Les éléments de décor Glace royale, pâte d'amandes, fondant, chocolat, décor à la crème, pastillage, fruits confits...</p>	<p>Différencier les entremets chauds, froids. Citer les composants de base utilisés pour leur fabrication. Respecter les règles d'hygiène, de composition, de fabrication, de dressage et de présentation.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité - Utiliser des produits semi-élaborés et réaliser des desserts d'assemblage - Respecter les principes de l'esthétique et de la créativité - Proposer un dressage, une présentation adaptés à un créneau, à une formule de restauration.(assiettes composées, coupes glacées) <p>Différencier les préparations glacées. Citer les composants de base utilisés pour leur fabrication Citer les règles d'hygiène spécifiques à la réalisation des desserts glacés. Respecter les principes de l'esthétique et de la créativité. Proposer un dressage, une présentation adaptés à un créneau, à une formule de restauration. Mener l'analyse d'un produit fini</p> <p>Différencier les petits fours. Citer les composants de base utilisés pour leur fabrication</p> <p>Énumérer les différents éléments utilisés pour la finition des desserts de restaurant.</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 3 LES MOYENS DE CONSERVATION - Classification</p> <p>S 3-1 Conservation par la chaleur - Appertisation - Pasteurisation - Stérilisation simple - Stérilisation UHT</p> <p>S 3-2 Conservation par le froid - Réfrigération - Congélation - Surgélation - Réglementation</p> <p>S 3-3 Conservation sous-vide - Conditionnement sous-vide - Conditionnement « sous atmosphère gazeuse » - Réglementation</p> <p>S 3-4 Conservation par déshydratation - Dessiccation - Lyophilisation</p> <p>S 3-5 Conservation par les méthodes « traditionnelles » - sel, sucre, alcool, acide, fumage...</p>	<p>-Énumérer les différents procédés de conservation et les règles à observer.</p> <p>Décrire le principe de ces modes de conservation Indiquer et justifier les conditions de stockage (lieu, température, durée)</p> <p>Décrire le principe de ces modes de conservation Indiquer et justifier les conditions de stockage Énoncer et justifier le principe de la chaîne du froid Justifier les consignes de décongélation Justifier l'interdiction de recongélation et congélation en fonction des règles en vigueur.</p> <p>- Décrire le principe de ce mode de conservation - Donner le principe de la cuisson / conservation sous vide et préciser son intérêt - Préciser les conditions réglementaires dans les quelles cette technique peut-être effectuée chez les professionnels</p> <p>- Décrire le principe de ces modes de conservation</p> <p>Décrire le principe de ces modes de conservation</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 4 LES MATÉRIELS</p> <p>S 4-1 Conception et installation d'un laboratoire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Implantation du laboratoire par rapport aux différents services - Entretien <p>S 4-2 Le matériel du Laboratoire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Implantation des différents matériels (préparation, stockage, cuisson, distribution) - caractéristiques et différentes utilisations de l'outillage, du petit matériel et du gros matériel - Entretien et désinfection 	<p>Réaliser un schéma en indiquant les zones d'activités du concept de production et de distribution</p> <p>Proposer une implantation d'un laboratoire en fonction des caractéristiques d'un concept de production</p> <p>Identifier les différents circuits en respectant le principe de la marche en avant</p> <p>Indiquer les mesures de prophylaxie concernant les locaux.</p> <p>Énumérer et identifier les principaux matériels équipant un laboratoire.</p> <p>Donner les particularités, les avantages et les inconvénients des différents types de matériels utilisés.</p> <p>Sélectionner le matériel de préparation, de cuisson, et de distribution en fonction des opérations à réaliser.</p> <p>Déterminer, les procédés, l'utilisation les produits d'entretien et les matériels pour réaliser le nettoyage.</p> <p>Énumérer les mesures de prophylaxie concernant le matériel.</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 5 Analyse sensorielle</p> <p>Les mécanismes neurophysiologiques de l'analyse sensorielle</p> <p>S 5-1 Conditions matérielles Aspect humain</p> <p>S 5-2 La dégustation :</p> <p>Méthode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - visuelle - olfactive - gustative - interprétation - conclusion <p>Application</p>	<p>Explication du processus des stimulations organoleptiques</p> <p>Situation et conditions matérielles pour procéder à une dégustation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - environnement (local) - choix du matériel <p>Conditions physiques, physiologiques, et psychologiques (probité, modestie, objectivité)</p> <p>On se limitera aux différentes phases et aux descriptions essentielles en évitant l'inflation du vocabulaire. Aussi bien à l'oral qu'à l'écrit.</p> <ul style="list-style-type: none"> - commentaires de dégustation, logiques, structurés, utilisant un vocabulaire précis et adapté aux produits et aux circonstances, - interprétation - dégustation orientée vers l'objectif de réalisation <p>Mise en avant du produit</p> <p>Présentation du produit à la vente en restauration</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 6 LÉGISLATION</p> <p>S 6-1 Équipement</p> <p>S 6-2 Alimentation en eau</p> <p>S 6-3 Personnel</p> <p>S 6-4 Denrées alimentaires</p> <p>S 6-5 Déchets</p> <p>S 6-6 Contrôle et vérification</p> <p>S.6-7. Interdiction d'utiliser certains produits ou techniques</p>	<p>Connaissance des textes officiels (J.O...)</p> <p>Normes en vigueur (ISO...)</p> <p>Actualisation des connaissances dans cette interdiction.</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 7 GESTION APPLIQUÉE</p> <p>S 7-1 L'entreprise Objectifs, moyens, contraintes, organisation</p> <p>S 7-2 Gestion des approvisionnements Entrées, sorties, inventaires</p> <p>S 7-3 Détermination d'un prix de revient et d'un prix de vente</p>	<p>On se limitera à quelques exemples typiques : lire et interpréter un organigramme de structure...</p> <p>Utilisation des documents spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entrées en stock - Sorties de stock - Inventaires - fiches de stock - mise en évidence et justification des écarts (inendus...) - concordance entre stock théorique et réel <p>utilisation des outils informatiques à des fins professionnelles (logiciels professionnels, ...)</p> <p>Taux et calcul relatif à la T.V.A. Notions sur les :</p> <ul style="list-style-type: none"> -escomptes - rabais - remises - ristournes <p>Lecture et interprétation d'une facture</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 8 COMMUNICATION</p> <p>S 8-1 Présentation et comportement professionnel - l'attitude corporelle (tenue professionnelle)</p> <p>S 8-2 La typologie de la clientèle - le comportement du consommateur</p> <p>S 8-3 Le vocabulaire professionnel</p> <p>S 8-4 La communication écrite et orale (en français et en langue étrangère)</p> <p>S 8-5 La communication écrite : - Les techniques de rédaction de message - Les supports de communication</p> <p>S 8-5 Les outils de la communication - les outils informatiques, les logiciels, la télématique</p> <p>S 8-6 Les techniques de commercialisation</p>	<p>Attitude et présentation adaptées aux exigences de l'entreprise et de la profession;</p> <p>Évolution du comportement alimentaire, évolution des goûts. Étude des besoins. Différents types de clientèle</p> <p>S'exprimer en termes professionnels</p> <p>Pratique d'une langue étrangère appliquée à la profession (Anglais recommandé)</p> <p>Bons, notes, courriers, compte rendus, rapports, fiches techniques. Interprétation d'un bon de commande. Fiche de dégustation</p> <p>Sensibilisation des outils informatiques à des fins professionnelles.</p> <p>Sensibilisation aux techniques de vente appliquées aux produits et service de l'entreprise.</p>

Mention complémentaire "Cuisinier en desserts de restaurant"

Mise en relation des capacités et compétences terminales et des savoirs technologiques et scientifiques

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Compétence globale : le titulaire de la mention complémentaire "Cuisinier en desserts de restaurant" doit être capable d'organiser son poste de travail, d'inventorier les besoins spécifiques, de s'intégrer à une équipe et d'assurer des prestations		CONNAISSANCES ASSOCIEES																																
CAPACITES	SAVOIR FAIRE																																	
C1 ORGANISER	c11 Prévoir les matériels c12 Participer aux achats c13 Participer à la conception des supports c14 Organiser son poste de travail																																	
C2 CONTROLER	c21 Réceptionner et contrôler c22 Contrôler les fabrications c23 Contrôler les stocks c24 Inventorier les besoins spécifiques																																	
C3 REALISER DISTRIBUER	c31 Déguster les desserts c32 Actualiser les supports de vente c33 Effectuer les mises en place c34 Assurer les prestations c35 Assurer les prestations de fin de service																																	
C4 ANIMER	c41 S'intégrer à une équipe c42 Etablir une relation avec les différents services c43 Orienter les ventes c44 Participer à des actions d'animation...																																	
	<table border="1"> <tr> <td>S1 : Les Produits</td> <td>S5 Analyse sensorielle</td> </tr> <tr> <td>S2 Les préparations</td> <td>S6 Législation</td> </tr> <tr> <td>S3 Les moyens de conservation</td> <td>S7 Gestion appliquée</td> </tr> <tr> <td>S4 Les matériels</td> <td>S8 Communication</td> </tr> </table>	S1 : Les Produits	S5 Analyse sensorielle	S2 Les préparations	S6 Législation	S3 Les moyens de conservation	S7 Gestion appliquée	S4 Les matériels	S8 Communication	<table border="1"> <tr> <td>S1</td><td>S2</td><td>S3</td><td>S4</td><td>S5</td><td>S6</td><td>S7</td><td>S8</td> </tr> <tr> <td colspan="6">Liaisons fondamentales</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="6">Liaisons secondaires</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	Liaisons fondamentales								Liaisons secondaires							
S1 : Les Produits	S5 Analyse sensorielle																																	
S2 Les préparations	S6 Législation																																	
S3 Les moyens de conservation	S7 Gestion appliquée																																	
S4 Les matériels	S8 Communication																																	
S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8																											
Liaisons fondamentales																																		
Liaisons secondaires																																		