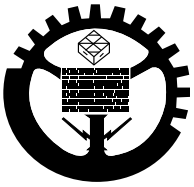
الجمهـورية الجزائـرية الديمقـراطية الشعبيـة
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التكــويــن والتعليــم المهنيــين
Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels
المعهــد الوطــني للتكويــن والتعليــم المهنيــين
قاسـي الطـاهـر



Institut National de la Formation et de l'Enseignement Professionnels
KACI TAHAR

Programme d'études

Cuisine traditionnelle

Code N° HTO0705

Comité technique d'homologation

Visa N° HTO12/12/18

CAP **II**

2018

9 شارع اوعمروش محندأولحاج طريق حيدرة سابقا الابيار الجزائر
09 rue OUAMROUCHE MOHAND OULHADJ ex chemin d'Hydra El-biar Alger tél ☎:(021)92.24.27.92.14.71 fax🖷 (021)-92.23.18

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

TABLE DES MATIERES

Introduction ;	3
I : Structure du programme d'études	4
II : Fiches de présentation des Modules Qualifiants	5
III : Fiches de présentation des Modules Complémentaires	21
IV : Recommandations Pédagogiques	35
V : Stage d'Application en Entreprise	36
VI: Matrice des Modules de formation	38
VII : Tableau de Répartition Semestrielle	39

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Introduction

Ce programme de formation s'inscrit dans le cadre des orientations retenues par le secteur de la formation et de l'enseignement professionnels. Il est conçu suivant la méthodologie d'élaboration des programmes par A.P.C (Approche Par Compétences) qui exige notamment la participation du milieu professionnel.

Le programme d'étude est le dernier des trois documents qui accompagnent le programme de formation. Il traduit les compétences définies dans le référentiel de certification en modules de formation et conduit à l'obtention du Diplôme CUISINE TRADITIONNELLE.

Ce programme est défini par objectifs déterminés à partir de tâches puis de compétences développées lors de l'analyse de la spécialité (le métier) en situation réelle de travail. Un comportement attendu est formulé pour chaque module ; les modules qualifiants visent l'acquisition des compétences professionnelles permettant l'acquisition des tâches et des activités du métier, les modules complémentaires visent l'acquisition des compétences dites complémentaires permettant l'acquisition des savoirs généraux (techniques, technologiques et scientifiques) nécessaires pour la compréhension des modules qualifiants. Une matrice mettant en relation les modules qualifiants et les modules complémentaires est présentée à la fin de ce programme.

La durée globale du programme de formation est de 12 mois soit 2 semestres pédagogiques (34 semaines à raison de 36 heures/semaine, soit 1224 heures) dont 2 semaines soit 72 heures) de stage pratique en entreprise. La durée de chaque module est indiquée tout le long du programme. Le parcours de formation comporte :

374 heures consacrées à l'acquisition de compétences techniques et scientifiques générales appliquées

782 heures consacrées à l'acquisition des compétences spécifiques pratiques liées à l'exercice du métier,

Dans la structuration de ce programme, l'organisation des compétences permet notamment une progression harmonieuse d'un objectif à l'autre. Afin d'éviter les répétitions inutiles et faire acquérir aux stagiaires toutes les compétences indispensables à la pratique du métier, il est recommandé, d'une part, de respecter la chronologie des modules comme spécifié dans la matrice, d'autre part faire acquérir les compétences professionnelles visées par l'enseignement de ces modules par le biais d'exercices pratiques décrits dans les éléments de contenus.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

I : STRUCTURE DU PROGRAMME D'ETUDES

Spécialité : CUISINE TRADITIONNELLE

Durée de la formation : 1224 heures

Code	Désignation des Modules	Durée
M.Q 1	Hygiène, sécurité et environnement	85 H
M.Q 2	Technologie alimentaire	85H
M.Q 3	Préparations fondamentales	85 H
M.Q 4	Initiation à la cuisine de base	85 H
M.Q 5	Les entrées	85 H
M.Q 6	Les plats de résistance	85 H
M.Q 7	Les desserts (gâteaux traditionnels)	85
M.Q 8	Initiation à la gestion de la cuisine	85 H
M .C1	Initiation à l'Histoire culinaire traditionnelle	85 H
M .C2	Techniques d'expression	85 H
M .C3	Calcul professionnel	85 H
M.C4	Législation hôtelière	85 H
M.C5	Langue anglaise	68H
M.C6	Informatique	68H
S.P.E		72H
Total		1224 heures

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

II : FICHE DE PRESENTATION DES MODULES QUALIFIANTS

Intitulé du Module : Hygiène, sécurité et environnement

Code du Module : **M.Q 1**

Durée du Module : 85 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Appliquer les règles d'hygiène, sécurité et environnement.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Vêtements de travail.
- Réglementation.

A l'aide de :

- Locaux.
- Equipements.
-Simulations.

Critères généraux de performance :

-Respect de la marche en avant.

-Gestion des déchets et sous-produits alimentaires.

-Respect des procédures.

-Respect des normes d'hygiène, salubrité et sécurité au travail.

-Respect des règles de santé

-Respect des règles d'hygiène personnelle

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Identifier les équipements et le matériel Assurer l'entretien des équipements, des locaux et des stocks Appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire	-Respect des procédures -Respect des normes d'hygiène, salubrité et sécurité au travail -Gestion des déchets et sous-produits alimentaires -Respect des règles de conservation -Respect des règles de santé -Respect des règles d'hygiène personnelle	-Les parties d'une cuisine: partie froide, partie vaisselle, vestiaire et cuisine centrale. -Les différents matériels: de préparations, de cuissons, ustensiles, la ventilation (haute), les matériels mobiles et outillages et le matériel électronique -CHOIX DES PRODUITS D'ENTRETIEN: détergent, définition, classification des détergents, critères de choix, désinfectant et indications - Produits de protection et d'entretien -Dégraissage Système d'aération Ustensiles de cuisine et de cuisson Dépoussiérage Désinfection -Evacuation des déchets *Les Toxi-infections Alimentaires Collectives : • Les causes de la toxi-infection alimentaire Organisation Le transport • Prévention des intoxications *Le respect de la chaine de froid. *Procédés d'exécution de la méthode HACCP -Protocoles de décontamination -Hygiène, entretien, sécurité et fin de service -Classification des microbes par: moisissure, levure, bactérie et virus -La croissance des microbes par: le temps, l'eau, l'oxygène et la nourriture -Composition de la tenue vestimentaire: toque, tablier, veste, tour de cou, pantalon pied de poule, chaussure de sécurité, tissue inflammable.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Technologie alimentaire

Code du Module : **M.Q 2**

Durée du Module : 85 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Appliquer des notions de technologie alimentaire.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Produits alimentaires.

A l'aide de :

- Mises en situations.

-Simulations.

Critères généraux de performance :

-Perception visuelle, olfactive, gustative et tactile habiles

-Terminologie appropriée

-Différenciation des produits alimentaires

-Connaissances actualisées

-Respects des règles d'hygiène et de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Identifier les matières premières.	-Terminologie appropriée -Différenciation des produits alimentaires	-Alimentation : *Les viandes: traçabilité *Les poissons *Les œufs *Fruits et légumes: Comment utiliser les épices et condiments Comment conserver les herbes aromatiques *Les céréales *Les corps gras -Les compositions nutritionnelles des desserts: amandes, cacahuètes, noix, pistaches et produits de fermentation (levures chimiques, boulangère et sèche) -Composition des produits alimentaires -Hygiène alimentaire : *Les nutriments *Classification des aliments selon sept 7 groupes *Valeurs alimentaires *Les propriétés physico-chimiques et les réactions: phénomène d'«osmose » *Les régimes alimentaires et les besoins nutritionnels.
Identifier les procédés de conservation	-Connaissances actualisées -Respects des règles d'hygiène et de sécurité	-Conservation et stockage -Agents de conservation: alimentaires ou industriels -Réfrigération et congélation -Emballage adéquat -Durées de conservation -Méthodes de conservation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Préparations culinaires fondamentales

Code du Module : **M.Q 3**

Durée du Module : 85 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Réaliser des préparations culinaires fondamentales.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Commandes.

-Ingrédients.

-Fiche produits.

-Équipements de protection.

A l'aide de :

-Matériel de cuisine.

Critères généraux de performance :

-Ingrédients de qualité.

-Composants recherchés.

-Circuits de distribution courts.

-Bonne conservation des préparations.

-Besoins planifiés.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Elaborer des préparations préliminaires	-Ingrédients de qualité. -Composants recherchés. -Circuits de distribution courts.	-Partie froide. -Partie chaude. -Desserts traditionnels. -Les conditions de lavage selon produit -Les différents types d'épluchage selon utilisation: éplucher, écosser, monder et effiler. -Utilisation des abaisses
Effectuer les cuissons	-Besoins planifiés. -Bonne conservation des préparations.	-Température: • Protides (coagulation, dénaturation, gélification) • Lipides (fusion, décomposition) • Vitamines -La schématisation du mode de fonctionnement des principaux matériels et appareils de cuisson -Modes de cuisson par concentration: ○ Viandes rouges et volaille à chair noire (départs d'un liquide bouillant) ○ Viande à la vapeur, rôtie, poêlée, grillée ou sautée -Modes de cuisson par expansion -Les poissons: gras, demi gras et maigre

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Initiation à la cuisine de base

Code du Module : **M.Q 4**

Durée du Module : 85 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Préparer les plats de base.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Commandes.
- Ingrédients.
- Fiche produits.
- Équipements de protection.

A l'aide de :

- Matériel de cuisine.

Critères généraux de performance :

-Bonnes techniques.

-Equilibre du dressage.

-Harmonie du dressage.

-Aliments gouteux.

-Précision du découpage.

-Choix des outils.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Appliquer la fiche technique	-Harmonie du dressage -Aliments gouteux	- Définition d'une fiche technique de fabrication -Son utilisation -Ses composants
Préparer les sauces, les hors d'œuvres	-Equilibre du dressage -Choix des outils -Précision du découpage	-Confection des sauces de base et leurs dérivées…. -Préparation et utilisation des légumes et plantes aromatiques -Principales coupes -Différentes espèces de viandes -Principe de la « marche en avant »

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Les entrées

Code du Module : **M.Q 5**

Durée du Module : 85 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Réaliser les entrées froides et chaudes.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Assiettes.
- Mise en place selon recettes.

A l'aide de :

- Boites hermétiques.
- Présentoirs.
- Equipement frigorifique.

Critères généraux de performance :

-Respect de la chaine du froid.

-Récipients hermétiques.

-Entrées variés.

-Enrichissement des préparations selon la région.

-Harmonie de couleurs.

-Respect de la fraicheur des mets.

-Portions suffisantes.

-Choix adéquat des produits

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Préparer les entrées froides	-Respect de la chaine du froid. -Récipients hermétiques.	-Classification des entrées -Optimisation des moyens (rendement, temps, produits …) -Légumes crus et cuits
Préparer les entrées chaudes	-Entrées variés. -Enrichissement des préparations selon la région. -Harmonie de couleurs. -Respect de la fraicheur des mets. -Portions suffisantes. -Fraicheur des produits.	-Classification des entrées chaudes. -Légumes frais et secs -Utilisations des pates fraiches et industrielles -Dressages -Fiches techniques des entrées: Slata mechoiua, Chorba hout, Bourek….

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Plats de résistance

Code du Module : **M.Q 6**

Durée du Module : 85 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Préparer les plats de résistance.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Mise en place selon recettes.

A l'aide de :

- Boites hermétiques.
- Présentoirs.
- Equipement frigorifique.

Critères généraux de performance :

-Assiette de résistance décorée et dressés avec rigueur et précision.

-Ustensiles traditionnels bien dressés.

-Gestion du temps.

-Respect des références culinaires algériennes.

-Combinaison appropriée des plats.

-Originalité des plats.

-Respect des traditions.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Préparer les plats principaux	-Plats de résistance décorée et dressée avec rigueur et précision. -Ustensiles traditionnels bien dressés. -Originalité des plats.	-Description des viandes -Les viandes rouges et blanches: agneau, bœuf, volailles et gibier -Les types de cuisson -L'adéquation entre les matières premières/ le mode de cuisson/ le matériel -La définition de la cuisson à « juste température » (températures cibles, temps de référence) -Le repérage des températures « critiques » et leur justification -La mise en place -Fiches techniques des plats de résistance: Couscous, M'tewem, Rechta…. -Les pâtes: constitution, matériel nécessaire, précautions -Les compositions nutritionnelles des plats: semoule, farine et fécule de mais -Origine, description, et technique de mise en œuvre -Les fiches de recette standardisées.
Préparer les pains	-Gestion du temps. -Respect des références culinaires algériennes. -Respect des traditions	-Les pains traditionnels -Fiches techniques: kesra, matlouh, khobz eddar….

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Desserts

Code du Module : **M.Q 7**

Durée du Module : 85 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Préparer les desserts (gâteaux traditionnels).

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Mise en place selon recettes.

A l'aide de :

- Boites hermétiques.
- Présentoirs.
- Equipement frigorifique.

Critères généraux de performance :

- Ustensiles traditionnels bien dressés.
- Desserts assortis.
-Gestion du temps.
-Respect des références culinaires algériennes.
-Respect des traditions.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Préparer les pates de desserts traditionnels (gâteaux).	-Ustensiles traditionnels bien dressés. -Desserts assortis.	-La mise en place -Techniques de sablage et pétrissage -Fiches techniques des desserts: Chbeh sofra, Mchewek, Sferdjel sucré…. -Réalisation des desserts traditionnels
Préparer les crèmes de desserts traditionnels	-Gestion du temps. -Respect des références culinaires algériennes. -Respect des traditions	-Les sirops: définition, composition et évaluation de la concentration -Réalisation des gâteaux traditionnels -Transformation des fruits: confits et pates -Origine, description, et technique de mise en œuvre -Techniques de trempage, conditionnement, et stérilisation des préparations de fruits -Les critères de choix des fruits -Techniques de glaçage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Initiation à la gestion de cuisine

Code du Module : **M.Q 8**

Durée du Module : 85 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

S'initier à la gestion de la cuisine.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Meubles de rangement.

-Placards.

-Présentoirs.

-Equipement frigorifique.

A l'aide de :

- Escabeau.
- Etiquetage.
- Batterie de cuisine.
- Chariot.

Critères généraux de performance :

-Stockage convenable.

-Respect des produits de saison.

-Respect des règles de conservation des produits.

-Coopération adéquate avec le personnel.

-Hygiène des aliments.

-Stock organisé.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Ranger les produits selon leur catégorie.	-Stockage convenable. -Respect des produits de saison.	-L'inventaire: périodique et permanent. -Document de cuisine : *La fiche technique de fabrication *La fiche saisonnière *Note de service *Bon de commande -Principes de classement. -Implantation et installation -Le poste de travail
Appliquer les normes de stockage et de conservation	-Dénominations locales. -Coopération adéquate avec le personnel. -Hygiène des aliments. -Stock organisé.	-Critères de qualité, conservation et utilisation du sel, arômes et colorants -Normes et méthodes de stockage: les températures, les compartiments, méthode FIFO -Noms des produits -Catégories d'outils -Règles et rôles d'étiquetage: traçabilité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

III: FICHE DE PRESENTATION DES MODULES COMPLEMENTAIRES

Intitulé du Module : Initiation à l'Histoire culinaire traditionnelle

Code du Module : M.C 1

Durée du Module : 85 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Communiquer sur les origines des plats.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Produits régionaux.
- Plats.
- Dénominations.

A l'aide de :

- Composants des plats.
- Photos.

Critères généraux de performance :

- Intéressement du consommateur.
- Description précise.
- Récit chronologique.
- Versions diverses.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Identifier les origines de la cuisine algérienne	-Intéressement du consommateur -Récit chronologique	-Histoire de la cuisine Algérienne -L'identification d'influences internationales -La découverte des produits nouveaux -La fabrication d'ustensiles -La culture des plantes comestibles -L'élevage des espèces: ovins, bovins…. -L'impact des transports et échanges des produits -L'évolution des modes de consommation (Repas….) -Le tourisme culinaire
Présenter les spécialités régionales	-Description précise -Versions diverses	-Historiques des plats et desserts (gâteaux) traditionnels -Origines: plats et desserts (gâteaux) traditionnels -Spécificités des régions

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Techniques d'expression

Code du Module : M.C 2

Durée du Module : 85H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Utiliser des termes techniques.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Produits.

-Simulations.

A l'aide de :

-Objets.

-Outils audio-visuels.

-Supports de vente.

Critères généraux de performance :

-Phrases compréhensibles.

-Explications claires.

-Utilisation d'adjectifs précis.

-Echanges efficaces.

-Respect des appellations.

-Respect du vocabulaire professionnel

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Utiliser les dénominations locales Communiquer autour du patrimoine culinaire algérien	-Respect des appellations -Utilisation d'adjectifs précis -Phrases compréhensibles -Explications claires -Echanges efficaces	-Vocabulaire culinaire -Terminologie de l'alimentation -Règles grammaticales -Noms et adjectifs -Les verbes culinaires: infinitif et impératif -Dialogues -Entretiens -Conversations téléphonique -Lecture culinaire: description et explication

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Calcul professionnel

Code du Module : M.C3

Durée du Module : 85H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Appliquer les notions de calcul professionnel.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Données.

A l'aide de :

-Différents matériels de pesage.

-Matières premières.

Critères généraux de performance :

-Résultat juste.

-Méthode de calcul efficace.

-Précision des calculs.

-Précision des mesures.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Utiliser les 4 opérations	-Méthode de calcul efficace. -Précision des calculs	-Adition, multiplication, soustraction et division -Calcul de la valeur énergétique d'une fabrication -Règle de trois 3
Mesurer les produits	-Précision des mesures -Résultat juste	-Calcul de périmètre et surfaces -Les instruments de mesures -Poids et conversion -Capacité-volume

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Initiation à la législation hôtelière

Code du Module : M.C4

Durée du Module : 85H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Appliquer la législation hôtelière.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Articles de la réglementation.

A l'aide de :

-Etudes de cas.

Critères généraux de performance :

-Respect des règlements.

-Repérage des activités touristiques.

-Bien cibler son marché.

-Attitude ouverte.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Définir les notions de législation	-Respect des règlements -Attitude ouverte	-Définition de la législation hôtelière -Le recrutement -Le contrat de travail -Durée légale -Repos-absence et congés
Définir les types du tourisme	-Repérage des activités touristiques -Bien cibler son marché	-Le contexte socio-économique et environnemental -Définition des activités touristiques: *L'établissement de restauration *Formules de restauration dans les transports

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Langue anglaise

Code du Module : M.C5

Durée du Module : 68H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Utiliser les bases de la langue anglaise.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Vidéo en anglais
-Supports pédagogiques
-Exemples concrets

A l'aide de :

- Laboratoire de langues

-Fiches techniques
-Dictionnaire
-Lexique de base
-Grammaire de base

Critères généraux de performance :

-Respect des règles de base en anglais.

-Application correcte des règles grammaticales.

-Exactitude de l'orthographe.

-Réponses efficaces.

-Identification claire des ressources en anglais.

-Respect des appellations.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Exprimer les temps Exprimer: les causes, conséquences et conditions	-Respect des règles de base en anglais. -Application correcte des règles grammaticales -Réponses efficaces. -Identification claire des ressources en anglais.	-Grammaire élémentaire: L'auxiliaire « to be » et « to have » Conjugaison : o Les temps simples o Les temps composés -Pronoms Relatifs: which, where -Causes, conséquences et conditions -Compréhension de textes et audio
Appliquer les règles de vocabulaire	-Respect des appellations. -Exactitude de l'orthographe.	-Expression des montants et de la qualité: (Numbers) -Vocabulaire professionnel: produits et matériel -Orthographe élémentaire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Informatique

Code du Module : M.C6

Durée du Module : 68H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

A l'issu de ce module, le stagiaire sera capable de :

Utiliser l'outil informatique.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Ordinateur

-Recherche Internet

A l'aide de :

-CD

-Clé USB

-Logiciels appropriés (Windows, Excel)

Critères généraux de performance :

-Utilisation adéquate du matériel informatique.

-Exploitation adéquate des logiciels Windows, Excel.

-Matériel informatique détaillé en interne et externe.

-Utilisation adéquate des logiciels d'application.

-Exploitation adéquate d'Internet.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Identifier l'outil informatique	-Matériel informatique détaillé en interne et externe. -Utilisation adéquate du matériel informatique.	-Composante d'un système: micro ordinateur (moniteur, clavier, souris, unité CD, unité DVD), l'imprimante, l'onduleur, le modem, la Web Cam, le scanner, etc.
Exploiter l'outil informatique	-Exploitation adéquate des logiciels Windows, Excel. -Utilisation adéquate des logiciels d'application.	-Bureau et fenêtres: poste de travail, corbeille, menu Démarrer Les fichiers et dossiers: créer, nommer, rechercher, copier, déplacer et supprimer. Traitement de texte: la saisie, la mise en forme, la correction d'orthographe et de grammaire, •L'impression: la mise en page, l'aperçu avant impression •Les tableaux: Création, lignes et colonnes (insertion et ajout) -Internet

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

IV : RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES

Organisation Les cours théoriques et d'apprentissage de techniques d'expression seront dispensés dans la salle ou l'atelier.

- Les supports de travail doivent correspondre à des cas réels.
- Les textes choisis pour étude, lecture ou rédaction doivent être à caractère technique
- Privilégier les jeux de rôles et les simulations.
- Allonger le stage pratique dans la nouvelle nomenclature

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

V : STAGE D'APPLICATION EN ENTREPRISE

Le stage d'application en entreprise est une activité complémentaire aux objectifs du programme de formation. Il se déroule en milieu professionnel. Cette activité permet aux stagiaires de s'initier à l'exercice de la profession.

Buts :

- La mise en pratique des acquis dans la réalité professionnelle
- L'adaptation aux conditions d'exercice du métier et à l'organisation du travail
- La détermination des écarts éventuels entre les méthodes acquises en formation et celles utilisées en entreprise.
- Le développement de l'autonomie du stagiaire.

Organisation du stage :

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

Préparation du stage :

Cette préparation consiste à :

- Arrêter les modalités du suivi des stagiaires
- Fixer les critères d'appréciation permettant de vérifier l'atteinte des objectifs du stage
- Elaborer un planning du déroulement du stage (pendant la formation, à la fin de la formation, la durée, etc.)
- Etablir des contacts avec les cuisiniers 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 : stagiaire – enseignant – tuteur, pour harmoniser la Formation.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Evaluation du stage :

A la fin du stage, une évaluation permet de vérifier l'atteinte des objectifs assignés à ce stage. La modalité d'évaluation peut revêtir plusieurs formes :

Rapport de stage, réalisation d'ouvrages, etc. …

N.B :

L'équipe pédagogique qui assure l'encadrement des stagiaires élabore la fiche du stage d'application en entreprise selon le modèle suivant :

FICHE DU STAGE D'APPLICATION EN ENTREPRISE

Spécialité :

Période : ……semaines de stage pratique **(……h)**

Objectifs	**Suivi du stage**	**Critères d'appréciation**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Modalités d'évaluation :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

VI : MATRICE DES MODULES DE FORMATION

Durée *1224			**85h**	**85h**	**85h**	**85h**	**68h**	**68h**
	MC / **M.Q**		**MC1:** INITIATION A l'HISTOIRE DE LA CUISINE TRADITIONNELLE	**MC3:** TECHNIQUES D'EXPRESSION	**MC4**: CALCUL PROFESSIONNEL	**MC5:** INITIATION A LA LEGISLATION HOTELIERE	**MC6:** LANGUE ANGLAISE	**MC7:** INFORMATIQUE
		ordre	**8**	**4**	**7**	**5**	**12**	**3**
85h	**MQ1:** Hygiène, sécurité et environnement	**1**			**x**	**x**	x	x
85h	**MQ2:** Technologie alimentaire	**2**		**x**	**x**	**x**	**x**	**x**
85h	**MQ3:** Préparations culinaires fondamentales	**6**		**x**	**x**	**x**	**x**	**x**
85h	**MQ4:**Initiation a la cuisine de base	**5**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**
85h	**MQ5:** Les entrées	**9**	**x**	**x**	**x**	x	x	**x**
85h	**MQ6:** Plats de résistance	**10**	**x**	**x**	**x**	**x**	x	**x**
85h	**MQ7:** Desserts traditionnels	**11**	**x**	**x**	**x**	**x**	x	x
85h	**MQ8:** Initiation à la gestion de cuisine	**4**		**x**	**x**	**x**	**x**	**x**

***LES VOLUMES HORAIRES COMPRENNENT COURS/ TD/ TP ET EVALUATIONS**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

VII : Tableau de Répartition Semestrielle

SPÉCIALITÉ : CUISINE TRADITIONNELLE

	Semestre I				Semestre II				Total général
	cours	TD + TP	**Total Heb**	Total semestr	cours	TD + TP	**Total Heb**	Total semestr	
MQ1 : Hygiène, sécurité et environnement	1	3	4	68	0	1	1	17	85
MQ2 : Technologie alimentaire	1	2	3	51	1	1	2	34	85
MQ3 : Préparations culinaires fondamentales	1	3	4	68	0	1	1	17	85
MQ4 : Initiation à la cuisine de base	1	3	4	68	0	1	1	17	85
MQ5 : Les entrées	1	3	4	68	0	1	1	17	85
MQ6 : Plats de résistance	1	3	4	68	0	1	1	17	85
MQ7 : Les desserts traditionnels	1	3	4	68	0	1	1	17	85
MQ8 : Initiation à la gestion de cuisine	1	3	4	68	0	1	1	17	85
MC1 : Initiation à l'Histoire culinaire traditionnelle	1	2	3	51	1	1	2	34	85
MC2 : Techniques d'expression	1	2	3	51	1	1	2	34	85
MC3 : Calcul professionnel	1	3	4	68	0	1	1	17	85
Mc4 : Initiation à la législation hôtelière	1	2	3	51	1	1	2	34	85
Mc5 : Langue anglaise	1	2	3	51	0	1	1	17	68

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Mc6 : Informatique	1	2	3	51		0	1	1	17	68
Stage d'application en entreprise (S A E)										72

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر