

5311 Cuisine

Fiches descriptives

Reconnaissance des acquis et des compétences

Nom : _____

Date : _____

FP2010-10

Mise à jour : 2016-03-01

FICHE DE RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Nom : _____ Prénom : _____

Date de naissance : _____ - _____ - _____
 aaaa mm jjTéléphone : Principal () _____ - _____
 Travail () _____ - _____ poste _____
 Cellulaire () _____ - _____
 Autre () _____ - _____

Courriel : _____ @ _____

Adresse : _____ _____ _____ _____ _____
 numéro rue appartement

 _____ _____ _____ _____
 ville province code postal

LISTE DES COMPÉTENCES

CUISINE (5311)

CODE	ÉNONCÉ DES COMPÉTENCES
404552	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité
404563	Évaluer les qualités organoleptiques des aliments
404572	Associer des techniques de cuisson à des aliments
404582	Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine
404594	Aprêter les fruits et les légumes
404606	Réaliser des préparations fondamentales
404612	Établir des relations professionnelles
404623	Effectuer la mise en place des potages
404634	Réaliser des pâtes de base
404647	Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers
404656	Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés
404664	Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées
404677	Effectuer la mise en place des desserts
404684	Concevoir des menus équilibrés
404694	Effectuer le service des petits déjeuners
404703	Réaliser des présentations culinaires
404714	Effectuer le service des menus du jour
404723	Effectuer le service des menus de production
404735	Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires
404743	Effectuer le service des buffets
404759	Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte

EXPLICATION DES COMPÉTENCES

CUISINE (5311)

CODE	COMPÉTENCE	INFORMATION SUR LES COMPÉTENCES	
404552	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité	À partir de mises en situation portant sur des tâches courantes en cuisine, identifier les dangers potentiels, choisir des moyens de prévention applicables, déterminer les mesures à prendre en cas d'urgence et appliquer des pratiques de travail sécuritaires lors de tâches couramment effectuées en cuisine.	<input type="checkbox"/>
404563	Évaluer les qualités organoleptiques des aliments	À l'aide d'une liste de descripteurs, effectuer l'examen sensoriel (texture au toucher, aspect visuel, odeur, goût) d'aliments et de préparations culinaires et porter un jugement sur leurs qualités organoleptiques.	<input type="checkbox"/>
404572	Associer des techniques de cuisson à des aliments	À partir de mises en situation, distinguer et déterminer les différentes techniques de cuisson à appliquer pour différents aliments (exemples : viandes, volailles, poissons, légumes).	<input type="checkbox"/>
404582	Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine	À partir de mises en situation et d'une liste de description de tâches, décrire les différentes activités liées à l'organisation d'une cuisine.	<input type="checkbox"/>
404594	Apprêter les fruits et les légumes	À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques, réaliser et réserver des préparations à base de fruits et à base de légumes.	<input type="checkbox"/>
404606	Réaliser des préparations fondamentales	À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques, préparer des fonds, des glaces, des sauces, des marinades, des farces, des panades et des beurres composés.	<input type="checkbox"/>
404612	Établir des relations professionnelles	Dans le cadre des opérations habituelles d'une cuisine, interagir (communiquer) avec les membres du personnel de la cuisine, de la salle à manger, de la réception, de l'entretien, de la direction ainsi qu'avec les clients et les fournisseurs.	<input type="checkbox"/>
404623	Effectuer la mise en place des potages	À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques, réaliser et réserver des potages en prévision du service.	<input type="checkbox"/>
404634	Réaliser des pâtes de base	À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques, confectionner et réserver des pâtes (brisée, génoise, à choux et à pizza).	<input type="checkbox"/>
404647	Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques, réaliser les préparations préliminaires et les cuissons propres aux viandes, aux volailles et aux gibiers et réserver en prévision du service.	<input type="checkbox"/>

EXPLICATION DES COMPÉTENCES (suite)

CUISINE (5311)

CODE	COMPÉTENCE	INFORMATION SUR LES COMPÉTENCES	
404656	Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques, réaliser les préparations préliminaires et les cuissons propres aux poissons, aux mollusques et aux crustacés et réserver en prévision du service.	<input type="checkbox"/>
404664	Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées	À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques, réaliser des entrées froides et chaudes, des canapés et des sandwiches en prévision du service.	<input type="checkbox"/>
404677	Effectuer la mise en place des desserts	À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques, réaliser des entremets chauds et froids et des pâtisseries en prévision du service.	<input type="checkbox"/>
404684	Concevoir des menus équilibrés	À partir de directives, de fiches recettes et d'une liste de prix des ingrédients, composer et rédiger un menu du jour, calculer le prix de revient et établir le prix de vente.	<input type="checkbox"/>
404694	Effectuer le service des petits déjeuners	À partir d'un menu établi, effectuer la mise en place et le service d'un petit déjeuner.	<input type="checkbox"/>
404703	Réaliser des présentations culinaires	À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques, réaliser une pièce et ses garnitures pour une présentation froide et une présentation chaude.	<input type="checkbox"/>
404714	Effectuer le service des menus du jour	À partir d'un menu du jour, effectuer la mise en place et le service des plats.	<input type="checkbox"/>
404723	Effectuer le service des menus de production	À partir d'un menu établi, effectuer la mise en place et le service d'un banquet, d'un service de traiteur ou d'une cafétéria.	<input type="checkbox"/>
404735	Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires	Dans un contexte de cuisine de production (banquets, hôpitaux, hôtels, services de traiteurs, cafétérias, centres de congrès), décrire le fonctionnement, les postes de travail et les tâches à accomplir.	<input type="checkbox"/>
404743	Effectuer le service des buffets	À partir d'un menu établi, effectuer la planification, la mise en place, l'organisation d'un poste de travail et le dressage d'un buffet en vue du service.	<input type="checkbox"/>
404759	Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte	À partir de menus table d'hôte et à la carte, effectuer la mise en place et le service des plats.	<input type="checkbox"/>

DIRECTIVES ET RENSEIGNEMENTS

1. Pour chacune des compétences choisies, remplir une fiche descriptive.
2. Lire chaque phrase attentivement et cocher la case qui correspond le mieux à votre réponse.
3. Exemple :

Je suis capable
✓

Si vous êtes capable d'accomplir ce travail.

Je ne suis pas capable
✓

Si vous n'êtes pas capable d'accomplir ce travail.

J'ai besoin de précisions
✓

Si vous hésitez à répondre, soit parce que la phrase vous semble ambiguë, que des termes vous sont inconnus ou peu familiers, que vous n'êtes pas certaine ou certain d'être capable d'accomplir ce travail, que vous avez besoin de plus d'information, etc.

4. Pour chaque compétence, des conditions de reconnaissance sont décrites dans la fiche descriptive. Les conditions de reconnaissance sont divers moyens utilisés pour évaluer la compétence choisie.

Lire attentivement chacune de ces conditions ainsi que leur description et choisir celle qui vous semble la plus appropriée. Le choix définitif se fera au moment de la rencontre de validation.

Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaire

404542

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
1	<p>Prévenir les risques de contamination des aliments en appliquant les normes d'hygiène et de salubrité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • au moment de la manipulation de la matière première; • pour l'utilisation de l'outillage et de l'équipement; • pour le nettoyage de l'outillage, de l'équipement et du lieu de travail (méthodes et produits utilisés); • dans les pratiques de base (lavage des mains, tenue vestimentaire, soins des blessures apparentes). 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	<p>Prévenir les risques pour la santé et la sécurité au moment:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de l'utilisation de l'outillage et de l'équipement; • du nettoyage de l'outillage, de l'équipement et du lieu de travail (méthodes et produits utilisés); • de la manutention des charges. 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 – CERTIFICATION DÉLIVRÉE PAR UN MINISTÈRE OU UN ORGANISME RECONNU

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence ADOPTER DES MESURES PRÉVENTIVES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- le nom de l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence ADOPTER DES MESURES PRÉVENTIVES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE peut être reconnue sur la présentation de l'attestation en hygiène et salubrité alimentaires délivré par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir de mises en situation portant sur des tâches courantes en cuisine :				
1	Identifier les dangers potentiels.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Choisir des moyens de prévention.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Déterminer les mesures à prendre en cas d'urgence.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Appliquer des pratiques de travail sécuritaires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - ENTRETIEN ET TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - ENTRETIEN ET TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence ADOPTER DES MESURES PRÉVENTIVES EN MATIÈRE DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- le nom de l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence ADOPTER DES MESURES PRÉVENTIVES EN MATIÈRE DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ peut être reconnue en milieu de travail à la suite :

- d'un entretien portant sur l'identification de dangers potentiels, sur le choix de moyens de prévention applicables et sur les mesures à prendre en cas d'urgence
- et
- d'une tâche qui consiste à appliquer des pratiques de travail sécuritaires lors de l'exécution de tâches courantes en cuisine.

CR-3 –La compétence ADOPTER DES MESURES PRÉVENTIVES EN MATIÈRE DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ peut être reconnue en établissement de formation à la suite :

- d'un entretien portant sur l'identification de dangers potentiels, sur le choix de moyens de prévention applicables et sur les mesures à prendre en cas d'urgence
- et
- d'une tâche qui consiste à appliquer des pratiques de travail sécuritaires lors de l'exécution de tâches courantes en cuisine.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À l'aide d'une liste de descripteurs :				
1	Procéder à l'examen sensoriel d'aliments et de préparations culinaires (texture au toucher, aspect visuel, odeur, goût).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Porter un jugement sur les qualités organoleptiques pour le choix d'aliments selon des résultats attendus.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence ÉVALUER LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES ALIMENTS peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence ÉVALUER LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES ALIMENTS peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à procéder à l'examen sensoriel d'aliments et de préparations culinaires et à porter un jugement sur leurs qualités organoleptiques pour des résultats attendus.

CR-3 –La compétence ÉVALUER LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES ALIMENTS peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à procéder à l'examen sensoriel d'aliments et de préparations culinaires et à porter un jugement sur leurs qualités organoleptiques pour des résultats attendus.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir de mises en situation :				
1	Distinguer les différentes techniques de cuisson (exemples : rôtir, sauter, frire).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Déterminer la technique de cuisson à appliquer en fonction de la nature ou de l'utilisation des aliments.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - ENTRETIEN

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence ASSOCIER DES TECHNIQUES DE CUISSON À DES ALIMENTS peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence ASSOCIER DES TECHNIQUES DE CUISSON À DES ALIMENTS peut être reconnue à la suite d'un entretien portant sur la distinction et la détermination des différentes techniques de cuisson à appliquer à partir de mises en situation.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir de mises en situation et d'une liste de description de tâches :				
1	Ouvrir la cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Élaborer un plan de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Aménager son poste de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Faire l'inventaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Préparer un bon de réquisition.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Recevoir et entreposer la marchandise.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Fermer la cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - ENTRETIEN

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence EFFECTUER DES ACTIVITÉS LIÉES À L'ORGANISATION DE LA CUISINE peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence EFFECTUER DES ACTIVITÉS LIÉES À L'ORGANISATION DE LA CUISINE peut être reconnue à la suite d'un entretien portant sur l'exercice des différentes activités liées à l'organisation d'une cuisine à partir de mises en situation et d'une liste de description de tâches.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques :				
1	Réaliser les préparations préliminaires des fruits et des légumes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Confectionner des préparations : – à base de fruits; – à base de légumes.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Réserver les préparations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence APPRÊTER LES FRUITS ET LES LÉGUMES peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence APPRÊTER LES FRUITS ET LES LÉGUMES peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à réaliser les préparations préliminaires, à confectionner et à réserver des préparations à base de fruits et à base de légumes.

CR-3 –La compétence APPRÊTER LES FRUITS ET LES LÉGUMES peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à réaliser les préparations préliminaires, à confectionner et à réserver des préparations à base de fruits et à base de légumes.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques :				
1	Préparer : <ul style="list-style-type: none"> – des fonds et des glaces; – des sauces froides et chaudes; – des marinades; – des farces et des panades; – des beurres composés. 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence RÉALISER DES PRÉPARATIONS FONDAMENTALES peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence RÉALISER DES PRÉPARATIONS FONDAMENTALES peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à préparer un fond ou une glace, deux sauces, une marinade, une farce ou une panade et un beurre composé à partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques.

CR-3 –La compétence RÉALISER DES PRÉPARATIONS FONDAMENTALES peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à préparer un fond ou une glace, deux sauces, une marinade, une farce ou une panade et un beurre composé à partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir de mises en situation :				
1	Interagir (communiquer) : <ul style="list-style-type: none"> – avec le personnel de la cuisine; – avec le personnel de service; – avec d'autres intervenants (employé de la réception ou de la maintenance, client, fournisseur); – avec le personnel de direction. 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	Proposer des solutions aux situations conflictuelles dans une équipe de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - ENTRETIEN

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence ÉTABLIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence ÉTABLIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES peut être reconnue à la suite d'un entretien portant sur les attitudes et les comportements favorisant la collaboration entre les membres du personnel de la cuisine, de service, de direction et autres et sur les solutions à appliquer pour la résolution de conflits entre équipiers à partir de mises en situation.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques :				
1	Réaliser les préparations préliminaires pour un potage : – passé (purée); – crème (liaison à la farine); – taillé.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	Réaliser un potage : – passé (purée); – crème (liaison à la farine); – taillé.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Réserver les potages en prévision du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES POTAGES peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES POTAGES peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à réaliser trois types de potages et à réserver en prévision du service.

CR-3 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES POTAGES peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à réaliser trois types de potages et à réserver en prévision du service.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques :				
1	Préparer les ingrédients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Préparer les pâtes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Cuire les pâtes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Réserver les pâtes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence RÉALISER DES PÂTES DE BASE peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence RÉALISER DES PÂTES DE BASE peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à confectionner, à cuire et à réserver des pâtes de base (brisée, génoise, à choux et à pizza).

CR-3 –La compétence RÉALISER DES PÂTES DE BASE peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à confectionner, à cuire et à réserver des pâtes de base (brisée, génoise, à choux et à pizza).

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques :				
1	Effectuer les préparations préliminaires (exemples : désossage, parage, ficelage).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Apprêter (préparer) : <ul style="list-style-type: none"> – une viande rouge rôtie avec jus; – une viande blanche sautée avec sauce; – une viande en cuisson mixte (exemple : ragoût de type bourguignon). 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Réserver les préparations en prévision du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES VIANDES, DES VOLAILLES ET DES GIBIERS peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES VIANDES, DES VOLAILLES ET DES GIBIERS peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à apprêter une viande, une volaille ou un gibier selon trois recettes et à réserver en prévision du service.

CR-3 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES VIANDES, DES VOLAILLES ET DES GIBIERS peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à apprêter une viande, une volaille ou un gibier selon trois recettes et à réserver en prévision du service.

Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés

404656

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques :				
1	Effectuer les préparations préliminaires (habillage, filetage, coupes diverses).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Apprêter (préparer): <ul style="list-style-type: none">– un poisson sauté (entier ou en filet);– un poisson poché à court mouillement avec sauce (exemple : bonne femme);– des mollusques (moules) et des crustacés (crevettes ou homard).	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Réserver les préparations en prévision du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES POISSONS, DES MOLLUSQUES ET DES CRUSTACÉS peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES POISSONS, DES MOLLUSQUES ET DES CRUSTACÉS peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à apprêter un poisson et un mollusque ou un crustacé selon trois recettes et à réserver en prévision du service.

CR-3 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES POISSONS, DES MOLLUSQUES ET DES CRUSTACÉS peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à apprêter un poisson et un mollusque ou un crustacé selon trois recettes et à réserver en prévision du service.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques :				
1	Confectionner : – des entrées froides et chaudes; – des canapés froids et chauds; – des sandwichs froids et chauds.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES HORS-D'OEUVRE ET DES ENTRÉES peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES HORS-D'OEUVRE ET DES ENTRÉES peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à confectionner des entrées froides et chaudes, des canapés et des sandwiches froids ou chauds à partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques.

CR-3 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES HORS-D'OEUVRE ET DES ENTRÉES peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à confectionner des entrées froides et chaudes, des canapés et des sandwiches froids ou chauds à partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques :				
1	Confectionner les préparations (pâtes, crèmes de base, garnitures et sauces d'accompagnement).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Assembler et terminer : <ul style="list-style-type: none"> – les entremets chauds (exemples : crêpe flambée, moelleux au chocolat); – les entremets froids (exemple : forêt noire, crème renversée au caramel); – les pâtisseries (exemples : tartes, tartelettes). 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Réserver les desserts en prévision du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES DESSERTS peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES DESSERTS peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à confectionner les préparations, à assembler et à terminer des desserts froids et chauds à partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques et à réserver en prévision du service.

CR-3 –La compétence EFFECTUER LA MISE EN PLACE DES DESSERTS peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à confectionner les préparations, à assembler et à terminer des desserts froids et chauds à partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques et à réserver en prévision du service.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir de directives, de fiches recettes et d'une liste de prix des ingrédients :				
1	Composer et rédiger un menu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Calculer le coût de revient (coûtant) du menu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Établir le prix de vente du menu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence CONCEVOIR DES MENUS ÉQUILIBRÉS peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence CONCEVOIR DES MENUS ÉQUILIBRÉS peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à composer et à rédiger un menu, à en calculer le coût de revient et en établir le prix de vente à partir de directives, de fiches recettes et d'une liste de prix des ingrédients.

CR-3 –La compétence CONCEVOIR DES MENUS ÉQUILIBRÉS peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à composer et à rédiger un menu, à en calculer le coût de revient et en établir le prix de vente à partir de directives, de fiches recettes et d'une liste de prix des ingrédients.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'un menu pour un petit déjeuner :				
1	Effectuer la mise en place en vue du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Organiser le poste de travail en vue du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Exécuter les commandes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à effectuer la mise en place et le service d'un petit déjeuner à partir d'un menu établi.

CR-3 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à effectuer la mise en place et le service d'un petit déjeuner à partir d'un menu établi.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques :				
1	Pour une présentation froide au plat ou à l'assiette : <ul style="list-style-type: none"> - réaliser une pièce et ses garnitures; - effectuer la décoration; - dresser la pièce et les garnitures. 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	Pour une présentation chaude au plat ou à l'assiette : <ul style="list-style-type: none"> - réaliser une pièce et ses garnitures; - dresser la pièce et les garnitures; - effectuer la décoration. 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence RÉALISER DES PRÉSENTATIONS CULINAIRES peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence RÉALISER DES PRÉSENTATIONS CULINAIRES peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à réaliser et à dresser une pièce et ses garnitures pour une présentation froide et une présentation chaude au plat ou à l'assiette, à partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques.

CR-3 –La compétence RÉALISER DES PRÉSENTATIONS CULINAIRES peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à réaliser et à dresser une pièce et ses garnitures pour une présentation froide et une présentation chaude au plat ou à l'assiette, à partir d'une liste d'ingrédients et des quantités et sans les techniques.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'un menu du jour :				
1	Effectuer la mise en place en vue du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Organiser le poste de travail en vue du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Exécuter les commandes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE
EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE
EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES MENUS DU JOUR peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES MENUS DU JOUR peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à effectuer la mise en place et le service d'un menu du jour à partir d'un menu établi.

CR-3 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES MENUS DU JOUR peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à effectuer la mise en place et le service d'un menu du jour à partir d'un menu établi.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'un menu de production (banquets, service traiteur ou cafétéria) :				
1	Effectuer la mise en place en vue du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Organiser le poste de travail en vue du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Exécuter les commandes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - DOCUMENT ÉMIS PAR UN EMPLOYEUR ET ENTRETIEN

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE
EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-4 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE
EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES MENUS DE PRODUCTION peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES MENUS DE PRODUCTION peut être reconnue à la suite :

- de la présentation d'un document émis par un employeur attestant sa participation aux différentes tâches et activités d'une cuisine dans un contexte de production (banquets, service traiteur ou cafétéria)

et

- d'un entretien portant sur la mise en place et l'organisation d'un poste de travail en vue du service, l'exécution de commandes et l'application de règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires dans un contexte de production (banquets, service traiteur ou cafétéria).

CR-3 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES MENUS DE PRODUCTION peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à effectuer la mise en place, l'organisation du poste de travail et l'exécution de commandes en contexte de production (banquets, service traiteur ou cafétéria).

CR-4 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES MENUS DE PRODUCTION peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à effectuer la mise en place, l'organisation du poste de travail et l'exécution de commandes en contexte de production (banquets, service traiteur ou cafétéria).

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
Dans un contexte de production (banquets, hôpitaux, hôtels, services traiteurs, cafétérias, centres de congrès) :				
1	Décrire le fonctionnement d'une cuisine de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Décrire les différents postes de travail et les tâches à accomplir dans une cuisine de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - DOCUMENT ÉMIS PAR UN EMPLOYEUR ET ENTRETIEN

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence ASSURER LA PRODUCTION POUR LES BANQUETS ET LES SERVICES ALIMENTAIRES peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence ASSURER LA PRODUCTION POUR LES BANQUETS ET LES SERVICES ALIMENTAIRES peut être reconnue à la suite :

- de la présentation d'un document émis par un employeur attestant sa participation aux différentes tâches et activités d'une cuisine dans un contexte de production pour des banquets ou des services alimentaires (hôpitaux, hôtels, services traiteurs, cafétérias, centres de congrès)

et

- d'un entretien portant sur le fonctionnement général et les différents postes de travail d'une cuisine dans un contexte de production pour des banquets ou des services alimentaires.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'un menu de buffet :				
1	Planifier la mise en place du buffet en vue du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Effectuer la mise en place en vue du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Organiser le poste de travail en vue du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Effectuer le dressage du buffet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

**CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE
EN MILIEU DE TRAVAIL**

**CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE
EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION**

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES BUFFETS peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES BUFFETS peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à effectuer la planification, la mise en place, l'organisation du poste de travail et le dressage d'un buffet en vue du service à partir d'un menu.

CR-3 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES BUFFETS peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à effectuer la planification, la mise en place, l'organisation du poste de travail et le dressage d'un buffet en vue du service à partir d'un menu.

DESCRIPTION DE LA COMPÉTENCE		Je suis capable	Je ne suis pas capable	J'ai besoin de précisions
À partir d'un menu table d'hôte et à la carte :				
1	Effectuer la mise en place en vue du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Organiser le poste de travail en vue du service.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Exécuter les commandes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Appliquer les règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité alimentaires pour l'ensemble des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions de reconnaissance

CR-1 - PREUVE D'UNE FORMATION RÉUSSIE

CR-2 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE
EN MILIEU DE TRAVAIL

CR-3 - TÂCHE EN PRÉSENCE D'UNE OU D'UN SPÉCIALISTE
EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Explication des conditions de reconnaissance

CR-1 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES MENUS TABLE D'HÔTE ET À LA CARTE peut être reconnue sur présentation d'un document officiel établi à votre nom et comprenant les éléments suivants :

- l'organisme ou de l'établissement d'enseignement;
- le titre de la formation et la date;
- le nombre d'heures de la formation;
- une preuve de réussite de la formation;
- la signature d'une personne autorisée.

Si le document présenté ne permet pas d'établir la correspondance entre la formation réussie et la compétence, nous vous demanderons de présenter la description du contenu de la formation suivie.

Si, après étude, le document présenté ne permet pas de reconnaître la compétence, nous discuterons avec vous de la pertinence de vous proposer une autre condition de reconnaissance.

CR-2 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES MENUS TABLE D'HÔTE ET À LA CARTE peut être reconnue en milieu de travail à la suite d'une tâche qui consiste à effectuer la mise en place et le service de menus table d'hôte et à la carte à partir de menus établis.

CR-3 –La compétence EFFECTUER LE SERVICE DES MENUS TABLE D'HÔTE ET À LA CARTE peut être reconnue en établissement de formation à la suite d'une tâche qui consiste à effectuer la mise en place et le service de menus table d'hôte et à la carte à partir de menus établis.