الجمهـوريـة الجـزائـريـة الديمقـراطيـة الشعبيـة

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكـويـن والتعليـم المهنيـين

Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels

Institut National de la Formation Professionnelle

المعهد الوطني للتكوين المهني

PROGRAMME D'ETUDES

Cuisine de collectivités

Code N° : **HTO**0704

Comité d'homologation
Visa N° : **HTO 04/07/08**

CAP

NIVEAU II

2008

9. Chemin d'Hydra EL-BIAR -Alger - ☎ (Tèl) : 92.24.27/36 💻 (Fax) : 92.23.18

وطريق حيدرة –الأبيار – الجزائر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Présentation du programme

Le programme de cuisine de collectivités s'inscrit dans les orientations du ministère de l'enseignement et de la formation professionnelle.

Il a été conçu suivant selon la nouvelle approche d'élaboration des programmes de formation, l'approche par compétence qui tient compte des besoins en formation et des situations de travail.

Le programme comprend les compétences minimales que le stagiaire doit acquérir pour obtenir son diplôme. Ce programme doit servir de référence pour la planification de la formation.

La durée du programme est de 1008 heures ; de ce nombre heures sont consacrés à la formation en établissement et heures au stage pratique en milieu professionnelle.

L'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise des taches du métier et d'heures et d'heures pour l'acquisition de compétences complémentaire au métier le programme est divisé en 27 modules dont la durée varie de 34 à 272 heures.

Information sur le métier :

Informer le stagiaire sur le marché du travail, milieux de travail, perspectives d'emploi, rémunération, possibilité d'avancement.

Informer le stagiaire sur la nature et les exigences de l'emploi fonction du travail, des conditions de travail, du droit et responsabilités des BT cuisine.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Synthèse du programme d'études

Spécialité : Cuisine de collectivités
Niveau de qualification : Niveau 2
Diplôme : CAP
Durée de la formation : 12 mois

Code	Intitulé des modules	Durée en heure
MQ 1	Préparations fondamentales	**68**
MQ 2	Techniques de cuisson	**30**
MQ 3	Outillage et équipement	**30**
MQ 4	Mise en place et service	**90**
MQ 5	Potages, hors d'oeuvres chauds et froid	**98**
MQ 6	Viandes et Volailles	**102**
MQ 7	Œufs	**68**
MQ 8	Poissons, mollusques et crustacés	**98**
MQ 9	Les pâtes de base et Les crèmes de base	**98**
MQ10	Les desserts	**68**
MQ 11	Organisation et gestion en cuisine	**68**
MC 12	Hygiène, sécurité et environnement	**40**
MC 13	Technologie alimentaire	**30**
MC 14	Initiation à l'informatique	**30**
MC 15	Expression écrite et orale	**30**
MC 16	Législation	
MC 17	Les fruits et légumes	
MC 18	Calcul professionnel	**30**
		1008

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant MQ 1-1

Intituler du module : Préparations fondamentales
Durée :

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de réaliser des préparations fondamentales selon les critères et les conditions qui suivent.

Conditions d'évaluation

Individuellement

A partir :

- Recettes, Fiches techniques et directives
- Ouvrages professionnels
- Manuel technique

A l'aide:

- Matériels de préparation
- Matériels de cuisson
- Matériels de dressage
- Ingrédients nécessaires pour réaliser une préparation fondamentale

Critères généraux de performances :

- Respect de l'hygiène et des règles de sécurité
- Utilisation approprié du matériel
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Tenue professionnelle parfaitement propre et adaptée aux normes
- Planification méthodique du travail.
- Qualité de la préparation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ1-1

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Définir et classifier des fonds en cuisine	Connaissances exactes de tout les fonds et reconnaissance de chaque fond avec toutes ces composantes et ces spécificités	**Les fonds** Définition d'un fond Classification. Les fonds blancs De veau De bœuf De volaille Les fonds de bruns. De veau De gibiers les fumets de poisson Constitution 1) Fonds blancs 2) Fonds brun 3) Fumet de poisson. Méthode de réalisation Durée légale et mode de conservation des fonds. Enumérer les règles d'hygiène a observé pour la conservation des fonds
Réaliser. - un fond blanc - un fond brun - un fumet de poisson.	Maîtrise des techniques de préparations Respects des règles d'hygiène et de sécurité Produit répondant aux critères de qualité	Expliquer la méthode de préparations de chacun des fonds. Appliquer les méthodes de préparations des fonds. Mettre en place le poste de travail. Réunir les denrées, le matériel de préparation et de cuisson. Contrôler la fraîcheur et la qualité des produits. Apprécier la qualité de chaque

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		fonds
Connaître et préparer les principales sauces de base.	Planification du méthodique du travail Maîtrise Des techniques de confection des sauces. Respect des règles d'hygiène et de sécurité	Classer les sauces de base et leurs dérivés. Caractériser les composants des sauces de base et leurs dérivés. Enumérer les principales utilisations des sauces de base et leurs dérivés. Définir les termes associés à la confection des sauces de base. Interpréter les recettes de sauces de base. Historique des sauces de base Ingrédient nécessaire Matériel de préparation Expliquer la technique de préparation de chacune des sauces de base. Appliquer la technique de préparation de chacune des sauces de base.
Connaître et préparer les principales liaisons	Maîtrise des technique de préparations des liaisons	Définition Classifications des liaisons Enumérer les principales utilisations de chacune des liaisons. Expliquer la méthode de préparation de chacune des liaisons Enumérer les règles à suivre pour L'obtention d'une bonne liaison.
Réaliser un roux blanc, blond, brun	Maîtrise des techniques de réalisation.	Définition Propriétés et utilisation Ingrédient (constitution)
Réaliser un velouté - de veau - de volaille - de poisson	Le velouté doit être corsé et onctueux	1. Définition 2. Constitution (ingrédient) 3. Utilisation 4. Technique de préparation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		5. Dérivés des veloutés
Lier une sauce ou un velouté aux jaunes d'œufs et à la crème	La sauce obtenue doit être lisse, onctueuse claire et épaisse	Mettre en place le poste de travail Préparer les ingrédients Effectuer la liaison Condition d'utilisation Moment d'utilisation Précautions
Préparer un sauce béchamel	La sauce béchamel doit être onctueuse lisse et claire	Définition Constitution Matériel de préparation Technique de préparation Réserver la sauce béchamel à couvert dans un bain marie à une température de +63°
Exemples de sauces dérivées	La sauce Mornay	Constitution Utilisation Technique de préparation Mettre en place le poste de travail Préparer la sauce béchamel Ajouter le complément d'ingrédient (jaunes d'œufs +gruyère) à la fin
	La sauce crème	Constitution (ingrédient) Utilisation Technique de préparation Mettre en place le poste de travail Préparer la sauce béchamel Ajouter le complément d'ingrédient.
Préparer Une sauce tomate	La sauce tomate ne doit pas être acidulée	Définition Constitution (ingrédient) Utilisation culinaires Technique de préparation Mettre en place le poste de travail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Maîtriser la préparation des sauces émulsionnées : **Les sauces émulsionnées froides** Sauce vinaigrette et ses dérivées	Le coulis doit être onctueux bien assaisonner présentant une belle couleur tomate	**Sauce vinaigrette et ses dérivées** Technique de préparation Mettre en place le poste de travail (mesurer, contrôler les denrées) Constitution Utilisation Confectionner la sauce vinaigrette. **Coulis de tomate** Technique de préparation Utilisation Constitution (ingrédient) Mettre en place le poste de travail. Précaution d'utilisation.
La sauce émulsionnée stable froide.	La sauce mayonnaise doit être ferme, serrer	**La sauce mayonnaise et ses dérives** Utilisation Constitution (Denrées) Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Confectionner la sauce mayonnaise Précautions Principales cause d'échec et solution de récupération ou rattrapage de la sauce mayonnaise. Exemples de sauces dérivées selon la garniture rajouté et utilisation.
Préparer des farces et des panades	Choix approprié de la farce en fonction des directives Interprétation juste des recettes Planification méthodique Maîtrise de la technique de confection Respect des règles d'hygiène et de sécurité	Définition d'une farce et d'une panade Classification des farces Nommer les principales panades Enumérer les composantes des farces et des panades les plus utilisées en cuisine. Enumérer les principales utilisations des farces et des panades les en cuisine.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Farce présentant les qualités requises Choix approprié du moyen de conservation	Technique de réalisation Interpréter les recettes des différentes farces et panades. Expliquer la méthode de préparation Préparation de différentes farces et panades. Choisir le moyen de conservation des farces en fonction de leur utilisation Recommandation Exemples de farces de bases et de panades Duxelles sèche La duxelles à farcir ou duxelles pour légumes farcis La farce mousseline Volaille /Veau/Poisson /Crustacés Farce à la panade et à la crème Farce à gratin (pour croûtons ou canapés farcis)
Déterminer la sorte de marinades ou de saumures à réaliser Planifier le travail et préparer la marinade ou la saumure	Choix approprié de la marinade ou de la saumure en fonction des directives Interprétation juste des recettes Planification méthodique Maîtrise de la technique de préparation Respect des règles d'hygiène et de sécurité Marinades et saumures présentant les qualités	Définition Distinguer les différents types de marinades. Enumérer leur composantes Expliquer les utilisations de ces Marinades Expliquer les divers rôles des marinades Différencier les principales saumures Caractériser leurs composantes Expliquer l'utilisation des saumures Interpréter les recettes des marinades

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	requises	et des saumures. Expliquer la méthode de préparation de chaque marinade et d'une saumure liquide. Appliquer la méthode de préparation chaque marinade et d'une saumure liquide.
Les courts-bouillons et nages	Le court bouillon doit être une préparation liquide, aromatique, parfumées et peut être acidulées	**Les courts-bouillons et nages** Définition Utilisation Technique de préparation Recommandations **Nage** Même chose que pour le court bouillon sauf que la présentation à été améliorer
Déterminer le type de beurre composé à préparer Préparer le beurre composé	Choix approprié du beurre composé en fonction des directives. Maîtrise de la méthode de préparation. Respect des règles d'hygiène. Beurres composés possédant les qualités requises.	Définition des beurres composés Classifier les beurres composés Caractérisé les composants des principaux beurres composés Enumérer les principales utilisations de chacun des beurres composés. Expliquer la méthode de préparation des beurres composés réalisé à froid à partir d'ingrédient crus. Exemples de beurres composés ➢ Beurre maître d'hôtels ➢ Beurre d'escargots ➢ Beurre d'anchois ➢ Beurre de poisson fumé Expliquer la méthode de préparation des beurres composés réaliser à froid

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		et à partir d'ingrédient cuits Exemples de beurres composés ➢ Beurre de crevettes (homard, écrevisses…) ➢ Beurre de paprika ➢ Beurre de Colbert ➢ Beurre marseillais ➢ Beurre Bercy ➢ Beurre hôtelier ➢ Beurre au colorant vert Expliquer la méthode de préparation des beurres composés réaliser à chaud Exemple de beurre composés ➢ Beurre rouge
Paner à l'anglaise	Maîtrise des techniques de réalisation. Respect des règles d'hygiène et de sécurité	**La panure à l'anglaise** Définition Utilisation Composition
Réaliser un bouquet garni	Réaliser un bouquet garni comportant les éléments nécessaires bien ficelés.	**Les garnitures aromatiques** Définition Utilisation Composition Recommandation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 1-2

Intituler du module : Techniques de cuisson
Durée :

Objectif modulaire

Comportement attendu : A la fin de ce module le stagiaire doit maîtriser les types de cuisson et les principales modifications qui s'opéré sur un aliment selon le type de cuisson et choisir les techniques de cuissons appropriées.

Conditions d'évaluation :

Individuellement
Par écrit

A l'aide de

- Fiche technique

A partir de :

- Situation, de question et de directives touchant aux différentes techniques de cuisson par concentration, par expansion et cuisson mixte.

Critères généraux de performances :

Respect des fiches techniques et ordonnancement dans l'exécution des taches
Souci du travail précis et bien ordonné
Respect des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement.
Associations exacte des techniques de cuisson aux formules de cuisson et justification de ces associations
Choix de la technique de cuisson appropriée à la nature de l'aliment et à l'utilisation prévu.
Utilisation de la terminologie appropriée.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ1-2

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers De performance	Eléments contenu
Décrire les techniques de cuisson	Associations exactes des techniques de cuisson aux formules de cuisson par type de cuisson. Description exacte des différentes techniques.	Définir les principaux termes culinaires associés à la cuisson des aliments Expliquer les termes chaleur et température Caractéristiques des différentes formes d'énergie. Définir les Type de cuisson ➢ les cuissons par expansion ➢ les cuissons par concentration ➢ les cuissons mixtes Discerner le processus de propagation de la chaleur pendant la cuisson par : ➢ Conduction ➢ Conviction ➢ Rayonnement ➢ Par micro onde Caractéristiques de chacune des techniques de cuisson.
Associer aux aliments des techniques de cuisson	Association appropriées	Enumérer les facteurs qui déterminent le choix d'une technique de cuisson. Déterminer les catégories d'aliments qui correspondent aux différentes techniques de cuisson.
Expliquer les techniques de cuisson	Utilisation de la terminologie appropriée Identification juste du milieu de cuisson correspondant à chaque technique.	Décrire la façon de procéder pour chacune des techniques de cuisson. Utilisation de l'outillage et équipement nécessaire pour chacune des techniques de cuisson. Reconnaître le milieu de cuisson pour chacune des techniques. Enumérer les précautions à prendre pour chacune des techniques de

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		cuisson.
Choix de la technique de cuisson à appliquer	Choix optimal e n fonction de la nature des aliments et de leur utilisation	Décrire les modifications qui se produisent pendant la cuisson des aliments. Avantages et inconvénients de la cuisson par chaleur directe. Expliquer les effets de la chaleur sur las aliments Avantages et inconvénients des différents milieux de cuisson Effet de la température de cuisson élevée sur la qualité des aliments. Avantages et inconvénients des nouveaux procédés de cuisson : Cuisson sous vide et la cuisson aux micro-ondes

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 1-3

Intituler du module : Equipement et outillage de cuisine
Durée :

Objectif modulaire

Comportement attendu : A la fin de ce module le stagiaire doit connaître le matériel nécessaire est indispensable en cuisine, son utilisation et l'entretien de ce matériel ainsi que son rangement selon les conditions et les critères qui suivent.

Conditions d'évaluation :

Individuellement.

A l'aide de

- Equipement de préparation, de cuisson de dressage de conservation et de lavage.
- Divers ustensiles de cuisson et divers outils de cuisine.
- Couteaux et instrument de mesures
- Mode d'emploi pour équipement de préparation
- Fiche technique

A partir de :

- Directives

Critères généraux de performances :

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité pour l'utilisation, l'entretien et le rangement.
- Choix exact de l'outillage et de l'équipement en fonction des instructions fournies
- Vérification et ajustement précis des instruments de poids et de mesure.
- Maîtrise des techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement.
- Maîtrise des techniques d'entretien de l'outillage et de l'équipement
- Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ1-3

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Choix de l'outillage et de l'équipement en fonction de la tâche à exécuter	Choix approprié et complet	Reconnaître l'équipement et outillage utilisé en cuisine. Décrire les principales caractéristiques des matériaux de fabrication l'équipement et outillage. Expliquer l'utilité des divers outillages et équipement. Enumérer les caractéristiques des couteaux. Décrire les principales caractéristiques des surfaces de travail
Préparation de l'outillage et de l'équipement en vue de leur utilisation	Vérification complètes et précises Installation correcte des accessoires Couteaux bien affûtés	Enumérer les règles à respecter dans l'affûtage des couteaux. Appliquer les techniques d'affûtage des couteaux Faire des vérifications et des ajustements sur les instruments de mesure et les divers équipements. Installer les accessoires sur les équipements.
Utilisation de l'équipement et de l'outillage	Maîtrise des techniques appropriées. Utilisation sécuritaire	Expliquer les règles de sécurité qui se rapportent à l'utilisation de l'outillage et l'équipement Démontrer et appliquer les techniques d'utilisation des couteaux, des outils divers, des instruments de poids et de mesures.
Nettoyage et entretien l'équipement et de l'outillage	Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Application adéquate des techniques	Expliquer et appliquer les techniques d'entretien des équipements et de l'outillage.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	d'entretien Outillage et équipement parfaitement propre.	
Rangement de l'équipement et de l'outillage	Choix approprié des lieux de rangement de l'outillage et de l'équipement. Méthode de rangement sécuritaire.	Déterminer les endroits de rangements appropriés de l'outillage et de l'équipement.
La batterie de cuisine	Description du matériel, principe simple d'utilisation d'entretien et de sécurité	Définition Classification Matériaux utilisés Matériel mobile de cuisson Matériel de préparation et matériel à débarrasser Petits matériels, ustensiles et accessoires Propriété des matériaux Précautions d'utilisation et entretien
Le matériel électromécanique	Description du matériel, principe simple d'utilisation d'entretien et de sécurité	Définition classification Propriété Exemples d'appareils Choix des appareils Recommandations Précautions d'utilisations Nettoyage et entretien
Distinguer la coutellerie professionnelle et le petit outillage de cuisine	Identifier chaque couteau et connaître son utilité	La boite à couteaux ou la mallette des apprentis contenant : Les différentes sortes de couteaux et leur utilité à l'aide d'une présentation.
Entretenir la coutellerie professionnelle	Application adéquate des techniques d'entretien Coutellerie parfaitement propre.	Affûtage et méthode d'affûtage Nettoyage, désinfection et rinçage à plus 63°C Rangement des couteaux (lieu, endroit) L'armoire de stérilisation et utilisation
Mesure de sécurité lors de l'utilisation de la coutellerie professionnelle	Respect des règles d'hygiène et de sécurité.	Rationalisation des gestes Méthode d'organisation du poste de travail Précautions d'utilisations

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 1-4

Intituler du module : Mise en Place et service
Durée :

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issu de ce module le stagiaire devra être capable d'exploiter ses connaissances et habilités lors de la mise en place et du service simple, des menus à la carte et des buffets.

Condition de réalisation

Travail en équipe.
Sous supervision.

A partir :

Carte de petits déjeuner, déjeuners et dîners
Menu simple
Mise en place et service de menu
Pour un nombre de clients

À l'aide :

L'outillage et l'équipement et les matières premières nécessaires
Selon la commande des clients

Critères généraux de performance

- Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnementales.
- Planification méthodique du travail.
- Application correcte des techniques de préparation et de cuisson.
- Respect de la commande du client.
- Exécution méthodique et rapide.
- Qualité des mets.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiants M C 1-4

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
Planifier le travail à réaliser	Interprétation juste de la fonction de travail du poste de brigade et des taches s'y rapportant. Interprétation juste des recettes et directives. Organisation efficace du travail.	Planifier la mise en place des menus et à différentes postes de brigade. Enumérer les mets des menus correspondant à chaque poste de brigade. Décrire les activités de planification du travail pour chaque poste de brigade. Enumérer les points dont il faut tenir compte dans la planification de la mise en place de différents menus.
Réaliser la mise en place	Respect des méthodes et des standards de préparation Mise en place complète et pertinente, respectant les directives et les recettes.	Evaluer le nombre de couverts pouvant être servis d'après la quantité de matières premières Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la mise en place de différents menus.
Planifier le service	Vérification complète et pertinente de la mise en place respectant les directives et les recettes Planification méthodique et efficace.	Décrire les vérifications à faire à chaque poste de brigade en vue du service Enumérer les taches liées au service des différents menus qui correspondent à chaque poste de brigade
Nettoyer et ranger	Rangement approprié de denrées, de l'outillage et de l'équipement. Propreté des lieux	Enumérer les critères qui déterminent le choix des denrées à conserver. Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement après service de différents menus.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module complémentaire MC 1 - 1

Intitulé du module : Hygiène, sécurité et environnement
Durée :

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issu de ce module le stagiaire devra être capable de suivre scrupuleusement les règles d'hygiènes professionnelles, corporelles et vestimentaires définies par la réglementation, il doit avoir un état d'esprit responsable faisant de l'hygiène un automatisme volontaire et une réaction spontanée.

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

A partir :

Lois et règlements qui concernent l'hygiène, sécurité et environnement en cuisine

À l'aide :

Outillage et équipements

Critères généraux de performance

Habilités à percevoir sur les plans :

Visuel
Olfactif
Gustatif
Tactile

Utilisation de la terminologie appropriée
Capacité à différencier les aliments et les produits avant et après qu'ils aient subi des transformations
Capacité à mettre à jour ces connaissances
Réactions rapide et adéquate en cas d'urgence
Respect des règles environnementales par rapport aux normes en vigueur.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire M C 1-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
Respect des consignes d'hygiène professionnelle	Connaissance exacte des lois et des principaux règlements qui concerne l'hygiène, sécurité et environnement dans la restauration	Législation en vigueur dans l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration qui se rapporte à l'hygiène, sécurité et environnement dans la restauration. Décret exécutif N°= 91-04 du 19-01-1991. Réglementation appliquée en Algérie quant à l'hygiène des denrées alimentaires. Les principes HACCP (analyse des points critiques et des dangers pour leur maîtrise. Les dispositions générales applicables aux locaux pour les denrées alimentaires. Le transport des denrées
Information sur les maladies d'origine alimentaire et d'hygiène.	Montrer les liens qui existent entre les maladies d'origine alimentaire et l'hygiène.	Reconnaître la diversité des micro-organismes. Expliquer les effets bénéfiques et néfastes des micro-organismes. Décrire les conditions générales de croissance des micro-organismes Décrire les principales façons de contrôler la prolifération des bactéries, et énumérer les problèmes causés par les bactéries et les moisissures. Expliquer les principales causes de fermentation des aliments contenant

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		des sucres. Nommer les principales maladies parasitaires transmises par les aliments et décrire les principales façons de contrôler leur transmission. Nommer les principaux poisons chimiques qu'on trouve en cuisine de restauration, leur origine et leurs antidotes. Expliquer les principales causes d'intoxications alimentaires, et les mesures à prendre pour éviter la contamination des aliments. Expliquer les effets de la réfrigération, de la congélation et de la surgélation des aliments.
Les mesures d'hygiène et de sécurité à prendre en cuisine et le comportement à tenir en cas d'accident		Expliquer la responsabilité du BTS cuisine en ce qui a trait à sa santé, sa sécurité et celle de la clientèle. Enumérer les mesures d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments, au matériel, à l'équipement et aux locaux. Enumérer les règles d'hygiène et de sécurité à observer dans l'utilisation des produits à risque Expliquer les conséquences du non respect des mesures d'hygiène personnelles et d'hygiène au travail. Expliquer les principales mesures de prévention des accidents de travail.
Respect des consignes d'hygiène vestimentaires,	Evaluer ses attitudes en matière d'hygiène et de sécurité en cuisine par	La tenue professionnelle Réglementation Constitution ' toque, veste blanche

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

corporelle et hygiène du matériel et des locaux	rapport : La tenue professionnelle Les locaux Le matériel, l'équipement et l'outillage.	croisée, tour de cou, tablier etc.) Hygiène de la tenue Hygiène corporelle du cuisinier (ongle, cheveux) Consignes à tenir par rapport à l'entretien de la tenue professionnelle. Nommer les habitudes d'hygiène et de sécurité à adopter pendant la manipulation des aliments, de l'outillage et de l'équipement ainsi que pendant la préparation et le service. Décrire les façons de promouvoir L'hygiène et la sécurité au travail.
Respect des consignes environnementales	Evaluer ses attitudes en matière environnementales	Conduite à tenir face aux déchets de cuisine. La conduite à tenir face aux déchets alimentaires

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module complémentaire MC 1 - 2

Intitulé du module : Technologie alimentaires
Durée :

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issu de ce module le stagiaire devra être capable d'appliquer des notions de technologies alimentaires relatives aux préparations fondamentales (viandes, volailles, gibiers, poissons crustacés aux pâtisseries et entremets).

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

A partir :
À l'aide :

D'une sélection d'aliments et de produits avant et après qu'ils aient subi des transformations mises en situation simulée et réelle.

.

Critères généraux de performance

Habilités à percevoir sur les plans :

Visuel
Olfactif
Gustatif
Tactile

Utilisation de la terminologie appropriée
Capacité à différencier les aliments et les produits avant et après qu'ils aient subi des transformations
Capacité à mettre à jour ces connaissances
Respects des règles d'hygiène et de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire M C 1-2

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1. Identifier les matières premières utilisées en cuisine et leurs moyens de conservation	Identification correcte de toutes les matières premières utilisées en cuisine	les matières premières utilisées en cuisine
	Enumérer tout les produits laitiers utilisés en cuisine	les produits laitiers les plus utilisés en cuisine.
	Classer les principales viandes et volaille utilises en cuisine et leur teneur en matières grasses	Les viandes et volaille utilises en cuisine et leurs caractéristiques
	Classer les poissons et les crustacés ainsi que les crustacés les plus utilisés en cuisine et leur teneur en matières grasses	Les poissons et leurs caractéristiques ainsi que les mollusques et les crustacés
	Savoir nommer les critères de classement des œufs selon les normes en vigueur (très frais, frais, moins frais, etc.….)	Les œufs et leurs caractéristiques
	capacité à distinguer tout les fruits et légumes utiliser en cuisine	Les fruits et légumes
	Capacité à distinguer les principales céréales utilisées en cuisine et les sous produits des céréales	les céréales : Blé, Millet, Avoine, Orge, Sarasin, Seigle, Mais, Riz). Sous produits des céréales : Farines et Fécules
	Capacité à distinguer les caractéristiques des principales fécules	Les fécules : Définition Sources
	Enumérer les principales sources de matières sucrées	Le sucre : Miel Cannes a sucre Betterave sucrière
	Distinguer correctement	Le sucre après raffinage :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	les produits du raffinage du sucre	Sucre brut Sucre brun ou cassonade Sucre blanc Sucre en poudre Sucre en morceaux Mélasse Sucre liquide
	Enumérer les principaux sucres artificiels utilisés en cuisine diététique	Le sucre artificiel (Educolarants de synthèse): Saccharine Cyclamate Aspartame
	Distinguer soigneusement les corps gras utilisés en cuisine	Les corps gras : Beurre Huiles végétales (olives, tournesol, arachide, etc…….) Graisses alimentaires Animales Végétales
	Distinguer les principaux agents levants et nommer les principales utilisations des levures dans le domaine alimentaire	Les agents levants : Levure Poudre de pâte
	Distinguer judicieusement les types d'assaisonnements	les types d'assaisonnements : Epices (cannelles, poivre noire et blanc, etc.). Herbes (basilic, menthe, persil, etc……..) Aromates (vanille, ail, oignon etc…..) condiments : origine chimique minérale (sel) origine chimique organique (vinaigre) origine végétale additionné de produit d'autres sources (marinades)
Identifier les	Reconnaîtras les	Agents de conservation des

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

principaux types d'agents de conservation et les procédés de conservation	principaux agents de conservation des aliments	aliments : alimentaires (sucre, sel, vinaigre, huile, etc.…) industriels (mise en conserve, fumage, congélation, etc.)
	Nommer les principales précautions à prendre pour conserver l'aliment au Réfrigérateur Congélateur	Réfrigération et congélation : Température Emballage adéquat Durée de conservation de chaque aliment
	Nommer correctement les aliments qui ne peuvent pas être congelés	Aliments : Bananes, poire, cerise Salades Œufs Mayonnaise Crème fraîche Crème pâtissier et dérivée
	Distinguer la différence entre : congélation surgélation conservation sous vide	Les méthodes de conservation : congélation surgélation Conditionnement sous vides capatainerisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant MC 2-1

Intitule du module: les potages, hors d'œuvre chauds et froids
Durée :

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires d'acquérir toutes les techniques de base nécessaire à la réalisation de différents potages de collectivités ainsi que les hors d'œuvre chauds et froids.

Condition d'évaluation

Individuellement

A partir :

Recettes de potages et directives
Recettes de hors d'œuvre chauds et froids.

A l'aide de :

Ingrédients nécessaires
Outillage et équipement de cuisine (De préparation, De cuisson, De dressage)

Critères généraux de performances :

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques appropriées de réalisation des potages de collectivités.
- Maîtrise des techniques appropriées de réalisation des hors d'œuvre chauds et froids de collectivités.
- Soucie de l'économie
- Qualité gastronomique du potage.
- Conservation approprié du produit.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant M C 1-2

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Définir les bouillons, potages et soupes	Interprétation juste des Bouillon Potages Soupes A réaliser. Utilisation adéquate des termes culinaires	Définir ce qui est un Bouillon Potages Soupes Classifier les potages Enumérer les composantes des potages. Nommer les principaux potages dérivés. Définir les termes associer au Bouillon, Potages, Soupes
Préparer des Potages clairs	Maîtrise des techniques de confection des potages clairs. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Utilisation adéquate des termes culinaires	**Potages clairs** Préparation des bouillons potages soupes et légumes. Techniques de préparation des potages. Mise en place adéquate. Lecture juste des recettes Préparation des Potages clairs
Préparer des Potages purée de légumes frais	Maîtrise des techniques de confection des potages purée de légumes frais. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Utilisation adéquate des termes culinaires	**Potages purée de légumes frais** Technique de préparation des potages purée de légumes frais Mise en place adéquate. Lecture juste des recettes Préparation des Potages purée de légumes frais **Exemples de potages purée de légumes frais** • Potage julienne Darbaly • Potage Parmentier
Préparer des Potages purées de légumes secs	Maîtrise des techniques de confection des potages purée de légumes secs.	**Potages purées de légumes secs** Technique de préparation des potages purées de légumes secs.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Respect des règles d'hygiène et de sécurité Utilisation adéquate des termes culinaires	Techniques de mises en œuvre Lecture juste des recettes Préparation des Potages purée de légumes secs **Exemples de potages purées de légumes secs** • Potage saint germain aux croûtons. • Potage saisonnais aux croûtons
Préparer des Crèmes et veloutés à base de légumes	Maîtrise des techniques de confection des Crèmes et veloutés à base de légumes. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Utilisation adéquate des termes culinaires	**Crèmes et veloutés à base de légumes** Technique de préparation des crèmes et veloutés à base de légumes Lecture juste des recettes Préparation des Crèmes et veloutés à base de légumes **Exemples de Crèmes et veloutés à base de légumes** • Veloute aux champignons • Velouté Du Barry
Préparer des Crème et velouté à base de volaille	Maîtrise des techniques de confection des Crèmes et veloutés à base de légumes. Respect des règles d'hygiène et de sécurité Utilisation adéquate des termes culinaires	**Crème et velouté à base de volaille** • Définition • Constitution • Liaison Technique de mise en œuvre Lecture juste des recettes Préparation des Crèmes et veloutés à base de volailles **Exemple de Crème et velouté à base de volaille** • Crème princesse

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Préparer des Crème et velouté à base de poisson ou de crustacés	Maîtrise des techniques de confection des Crèmes et veloutés à base de poisson ou de crustacés. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Utilisation adéquate des termes culinaires	**Crème et velouté à base de poisson ou de crustacés** • Définition • Constitution • Liaison Technique de mise en œuvre Lecture juste des recettes Préparation des Crèmes et veloutés à base de poisson ou de crustacés **Exemples de Crème et velouté à base de poisson ou de crustacés** • Crème dieppoise
Réaliser des Soupes de poissons	Maîtrise des techniques de confection des soupes de poisson. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Utilisation adéquate des termes culinaires	**Soupes de poissons** • Définition • Constitution • Liaison Technique de mise en œuvre Lecture juste des recettes Préparation des Soupes de poissons **Exemples de soupe de poissons** • Soupe de poisson façon bouillabaisse. **Soupe de poisson accompagné d'une sauce rouille ou d'aïoli.** • Définition • Constitution • Liaison Technique de mise en œuvre Lecture juste des recettes Préparation des Soupes de poissons

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		Exemple Bisque de crustacés
Les hors d'œuvre froids et chauds		
Réaliser des hors d'œuvre froid	Interprétation juste des recettes. Maîtrise des technique de présentation Qualité de d'hors d'œuvre froids Choix judicieux des éléments de décoration. Présentation soignée Respect des règles d'hygiène et de sécurité.	**Les hors d'œuvre froids** Définition Composition Classement Les principaux types d'hors d'œuvre froids Enumérer les principaux ingrédients utilisés dans les hors d'œuvre froids Technique de mise en œuvre Réaliser des exemples d'hors d'œuvre froid ➢ Crudités variées ➢ Salade Parmentier Présenter les hors d'œuvre froids. Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la confection des hors d'œuvre froids.
Réaliser des hors d'œuvre chauds	Interprétation juste des recettes. Maîtrise des technique de présentation Qualité de d'hors d'œuvre froids Choix judicieux des éléments de décoration. Présentation soignée Respect des règles d'hygiène et de sécurité.	**Les hors d'œuvre chauds** Définition Composition Classement Types d'hors d'œuvre chauds Techniques de mise en œuvre des hors d'œuvre chauds Enumérer les principaux ingrédients utilisés dans les hors d'œuvre chauds Composition des hors d'œuvre

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		chauds Présenter les hors d'œuvre chauds Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la confection des hors d'œuvre froids.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 2-2

Intituler du module : Viande, Volailles
Durée : 102 heures

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires d'apprêter les viandes, volailles ainsi que les abats selon les conditions et les critères qui suivent.

Condition d'évaluation

Individuellement

A partir de :

Recettes et directives
Ingrédients nécessaires

A l'aide de :

Outillage et équipement de cuisine

Critères généraux de performance

- Interprétation juste des recettes ou des directives
- Respect des techniques de préparation
- Mise en place correcte et complète
- Tenue professionnelle adaptée et propre
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de préparation et de cuisson.
- Qualité du produit fini
- Présentation esthétique.
- Conservation appropriée

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 2-2

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
La viande boucherie I- Définir ce qui est une viande de boucherie une volaille, un gibier, les abats ou les abattit II- Les différentes viandes de boucherie utilisée en cuisine III- Classement des viandes de boucherie	Identification exacte des différentes viandes de boucheries des volailles, des abats ou abattit	Expliquer : • les viandes • Volailles • Gibiers • Abats et abattis Classer les viandes de boucherie utilisée en cuisine * les viandes rouges * les viandes blanches Ainsi que les volailles
Décrire Les abats La réglementation Algérienne en vigueur pour la commercialisation des abats et les conditions d'hygiène	Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement Maîtrise des techniques de préparation	Définition Catégorie Les abats blancs les abats rouges Réglementation en vigueur pour la commercialisation des abats et les conditions d'hygiène
Confectionner des plats culinaires à base de viande de boucherie		
Réaliser des plats culinaires à base de viandes pochées.	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes pochées. Présentation soignée	**les viandes pochées** Techniques de mise en œuvre Exemples de préparation à réaliser

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		• Blanquette de veau à l'ancienne
Réaliser des plats culinaires a base de viandes rôties et viandes poêlées Réaliser des plats culinaires à base de viandes de boucheries sautées	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes rôties et viandes poêlées Présentation soignée Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes de boucheries sautées Présentation soignée	**les viandes rôties et viandes poêlées** Technique de mise en œuvre Exemples de préparation à réaliser **Viande blanches poêlées** - Carré de Veau poêlé Choisy **Viandes de boucheries sautées** Techniques de mises en œuvre Exemples de préparation à réaliser
Réaliser des plats culinaires à base de viandes de boucheries grillées	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes de boucheries grillées Présentation soignée	**Viande de boucherie grillée** Techniques de mise en œuvre **Exemples de plat** - Steaks grillés, sauce béarnaise - Côtes de bœuf et entre côtes grillées sauce Bordelaise
Cuire en ragoût à brun et braiser	Maîtrise des techniques de cuisson des viandes de boucheries en ragoût à brun et braiser	**Ragoût à brun et brasser** Technique de mise en œuvre Exemples de plats - Navarin aux pommes - Navarin aux primeurs

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Les abats		
Réaliser des plats culinaires à bas d'abats	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des abats Présentation soignée	Technique de mise en œuvre - Pocher des cervelles **Exemple de préparation** - Foie de veau à l'anglaise - Cervelles d'agneaux meuniers - Rognons de veau sautés aux champignons - Langue de bœuf pochée sauce piquante
Les volailles		
Définir ce qui une volaille Les volailles utilisées en restauration Effectuer les préparations préliminaires d'une volaille. Réaliser des préparations culinaires à base de volailles : • Poule	Identification exacte des différentes des volailles. Description exacte de toutes les parties. Coupes bien exécutées. Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement Distinction exacte des critères qualitatifs d'une bonne volaille Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Maîtrise des techniques de cuisson. Respect des règles	Définir le terme : volaille Les volailles utilisées en restauration L'habillage des volailles Précaution et hygiènes à suivre par rapport au viscère Préparer les abattis Découper à cru un poulet en 4 morceaux **Volailles pochée** la Pou rde pochée sauce suprême. **Volaille sautée à brun** Poulets sautés chasseur Poulets sautés façon basquaise **volailles sautés à blanc** Poulets sautés au paprika

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	d'hygiène, sécurité et environnement Qualité des mets. Présentation soignée.	**Volailles rôties** Poulets rôtis **Ragoûts de volaille à blanc** Fricassée de volaille à l'ancienne Emincé de volaille aux primeurs **Ragoûts de volaille** - Curry de volaille - Poulet au safran

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant M Q 2-3

Intituler du module : les œufs
Durée :

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires de connaître

- Toutes les règles d'organisation qui visent maintenir la qualité hygiénique des œufs
- Respecter les principales recommandations selon :
  1) Le stockage des œufs / par rapport à la température
  2) L'hygiène
  3) L'utilisation
  4) Conseil d'utilisation
  5) Précautions

Condition d'évaluation

A l'aide de :

- Matériel de préparation
- Matériel de cuisson
- Matériel de dressage

A partir de :

- Manuel technique
- Ouvrages professionnels
- Fiche de stocks
- Bon d'économat

Critères généraux de performances :

- Interprétation juste des recettes ou des directives
- Respect des techniques de préparation
- Mise en place correcte et complète
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.
- Planification méthodique du travail.
- Maîtrise des techniques de préparation et de cuisson.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- Qualité du produit fini
- Présentation esthétique.
- Conservation appropriée

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 2-3

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Les oeufs	Interprétation juste des caractéristiques de fraîcheur des œufs.	La réglementation en vigueur par rapport à la 1-Commercialisation des œufs. 2-Marquage de la coquille et emballage des œufs 3-Classement par poids et calibre.
La cuisson des œufs avec coquille	Le blanc d'œuf est semi coagulé, le jaune reste liquide	**les oeufs à la coque** **-** Mise en place **-** Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (2mn et demi à 3mn) - Exemples d'utilisation
	Le blanc est coagulé Le jaune reste crémeux	**les oeufs mollets** - Mise en place -Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (5mn et demi à 6mn) - Exemples d'utilisation
	Le blanc et le jaune sont coagulés	**Les oeufs durs** -Mise en place -Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (9 à 11mn) -- Exemples d'utilisation
La cuisson des oeufs hors coquille	Le blanc d'œuf doit être coagulé, le jaune reste crémeux	**les oeufs pochés** -Mise en place -Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (2mn à 2mn et demi) - Exemples d'utilisation
Réaliser des bœufs sur le plat	Le blanc doit être presque coagulé, le jaune reste crémeux	**les oeufs cocotte** - Mise en place -Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (5 à 6 mn) - Exemples d'utilisation
	Seul, les blancs sont	**les oeufs sur le plat**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	coagulés Les jaunes restent crémeux	- Mise en place -Technique de mise en œuvre Temps de cuisson5 à 6 minutes - Exemples d'utilisation
Réaliser des : Oeufs frits Tyrolienne Oeufs frits Andalouse Oeufs frits Bordelaise	Seul, les blancs sont coagulés Les jaunes restent crémeux	**les oeufs sautés à la poêle** -Mise en place -Technique de mise en œuvre Exemples d'utilisation * petit déjeuner ou lunchs * hamburger à cheval
	Le blanc est coagulé, légèrement doré et croustillant Le jaune reste crémeux	**les oeufs frits** -Mise en place -Technique de mise en œuvre l'huile doit être chauffé à 180/190°C cuire l'œuf frit en le roulant continuellement durant 45 s à 1 minute Exemples d'utilisation
La cuisson des oeufs hors coquille et mélanges Réaliser des : omelette nature omelette aux fines herbes omelette aux champignons omelette aux oignons omelette aux chasseurs omelette portugaise omelette aux fruits de mer	Les oeufs brouilles doivent rester moelleux et crémeux jaunes et blancs sont juste pris ou baveux L'omelette doit rester moelleuse Elle peut être légèrement colorée (blonde)	**les oeufs brouillés** - Mise en place -Technique de mise en œuvre Exemples d'utilisation **Les oeufs en omelette** - Mise en place -Technique de mise en œuvre Exemples d'utilisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant MC 2-4

Intitule du module: Poisson et crustacés
Durée :

Objectif modulaire

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable d'apprêter les poissons et crustacés selon les conditions et les critères qui suivent.

Condition d'évaluation

Individuellement.

A l'aide de :
Recettes et directives
Outillage et équipement de cuisine.

A partir de :
Avec les ingrédients nécessaires pour apprêter un poisson plat, un poisson rond, un crustacé et un mollusque.

Critères généraux de performance :

Interprétation juste des Recettes et directives.
Respect des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement.
Planification méthodique du travail.
Maîtrise des techniques de préparation et de cuisson
Qualités des préparations culinaires
Conservation appropriée des préparations culinaires

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 2-4

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
I- Les poissons Choisir le poisson Effectuer les opérations préliminaires	Distinguer correctement les différents poissons utilisés en restauration. Reconnaître avec précision les Caractéristiques de fraîcheur des poissons Choix approprié des opérations préliminaires. Préparation adéquate de l'outillage. Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.	- Classification des poissons • Les différentes espèces -Décrire l'anatomie des poissons. -Expliquer la valeur alimentaire. -Enumérer les formes. - Décrire Les indices de fraîcheur des poissons • Caractéristiques de fraîcheur 1) Odeur 2) Aspect général Expliquer les modes de conservation des poissons. Enumère les différentes utilisations des poissons. Définir les termes associés aux préparations et à la cuisson des poissons. Décrire les diverses opérations associées à l'habillage des poissons. Habiller des poissons plats et des poissons ronds. Expliquer les différentes façons de couper les poissons. Appliquer différentes techniques de coupe sur des poissons plats et des poissons ronds.
Appliquer la technique de cuisson et dresser le poisson.	Choix approprié de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson. Respect des normes de présentation. Présentation soignée.	Expliquer les différentes techniques de cuisson appropriées aux poissons. Appliquer différentes techniques de cuisson sur des poissons plats et des poissons ronds. Décrire la façon de dresser les poissons.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

II .Les Crustacés Choisir les Crustacés	Distingue correctement les différents crustacés utilisés en cuisine de collectivités Reconnaître avec précision les Caractéristiques de fraîcheur des crustacés Choix approprié en fonction de la recette ou des directives.	Définir : 1. Fruit de mer 2. Crustacés 3. Coquillages Classifier les principaux crustacés. Enumérer les principaux crustacés couramment utilisés en cuisine de collectivités Expliquer la valeur alimentaire. Décrire les indices de fraîcheur des crustacés. Expliquer leurs modes de conservation. Décrire les critères d'altération et de mauvaise qualité. Enumère les différentes façons de les consommer. Définir les termes associes à la préparation et à la cuisson des crustacés.
Effectuer les opérations préliminaires	Choix approprié des opérations préliminaires. Préparation adéquate de l'outillage. Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.	Décrire les opérations préliminaires à effectuer sur les crustacés. Effectuer les différentes opérations préliminaires pour la préparation des crustacés
Appliquer la technique de cuisson et dresser	Choix approprié de la technique de cuisson et de dressage. Maîtrise des techniques de cuisson.	Expliquer les techniques de cuisson des crustacés. Appliquer les techniques de cuisson des crustacés. Présenter les différents apprêts de mollusques et des crustacés

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.2-1

Intituler du module : Initiation en Informatique
Durée : **68 heures**

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires d'utiliser l'outil informatique selon les conditions et les critères qui suivent.

Condition d'évaluation

Individuellement

A partir de :

Micro ordinateur

A l'aide de :

Logiciels appropriés (Windows, Excel)
Logiciels de gestion

Critères généraux de performance

Utilisation adéquate du matériel informatique.
Exploitation des logiciels Windows, Excel et des logiciels de gestion
Description du matériel informatique interne et externe
Utilisation adéquate des logiciels d'application
Exploitation adéquate d'Internet.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MC 2-1

Objectif intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments de contenu
Le micro-ordinateur et son environnement	Découverte du matériel informatique interne et externe découverte du clavier, saisie d'un petit texte, usage de la souris...	**Description générale du micro-ordinateur** Composante d'un système de micro informatique. Micro ordinateur (moniteur – clavier - souris – unité disquette – unité CD – unité DVD – unité graveur de CD et DVD). Type de mémoires et supports d'information utilisés en micro – informatique * Disquette * Disque rigide (CD) * DVD * Ruban magnétique Démystifier l'ordinateur pour une approche pédagogique simplifiée.
Utiliser les logiciels d'application	Utilisation adéquate des logiciels d'application	**Exploitation des logiciels de traitement de texte** Chargement du logiciel Ecriture ou saisie d'un texte Suppression d'un mot, d'une ligne d'un paragraphe Sauvegarde d'un texte sur disquette, ou flash disque Chargement d'un texte à partir d'une disquette ou d'un flash Impression papier
Utiliser Windows	Savoir ouvrir un fichier, un programme. Enregistrer sous, copier ou déplacer un fichier.	Découverte de l'interface du système d'exploitation Microsoft Windows XP, le bureau, arborescence, création de dossiers. Démarrer avec Windows : Lancer un programme - Exécuter un programme Travailler avec des fenêtres - Utiliser des commandes MS-DOS - Rechercher un fichier - Organiser vos données avec Windows - Ouvrir un

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		fichier récemment utilisé
Traitement de texte	Savoir faire des modifications simples dans un texte Savoir faire des courriers avec une mise en page simple et organisée. Rendre un texte agréable à lire	Découverte de l'interface du logiciel Microsoft Word, ouvrir un fichier existant, insertion de texte, suppression de texte, couper, copier, coller Insertion d'image, coller un texte provenant d'un autre fichier. Mise en forme des paragraphes, police. Les puces et numéros Les bordures et trames, le multicolonnage
Utiliser Excel	Savoir utiliser Excel Gérer des fichiers sous Excel	Démarrer avec Excel La gestion des fichiers La saisie des données Modifier un classeur mettre en forme un tableau Les zones d'impression Formules et graphiques Création de votre graphique Les classeurs
Internet	Exploiter Internet et Connaître les principales règles de comportement, quelques termes techniques et les principaux outils d'Internet Explorer. Trouver facilement des informations et des services sur la toile les moteurs de recherche, visite de site éducatifs, récupération de texte et d'images et les mettre dans un traitement de texte	Historique d'Internet, explication d'une URL, premier pas avec Microsoft Internet explorer Découvertes de sites administratifs, sites "pratiques. Présentation des moteurs de recherche, savoir faire une Recherche avec Google, visite sur des sites de cuisine et de restauration.
Messagerie électronique	Les règles de sécurité, savoir créer un compte E-mail et savoir envoyer et recevoir un message et y joindre un oui plusieurs fichiers Savoir faire un envoie multiple d'E-mail ainsi qu'une réception multiple. Gérer et trier sa messagerie	Création d'adresse électronique, et envoie d'E-mail. Utilisations d'une boite E-mail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.3-1

Intituler du module : les pâtes et les crèmes de base
Durée :

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires d'acquérir toutes les techniques nécessaire pour la réalisation des pâtes et des crèmes de base nécessaire à la confection et la réalisation d'entremet et de dessert de cuisine.

Condition d'évaluation :

Individuellement

A partir de :

Recettes et directives
Matériel de cuisson
Matériel de préparation
Matériel de dressage
Outillage

A l'aide de :

Ingrédient et matières premières nécessaire

Critères généraux de performance

Respects des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement.
Planification méthodique du travail
Maîtrise des techniques appropriées de préparation et de finition des pâtes et crèmes de bases.
Qualité du produit fini
Conservation adéquate des produits
Capacité à définir les termes associés a la préparation de pâtisserie et desserts

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 3-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Les pâtes de base Identifier et distinguer les différentes pâtes de base	Capacité à identifier les principales pâtes utilisées en cuisine	- Définition - Classification des principales pâtes utilisées en cuisine 1) les pâtes sèches 2) les pâtes molles 3) les pâtes montées 4) les pâtes levées 5) les pâtes poussées
Définir ce qui une pâte sèche a) Pâtes à foncer b) Pâte feuilletée ou feuilletage	Nommer correctement les principales pâtes sèches Maîtrise des techniques de confection des pâtes sèches	- Définition et origine - Constitution - Utilisation - Précautions - Les différentes pâtes sèches **1) Pâtes à foncer** • Briser • Sablée • Sucrée • A pâté 1-Technique de mise en œuvre des pâtes à foncer • Mettre en place le poste de travail • Réaliser la pâte • Foncer des moules à tartes • Recommandation **2) Pâte feuilletée ou feuilletage** 1-Ttechnique de mise en œuvre de la pâte feuilletée • Mettre en place la poste de travail • Réaliser la pâte - Réaliser la détrempe - Beurrer la détrempe et réaliser Le tourage selon le produit à réaliser - Réaliser des sucrés

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		- Réaliser des salées
Définir ce qui est une pâte molle 1) Pâte à choux 2) Pâte ou appareil à crêpes	Nommer correctement les principales pâtes molles Capacité à réaliser des : ○ Choux et éclairs ○ Paris Brest ○ Saint honoré Capacité à réaliser des crêpes	- Définition et origine - Constitution - Utilisation - Matériel nécessaire - Précautions - Les différentes pâtes molles Pâte à choux Pâte ou appareil à crêpes 1- Techniques de mise en œuvre de la pâte à choux Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté. Réaliser la pâte à choux 2- Techniques de mise en œuvre de la pâte à crêpes Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté. Réalise la pâte à crêpe
Définir ce qui est une pâte montée ○ Pâte ou appareil à génoise ○ Pâte ou appareil à biscuit ○ Pâte à frire	Nommer correctement les principales pâtes montées Maîtrise des techniques de confection des pâtes montées Respects des règles d'hygiène et de sécurité Planification méthodique du travail	- Définition et origine - Constitution - Utilisation - Matériel nécessaire - Précautions - Les différentes pâtes montées ○ Pâte ou appareil à génoise ○ Pâte ou appareil à biscuit ○ Pâte à frire 1- Techniques de mise en génoise Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté Réaliser la pâte 1-Techniques de mise en œuvre de la pâte de l'appareil à biscuit - Mettre en place le poste de travail
Définir ce qui est une pâte levée Pâte à Brioches Pâte à savarins et à babas	Nommer correctement les principales pâtes levées	Définition et origine - Constitution - Utilisation - Matériel nécessaire - Précautions - Les différentes pâtes levées

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Pâte à kouglof (kugelhof)	Maîtrise des techniques de confection des pâtes levées Respects des règles d'hygiène et de sécurité Planification méthodique du travail	Pâte à Brioches Pâte à savarins et à babas Pâte à kouglof (kugelhof) 1-Techniques de mise en œuvre de la pâte à brioche Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté Recommandation Réaliser des brioches 2--Techniques de mise en œuvre de la pâte à babas Techniques de mise en œuvre de la pâte à babas. Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté Réaliser la pâte à babas
Les pâtes poussées pâte à cake pâte à quatre-quarts pâte a marbré	Nommer correctement les principales pâtes poussées Maîtrise des techniques de confection des pâtes poussées Respects des règles d'hygiène et de sécurité Planification méthodique du travail	- Définition et origine - Constitution - Utilisation - Matériel nécessaire - Précautions - Les différentes pâtes levées ○ Pâte à cake ○ Pâte à quatre-quarts ○ Pâte a marbré 1-Techniques de mise en œuvre des pâtes poussées Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté Réaliser les pâtes poussées
Les crèmes de base Identifier et distinguer les différentes crèmes de base	Nommer correctement les principales crèmes de base Maîtrise des techniques de confection des crèmes de base Précision dans les poids et les mesures Respects des règles d'hygiène et de sécurité Planification méthodique du	1-Recommandation par rapport 1. Tenue vestimentaire 2. Poste de travail 3. Matériel 4. Produit à utiliser par rapport à la chaîne de froid. 2- Classification des principales crèmes utilisées en pâtisserie de restauration la crème chantilly les crèmes fouettés

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	travail	la crème au beurre la crème ganache la crème anglaise la crème pâtissière
Réaliser une crème chantilly	La crème chantilly obtenue doit être ferme brillante et texture lisse Conservation appropriée	**la crème chantilly** Composition Mettre en place le poste de travail Monter la crème chantilly Serrer et terminer la crème Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser des crèmes fouettés parfumées	Produit répondant aux critères de qualité. Conservation appropriée	**les crèmes fouettées** Composition Mettre en place le poste de travail Monter la crème fouettée Parfumer la crème Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser une crème anglaise Réaliser une crème au beurre Utilisation	La crème doit être onctueuse et nappant Choix appropriés du procédé de fabrication Produit répondant aux critères de qualité. Conservation appropriée	**la crème anglaise** Composition Mettre en place le poste de travail Techniques de mise en œuvre Réaliser la crème Recommandation Précautions et utilisation **La crème au beurre** Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la crème Recommandation Précautions Utilisations Cause d'échec et possibilité de rattrapage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Réaliser un crème pâtissière	La crème pâtissière doit être lisse onctueuse Conservation appropriée	**la crème pâtissière** Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la crème Recommandation Précautions et utilisation
Blancs d'œufs en neige		
Monter des blancs d'œufs en neige	Les blancs doivent être bien développés, fermes, lisse et non grainés	**Blancs d'œufs en neige** Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisations
Réaliser une meringue française	La meringue française doit être d'une très grande finesse mais très fragile du à sa grande friabilité	**La meringue française** Origine Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisations
Réaliser une meringue suisse	C'est une meringue solide et friable	**La meringue suisse** Origine Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisations
Réaliser une meringue Italienne	La meringue Italienne doit être de consistance assez	**La meringue italienne** Origine Composition Techniques de mise en œuvre

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	solide et ferme	Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisations
Les sirops et sucre cuit		
Identifier les différents types de sirops et les sucres cuits	Reconnaître avec précision les différents types de sirops et les sucres cuits	**Les sirops** Définir les sirops Composition Reconnaître la consistance et la concentration en sucre Evaluation de la concentration du sucre à partir d'un • Densimètre gradué • Thermomètre • Tableau de la correspondance des degrés « baumé » avec les degrés densimétriques Réaliser un sirop pour pocher des fruits, pour imbiber des savarins ou des babas

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.3-2

Intituler du module : les desserts
Durée :

Objectif modulaire

Le BTS en cuisine doit être capable de réaliser des desserts de restauration

Condition d'évaluation

Individuellement

A partir de :

Recettes et directives
Matériel de cuisson
Matériel de préparation
Matériel de dressage
Matériel électromécanique
Outillages adéquats

A l'aide de : Fiche techniques
Manuels professionnels
Ouvrages techniques
Ingrédient nécessaire (sucre, sirop, blancs d'œuf)

Critères généraux de performance

Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Planification méthodique du travail
Maîtrise des techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement
Maîtrise des techniques de confection de desserts
Qualité des desserts confectionnés
Application adéquate des procédés de conservation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 3-4

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Réaliser des appareils à crèmes prises ou appareil à crème caramel, pot de crème tarte à l'alsacienne	La crème doit être bien lisse et non mousseuses Conservation appropriée	**Appareil à crème caramel** Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser l'appareil Recommandation Précautions Utilisation **Appareils à flan sucrés** l'appareil à pots de crème Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser l'appareil Cuire les pots au bain marie Recommandation Précautions Utilisation **l'appareil à crème brûlée** Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Confectionner l'appareil Recommandation Précautions Utilisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Réaliser des entremets froids de cuisine à base de meringue.	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection	**les œufs à la neige** Mettre en place le poste de travail. Confectionner une meringue ordinaire et la cuire dans du lait ou de l'eau. Réaliser la crème anglaise Dresser les œufs à la neige Recommandations Précautions. **Exemples de Desserts similaires** Le flottante au caramel. Œufs à la neige au caramel Œufs à la neige à la cassonade Œufs à la neige au miel et pistaches.
Entremets froids de cuisine Mousse au chocolat	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection	**Mousse au chocolat** Mettre en place le poste de travail. Confectionner la mousse au chocolat. Dresser la mousse au chocolat Précautions Recommandations **Desserts similaires.** Mousse aux 2 chocolats.
Entremets chauds de cuisine à base de crêpes Crêpes au sucre	Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	**Crêpes au sucre** Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Confectionner la pâte à crêpe Cuire et dresser les crêpes Recommandations Précautions **Desserts similaires.** Crêpes fourré Crêpes flambées.
Pâtisseries à base de génoise, crème pâtissière et crème dérivées.	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives	**Entremet** Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Réaliser le montage de l'entremets. Terminer et décorer l'entremets. Recommandations Précautions.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Desserts à base de fruits frais.	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	**Salade de fruits**. Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Préparer les fruits (laver, éplucher citronner, équeuter monder, dénoyauter et égoutter) Découper les fruits et préparer un sirop Terminer la salade de fruits et la dresser. Précautions et recommandations

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire MC 4-1

Intituler du module : calcul professionnel
Durée :

Objectif

A L'issue de ce module le stagiaire sera capable d'effectuer le calcul de base selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

Conditions d'évaluations :
Individuellement
En équipe
A partir :
Exercices
Recettes de base ou directives
Documentations adéquates

A L'aide :
Calculatrice
Matériels de mesure (poids, volumes, capacités)

Critères généraux de performances.

Maîtrise des opérations arithmétiques de bases.
Maîtrise du système métrique et des conversions

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire MC 4-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Effectuer les quatre opérations Addition Soustractions Multiplication Divisions	Réalisation correcte des opérations d'addition	Effectuer les quatre opérations simples Effectuer les opérations de calcul de pourcentage. Effectuer les opérations de règles de trois.
Maîtriser le système métrique	Mesure correcte d'un	Mesure de poids et conversions Mesures de volumes Mesures de capacités Mesures de densités Correspondances entre unités de poids, capacités et volumes.
Calcul du prix de revient		

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire MC 4-2

Intituler du module : Fruits et légumes
Durée :

Objectif

A L'issue de ce module le stagiaire sera capable d'apprêter les fruits et les légumes selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

Recettes de base ou directives
Documentations adéquates

A L'aide :

Ingrédients nécessaires pour confectionner une préparation simple à base de fruits et légumes.
Outillage et équipement de cuisine

Critères généraux de performances.

Interprétation juste des recettes ou des directives
Respect des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement.
Planification méthodique du travail
Maîtrise des techniques de préparation, de coupe et de cuisson des fruits et des légumes.
Souci de l'économie
Qualité des préparations culinaires
Conservation appropriée des préparations culinaires

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire MC 4-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Choisir les fruits et légumes	Choix approprié en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix.	Classifier les fruits et légumes Nommer les différentes variétés de fruits et légumes. Discuter de la valeur alimentaire des fruits et légumes. Enumérer les critères de choix de fruits et légumes frais. Expliquer les différents moyens de conservation des fruits et légumes
Préparer les fruits et légumes	Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement. Respect des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement. Préparations préliminaires appropriées. Maîtrise des techniques de coupe.	Expliquer les diverses opérations préliminaires particulières à chaque type de fruits ou de légumes. Décrire les différentes coupes de légumes. Nommer les coupes utilisées pour les fruits. Expliquer les moyens utilisés pour empêcher l'oxydation de certains fruits et légumes. Expliquer les moyens utilisés pour éviter le gaspillage lors de les préparations des fruits et légumes.
Confectionner des préparations chaudes et froides à base de fruits et légumes.	Respect des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement. Préparations possédant les qualités requises Conservation appropriée.	Décrire les techniques utilisées pour la cuisson des fruits et légumes. Expliquer les facteurs qui déterminent le choix de la technique de cuisson. Expliquer la façon de procéder pour chaque technique de cuisson. Appliquer la technique de cuisson des fruits et légumes. Enumérer les règles d'hygiène à observer pour assurer une conservation adéquate. Choisir le moyen de conservation.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Accommoder et dresser pour le service	Présentation soignée	Indiquer les façons de présenter différentes préparations culinaires Présenter différentes préparations à base de fruits et légumes.
Nettoyer et ranger le poste de travail	Propreté de l'outillage et de l'équipement Rangement adéquat et sécuritaire de l'outillage et de l'équipement.	Relier les notions d'hygiène et de sécurité au nettoyage et au rangement.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module MC 4-4

Intituler du module : Organisation et gestion d'une cuisine
Durée :

Objectif du module

Comportement attendu :

A l'issue de cette unité, le stagiaire doit être capable d'exécuter des taches liées à l'organisation et à la gestion d'une cuisine.

Conditions d'évaluation :

En équipe ou individuellement

A partir :

Mises en situation simulées et réelles

Informations écrites sur l'inventaire, le prix des denrées, les mets au menu, le nombre de clients, les standards de service et la méthode d'achat.

A l'aide :

De la documentation nécessaire

Supports techniques (calculatrice et micro-ordinateur)

Logiciels de gestion

Critères généraux de performance :

Pertinence et exactitude des informations recueillies
Calculs exacts tenants compte de tous les facteurs
Capacité à effectuer un suivi efficace.
Capacité à appliquer les critères de qualité définis au préalable
Qualité de la communication

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant M 5-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
Préparation a la gestion d'une cuisine	Connaissance manifeste des devoirs et des responsabilités du cuisinier	Enumérer les opérations liées à la gestion d'une cuisine. Expliquer les responsabilités du technicien en cuisine quant à la gestion d'une cuisine.
2- Effectuer des calculs de prix de revient et le prix de vente des mets.	Calcul tenant compte de tous les facteurs. Compréhensions manifeste des principes liés aux différents calculs	Définir : Coût des matières premières. Coût de la main d'oeuvre. Frais généraux d'exploitation. Enumérer les éléments qui influencent le prix de revient d'un mets. Décrire les étapes de calcul du prix de revient de différent mets. Effectuer des exercices de calculs du prix de revient et du prix de vente.
3- Procéder à l'achat des marchandises.	Achats appropriés aux besoins en quantité et en qualité tenant compte de l'inventaire. Respect de la procédure d'achat. Vérification complète à la réception Entreposage adéquat et sécuritaire.	Enumérer les éléments à considérer pour déterminer les besoins en marchandises. Décrire les différents inventaires Identifier les documents nécessaires à la tenue d'un inventaire Examiner la méthode de tenue d'un inventaire permanent. Expliquer la procédure à suivre pour commander des marchandises Enumérer les points à vérifier lors de la réception d'une commande Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans l'entreposage des marchandises Vérifier les marchandises entreposées.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tableau récapitulatif des répartitions horaire

	Semestre I 6 mois				Semestre II 6 mois				Semestre III 6 mois				Semestre IV 3 mois				3mois	Total général
	cours	TD+TP	Totale	Total semestr	cours	TD+TP	Stage	Total semestr	cours	TD+TP	Totale	Total semestr	cours	TD+TP	Totale	Total semestr		
	2	6	8	13	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	Stage pratique en entreprises	13
	*	*	*	*	2	6	8	13	*	*	*	*	*	*	*	*		13
	*	*	*	*	*	*	*	*	2	6	8	13	*	*	*	*		13
	3	*	3	51	3	*	3	51	*	*	*	*	*	*	*	*		10
	3	*	3	51	3	*	3	51	*	*	*	*	*	*	*	*		10
	4	4	8	13	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		13
	3	3	6	10	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		10
	*	*	*	*	2	6	8	13	*	*	*	*	*	*	*	*		13
	*	*	*	*	*	*	*	*	2	5	7	11	*	*	*	*		11
	*	*	*	*	3	3	6	10	*	*	*	*	*	*	*	*		10
	4	4	8	13	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		13
	*	*	*	*	2	6	8	13	*	*	*	*	*	*	*	*		13
	*	*	*	*	*	*	*	*	2	5	7	11	*	*	*	*		11
	*	*	*	*	*	*	*	*	2	5	7	11	*	*	*	*		11
	*	*	*	*	*	*	*	*	2	5	7	11	*	*	*	*		11
	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	8	16	24	28		28
	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	6	*	6	72		72
	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	6	*	6	72		72
TOTAL	19	17	36	61	15	21	36	61	10	26	36	61	20	20	36	43		22

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Stage pratique

Organisation du stage :

L'équipe pédagogique chargée de l'encadrement des stagiaires organise le stage comme suit :

1. Préparation du stage :

Cette opération consiste à :
- Arrêter les modalités de suivi des stagiaires
- Fixer les critères d'appréciation permettant de vérifier l'atteinte des objectifs du stage
- Elaborer un planning de déroulement du stage
- Etablir des contacts avec les entreprises pour l'accueil des stagiaires

1. Déroulement du stage :

L'équipe pédagogique veille au bon déroulement du stage. Pour cela, une concertation permanente doit être établie entre stagiaire et tuteur pour harmoniser la formation.

4. Evaluation du stage :

A la fin du stage, une évaluation doit être prévue pour vérifier l'atteinte des objectifs assignés à ce stage, la modalité d'évaluation est sous forme de rapport de stage ou réalisation d'un réseau ou d'un logiciel de gestion de Bases de données…etc.

L'équipe pédagogique qui assure l'encadrement des stagiaires élabore la fiche du stage d'application en entreprise comportant les informations suivantes :

- **La spécialité :**
- **La période :**
- **Objectif du stage :** Il est défini en fonction d'une situation, Il est relativement ouvert et n'est accompagné d'aucune condition ni d'aucun critère de performance prédéterminé mais sur des résultats qui pourront varier d'un stagiaire à un autre
- **Objectifs partiels du stage :** Décrivent les éléments essentiels ou les différentes phases de l'objectif du stage.
- **Suivi du stagiaire :** Il faut préciser les modalités de suivi de cette période d'application (visites régulières, questionnaires à remplir, rapport de stage…etc.)
- **Critères d'appréciation :**
- **Modalités d'évaluation :** Il faut préciser la forme que doit revêtir cette application.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر