الجمهـورية الجزائـرية الديمقـراطيـة الشعبيـة
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التكـويـن والتعليـم المهنيـين
Ministère de la formation et de l'enseignement professionnels
المعهـد الوطـني للتكـويـن والتعليـم المهنيـين
قـاسـي الطـاهـر
Institut National de la Formation et de l'Enseignement Professionnels
KACI TAHAR

Programme d'études

Hôtellerie restauration

Art culinaire

Code N: HRT1806

Comité technique d'homologation

Visa N° HRT 23/18/18

BTS

V

2019

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	32
IV : Recommandations Pédagogiques	52
V : Stage d'Application en Entreprise	53
VI: Matrice des Modules de formation	56
VII : Tableau de Répartition Semestrielle	58

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 Brevet Technicien Supérieur.

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 30 mois soit 5 semestres pédagogiques (85 semaines à raison de 29 heures/semaine, soit 2465 heures) dont 17 semaines soit 493 heures de stage pratique en entreprise. La durée de chaque module est indiquée tout le long du programme. Le parcours de formation comporte :

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

1292 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 : hôtellerie-restauration: art culinaire

Durée de la formation : 2465 h

Code	Désignation des Modules	Durée
M.Q 1	Technologie culinaire	136h
M.Q 2	Hygiène, sécurité et environnement	102h
M.Q 3	Alimentation	119h
M.Q 4	Gestion et organisation	85h
M.Q 5	Composition de menus	102h
M.Q 6	Entrées	119h
M.Q 7	Plats de résistance	119h
M.Q 8	Pâtisserie	119h
M.Q 9	Communication professionnelle	119h
M.Q 10	Diététique	85h
M.Q 11	Décoration culinaire	85h
M.Q 12	Service en restaurant	102h
M .C1	Législation hôtelière	51h
M .C2	Langue anglaise	68h
M .C3	Techniques d'expression	68h
M .C4	Marketing hotelier	34h
M .C5	Informatique	68h
M .C6	Géographie touristique	68h
M .C7	Hygiène alimentaire	102h
M .C8	Boucherie	68h
M .C9	Méthodologie	68h
M .C10	Langue (espagnol/allemand)	85h
S.P.E		493h
Total		2465 h

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

II : FICHE DE PRESENTATION DES MODULES QUALIFIANTS

Intitulé du Module : Technologie culinaire

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

Durée du Module : 136 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Identifier les techniques culinaires.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Matériel spécifique de conservation et conditionnement.

-Commandes.

-Ingrédients nécessaires.

-Fiche techniques.

-Équipements de protection.

A l'aide de :

-Matériel spécifique de transport et de remise en température adapté.
-Éléments de décoration et d'ambiance.
-Produits d'accueil.
-Tenue vestimentaire.
-Linge.
-Equipement de préparation, cuisson, dressage et lavage.
-Divers ustensiles de cuisson et outils de cuisine.
-Couteaux et instruments de mesures.

Critères généraux de performance :

-Respect des règles d'hygiène et sécurité.
-Exactitude du choix d'ingrédients.
-Vérification précise des instruments.
-Reconnaissance et utilisation adéquate.
-Gestes et postures adaptés.
-Rangement approprié.
-Respect du temps imparti
-Espace carré et moyen
-Précautions anti-incendie
-Respect des normes professionnelles
-Respect du degré de cuisson

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Appliquer les techniques professionnelles	-Gestes et postures adaptés - Respect des règles d'hygiène et sécurité -Exactitude du choix d'ingrédients	-Définitions et transformations alimentaires -Evolution des techniques culinaire -Préparation: sauces, farces, fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces de base -Définition: bouillon, consommés, veloutés -Classification des potages clairs et liés
Identifier l'implantation du matériel de cuisine	-Vérification précise des instruments - Reconnaissance et utilisation adéquate	-Types de cuisine: surfaces, sols, situation, murs, éclairage, eau et ventilation -Normes d'implantation: hôte, ergonomie…. 1-Gros matériel -Batterie de cuisine : -Classification du matériel: matériel de préparation, à débarrasser, pâtisserie… -Equipements du chaud et froid 2-Petit matériel, ustensiles et accessoires -Techniques d'utilisation et entretien -Armoire de stérilisation -Outillage et matériaux de fabrication -Utilités -Instruments de mesure et accessoires -Utilisations de l'outillage et équipement
Effectuer les cuissons	-Respect du temps imparti - Respect du degré de cuisson	-Types et techniques de cuisson -Température: • Protides (coagulation, dénaturation, gélification) • Lipides (fusion, décomposition) • Vitamines -Schématisation du mode de fonctionnement des principaux matériels et appareils de cuisson -Modes de cuisson par concentration: ○ Viandes rouges et volaille (départs d'un liquide bouillant) ○ Viande à la vapeur (pressions), rôtie, poêlée, grillée, sautée ou frite -Modes de cuisson par expansion

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Mettre en place le poste Identifier la cuisine	-Ingrédients de choix -Composants recherchés -Circuits de distribution courts -Choix approprié des techniques	-Partie froide. -Partie chaude. -Matériel électromécanique : -Définition -Classification -Propriété -Choix des appareils -Recommandations -Nettoyage et entretien -Boite à couteaux: -Méthode, règles et techniques d'affûtage -Nettoyage, désinfection -Gestes et techniques d'utilisation -Caractéristiques des couteaux -Rangement des couteaux: lieu et endroit -Caractéristiques des surfaces de travail et parties -Techniques d'entretien -Conditions de lavage selon produit -Différents types d'épluchage selon utilisation: écosser, monder, effiler, parer et émincer -Techniques préliminaires -Tailles, découpes, liaisons, divers apprêts, etc. -Etude du mélange: eau + huile (émulsion) -Facteurs influençant l'oxydation des lipides -Propriétés physico-chimiques et réactions: phénomène d'osmose -Fabrication des pates alimentaires -Cuisson du riz et des pâtes -Réaction de détérioration des aliments: aspect énergétique -Vitesse de réaction -Causes de fermentation des aliments sucrés -Marinades, saumures et causes d'échec -Préparation des légumes et herbes aromatiques -Poissons: gras, demi gras et maigre
Mettre en place les denrées	-Coupes adéquates -Qualité gustative	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Communiquer sur les origines de la cuisine	-Exactitude du choix d'ingrédients. -Respect du temps imparti	-Histoire de cuisine: orient et occident -Identification d'influences internationales -Découverte des produits nouveaux -Développement technique: ustensiles, élevage des espèces: ovins, bovins…. -Culture des plantes comestibles -Impact des transports et échanges des produits: chemin de fer, aviation, réseau autoroutier …. -Tourisme culinaire -Evolution des modes de consommation (repas….) -Evolution de la demande du client -<u>Historiques des plats et desserts</u> -Origines: plats et desserts (soupes…) -Spécificités des régions du monde -Goûts de la clientèle étrangère -Histoire culinaire des régions

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Hygiène, sécurité et environnement

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

Durée du Module : 102 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Assurer l'application des règles d'hygiène, sécurité et environnement.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Directives.

-Vêtements de travail.

-Réglementation.

A l'aide de :

-Equipements.

-Ustensiles.

-Couteaux et instrument de mesures.

-Mode d'emploi pour équipement.

-Fiche technique.

-Locaux.

Critères généraux de performance :

-Locaux propres et sécurisés.

-Suivi de la chaîne de production.

-Traçabilité et gestion des produits non conformes.

-Respect des procédures.

-Accidents réduits.

-Modes de production respectueux de l'environnement.

-Respect des règles d'hygiène personnelle

-Respect de la marche en avant.

-Gestion des déchets et sous-produits alimentaires.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Assurer l'application des consignes d'hygiène professionnelle	-Traçabilité et gestion des produits non conformes -Gestion des déchets et sous-produits alimentaires	1-Règles de sécurité -Nettoyage et désinfection -Rationalisation des gestes -Dégraissage -Dépoussiérage -Evacuation des déchets -Hygiène, entretien et fin de service -Produits de nettoyage
Identifier les locaux	-Locaux propres et sécurisés. -Suivi de la chaîne de production	2-Méthode d'organisation du poste de travail -Démarche qualité -Principes HACCP -Transport des denrées -Micro-organismes -Prolifération des bactéries -Contamination microbiologique: toxicologie -Prévention des intoxications -Classification des microbes par : -La croissance des microbes par : Température, temps, eau, oxygène et nourriture -Produits à risque -Techniques d'entretien -Caractéristiques des surfaces de travail -Parties d'une cuisine: partie froide, partie vaisselle, vestiaire et cuisine centrale.
Assurer l'application des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire	-Respect des procédures -Respect des règles d'hygiène personnelle	3-Hygiène personnelle -Composition de la tenue vestimentaire réglementaire: coiffe, tablier, veste, tour de cou, pantalon pied de poule, chaussure de sécurité, gants et tissu inflammable. -Prévention des accidents: brulures… -Mesures de sécurité dans le soulèvement des charges -Prévention des risques professionnels (hygiène et santé) -Secourisme -Maladies: de peau, respiratoire et contagieuses

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Alimentation

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

Durée du Module : 119 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Appliquer les règles alimentaires.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Ingrédients nécessaires.

-Produits alimentaires.

-Fiche techniques.

-Équipements de protection.

A l'aide de :

-Mises en situations

-Simulations

-Equipement frigorifique.

Critères généraux de performance :

-Ingrédients de choix.

-Composants recherchés.

-Circuits de distribution courts.

-Choix approprié des techniques.

-Qualité gustative.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Etudier les aliments	-Ingrédients de choix -Composants recherchés	-Groupes alimentaires: pyramide -Besoins nutritifs: apports glucidiques -Caractéristiques des viandes: techniques des volailles… -Produits de la pêche: glucides, vitamines (B, A et D) -Saisonnalité (période favorable à la pèche) -Œufs: constitution, valeur alimentaire, achat et choix, critères, moyens de conservation… -Pomme de terre et champignons: rations, intoxications… -Fruits et légumes frais et secs: particularités -Utilisation des épices et condiments
Classifier les aliments	-Choix approprié des techniques -Qualité gustative	-Céréales et sous produits (blé tendre et dur, riz, maïs, usinage…) -Classification des farines -Qualité de farine: propriétés, mécaniques, taux d'hydratation et fermentation -Corps gras (beurre, huile, margarine...) et fritures -Compositions des desserts: amandes, cacahuètes, noix, pistaches et produits de fermentation -Sucre artificiel: cyclamate et aspartame (bonbons, miel, pâtisseries, sodas...) -Sources, formes, récolte, acidité, altération… -Fabrication du sucre -Composition -Valeur alimentaire -Digestibilité -Consommation -Formes commerciales -Composition des produits alimentaires des desserts (chocolat) -Répartition et bilan: sodium, potassium, calcium, phosphore et magnésium -Pain -Produits laitiers (lait, yaourt et fromage): caractères, consommation, propriétés, techniques… -Boissons

Intitulé du Module : Gestion et organisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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 :

Organiser le travail de cuisine

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Mises en situation simulées et réelles.

-Informations écrites.

-Meubles de rangement.

-Placards.

-Equipement frigorifique.

A l'aide de :

-Fiches techniques.

-Logiciels de gestion.

-Outils de communication.

-Escabeau.

-Documentation fournisseurs, registres, plannings et fiches.

-Supports techniques (calculatrice, équipement informatique « réseaux et multimédia.

Critères généraux de performance :

-Résultats atteints.

-Equipe organisée.

-Accueil professionnel.

-Relations gérées.

-Respect des produits de saison.

-Exactitude des informations recueillies et communication de qualité

-Respect des critères de qualité.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Organiser l'encadrement des nouveaux.	-Equipe organisée -Accueil professionnel	-Communications verticales -Méthode de travail et mesures de sécurité -Notions de productivité
Gérer le personnel.	-Exactitude des informations recueillies -Relations gérées	-Gestion du personnel: manager son équipe au quotidien -Structure de brigade -Moyens de motivation et valorisation -Inventaire des ressources humaines -Gestion de cuisine et d'équipe -Exigences de qualité -Rôles du chef: organisation de la production -Briefing: cohésion de l'équipe -Rôles, fonctions et responsabilités: sous chef, saucier, entremétier, rôtisseur, poissonnier et pâtissier -Gestion de plannings -Logique de coordination dans les relations salle-cuisine : fonctions
Suivre les approvisionnements	-Résultats atteints -Respect des produits de saison.	-Buts d'inventaire: périodique et permanent. -Documents de cuisine: *Mercuriale *Fiche saisonnière *Note de service *Bon de commande *Livre de recettes et de menus -Besoins conformes aux: menu, carte, statistiques de ventes et inventaires -Enregistrement des données -Méthode de classements -Plan d'entreposage: installation -Critères de sélection de fournisseurs -Gestion des invendus -Fiches produits: noms et composants -Règles et rôles d'étiquetage: traçabilité -Cartothèque -Marché du jour et indicateurs: objectifs -Organisation de prestation -Composition, rentabilité, méthodologie et classification des buffets

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Appliquer les notions de calcul	- Respect des critères. - Exactitude des informations	-Division (fraction et pourcentage) -Calcul de la valeur énergétique d'une fabrication -Rapport et proportion (règle de trois) -Prix (achat et vente) et bénéfice -Coefficient -Gestion des coûts: rendement pour denrées impérissables -Méthodes de calcul: fixation de prix à la production (marge brute) -Coût des opérations -Calcul de périmètre et surfaces -Instruments de mesures: poids, conversion, capacité-volume et densités -Décade et calcul du ratio

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module: Composition de menus

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

Durée du Module : 102 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Etudier et composer des menus.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Mises en situation simulées et réelles.

-Avec recettes et listes de denrées disponibles à la cuisine et sur le marché.

-Ustensiles.

A l'aide de :

-Documentation pertinente.

-Supports techniques: Micro-ordinateur, calculatrice, logiciel de gestion.

Critères généraux de performance :

- Respect d'une alimentation saine.
- Ingrédients de qualité.
- Composants recherchés et originaux.
- Respect des appellations.
- Combinaison adéquate des plats.
- Menu satisfaisant la clientèle saisonnière.
- Utilisation maximale et habile des denrées.
- Présentation soignée et créative.
- Respect des règles de rédaction des menus.
- Bel affichage des menus.
- Recettes gourmandes et appétissantes.
- Carte enrichie et renouvelée.
- Menu équilibré et aux textures adaptées aux régimes
- Menus variés

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Elaborer un menu	-Ingrédients de qualité -Composants recherchés et originaux	1-Définition d'un menu -Historique 2-Classification des types de menu: gastronomique, séminaires, réception, du personnel, de saison et de Spécialités -Utilisation des dessertes: viandes, légumes frais et pâtes fraîches 3-Composition et rédaction d'un menu: ➢ Règles générales: majuscules et pléonasmes ➢ Plats à la carte ➢ Construction de carte et choix d'un plat du jour ➢ Optimisation des produits: *Hors d'œuvre *Potages *Plats à base de viandes ou poissons *Garniture d'accompagnent: légumes, pâtes (feuilletés), céréales *Desserts 4-Menu et droit
Mettre en œuvre les menus et cartes	-Carte enrichie et renouvelée -Respect des appellations -Respect d'une alimentation saine -Respect des règles de rédaction des menus	-Définition de carte des mets -Relation menu/carte -Menu à prix fixe (table d'hôte, dîner d'affaires) -Facteurs déterminant les choix alimentaires -Présentation d'un menu: divers supports, explication de recettes (techniques et ingrédients) -Plan menus à choix multiples: caractéristiques -Exploitation du plan Alimentaire -Etude d'un plan alimentaire -Procédure d'élaboration des cartes et menus: critères -Bon de commande pour séminaires et réceptions -Prix: de revient des aliments (marge bénéficiaire)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Entrées

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

Durée du Module : 119 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Préparer les entrées.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Ingrédients nécessaires

-Menu

-Manuels techniques

-Ouvrages professionnels

-Fiches techniques

-Recettes et directives

-Notices d'utilisation des produits

A l'aide de :

-Documents nécessaires aux prélèvements de plats témoins.

Critères généraux de performance :

-Interprétation juste des recettes et directives.

-Choix approprié des techniques de préparation.

-Qualités des préparations culinaires.

-Production conforme aux fiches.

-Harmonie des saveurs, couleurs, et décors d'assiette.

-Hygiène et sécurité.

-Entrées créatives et variées.

-Composants recherchés.

-Circuits de distribution courts.

-Coupes adéquates.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Préparer les entrées froides	-Qualités des préparations culinaires -Production conforme aux fiches -Harmonie des saveurs, couleurs, et décors d'assiette -Hygiène et sécurité	-<u>Hors d'œuvre froids</u> *Principaux types d'hors d'œuvre froids à base de : o charcuteries o viandes, poissons et crustacées: caractéristiques et techniques *Technique de mise en œuvre *Présentation des hors d'œuvre froids. -Techniques culinaires de valorisation des principaux produits: denrées animale et végétale -Salades, cocktails, pâtés, (saumures, farces et gelés) et oriental
Préparer les entrées chaudes	-Interprétation juste des recettes et directives -Choix des techniques de préparation	-Préparations de base -Gestuelles de base -Utilisation des légumes et herbes aromatiques -Classification des entrées -Préparation de potages et soupes -Les œufs -Confection des sauces et fonds dérivées …. -Optimisation des moyens (rendement, temps, produits …) -Légumes crus et cuits -Légumes frais et secs -Utilisations des pâtes fraiches et industrielles -Gratins -Types d'hors d'œuvre chauds: à base de pâte et autres

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Plats de résistance

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

Durée du Module : 119 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 :

-Ingrédients nécessaires

-Menu

-Manuels techniques

-Ouvrages professionnels

-Fiches techniques

-Recettes et directives

-Mise en place selon recettes.

A l'aide de :

-Nécessaire de préparation.

Critères généraux de performance :

-Respect de la chaine du froid

-Marchandise de saison irréprochable

-Présentation dans les normes

-Plats assortis, aux saveurs variés et raffinés

-Hygiène et sécurité

-Finition minutieuse

-Choix approprié des outils

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Préparer les plats principaux	-Respect de la chaine du froid -Plats assortis, aux saveurs variés et raffinés	I-Caractéristiques de fraicheur et qualité -Techniques de base -Fiches techniques des plats -Définition de la cuisson à « juste température » (températures cibles, temps de référence) -Utilisation des fonds et sauces -Principales coupes -Principe de la « marche en avant » -Viandes (rouges et blanches), volailles, gibiers, abats et abattis -Classification des viandes: -Techniques et modes de conservation. -Viande fraîche ou réfrigéré. -Viande: conditionnée/ surgelée -Méthodes de décongélation -Préparation de plats de poissons, crustacés et mollusques: fraicheur, mode (pocher à court mouillement)
Préparer des garnitures d`accompagnements	-Hygiène et sécurité -Choix approprié des outils	II-Garnitures d'accompagnement -Confection d'accompagnement -Utilisation des fruits et légumes -Valeur alimentaire des fruits et légumes -Moyens de conservation des préparations -Oxydation des fruits et légumes -Techniques de cuisson des fruits et légumes -Méthode de préparation -Panades pour farces -Compositions des plats: semoule, farine et fécule de mais -Beurres composés

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Pâtisserie

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

Durée du Module : 119 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Préparer les entremets de pâtisserie.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Menu

-Manuels techniques

-Ouvrages professionnels

-Fiches techniques

-Recettes et directives

A l'aide de :

-Matériel.

Critères généraux de performance :

-Choix des techniques de préparation.

-Respect des normes de fraicheur des produits.

-Choix approprié des outils et produits.

-Respect des fiches techniques et ordonnancement dans l'exécution des taches.

-Respect de l`hygiène

-Respect des températures et gouts

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Identifier la pâtisserie	-Choix approprié des outils -Respect de l`hygiène	-Définition -Historique -Brigade -Matériel : grands et petits
Préparer les pâtes	-Respect des normes de fraicheur des produits -Choix des techniques de préparation	I-Techniques et bases de la pâtisserie -Techniques de fabrication -Tours de main: monter des blancs, réaliser un empois d'amidon, formes en pâte d'amande, manier la poche à douille, … -Définition et classification des pâtes: levées, poussées et fermentées -Produits de fermentation (levures chimique, boulangère et sèche) -Pâtes sèches à foncer: brisée, sablée, sucrée et à pâtés -Techniques de pétrissage -Détrempe, beurrage et tourage -Fonçage des moules -Feuilletage -Pâtes molles: à choux et à crêpes -Pâtes montées: à génoise, à biscuit et à frire -Technique de broyage -Fiches techniques des desserts
Préparer les crèmes	-Choix approprié des outils -Respect de l`hygiène	II-Crèmes et appareils -Sirops: composition et évaluation de la concentration -Technique de chemisage -Mise en œuvre de transformation des fruits: confits et pâtes, confiture, compote…. -Utilisation de la gélatine, -Techniques de trempage, conditionnement et stérilisation des fruits -Utilisation des coulis -Techniques de glaçage -Pré-mélange, faire foisonner, monter une pâte à bombe
Réaliser des entremets	-Respect de l`hygiène -Respect des températures et gouts	III-Pâtisseries sucrées et salées -Mousses: constitution et précautions -Gelées et jus -Montage d'entremets: réalisation de gâteaux -Desserts glacés -Buffet sucré: goût, textures et parfums

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Communication professionnelle

Code du Module : **M.Q 9**

Durée du Module : 119 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Développer des relations professionnelles interservices

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Mise en situation

A l'aide de :

-Fiches techniques.

-Outil informatique et logiciel.

-Outils de communication.

Critères généraux de performance :

-Utilisation d'un langage approprié.

-Respect des règles d'une communication claire et polie.

-Utilisation pertinente des outils de communication adaptés entre les divers départements.

-Informations exhaustives, pertinentes et exactes.

-Qualité de la communication et des relations avec les personnes.

-Satisfaction des personnes.

-Respect des usages.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Communiquer dans une équipe de travail.	-Utilisation d'un langage approprié -Respect des règles d'une communication claire et polie	-Nature, importance et objet des communications dans une équipe -Organisation du groupe en équipes -Processus de communication interpersonnelle -Technologies d'information et de communication: éléments de la culture numérique -Communication interne: enjeux et facteurs d'efficacité -Réunions -Suivi de l'activité: contrôles qualitatif et quantitatif
Traiter les informations des divers départements.	-Utilisation pertinente des outils de communication adaptés entre les divers départements -Informations exhaustives, pertinentes et exactes	-Relations professionnelles: chef-brigade -Dialogue entre membres de brigade -Informations et moyens de transmission -Directives verbales et écrites. -Départements d'un établissement -Informations entre les départements -Moyens de transmissions entre: cuisine et salle -Formulaires -Matière d'œuvre -Mise en mémoire -Evaluation -Gestion de conflit: individuels, collectifs et modes de résolution -Evolutions du secteur -Communication vers clientèle. -Promotion du savoir-faire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Diététique

Code du Module : **M.Q 10**

Durée du Module : 85 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Réaliser des plats diététiques

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Outils numériques.

-Étiquettes.

-Fiches techniques et documents.

A l'aide de :

-Tableaux.

-Solution d'amidon, bain marie, eau, bandelettes de glucose et eau iodée.

-Matériels.

Critères généraux de performance :

-Alimentation variée, équilibrée et saine.

-Valeur nutritionnelle élevée.

-Apport suffisant.

-Respect des règles de santé.

-Respect des grammages

-Respect des règles de conservation des produits (matières premières et plats cuisinés).

-Fibres suffisantes.

-Respect des températures.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Elaborer les menus diététiques.	-Valeur nutritionnelle élevée -Alimentation variée, équilibrée et saine -Apport suffisant -Respect des règles de santé -Respect des grammages	I-Définition des diètes: carences en micronutriments -Régimes sans sels, anti obésité et pour diabétique -Apports alimentaires de minéraux -Micro et oligo-éléments métalliques: symptôme de carence, sources alimentaires II-Equilibre des repas -Hydratation, quantité, répartition et diversité -Etablissement des rations journalières équilibrées -Plan alimentaire -Grammages conseillés -Structure d'un repas équilibré -Gammes de présentations -Fer: répartition, apports alimentaires et biodisponibilité -Répartitions des acides gras dans les aliments -Protides -Carences en nutriments
Appliquer les techniques de cuisine diététique.	-Fibres suffisantes -Respect des températures	III-Techniques de base: - Techniques de cuisson: à l'eau, vapeur, à l'étouffée, à l'étuvée, rôties, grillades, en sautés, en braisé et ragoût -Types de pâtes allégées -Propriété de l'eau dans les aliments: variations de la teneur en eau dans les aliments -Aliments riches en: sodium, potassium, calcium, magnésium et en phosphore (additifs) -Glucides: -Propriétés et pouvoir sucrant (saccharoses, lactose et maltose) -Composition des ingrédients: étude de l'amidon et des œufs (coagulation) -Fibres alimentaires crus et cuites: intérêt -Effet des fibres dans la digestion, l'absorption des lipides et métabolisme des glucides -Notions d'index glycémique des aliments -Sciences des techniques alimentaires

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Décoration culinaire

Code du Module : **M.Q11**

Durée du Module : 85 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Appliquer les règles de dressage.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Plats de service originaux

-Paillettes

A l'aide de :

-Dressage.

Critères généraux de performance :

-Couleurs contrastées et stimulantes.

-Textures appétissantes.

-Choix de beaux contenants.

-Positionnement esthétique des tables et sièges.

-Présentation soignée de l'assiette.

-Formes culinaires abouties.

-Salle décorée.

-Dextérité des gestes.

-Rapidité d'exécution.

-Conformité du résultat.

-Dressage soigné.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Valoriser le visuel des plats	-Couleurs contrastées et stimulantes. -Textures appétissantes	-Culture professionnelle et artistique -Monde de la pâtisserie et approche sensorielle -Approche artistique et décoration -Réalisation de décoration -Définition -Eléments de décoration -Décor de restaurant -Décors de buffet: mets froids -Esthétique en pâtisserie -Education artistique -Sculptures sur fruits et légumes -Décoration de pièces de pâtisserie -Design culinaire
Utiliser les techniques de décoration	-Dressage soigné. -Formes culinaires abouties	-Dressage des pièces -Règles de base de décoration -Outillage et équipement de décoration -Techniques: préparation, lustrage et application -Règles et matériel de présentation -Finition des recettes et dressage des plats : •Règles d'harmonie dans l'assiette •Contenants •Volume dans l'assiette •Mise en valeur de produits dans l'assiette: viandes, poissons •Couleurs •Cristallisation, cheveux d'ange et nougatines -Précautions de conservation -Esquisses de décor -Croquis géométrique et de symétrie -Lettres, écritures et lignes à main levée -Reproduction de motifs décoratifs sur papier -Utilisations d'embouts de décoration -Confection de cornet en papier -Matières à décorer: caractéristiques, utilisations et préparation -Colorants en pâte, poudre et liquide -Techniques de décoration au cornet et poche: écriture & motifs au cornet -Traçage de motifs et figures -Lisser à la palette…

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Service en restaurant

Code du Module : **M.Q 12**

Durée du Module : 102 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Assurer le service de restaurant.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Matériel spécifique de conservation et conditionnement

A l'aide de :

-Matériel spécifique de transport et de remise en température adapté.

-Matériel nécessaire au nettoyage.

-Éléments de décoration et d'ambiance.

-Produits d'accueil.

-Tenue vestimentaire.

-Linge.

-Mobilier spécifique.

Critères généraux de performance :

-Accueil attentionné et courtois.

-Accueil chaleureux.

-Respect du thème.

-Commande enregistrée avec exactitude.

-Client installé.

-Rapidité des réponses.

-Respect du temps imparti.

-Gestes et postures adaptés.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Réaliser une mise en place de la salle en fonction du type de prestation	-Gestes et postures adaptés -Respect du thème	-Définition de restaurant et annexes -Identification de restaurant: office, locaux,…. -Travailleurs de la restauration -Brigade -Mise en place de la table -Ratio -Quantité de matières premières -Bons de restaurant -Préparation de commandes -Choix des denrées à conserver -Rangement -Modalités de dressage -Esthétique et courtoisie -Mobilier, linge, couverts et verrerie
Servir le repas en salle	-Accueil attentionné et courtois -Client installé	-Vérifications en vue du service -Taches liées au service -Présentation d'aliments -Qualité de service haut de gamme -Prestation d'un self -Relations clientèle -Techniques de services -Accueil VIP, relation de proximité et d'intensité -Service des mets et des boissons -Application des plannings de service

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

III : FICHE DE PRESENTATION DES MODULES COMPLEMENTAIRES

Intitulé du Module : Législation hôtelière

Code du Module : **M.C1**

Durée du Module : 51 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Appliquer la réglementation.

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.

-Marché ciblé.

-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 -Cadre juridique -Recrutement -Contrat de travail -Durée légale -Repos-absence et congés (annuels) -Sécurité sociale -Législation alimentaire -Conventions collectives -Règlement intérieur
Identifier et classifier les établissements hôteliers	-Repérage des activités touristiques -Marché ciblé	-Contexte socio-économique et environnemental -Définition des activités touristiques: *Etablissements de restauration (chaîne, Gîtes, en montagne….) *Formules de restauration dans les transports -Cadre juridique: droit du consommateur en Hôtellerie restauration -Spécificité de l'aliment -Législation sanitaire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Langue anglaise

Code du Module : **M.C2**

Durée du Module : 68 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Appliquer les règles de base de la langue anglaise.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Matériel audiovisuel

-Base de données terminologiques

-Etude de textes

-Documents professionnels

A l'aide de :

-Jeux de rôles.

-Dictionnaire des termes techniques.

-Laboratoire de langues et logiciel approprié.

-Fiches techniques.

-Supports d'information en anglais.

-Lexique de base.

-Grammaire de base.

Critères généraux de performance :

-Rédaction précise.
-Moins de 3 fautes d'orthographe.
-Phrases courtes.
-Termes précis.
-Application correcte des règles grammaticales.
-Rigueur dans la transmission des informations.
-Respect des règles de base en anglais.
-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
Appliquer les règles d'orthographe	-Respect des règles de base en anglais. -Application correcte des règles grammaticales -Réponses efficaces. -Identification claire des ressources en anglais.	-Grammaire élémentaire: Auxiliaires « to be » et « to have » Conjugaison : o Temps simples o Temps composés -Pronoms relatifs: which, where -Causes, conséquences et conditions -Compréhension de textes et audio: hospitality, rules to open a restaurant, meals, prices,… -Orthographe élémentaire : -Homophones -Pluriels: mots composés -Féminins: adjectifs et noms de métier -Accords: *Noms *Pronoms *Sujet et verbe
Appliquer les règles de vocabulaire	-Respect des appellations. -Moins de 3 fautes d'orthographe.	-Expression des montants et de la qualité: (Numbers) -Vocabulaire professionnel: produits et matériel -Curriculum vitæ, notes de service -Conversations téléphoniques -Communication: verbal (face-to-face) written (letters, notes, messages, email, SMS)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Techniques d'expression

Code du Module : **M.C3**

Durée du Module : 68 H

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 termes professionnels	-Respect des appellations -Utilisation d'adjectifs précis	-Vocabulaire culinaire: ustensiles… -Terminologie des métiers de bouche: planigramme et fiche de consigne, petits outils, accessoires et équipement -Quantité et qualité -Féminins: noms de métier
Communiquer autour du patrimoine culinaire	-Phrases compréhensibles -Explications claires -Echanges efficaces	-Noms des plats -Règles grammaticales -Noms et adjectifs -Verbes techniques: infinitif et impératif -Jeux de rôles -Entretiens: recrutement…. -Conversations téléphonique -Lecture culinaire: description et explication -Techniques de rédaction administrative (rapports, note de service…)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Marketing hôtelier

Code du Module : **M.C4**

Durée du Module : 34 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Cibler le consommateur.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Sélections de produits

A l'aide de :

-Visuels.

-Goûts.

Critères généraux de performance :

-Caractéristiques satisfaisantes du produit.

-Ingéniosité du produit.

-Créativité de l'offre.

-Offre avantageuse.

-Part de marché satisfaisante.

-Ecoute satisfaisante.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Mettre en valeur le produit.	-Ingéniosité du produit -Créativité de l'offre	-Environnement économique, comptable et social de l'entreprise hôtelière -Activités touristiques (hôtellerie restauration) -Emballages alimentaires -Nouvelles technologies -Techniques de vente et comportement professionnel
Communiquer par des canaux d'information.	-Offre avantageuse -Part de marché satisfaisante	-Conception et organisation de vente -Techniques d'accueil de la clientèle -Relation chef-clientèle -Gestion des plaintes et réclamations
Assurer la satisfaction du client	-Caractéristiques satisfaisantes du produit -Ecoute satisfaisante	-Satisfaction client -Fidélisation par les relations publiques

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Informatique

Code du Module : **M.C5**

Durée du Module : 68 H

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), imprimante, onduleur, modem, Web Cam, 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' Fichiers et dossiers: créer, nommer, rechercher, copier, déplacer et supprimer. Traitement de texte: saisie, mise en forme, correction d'orthographe et de grammaire, •Impression: mise en page, aperçu avant impression •Tableaux: Création, lignes et colonnes (insertion et ajout) -Internet: Sites -Logiciels (facturation)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Géographie touristique

Code du Module : **M.C6**

Durée du Module : 68 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Présenter la prestation dans son contexte géographique.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Directives
-Procédures de l'établissement

A l'aide de :

-Fiche technique.
-Carte géographique et brochures publicitaires

Critères généraux de performance :

-Respect des règles d'hygiène et sécurité.

-Exactitude du choix.

-Techniques d'entretiens adéquats.

-Intérêt du site valorisé.

-Intéressement du consommateur.

-Description précise.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
-Informer sur les sites, et les circuits	- Respect des règles d'hygiène et sécurité. -Exactitude du choix.	-Géographie et tourisme -Concepts de base -Angles géographiques majeurs -Evolutions des arts culinaires et de table: histoire, culture et mise en place -Régions d`Algérie: produits du terroir -Images et territoires -Modèles d'espaces touristiques -Présentation et découverte de l`Algérie: Faune, flore et culture -Savoir-faire locaux (artisanat…) -Patrimoine et nature (circuits)
-Mettre en valeur les sites et produits	-Techniques d'entretiens adéquats. -Intérêt du site valorisé.	-Construction de l'espace touristique -Produits, attractions et attraits -Tourisme et société -Tendances -Acteurs et opérateurs -Évaluation d'un site touristique -Produits de gastronomie internationale: origine -Développement durable

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Hygiène alimentaire

Code du Module : **M.C7**

Durée du Module : 102 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Sélectionner les produits culinaires.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Normes.

-Simulations.

-Echantillons

A l'aide de :

-Produits alimentaires.

-Etiquette.

Critères généraux de performance :

-Diversité des fruits et légumes locaux et de saison.

-Qualité nutritive et gustative.

-Circuits courts.

-Ingrédients variés et complémentaires.

-Alimentation équilibrée.

-Produits locaux, frais et savoureux.

-Perception visuelle, olfactive, gustative et tactile.

-Terminologie appropriée.

-Différenciation des produits alimentaires.

-Respects des règles d'hygiène et de sécurité.

-Préparations conservées.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Identifier les procédés de conservation. Choisir des produits	- Diversité des variétés de fruits et légumes. -Qualité nutritive. -Qualité gustative. -Fruits et légumes locaux et de saison.	I-Stockage -Agents de conservation: alimentaires ou industriels -Prévention de l'oxydation -Réfrigération, surgélation et congélation: -Emballages et conditionnements -Durées de conservation -Méthodes de conservation: antiseptique, déshydratation, buts et principes… -Conservation des herbes aromatiques -Matières premières: produits laitiers, fécules, agents levants… -Traitement des aliments: pasteurisation et stérilisations… -Condiments et assaisonnements: vinaigre… -Conservation des fruits et légumes -Critères de qualité, conservation et utilisation d`arômes et colorants -Normes et méthodes de stockage: les températures, les compartiments, méthode FIFO -Qualité de conservation de matière II-Hygiène: -Nutriments: Besoins nutritifs de l'organisme -Origines, classification, propriétés, valeurs biologiques et alimentaires et rôles -Lipides, glucides, protides, sels minéraux, vitamines et cellulose -Acide aminés et polypeptides -Amidon: sources, caractéristiques, pertes, apports et pourcentages - Groupes -Equilibre et variation des rations : âge, climat et travail -Digestion: anatomie et organes -Ingestion et intestins -Microbiologie -Reproduction et mode de nutrition des bactéries -Virus, levures et moisissures -Sélection d'ingrédient -Ingrédients alimentaires réglementés -Biochimie des aliments

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Boucherie

Code du Module : **M.C8**

Durée du Module : 68 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

Utiliser les viandes de boucherie.

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Commandes.
- Produits.

A l'aide de :

-Matériels de pesage.

-Matières premières.

-Coutellerie.

Critères généraux de performance :

-Identification exacte des pièces.

-Découpes adéquates.

-Méthode de dépeçage efficace.

-Précision des portions.

-Nombre exact de pièces.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Cuire les pièces	-Identification exacte des pièces. -Découpes adéquates.	-Abattage -Anatomie des viandes: mouton, agneau (de lait)… -Traçabilité des viandes -Composition -Valeur alimentaire: protides, lipides, éléments minéraux, vitamines (B, PP, C, A et C) -Digestibilité et intolérance -Viandes (rouges et blanches), volailles, gibiers, abats et abattis -<u>Classification des viandes</u>: -Techniques et modes de conservation. -Viande fraîche ou réfrigéré. -Viande: conditionnée/ surgelée -Méthodes de décongélation -<u>Cuissons à base de pièces</u> : *Première catégorie (rôtir, frire et poêler) *Deuxième catégorie (pocher à l'eau) *Troisième catégorie (bouillir et osso buco) -Modes: griller, sauter en sauce et braiser
Utiliser les os	-Précision des portions. -Nombre exact de pièces.	-Fonds bruns : *De bœuf *de veau: caractéristiques de qualité -Fonds blancs : *De veau *De volaille

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du module : Méthodologie.

Code du module : **MC9**

Durée : 68 H

OBJECTIF MODULAIRE

Comportement attendu :

Rédiger le mémoire de fin de stage.

Conditions d'évaluation :

A partir de:

-Rapport d'analyse.

-Planning.

-Tout document utile.

A l'aide :

- Logiciels de traitement de texte.

Critères généraux de performance :

-Définition exacte de la méthodologie
-Respect de la méthodologie
-Précision du thème et des objectifs de recherche
-Présentation exhaustive des données
-Précision d'analyse
-Clarté et concision de la conclusion
-Solutions pertinentes
-Respect des règles de rédaction

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
Définir un thème Préparer les outils de recueils d'informations Analyser les données	-Définition exacte de la méthodologie -Respect de la méthodologie -Précision du thème et des objectifs de recherche -Présentation exhaustive des données -Choix pertinent des méthodes -Précision d'analyse -Clarté et concision de la conclusion -Solutions pertinentes	-Méthodologie de recherche -Différentes de méthode de recherche -Objectifs d'un travail de recherche -Présentation de problématique -Hypothèses -Moyens de recueil de données * Questionnaire * Interview * Observation, … -Analyse de données -Méthodes d'analyse -Conclusion et recommandation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Intitulé du Module : Langue (espagnole/allemand)

Code du Module : **M.C10**

Durée du Module : 85 H

OBJECTIF DU MODULE

Comportement attendu :

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

S`exprimer oralement et à l`écrit (espagnole/allemand).

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Audiovisuel

-Documents de cuisine

-Simulations

A l'aide de :

-Modèles.

-Liste de vocabulaire basique.

-Dépliants

Critères généraux de performance :

-Utilisation pertinente des connaissances.

-Représentation adéquate de la situation.

-Prononciation claire.

-Choix correcte de mots.

-Rapidité de traitement d'information.

-Expression claire.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments du contenu**
S`exprimer oralement  S`exprimer à l`écrit	-Prononciation claire. -Choix correcte de mots. -Variables prises en compte. -Représentation adéquate de la situation.	-Grammaire et d'orthographe -Descriptions -Compréhension écrite et orale : -Casa -Gustos…. -Production écrite et orale : lettres -Récipients et ustensiles -Arts Culinaires (hispanique, germanique): entrées, viandes et desserts -Epices -Techniques culinaires et garniture

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

IV : RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES

Organisation Les cours théoriques et d'apprentissage de communication appliquée seront dispensés dans la salle.

- 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.
- Revêtement de sol: (carrelage anti dérapant)
- Insister sur les exigences d'un métier aux longues heures de travail qui requiert de la discipline. C'est un métier où il n'y a pas de place pour l'improvisation, surtout au moment du coup de feu où chacun doit être à sa place.
- Des modules sont lancés en parallèle selon recommandations des formateurs au niveau des établissements lors des répartitions. Ceci peut nécessiter qu'un formateur prenne en charge plusieurs modules liés pendant la même journée.

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 opticiens 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 :

Mémoire, 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 *	**2465H**		51h	68h	68h	34h	68h	68h	102h	68h	68h	85h
	MC / **M.Q**		**MC1:** Législation hôtelière	**MC2:** Langue anglaise	**MC3:** Techniques d'expression	**MC4:** Marketing hôtelier	**MC5:** Informatique	**MC6:** Géographie touristique	**MC 7:** Hygiène alimentaire	**MC 8:** Boucherie	**MC9:** Méthodologie	**MC10:** Langue(espagnol /allemand)
		ordre	**15**	**17**	**16**	**18**	**19**	**23**	**14**	**9**	**20**	**22**
136h	**MQ1:**Technologie culinaire	**11**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	
102h	**MQ2:**Hygiène, sécurité et environnement	**4**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	
119h	**MQ3:** Alimentation	**2**	**x**	**x**	**x**	**x**		**x**	**x**	**x**	**x**	
85h	**MQ4:**Gestion et organisation	**1**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**
102h	**MQ5:**Composition de menus	**8**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**
119h	**MQ6:** Entrées	**5**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**
119h	**MQ7:** Plats de résistance	**6**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

119h	**MQ8:** Pâtisserie	**7**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**
119h	**MQ9:** Communication professionnelle	**3**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**
85h	**MQ10:** Diététique	**4**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	
85h	**MQ11:** Décoration culinaire	**14**	**x**		**x**	**x**		**x**	**x**	**x**	**x**	**x**
102h	**MQ12:** Service en restaurant	**12**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**		**x**

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

***DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE APPORTEES SUR LE VOLUME HORAIRE D'UN MODULE TOUT EN PRESERVANT LE VOLUME HORAIRE GLOBAL FIXE PAR LA REGLEMENTATION.**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

VII : Tableau de Répartition Semestrielle

SPÉCIALITÉ : hôtellerie-restauration: production culinaire

	Semestre I				**Semestre II**				**Semestre III**				**Semestre IV**				
	cours	TD+TP	**Total Heb**	Total semestre	cours	TD+TP	**Total Heb**	Total semestre	cours	TD+TP	**Total Heb**	Total semestre	cours	TD+TP	**Total Heb**	Total semestre	
MQ1: Technologie culinaire	1	1	2	34	1	1	2	34	1	1	2	34	1	1	2	34	136
MQ2: Hygiène, sécurité et environnement	1	1	2	34	1	1	2	34	1	1	2	34					102
MQ3: Alimentation	1	1	2	34	0	1	1	17	1	1	2	34	1	1	2	34	119
MQ4: Gestion et organisation	0	1	1	17	1	1	2	34	0	1	1	17	0	1	1	17	85
MQ5: Composition de menus	0	1	1	17	0	1	1	17	1	1	2	34	1	1	2	34	102
MQ6: Entrées	1	1	2	34	0	1	1	17	1	1	2	34	1	1	2	34	119
MQ7: Plats de résistance	1	1	2	34	0	1	1	17	1	1	2	34	1	1	2	34	119
MQ8: Pâtisserie	0	1	1	17	1	1	2	34	1	1	2	34	1	1	2	34	119
MQ9: Communication professionnelle	1	1	2	34	1	1	2	34	0	1	1	17	1	1	2	34	119
MQ10: Diététique	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17	1	1	2	34	85
MQ11: Décoration culinaire	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17	1	1	2	34	85

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MQ12: Service en restaurant	1	1	2	34	1	1	2	34	0	1	1	17	0	1	1	17		102
MC1: Législation hôtelière	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17						51
MC2: Langue anglaise	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17		68
MC3: Techniques d'expression	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17		68
MC4: Marketing hôtelier					0	1	1	17	0	1	1	17						34
MC5: Informatique	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17		68
MC6: Géographie touristique	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17		68
MC7: Hygiène alimentaire	1	1	2	34	1	1	2	34	0	1	1	17	0	1	1	17		102
MC8: Boucherie	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17		68
MC9: Méthodologie	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17		68
MC10: Langue (espagnol/allemand)	0	1	1	17	0	1	1	17	0	1	1	17	1	1	2	34		85
Stage d'application en entreprise (SAE)	**29**				**29**				**29**				**29**				**493**	**2465 H**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر