الجمهـوريـــة الجـــزائـــريـــة الديمقـــراطيـــة الشعبيـــة

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكـــويـــن والتعليـــم المهنيـــين

Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels

Institut National de la Formation Professionnelle

المعهد الوطـني للتكـويـن المهـني

PROGRAMME D'ETUDES

Hôtellerie/ option : Cuisine

Code N° HTO0714

Comité d'homologation
Visa N° HTO 02/07/08

BTS

NIVEAU V

2009

9. Chemin d'Hydra EL-BIAR -Alger - ☎ (Tél) : 92.24.27/36 💻 (Fax) : 92.23.18 وطريق حيدرة –الأبيار – الجزائر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Présentation du programme.

Le programme de BTS cuisine 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 3060 heures ; de ce nombre 2448 heures sont consacrés à la formation en établissement et 612 heures au stage pratique en milieu professionnelle.

L'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise des taches du métier et de 1782 heures et de 666 heures pour l'acquisition de compétences complémentaire au métier le programme est divisé en 31 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 BTS cuisine.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Synthèse du programme

Spécialité : **Hôtellerie/ option : Cuisine**
Diplôme : Brevet de Technicien Supérieur
Durée de la formation : 30 mois **(3060 heures)**

Code	Intitulé du module	Durée en heure
MQ-1	Préparations fondamentales	102
MQ-2	Techniques de cuisson	68
MQ-3	Equipement de cuisine et outillage	68
MQ-4	Mise en place et service	68
MQ-5	Potages, hors d'œuvres chauds et froid	68
MQ-6	Viandes Volailles et gibiers	272
MQ-7	Œufs	68
MQ-8	Poissons, mollusques et crustacés	98
MQ-9	Garnitures d'accompagnement	68
MQ-10	Les pâtes de base et Les crèmes de base	102
MQ-11	Les desserts	102
MQ-12	Présentation de Pâtisserie et de Dessert à l'assiette	68
MQ-13	Décorations culinaires	68
MQ-14	Soupe et chorba	34
MQ-15	Les plats traditionnels à base de légumes	34
MQ-16	Les plats traditionnels à base de viandes et volailles	34
MQ -17	Les plats traditionnels à base de poissons, crustacés et mollusque	34
MQ -18	Les desserts, gâteaux traditionnels et confitures	34
MQ -19	La gestion des approvisionnements	98
MQ-20	La gestion des stocks	98
MQ-21	La gestion du personnel	98
MQ-22	Conception de menus	98
MQ-23	La cuisine diététique	98
MQ -24	Législation en milieu hôtelier	34
MQ-25	Sécurité et premiers soins	34
MC-1	Hygiène, sécurité et environnement	102
MC-2	Technologie alimentaire	102
MC-3	Informatique	68
MC-4	Dessin et esthétique	68
MC-5	Communication	68
MC-6	Histoire de la cuisine universelle et Algérienne	92
Total		**2448**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant MQ 1-1

Intituler du module : Préparations fondamentales
Durée : 102 heures

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
Définition du fond et classification	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 3) 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 fonds

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Réaliser un consommé	Le consommés doit être claire et transparent	**Le consommé** Définition Classifications Utilités Durée légale et mode de conservation Expliquer la méthode de préparations. Appliquer les méthodes de préparations. Mettre en place le poste de travail Réaliser le consommé
Les glaces de viandes		
Préparer les glaces.	Application correcte des techniques de préparation. Produit répondant aux critères de qualité. Le liquide prend une consistance sirupeuse et la glace doit napper le dos d'une louche.	Définition Classification des principales glaces Conditions d'utilisation Conservation Mettre en place le poste de travail. Expliquer la méthode de préparation des glaces. Enumérer les critères de qualité des glaces Enumérer les règles d'hygiène à observer pour la conservation des glaces
Les sauces de base		
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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		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 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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		Technique de préparation Mettre en place le poste de travail
Préparer la sauce américaine	La sauce américaine doit être onctueuse et bien consistante	Définition Constitution (ingrédient) Utilisation culinaire Technique de préparation
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.
Les sauces émulsionnes instables chaudes	Maîtrise des techniques de réalisation. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Maîtrise de la méthode	**Beurre fondu** Utilisation Constitution Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Réaliser la réduction. Émulsionner le beurre fondu

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	de préparation.	Assaisonner le beurre fondu Débarrasser le beurre fondu dans un bain marie. Recommandation **Le beurre blanc** Mettre en place le poste de travail Réaliser la réduction Émulsionner le beurre fondu Assaisonner le beurre blanc Recommandation
Les sauces émulsionnées semi coagulées chaudes	Maîtrise des techniques de réalisation. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Maîtrise de la méthode de préparation. La sauce obtenu doit être bien lisse d'un aspect semi coagulé Maîtrise des techniques de réalisation. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Maîtrise de la méthode de préparation.	**Sauces hollandaise** Utilisation Constitution (ingrédient) Précautions d'utilisation Recommandation Technique de préparation Mettre en place le poste de travail Réaliser la sauce hollandaise Recommandation Différentes causes d'échec de la sauce hollandaise tournée Dérivés de la sauce hollandaise. **La sauce béarnaise** Utilisation Denrées nécessaire Technique de préparation Mettre en place le poste de travail Clarifier le beurre et le décanter Préparer les éléments de la réduction. Réaliser la réduction de la sauce Réaliser le sabayon Monter la sauce béarnaise. Précaution d'utilisation Différentes causes d'échec Exemples de sauces dérivées.
Farces et panades		
Préparer des farces et des panades	Choix approprié de la farce en fonction des	Définition d'une farce et d'une panade Classification des farces

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	directives Interprétation juste des recettes Planification méthodique Maîtrise de la technique de confection Respect des règles d'hygiène et de sécurité Farce présentant les qualités requises Choix approprié du moyen de conservation	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. 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)
Les marinades et les saumures		
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	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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	de préparation Respect des règles d'hygiène et de sécurité Marinades et saumures présentant les qualités requises	Caractériser leurs composantes Expliquer l'utilisation des saumures Interpréter les recettes des marinades 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
Les beurres composés		
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	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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	possédant les qualités requises.	➢ Beurre de poisson fumé Expliquer la méthode de préparation des beurres composés réaliser à froid 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 : 68 heures

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 MQ1-3

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 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 les 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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		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 1-5

Intituler du module : Equipement et outillage de cuisine
Durée : 68 heures

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 MQ1-5

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 d'entretien	Expliquer et appliquer les techniques d'entretien des équipements et de l'outillage.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	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

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 1-4

Intituler du module : Mise en Place et service
Durée : 68 heures

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 : 1. Simple 2. A la carte 3. Des buffets A différentes postes de brigade. Enumérer les mets des menus : 4. Simple 5. A la carte 6. Des buffets 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 Exécution précise des coupes et de la cuisson Respect du temps d'exécution Mise en place complète et pertinente, respectant les directives et les recettes. Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnementales.	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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Effectuer le service	Respect des standards de présentation. Présentation esthétique Qualité du ou des mets Efficacité dans l'exécution	Planifier la préparation de plusieurs commandes aux différents postes de brigade. Analyser le déroulement du travail et proposer les modifications
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.

