

MISE en RELATION des CAPACITES, des SAVOIR FAIRE et des SAVOIRS ASSOCIES

C1 ORGANISER	C 11. Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents				
	C 12. Planifier son travail				
	C 13. Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production				

C2 REALISER	C 21. Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires				
	C 22. Effectuer les cuissons				
	C 23. Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base				
	C 24. Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts				
	C 25. Dresser les préparations culinaires				
	C 26. Participer à la distribution				
	C 27. Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux				

C3 CONTROLLER	C 31 Effectuer un état des stocks				
	C 32. Réceptionner les marchandises et les contrôler				
	C 33. Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire				
	C 34. Assurer les opérations de fin de service				
	C 35. Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux				

C4 COMMUNIQUER	C 41. Communiquer au sein de l'entreprise				
	C 42. Communiquer avec la clientèle				



<i>TECHNOLOGIE CULINAIRE</i>
S2 SCIENCES APPLIQUEES
S3 COMMUNICATION
S4 CONNAISSANCE de l'ENTREPRISE et de son ENVIRONNEMENT

RELATIONS FONDAMENTALES	
RELATIONS SECONDAIRES	