Fiche de présentation du module complémentaire MC 1 - 1

Intitulé du module : Hygiène, sécurité et environnement
Durée : 102 heures

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'il ait 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 des sucres.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		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, corporelle et hygiène du matériel et des locaux	Evaluer ses attitudes en matière d'hygiène et de sécurité en cuisine par rapport : La tenue professionnelle Les locaux	La tenue professionnelle Réglementation Constitution ' toque, veste blanche croisée, tour de cou, tablier etc.) Hygiène de la tenue Hygiène corporelle du cuisinier

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Le matériel, l'équipement et l'outillage.	(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 : 102 heures

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 les produits du raffinage du sucre	Le sucre après raffinage : 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)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Identifier les principaux types d'agents de conservation et les procédés de conservation	Reconnaîtras les principaux agents de conservation des aliments	Agents de conservation des aliments : alimentaires (sucre, sel, vinaigre, huile, etc.…) industriels (mise en conserve, fumage, congélation, etc.)
	Nommer les principales précautions à prendre pour conserver les aliments 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 de l'U.M.Q 2

UMQ : Productions culinaires
Durée : 642 heures

Code	Désignation des modules	Durée en heures
MQ 2-1	Potages, hors d'œuvres chauds et froid	68
MQ 2-2	Viandes Volailles et gibiers	272
MQ 2-3	Œufs	68
MQ 2-4	Poissons, mollusques et crustacés	98
MQ 2-5	Garnitures d'accompagnement	68
MC 2-1	Informatique	68
		642

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation de l'UMQ2

Intitule de l'UMQ2 : Productions culinaires
Durée: 642 heures

Objectif

A l'issue de cette UMQ le stagiaire sera capable de réaliser des préparations culinaires.

Condition d'évaluation

Individuellement
A partir :

- Ingrédients nécessaires
- Manuels techniques
- Ouvrages professionnels
- Fiches techniques
- Recettes et directives

A l'aide de :

- Matériels de préparations (plaques à de brasser, calottes, fouet à sauce vapeur, planche à découper)
- Matériels de cuisson (cuiseur vapeur, poêle antiadhésive)
- Matériels de dressage

Critères généraux de performances.

- 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 M C 1-2

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Définir les bouillons, consommés, potages et soupes	Interprétation juste des Bouillon Consommés Potages Soupes A réaliser. Utilisation adéquate des termes culinaires	Définir ce qui est un Bouillon Consommés Potages Soupes Classifier les potages Enumérer les composantes des potages. Nommer les principaux potages dérivés. Définir les termes associer au Bouillon Consommés 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 liés taillés	Maîtrise des techniques de confection des potages liés taillés. Respect des règles d'hygiène et de sécurité Utilisation adéquate des termes culinaires	**Potages liés taillés** Techniques de préparation des potages liés taillés Mise en place adéquate. Lecture juste des recettes Préparation des Potages liés taillés **Exemples de potages lie taillés** • Potage parisien.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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 cultivateur. • Potage julienne Dardally • Potage purée de petits pois frais à la menthe. • Potage Parmentier
Préparer des Potages purées de légumes secs	Maîtrise des techniques de confection des potages purée de légumes secs. Respect des règles d'hygiène et de sécurité Utilisation adéquate des termes culinaires	**Potages purées de légumes secs** Technique de préparation des potages purées de légumes secs. 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.	**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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Utilisation adéquate des termes culinaires	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 Agnès Sorel • Crème princesse • Crème andalouse
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 • Crème crevettes Joinville

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		• Crème carmélite
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 **Exemple**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		• 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 ➢ Macédoine de légumes ➢ Avocats aux crevettes ➢ Melon frappé nature et cocktail de melon 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	**Les hors d'œuvre chauds** Définition Composition

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Qualité de d'hors d'œuvre froids Choix judicieux des éléments de décoration. Présentation soignée Respect des règles d'hygiène et de sécurité.	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 chauds Présenter les hors d'œuvre chauds Relier les notions d'hygiène et de sécurité à la confection des hors d'œuvre froids.

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.2-5

Intituler du module : Viandes, Volailles et Gibiers
Durée : **272 heures**

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires d'apprêter les viandes, volailles et gibiers 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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- 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

Module qualifiant MQ 2-5

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 utilisées en cuisine III- Classement des viandes de boucherie IV- Les critères qualitatifs des viandes de boucherie V- Appréciation de la qualité officielle VI- Choix de la pièce de viande de boucherie, la volaille, le gibier, l'abats ou l'abattit	Identification exacte des différentes viandes de boucheries des volailles, du gibier, des abats ou abattit Appréciation adéquate de la qualité des viandes. Choix approprié en fonction de l'utilisation et des directives	Expliquer : • les viandes • Volailles • Gibiers • Abats et abattis Classer les viandes de boucherie utilisées en cuisine * les viandes rouges * les viandes blanches Ainsi que les volailles et les gibiers. Les critères qualitatifs des viandes de boucherie l'aspect la couleur l'odeur la finesse du grain à la coupe transversale l'aspect et la couleur de la graisse l'abattage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Le stockage et conservation de la viande		les techniques de conservation. Viande fraîche en carcasse ou en gros morceaux réfrigérés. Viande fraîche en muscles parés ou pièces. Viande réfrigérée conditionnée sous vide et sous atmosphère contrôlée Viande congelée et surgelée Modes de conservation de la viande Les méthodes de décongélation de la viande
1. Décrire Le mouton, l'agneau 1. Découpe de l'agneau entier et en partis	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 Maîtrise des techniques de préparation Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement	➢ Description (poids, taille, âge). ➢ Découpe de l'agneau entier Prépare le gigot Désosser un gigot Préparer une épaule Désosser une épaule Préparer un carré d'agneau Détailler des côtelettes Détailler des côtes Préparer une selle Anglaise Tailler des lambs chopes et des mutons chop Désosser une selle d'agneau Tailler des noisettes
1. Décrire Le Bœuf 2. Découpe Du Bœuf	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 Maîtrise des techniques de préparation	➢ Description (poids, taille, âge) ➢ Document d'accompagnement Bovin ➢ Découpe du Bœuf Préparer un filet de Bœuf Détailler un filet de Bœuf Préparer une côte de Bœuf Préparer un contre-filet
1. Décrire Le Veau	Description exacte de	➢ Description (poids, taille,

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

2. Découpe et préparation du Veau	toutes les parties. Coupes bien exécutées. Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement Maîtrise des techniques de préparation	âge) ➢ Découpe et préparation du Veau • Parer une noix de veau • Parer un filet de veau
1. Décrire Les abats 2. La réglementation Algérienne en vigueur pour la commercialisation des abats et les conditions d'hygiène	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 Maîtrise des techniques de préparation	Définition Catégorie Les abats blancs (nécessitent une préparation aux abattoirs) * Estomac de Bovins * Pieds * Tête * Cervelles Les abats blancs (ne subissent pas de préparation aux abattoirs) * Ris * Cervelle * Amourette * Crépine ou voilette II- les abats rouges * Foie * Rognons * Cœur * Joues * Palais ou muscle de Bœuf * Langue III- réglementation en vigueur pour la commercialisation des abats et les conditions d'hygiène
		Préparer des Ris Préparer des rognons de Veau Préparer des rognons d'Agneau

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

3. Préparation des abats		Préparer des cervelles d'Agneau
Confectionner des plats culinaires à base de viande de boucherie		
I- 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 • Pot au feu • Blanquette de veau à l'ancienne
II- 1 Réaliser des plats culinaires à base de viandes rôties et viandes poêlées	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes rôties et viandes poêlées 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 - Carré de Veau Bruxelloise - Viandes blanches rôties
III- 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 de boucheries sautées Présentation soignée	**Viandes de boucheries sautées** Techniques de mises en œuvre Exemples de préparation à réaliser
IV Réaliser des plats culinaires à base de viande de gibier	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes de gibier Présentation soignée	**Viande de gibier** Cuire des plats à base de viande de gibiers
V- 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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		grillées sauce Bordelaise - Mixed grill - Côtes d'agneau vert pré
VI -Cuire en ragoût à brun et braiser	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes de boucheries en ragoût à brun et braiser Présentation soignée	**Ragoût à brun et brasser** Technique de mise en œuvre Exemples de plats - Navarin aux pommes - Navarin aux primeurs - Veau marengo - Estouffade de bœuf bourguignonne - Aiguillette de bœuf braisée bourgeoise
Les abats		
VII- 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 - Ris de veau braisés à brun et blanc
Les volailles		
1- Définir ce qui une volaille 2- Les volailles utilisées en restauration 3- Identifier les critères qualitatifs des volailles	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 Maîtrise des techniques de préparation	Définir le terme : volaille Les volailles utilisées en restauration Les critères qualitatifs des volailles par rapport à La race à croissance lente ou rapide Les conditions d'élevage La nourriture (aliments industriels, céréales etc.) L'utilisation d'adductif lors de l'élevage (antibiotique, facteurs de croissance…) Age d'abattage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Appréciation adéquate de la qualité des viandes.	Les conditions de transport d'abattage, d'échaudage, de plumaison, et de refroidissement des carcasses Le respect de la chaîne de froid
4-Distinguer les critères qualitatifs d'une bonne volaille	Distinction exacte des critères qualitatifs d'une bonne volaille	Comment reconnaître la qualité d'une bonne volaille : • lecture des étiquettes • au poids • à l'odeur
5-Reconnaître la présentation commerciale.	Choix approprié en fonction de l'utilisation et des directives.	Présentation commerciale • Effilés • Eviscérées ou prêtes à cuire • Sous la forme de morceaux découpés
6- Effectuer les préparations préliminaires d'une volaille	Maîtrise des techniques de préparation préliminaires d'une volaille. Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Coupes bien exécutées.	6) L'habillage des volailles Précaution et hygiènes à suivre par rapport au viscère Préparer les abattis Découper a cru un poulet en 4 morceaux Préparer une volaille pour griller Préparer une volaille pour Griller en crapaudine
7-Effectuer les apprêts préliminaires pour préparer un canard	Maîtrise des techniques de préparation préliminaires du canard.	**Le canard** Habiller un canard Préparer un suprême de canard Préparer une jambonnette de volaille
8-Effectuer les apprêts préliminaires pour préparer un lapin	Maîtrise des techniques de préparation préliminaires du lapin.	**Le lapin** Critères qualitatifs d'un lapin * L'aspect * Le lapin doit être dépouillé * Taille du râble * Les rognons doivent être

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		recouverts de graisse blanche * La chair (couleur, fermeté) * Taille des cuisses * Taille et couleur du foie
8- Réaliser des préparations culinaires à base de volailles : • Poule • Cailles • Canard • Lapin • Gibier à plumes	Maîtrise des techniques de cuisson. Identification exacte de la technique de cuisson. Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement Qualité des mets. Présentation soignée. Maîtrise des techniques de cuisson. Qualité des mets. Présentation soignée.	Découper un lapin en 8 ou 10 morceaux Utilisation Préparations culinaires à base de volaille Technique de mise en œuvre - Préparer une volaille - Désosser des cuisses de volailles (Jambonnettes) - Pocher des volailles - Sauter des morceaux de volaille à brun ou à blanc - Griller, rôtir et poêler des volailles - Braiser des jambonnettes Exemples de préparation 1) Volailles pochée - Poularde pochée sauce suprême 2) Volaille sautée à brun - Poulets sautés chasseur - Poulets sautés façon basquaise 3) volailles sautés à blanc - Poulets sautés façon vallée d'ange - Poulets sautés au paprika 4) volailles rôties - Poulets rôtis - Cailles rôties 5) volailles et gibier à plumes rôtis - Pintadeaux rôtis sur canapés - Salmis de poules faisanes 6) volaille et gibiers à plumes poêles - Poulets cocotte grand-mère 7) lapereaux poêles et rôtis - Râble de lapereau farci

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Maîtrise des techniques de cuisson. Qualité des mets. Présentation soignée	8) <u>Volailles poêlées</u> - Canetons aux navets - Canetons poêlés aux olives - canetons à l'orange 9) <u>Volailles et gibiers à plumes grillés</u> - Poulets grillés à l'américaine - Poulets grillés en crapaudine 10) <u>Ragoûts de volaille à blanc</u> - Fricassée de volaille à l'ancienne - Emincé de volaille aux primeurs 11) <u>Ragoûts de volaille aux épices</u> - Curry de volaille - Poulet à la safran façon Bouillabaisse 12) <u>Lapin en ragoût à brun et à blanc</u> - lapereaux aux champignons 13) <u>Gibiers en ragoût</u> - Civet de lièvres à la Française 14) <u>Volailles et gibiers à plumes braisés</u> - Jambonnettes de canetons à l'orange 15) <u>Suprêmes de canetons sautés</u> - Magret de canard au poivre vert 16) Ragoûts de volaille aux épices - Cari poulet - Poulet massa lé

Fiche de présentation du module qualifiant M Q 2-3

Intituler du module : les œufs
Durée : **68 heures**

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 :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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

Module qualifiant MQ 2-3

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Les œufs	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 œufs 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 œufs mollets** - Mise en place -Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (5mn et demi à 6mn) - Exemples d'utilisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Le blanc et le jaune sont coagulés	**Les œufs durs** -Mise en place -Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (9 à 11mn) -- Exemples d'utilisation
La cuisson des œufs hors coquille Réaliser des : œufs en gelée et en chaud-froid Œufs pochés Bragance Œufs pochés Henri IV Œufs pochés hollandaise	Le blanc d'œuf doit être coagulé, le jaune reste crémeux	**les œufs pochés** -Mise en place -Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (2mn à 2mn et demi) - Exemples d'utilisation
	Le blanc doit être presque coagulé, le jaune reste crémeux	**les œufs cocotte** - Mise en place -Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (5 à 6 mn) - Exemples d'utilisation
Réaliser des : œufs en cocotte à la crème œufs en cocotte portugaise œufs en cocotte à la reine œufs en cocotte dieppoise Réaliser des : œufs sur le plat aux foies de volaille œufs sur le plat chasseur œufs sur le plat forestier œufs sur le plat aux fruits de mer	Seul, les blancs sont coagulés Les jaunes restent crémeux	**les œufs sur le plat** - Mise en place -Technique de mise en œuvre Temps de cuisson5 à 6 minutes - Exemples d'utilisation
	Seul, les blancs sont coagulés Les jaunes restent crémeux	**les œufs sautés à la poêle** -Mise en place -Technique de mise en œuvre Exemples d'utilisation * petit déjeuner ou lunchs * hamburger à cheval

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Réaliser des : Œufs frits Tyrolienne Œufs frits Andalouse Œufs frits Bordelaise	Le blanc est coagulé, légèrement doré et croustillant Le jaune reste crémeux	**les œufs 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
Casser des œufs	Respect de toutes les conditions d'hygiène et des précautions d'utilisation	Conditions d'hygiène nécessaire avant l'utilisation des œufs Le matériel doit être parfaitement propre en acier inoxydable de préférence. Les œufs doivent être cassés juste au moment de leur
		utilisation. Casser l'œuf directement sur le plan de travail et non sur le bord du récipient. Vérifier son aspect et son odeur Rejeter impérativement tous les œufs suspects (odeur ou couleur anormal, œufs à corps étranger) - éviter de corner la coquille avec les doigts (risque de contamination)
Clarifier des œufs	Jaune et blanc bien séparés	Casser l'œuf directement sur le plan de travail en respectant les précautions nécessaires. Sépare le jaune du blanc en le basculant plusieurs fois d'une coquille à l'autre. Ne pas couper avec le doigt le blanc restant sur la coquille

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Confectionner la dorure	La dorure doit être homogène	Définition Temps de conservation Précautions Technique de réalisation • Battre les œufs entiers avec une petite pincée de sel • Passer la dorure au chinois Type de dorure ne selon les pâtes à dorer - Dorer une pâte à choux - Dorer une pâte feuilletée - Dorer une pâte à brioche
La cuisson des œufs hors coquille et mélanges Réaliser des : Œufs brouillés portugaise Œufs brouillés grand-mère Œufs brouillés Magda Œufs brouillés aux truffes en brioche Œufs brouillés espagnole 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 œufs 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 œufs brouillés** - Mise en place -Technique de mise en œuvre Exemples d'utilisation **Les œufs en omelette** - Mise en place -Technique de mise en œuvre Exemples d'utilisation
Réaliser des plats à base d'œufs		**Œufs durs** Réaliser des œufs farcis Chimay **Œufs mollets** Réaliser des œufs mollets florentins **Œufs pochés** Réaliser des œufs pochés Bayonnaise

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		Œufs cuits en cocotte Réaliser des œufs cuits en cocotte à la crème Réaliser des œufs sur le plat ou œufs sautées à la poêle Réaliser des œufs sur le plat aux foies de volaille **œufs frit** Réaliser des œufs frits tyrolienne **Œufs brouillés portugaise**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant MC 2-4

Intitule du module: Poisson, mollusques et les crustacés
Durée : **98 heures**

Objectif modulaire

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable d'apprêter les poissons, mollusques et les 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	Distinguer correctement les différents poissons utilisés en restauration. Reconnaître avec précision les Caractéristiques de fraîcheur des poissons	- 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 - œil - écailles - peau - ouïes - abdomen - anus - Expliquer les modes de conservation des poissons. -Enumère les différentes utilisations des poissons.
Effectuer les opérations préliminaires	Choix approprié des opérations préliminaires. Préparation adéquate de l'outillage. Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.	-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.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		-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.
II .Les Mollusques et les Crustacés Choisir les Mollusques et les Crustacés	Distingue correctement les différents mollusques et les crustacés utiliser en restauration. Reconnaître avec précision les Caractéristiques de fraîcheur des mollusques et les crustacés Choix approprié en fonction de la recette ou des directives.	Définir : 1. Fruit de mer 2. Mollusques 3. Crustacés 4. Coquillages 5. Batracien Classifier les principaux mollusques et crustacés. Enumérer les principaux mollusques et crustacés couramment utilisés en restauration. Expliquer la valeur alimentaire. Décrire les indices de fraîcheur des mollusques et 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 mollusques et crustacés.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Effectuer les opérations préliminaires	Choix approprié des opérations préliminaires. Préparation adéquate de l'outillage. Maîtrise des techniques de préparation. Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.	Décrire les opérations préliminaires à effectuer sur les mollusques et les crustacés. Effectuer les différentes opérations préliminaires pour la préparation des mollusques et 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 mollusques et des crustacés. Appliquer les techniques de cuisson des mollusques et des crustacés. Décrire la façon de dresser les mollusques et des crustacés. Présenter les différents apprêts de mollusques et des crustacés

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.2-7

Intituler du module : Garnitures d'accompagnement
Durée : 6**8 heures**

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires de réaliser des garnitures d'accompagnement pour les plats principaux à bases de viandes, volailles poissons, mollusques et crustacés

Condition d'évaluation

Individuellement

A partir de :

De recettes et de directives
Ingrédients nécessaires pour confectionner des garnitures d'accompagnement

A l'aide de :

L'outillage et l'équipement de cuisine

Critères généraux de performance

Interprétation juste des recettes et des directives.
Respect des règles d'hygiène de sécurité et d'environnements.
Planification méthodique du travail.
Maîtrise des techniques de préparation, coupe et de cuisson des garnitures d'accompagnement.
Qualité des préparations culinaires
Conservation appropriée des préparations culinaires.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 2-7

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Les garnitures d'accompagnement Choisir les fruits et les légumes	Choix approprié en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix.	Définir ce qui est une garniture d'accompagnement Classifier les fruits et les légumes Nommer les différents fruits et les légumes Discuter de la valeur alimentaire des fruits et des légumes Expliquer les différents moyens de conservation des fruits et des légumes. Enumérer les principales utilisations des fruits et des légumes.
Préparer les fruits et les 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 coupes.	Expliquer les diverses opérations préliminaires particulières à chaque type de fruits ou de légumes Décrire les différentes coupes de fruits et de légumes Enumérer les principales utilisations de chacune des coupes. Expliquer les moyens utilisés pour empêcher l'oxydation de certains fruits et légumes. Effectuer les opérations préliminaires appropriées à différents fruits et légumes Exécuter différentes coupes de fruits et légumes.
Confectionner des préparations à bases de fruits et légumes.	Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration. Présentation soignée.	Décrire les techniques utilisées pour la cuisson des fruits et légumes. Déterminer la technique de cuisson appropriée à chaque

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.	fruit et légumes. Appliquer les techniques de cuisson à chaque fruit et légumes. Enumérer les règles d'hygiène à observer pour assurer une conservation adéquate. Choisir le moyen de conservation des différentes préparations.
Accommoder et dresser les préparations pour le service	Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration. Présentation soignée.	Nommer les accompagnements des différentes préparations culinaires à base de fruits et de légumes. Expliquer la méthode de préparation. Appliquer la méthode de préparation. Indiquer les façons de présenter les accompagnements des différentes préparations. Préparer des éléments de décoration Présenter différentes préparations à base de fruits et de légumes.
Confectionner des garnitures d'accompagnements à base de pâtes fraîches et industrielles	Maîtrise des techniques de préparation de chacune des pâtes de cuisine Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration. Présentation soignée. Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.	Définir ce qui une pâte alimentaire. Origine des pâtes. Classifier les pâtes alimentaire et industrielle. Expliquer les techniques de préparation des pâtes fraîches. Appliquer les techniques de préparation des pâtes fraîches. Réaliser des pâtes fraîches Discuter de la valeur alimentaire des pâtes fraîches et industrielle. Décrire les techniques utilisées pour la cuisson des pâtes fraîches et industrielles

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		Déterminer la technique de cuisson appropriée à chaque type de pâtes fraîches et industrielles Appliquer les techniques de cuisson à chaque type de pâtes fraîches et industrielles Enumérer les règles d'hygiène à observer pour assurer une conservation adéquate. Choisir le moyen de conservation des différentes préparations.
Accommoder et dresser les préparations pour le service	Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration. Présentation soignée.	Nommer les accompagnements des différentes préparations culinaires à base de pâtes fraîches et industrielles Expliquer la méthode de préparation. Appliquer la méthode de préparation. Indiquer les façons de présenter les accompagnements des différentes préparations. Préparer des éléments de décoration Présenter différentes préparations à base de pâtes fraîches et industrielles
Confectionner des garnitures d'accompagnements à base de riz	Maîtrise des techniques de préparation du riz Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration. Présentation soignée. Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.	Définir ce qui le riz Origine du riz. Classifier le riz Expliquer les techniques de préparation du riz Discuter de la valeur alimentaire du riz. Décrire les techniques utilisées pour la cuisson du riz. Déterminer la technique de cuisson appropriée à chaque type de du riz. Appliquer les techniques de cuisson à chaque type de riz.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		Enumérer les règles d'hygiène à observer pour assurer une conservation adéquate. Choisir le moyen de conservation des différentes préparations.
Accommoder et dresser les préparations pour le service	Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration. Présentation soignée.	Nommer les accompagnements des différentes préparations culinaires à base de riz Expliquer la méthode de préparation. Appliquer la méthode de préparation. Indiquer les façons de présenter les accompagnements des différentes préparations. Préparer des éléments de décoration Présenter différentes préparations à base de riz.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.2-1

Intituler du module : 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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		données avec Windows - Ouvrir un fichier récemment utilisé
Traitement de texte 1/3	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.	Création d'adresse électronique, et envoie d'E-mail. Utilisations d'une boite E-mail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Gérer et trier sa messagerie	

STRUCTURE DE L'UMQ 3

UMQ : La pâtisserie et les desserts
Durée : 476 heures

Code	Désignation des modules	Durée en heures
MQ 3-1	Les pâtes de base et Les crèmes de base	102
MQ 3-2	Les desserts	102
MQ 3-4	Présentation de Pâtisserie et de Dessert à l'assiette	68
MQ 3-3	Décorations culinaires	68
MC 3-1	Dessin et esthétique	68
MC 3-2	Communication	68
		476

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DE L'UMQ 3

Intituler du module : la pâtisserie et les desserts
Durée : 476 heures

Objectif modulaire

A l'issue de cette UMQ le stagiaire doit être capable de :

- Concevoir, réaliser et assurer le service de desserts de restaurant, d'entremets salés et sucrés
- Prévoir, organiser, mettre en place son poste de travail et contrôler la qualité des produits
- Connaître le matériel les équipements spécifiques et les produits alimentaires relatifs à la pâtisserie.

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

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 : 102 heures

Objectif modulaire

Ce module permet aux stagiaires d'acquérir toutes les techniques nécessaires pour la réalisation des pâtes et des crèmes de base utilisés en pâtisserie et leurs dérivées Nécessaire à la confection et la réalisation d'entremet et de dessert de restaurant.

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 - Matériel nécessaire - 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-Technique de mise en œuvre de la pâte feuilletée • Mettre en place la poste de travail • Réaliser la pâte - Réaliser la détrempe

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		- Beurrer la détrempe et réaliser Le tourage selon le produit à réaliser - Réaliser des sucrés - 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	Nommer correctement les principales pâtes levées	Définition et origine - Constitution - Utilisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Pâte à savarins et à babas Pâte à kouglof (kugelhof)	Maîtrise des techniques de confection des pâtes levées Respects des règles d'hygiène et de sécurité Planification méthodique du travail	- Matériel nécessaire - Précautions - Les différentes pâtes levées 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 savarins et à babas Techniques de mise en œuvre de la pâte à savarins Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté Réaliser la pâte à savarins
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 o Pâte à cake o Pâte à quatre-quarts o 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	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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	d'hygiène et de sécurité Planification méthodique du travail	1. la crème chantilly les crèmes fouettés 2. parfumées 3. la crème au beurre 4. la crème d'amandes 5. la crème ganache 6. la crème anglaise 7. la crème pâtissière et ses dérivées 4-1 la crème mousseline 4-2 la crème diplomate 4-3 la crème chibouts où crème Saint Honoré 4-4 Les crèmes légères diverses
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	La crème doit être onctueuse et nappant	**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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Réaliser une crème au beurre	Choix appropriés du procédé de fabrication Produit répondant aux critères de qualité. Conservation appropriée	Mettre en place le poste de travail Réaliser la crème Recommandation Précautions Utilisations Cause d'échec et possibilité de rattrapage
Réaliser une crème d'amande	La crème est homogène onctueuse, brillante, et lisse Conservation appropriée	**La crème d'amande** Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la crème Recommandation Précautions Utilisations
Réaliser un crème pâtissière	Cuisson adéquate 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 Utilisation
Réaliser des crèmes dérivées de la crème pâtissière o la crème mousseline o la crème chiboust ou la crème à saint honoré o la crème diplomate la crème à paris Brest	La crème obtenu doit être lisse onctueuse et ferme. Conservation appropriée	**la crème mousseline** Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la crème Recommandation Précautions Utilisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

○	La crème obtenu doit être lisse onctueuse et brillante Conservation appropriée	**la crème chiboust ou crème à saint honoré** Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la crème Recommandation Précautions Utilisation
	La crème doit être lisse brillante et mousseuse Conservation appropriée	**La crème diplomate** Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la crème Recommandation Précautions Utilisation ns
	La crème est onctueuse, brillante parfumée praline et lisse Conservation appropriée	**La crème à paris Brest** Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la crème Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser des crèmes dérivées des deux crèmes pâtisseries et amandes qui sont la Crème frangipane	La crème est onctueuse, brillante, et lisse Conservation appropriée	**Crème frangipane** Composition Crème frangipane Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la frangipane Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser un coulis de fruit rouge	Le coulis de fruits rouge doit être lisse,	**Le coulis de fruits rouges** Composition

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	onctueuse savoureux bien colorées Conservation appropriée	Classification des fruits rouges Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisation Conservation
Autre coulis ○ Abricots ○ Fruits de la passion ○ Groseilles	Le coulis de fruits doit être lisse, onctueuse savoureux bien colorées Conservation appropriée	**Le coulis de fruits** Composition Classification des fruits Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisation Conservation
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 tarte alsacienne** Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Confectionner l'appareil

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		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
Réaliser des appareils à bavarois aux fruits : fraise abricot poire framboise	Produite répondant aux critères de qualité Conservation appropriée	**Appareils à bavarois aux fruits** Origine Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser une sauce au chocolat	La sauce au chocolat doit être fine, onctueuse et brillante	**La sauce au chocolat** Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la sauce au chocolat Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser une ganache au chocolat	Ganache au chocolat doit être lisse onctueuse et fine sans grumeaux	Historique Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Réaliser la ganache Recommandation Précautions Utilisation

Objectifs intermédiaires	**Critères particuliers de performance**	**Eléments de contenus**
	Les blancs doivent être	**Blancs d'œufs en neige**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Monter des blancs d'œufs en neige	bien développés, fermes, lisse et non grainés	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 solide et ferme	**La meringue italienne** Origine Composition Techniques de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandation Précautions Utilisations
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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		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
Préparer des sucres cuits	Identifier les différents sucres cuits	**Les sucres cuits** Définir un sucre cuit Composition Méthode du contrôle de la cuisson Thermomètre à sucre gradué de 80 à 200°c Le toucher du sucre Réaliser un sucre cuit Technique de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Recommandations Précautions Utilisation Tableau des principales Phases de la cuisson du sucre - Nappe/Petit filet/Grand filet - Petit boulé/Boulé/Gros boulé - Petit cassé/Grand cassé - Carmel clair (Petit Jaune) - Caramel (Grand jaune) - Caramel foncé.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.3-2

Intituler du module : les desserts
Durée : 102 heures

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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

Module qualifiant MQ 3-4

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Réaliser des desserts	Mise en place adéquate et soignée des préparations Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières Maîtrise des techniques de confection	**Les desserts** Réaliser une crème de base * Crème Anglaise * Crème pâtissière * Crème chantilly * Crème d'amandes * Crème au beurre Fourrer et masquer le biscuit Glacer au fondant Cuire du sucre Réaliser un caramel Monter un biscuit en cercle
Réaliser des entremets froids de cuisine à base d'appareil à crème prise sucré	La crème renversée au caramel doit être ferme.	**La crème renversée** Mettre en place le poste de travail Confectionner le caramel Confectionner l'appareil à crème prise sucré et marque la en cuisson Dresser les crèmes caramel.

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 froids de cuisine à base de pulpe de fruits et de sirop collé Charlotte aux fruits	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	**Charlotte aux fruits** Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Réaliser la génoise Réaliser le sirop de punchage Réaliser l'appareil à bavarois. Réaliser le montage de l'entremets Terminer et dresser l'entremet Recommandations Précautions **Desserts similaires.** - Charlotte à la fraise, framboise - Charlotte exotique - Charlotte à la mousse aux fruits

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Entremets froids de cuisine à base de crème anglaise collé Bavarois aux œufs ou rubané	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	**Bavarois aux œufs ou rubané** Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Confectionner une crème anglaise collé Terminer l'appareil à bavarois Dresser le bavarois Recommandations Précautions **Desserts similaires.** - Charlotte à la parisienne - Bavarois praliné - Bavarois religieuse - Bavarois Arabica
Entremets froids de cuisine à base de riz au lait et de fruits Fruit condé	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	**Fruit condé** Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Blanchir et masquer le riz au lait en cuisson Confectionner le sirop et préparer les fruits. Dresser l'entremet Recommandations Précautions **plats similaires** Semoule aux raisins sauce caramel Riz glacé à la framboise

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Entremets froids de cuisine à base de riz au lait et d'appareil à bavarois aux œufs Riz à l'impératrice	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	**Riz à l'impératrice** Technique de réalisation : Mettre en place le poste de travail. Blanchir le riz et le marquer en cuisson Confectionner la crème anglaise Chemiser le fond du moule avec la gelée Terminer l'appareil à bavarois Dresser le riz Recommandations Précautions **Desserts similaires**. Pudding aux raisins et sabayon au m Pudding à la française. Tarte au riz à la normande
Entremets chauds de cuisine à base de fruits et de pâte à frire. Beignets de pommes.	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	**Beignets de pommes** Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Confectionner la pâte à frire Préparer les pommes Marquer les beignets en cuisson Dresser les beignets et préparer une sauce abricot pour les accompagner Recommandations /Précautions **Desserts similaires.** Beignets de semoule/Beignets d'ananas/Beignets de banane Beignets de crème ou crème frites.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Entremets chauds à base de crème pâtissière Soufflés.	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	**Soufflés.** Technique de réalisation Mettre en place de poste de travail. Confectionner une crème pâtissière. Réaliser l'appareil a soufflé Marque les soufflés en cuisson puis les dresser Recommandations /Précautions **Desserts similaires.** crêpes soufflets à l'orange Soufflet chocolat Soufflet aux fruits (Fraises, framboise)
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 Choix exact des matières premières	**Entremet** Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Réaliser le montage de l'entremets. Terminer et décorer l'entremets. Recommandations Précautions. **Entremets similaires**. Fraisier / Gâteau Marquise / Gâteau grand siècle /Gâteau Mont blanc **Moka** - Origine et description - Constitution (composition) - Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Monter le Moka Recommandations Précautions

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Pâtisserie à base de génoise, de crème au beurre et de crème mousseline.	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	**Gâteaux similaires**. * Bûche * Mascotte * Entremets au chocolat.
Pâtisserie à base de pâte à choux garnis de crèmes chantilly	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	**Choux** Origine et description Constitution Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Réaliser la pâte à choux Garnir les choux et les dresser Recommandations Précautions **Desserts similaires**. * Saint honoré * Cygnes chantilly * Panier de fruits rouge chantilly * Profiteroles au chocolat
Pâtisserie à base de pâte à choux garnies de crème pâtisserie ou dérivés (crèmes mousseline).	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	**Choux à la crème, Eclairs café chocolat** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Confectionner la pâte à choux. Recommandations Précautions **Desserts similaires.** * Paris Brest * Religieuse

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Pâtisseries à base de pâte brisée sucrée et de fruits.	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	**Tarte aux pommes** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Confectionner la pâte brisée Napper la tarte aux pommes et la dresser.
Pâtes aux fruits à base de pâte brisée sucrée.	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	**Tarte aux poires et la crème d'amandes.** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Recommandations Précautions **Tartes similaires.** * Tarte duo de cerises * Tarte aux fruits rouges
Tarte en pâte sucrée	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	**Tarte au citron** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Dresser la tarte Recommandations Précautions **Tartes similaires** * Tarte à l'orange
	Maîtrise des techniques de confection Choix exact des matières premières	**Tarte au chocolat** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Recommandations Précautions

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Pâtisseries à base de pâte feuilletée et de crème d'amande	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	**Pithiviers** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Confectionner le pithiviers Marquer le pithiviers en cuisson et le dresser Précautions Recommandations
Pâtisseries à base de pâte feuilletée	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	**Milles feuilles** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Dresser le milles feuilles Précautions Recommandations **Plats similaires**. * Le mille feuilles rondes * Le mille feuilles au chocolat * le mille feuilles au citron
Pâtisserie à base de pâte levée	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	**Savarin chantilly** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Dresser le savarin Recommandations Précautions **Plats similaires** * Kugelhof * Baba * Pomponnettes (petits savarin ou mini savarin) * Savarin belle fruitière.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Entremets au fromage blanc.	Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	**Entremets façon tiramisu** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Dresser l'entremets **Plats similaires**. *Couronne au fromage blanc et aux fruits frais. * Tarte au fromage blanc.
Entremets au chocolat	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	**Opéra** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Dresser l'opéra Recommandations et précautions.
Entremet façon forêt noire	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	**Entremet façon forêt noire.** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Dresser la forêt noire. Recommandations et précautions. **Plats similaires.** * Moelleux au chocolat * Marquise au chocolat
Entremet à base de mousse de fruits.	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives	**Miroir passion framboise** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail Monter l'entremets Glacer le miroir Précautions et recommandations.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Choix exact des matières premières	
Les glaces, sorbets, et coupes et desserts glacés.	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	**Les glaces, sorbets, et coupes et desserts glacés** Rappel de technologie Réglementation en vigueur Technique de mise en œuvre pour la réalisation de glaces et desserts glacés. - réaliser les glaces - stocker et réserver, servir des glaces et des sorbets. Glace à la vanille et glace dérivées.
Desserts à base de glace aux œufs	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	**Glace aux œufs** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Réaliser la crème anglaise. Turbiner ou sangler le mix Dresser la glace Recommandations et précautions. **Plats similaires.** * Crème glacée, glace à la crème * Glace plombières.
Desserts à base de fruits et de glace aux œufs.	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	**Fruits melba** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Réaliser la crème anglaise Préparer les fruits et confectionner le sirop (pêche – poire – fraise) Turbiner la crème anglaise / le mix et la débraser dans un bac à glace Confectionner le coulis de fruit Dresser les fruits Melba Recommandations et précautions **Plats similaires**.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		* Tulipe de poire Mary Garden * Fraise Nina * Tulipe de fraise melba * Poire cardinal * Nectarine Alexandra.
Desserts à base de sorbets aux fruits.	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	**Poires belle Hélène** Origine et description Composition Technique de mise en réalisation Mettre en place le poste de travail. Préparer les poires et les cuire dans un sirop Réaliser la crème anglaise et la turbiner Confectionner la sauce au chocolat Dresser les poires belles hellènes Recommandations et précautions. **Plats similaires** Poire pochée belle Dijonnaise Banane Split Tulipe de pomme, glace au pain d'épices. **Sorbet aux fruits** Origine de description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Préparer mixer les fruits et réaliser le sirop Préparer, mixer, sangler ou turbiner le sorbet Débarrasser le sorbet et le dresser. Recommandations et précautions.
Entremets glacés	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des	**Nougat glacé** Origine et description Composition Technique de réalisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	techniques de confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Mettre en place le poste de travail. Réaliser la nougatine Réaliser la meringue italienne Monter la crème chantilly et réaliser l'assemblage Garnir la terrine avec le mélange et la conserver en enceinte réfrigérée. Réaliser une crème anglaise et un coulis de framboise. Dresser le nougat Précautions et recommandations ; **Plats similaires**. Omelette norvégienne
Desserts glacés à base d'un appareil à bombe	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	**Soufflé glacé** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Réaliser l'appareil à bombe Réaliser la meringue italienne et monter la crème fouettée. Réaliser l'assemblage et préparer les moules. Moulés les soufflés puis les dresser. Précautions et recommandations **Plats similaires**. * Parfait glacé praliné * Soufflée glacé aux fruits. * Parfait glacé aux fruits.
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	**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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	directives Choix exact des matières premières	sirop Terminer la salade de fruits et la dresser. Précautions et recommandations **Plats similaires** * Tulipes de fraises Ramanof * Salades d'oranges aux fruits secs. * Tulipes de fruits rouges à la crème chantilly. * Compte de fruits.
Gratins de fruits	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	**Gratin de poires aux amandes** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Préparer les poires. Réaliser un appareil à bombe sur une crème anglaise. garnir les plats à gratin et les mettre au four. Précautions et recommandations **plats similaires**. Gratin de fruits rouges sur sabayon.
Petites poires sèches.	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	**Macarons café / chocolat** Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Technique de réalisation Tamiser le mélange de base Réaliser la meringue Terminer l'appareil à macarons Coucher les macarons Marquer les macarons en cuisson et les garnir. Recommandations et précautions.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.3-2

Intituler du module : Présentation de Pâtisserie et de Dessert à l'assiette
Durée : 68 heures

Objectif modulaire

Le BTS en cuisine doit être capable de présenter des Pâtisseries et de Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette.

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
Matières premières nécessaires (sucre, sirop, blancs d'œuf)

Critères généraux de performance

Respect des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement.
Choix approprié du matériel de service et de décor.
Planification méthodique du travail
Maîtrise des méthodes de préparation et de confection.
Maîtrise des techniques de confection des pâtisseries et des desserts.
Qualité de la pâtisserie et du dessert confectionné
Rapidité dans l'exécution et respect du temps de service
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
Présentation de pâtisseries		
Planifier le travail et Parer et dresser les pâtisseries. Réserver ou présenter les pâtisseries. Présenter les desserts	Planification adéquate. Mise en place complète et soignée. Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières Maîtrise des techniques de dressage	Expliquer l'importance de la présentation des pâtisseries. Enumérer les règles particulières d'hygiène et de sécurité applicable au moment du dressage des pâtisseries. Déterminer les procédés de conservation applicables aux pâtisseries dressées Distinguer les différentes formes de présentation de pâtisseries. Expliquer les façons de dresser des pâtisseries sur un plateau, sur un miroir et sur un présentoir
Dessert à la commande et à l'assiette		
Effectuer la mise en place des desserts	Interprétation juste des recettes et des directives. Planification adéquate. Mise en place complète et soignée. Conservation appropriée	Définir les termes desserts à la commande et à l'assiette. Nommer les principaux desserts chauds, froids et glacés, à la commande et à l'assiette. Expliquer la méthode de préparation des desserts à la commande et à l'assiette. Appliquer la méthode de confection des desserts à la commande et à l'assiette. Nommer les principales sauces d'accompagnement et de coulis des desserts chauds, froids et glacés, à la commande et à l'assiette. Expliquer et appliquer la méthode de préparation des principales sauces d'accompagnement et de coulis des desserts à la commande et à l'assiette.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		Expliquer et appliquer la façon de conserver les produits.
Planifier le travail pour le service	Interprétation juste de la commande. Enumération ordonnée des différentes étapes de travail. Evaluation juste des temps de préparation.	Expliquer les différentes méthodes de transmission des commandes entre le service et la pâtisserie. Interpréter un bon de commande Evaluer le temps de confection de chacun des desserts
Terminer et présenter les desserts	Maîtrise des méthodes de confection et de finition. Rapidité d'exécution Manipulation soignée Coordination parfaite avec le service Produit conforme aux directives Respect des règles d'hygiène et de sécurité.	Terminer et présenter les desserts

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MC 3-1

Intituler du module : Décoration culinaire
Durée : 68 heures

Objectif modulaire

A L'issue de ce module sera capable de réaliser des pièces décorées pour buffets.

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

Recettes et directives

A L'aide :

Outillage et équipement de cuisine
Ingrédients nécessaires

Critères généraux de performances.

Planification méthodique du travail
Mise en place complète et adéquate des pièces et leurs garnitures
Utilisations juste des techniques de décoration culinaires
Respect des principes fondamentaux du décor culinaires
Utilisation adéquate de l'outillage et du matériel de décoration
Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Présentation esthétique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire MC 4-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Planifier la réalisation de la pièce à décorer	Interprétation juste des recettes et des directives. Planification méthodique du travail Choix judicieux des matières premières Choix approprié de l'outillage et l'équipement.	Définir : décoration culinaire Nommer des mets associés aux buffets froids. Expliquer ce qu'est une pièce montée. Expliquer les règles de base de la décoration culinaire. Interpréter les recettes des pièces à décorer. Reconnaître l'outillage et l'équipement nécessaire à la décoration culinaire.
Effectuer la mise en place	Maîtrise des techniques de préparation des pièces et des garnitures. Maîtrise des techniques de cuisson appropriées. Respect de la méthode de refroidissement. Choix judicieux et préparation adéquate des éléments de décor.	Préparer la pièce à décorer Décrire la technique de préparation Préparer les éléments de décoration
Décorer et dresser la pièce	Maîtrise des techniques de préparation précédant la décoration. Utilisation juste des techniques de décoration culinaires. Respect des principes fondamentaux du décor culinaires. Choix approprié du matériel de présentation. Propreté du matériel de présentation esthétique. Présentation esthétique. Choix pertinent du moyen de conservation.	Expliquer la méthode pour chaufroiter et pour lustrer des pièces Appliquer les techniques du chaufroitage et du lustrage. Décrire les techniques d'application de divers éléments de décoration. Développer sa dextérité dans l'application des éléments de décoration. Affermir son sens de l'esthétique. Enumérer les règles à suivre dans la présentation des pièces. Préparer le matériel de présentation Dresser des pièces de façon esthétique et selon les standards de présentation Nommer les condiments et les sauces d'accompagnement des pièces Enumérer les précautions à prendre pour assurer la conservation des pièces.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MC 3-1

Intituler du module : Dessin et Esthétique
Durée : 68 heures

Objectif

A L'issue de ce module sera capable d'appliquer des notions de dessin et d'esthétique en décoration.

Conditions d'évaluations :
Individuellement

A partir :
Outillage et matériel requis
Thème de circonstance

A L'aide :
Pâtisseries ou entremets
Matières premières de décorations

Critères généraux de performances.

Respect des règles de la communication
Utilisation adéquate de l'outillage et du matériel de décoration
Application approprié des techniques de dessin et de décor
Respect du thème
Qualité de la composition

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire MC 4-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Choisir le thème et les motifs de décor	Choix pertinent du thème Choix des motifs approprier eu thème	Expliquer l'importance de la décoration et de l'esthétique en pâtisserie. Enumérer les connaissances et les habilités à avoir pour réaliser une décoration en pâtisserie
Esquisser les figures et les motifs de décor	Utilisation des techniques de dessin appropriées Harmonies des formes et des dessins	Définir ce qui une esquisse Etudier les différentes esquisses de décor. Etudier le dessin géométrique et le dessin de symétrie. Tracer des lettres, des écritures et des lignes a main levée Reproduire des motifs décoratifs sur papier
Préparer l'outillage et le matériel ainsi que les matières de décor	Choix approprié de l'outillage et du matériel ainsi que les matières de décor. Préparation adéquate Mariage harmonieux des couleurs Dosage juste des colorants	Reconnaître l'outillage et le matériel utilisé en décoration pâtissière. Enumérer les utilisations des différents embouts de décoration Expliquer la technique de confection d'un cornet en papier et confectionner un cornet en papier. Nommer les principales matières à décorer. Caractéristiques et utilisations de chacune des matières. Expliquer la façon de préparer chacune des matières à décorer. Reconnaître les colorants en pâte, poudre, liquide. Colorer les matières a d écorer Conservation des matières à décorer.
Reproduire les figures et les motifs de décor sur les pâtisseries	Choix des techniques de décoration appropriées Manipulation adéquate de l'outillage et du matériel Qualité du résultat	Expliquer les techniques de décoration au cornet et à la poche. Utiliser les différents embouts de décoration et les différentes matières à décorer sur différentes formes Tracer des motifs, des figures Appliquer des matières à décorer en utilisant différents techniques.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MC 3-1

Intituler du module : Communication
Durée : 68 heures

Objectif

A L'issue de ce module sera capable de communiquer en milieu hôtelier selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

Conditions d'évaluations :

En équipe

A partir :

De mise en situation simple reflétant le milieu de travail

A L'aide :

Documentations adéquates
Micro-ordinateur et logiciel adéquat

Critères généraux de performances.

Expression claire et ordonnée des idées
Utilisation d'un langage approprié à la situation
Respect des règles de la communication
Maîtrise des instruments de communication entre la cuisine, la salle à manger et les divers départements.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire MC 4-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Communiquer dans une équipe de travail	Pertinence et justesse de la communication. Utilisation du langage approprié à la situation Manifestation d'une bonne écoute.	Décrire la nature, l'importance et l'objet des communications dans le travail en équipe. Décrire le processus de la communication interpersonnelle. Reconnaître les informations à transmettre et le moyen de transmission approprié. Interpréter les directives verbale et écrite. Transmettre des directives verbalement et par écrit Mémoriser les directives.
Recevoir et transmettre des informations entre la cuisine, la salle à manger et divers départements	Choix du moyen de transmission adéquat. Maîtrise des mécanismes de transmission de l'information orale écrite et informatisée.	Reconnaître les divers départements d'un établissement Enoncer les principales informations qui circulent entre les départements Décrire les moyens de transmissions des informations entre : cuisine, salle à manger Reconnaître les divers formulaires employés pour transmettre des informations, et déterminer les informations à inscrire sur chaque formulaire Remplir les formulaires. Transmettre les informations.
Communiquer oralement et par écrit en anglais.	Maîtrise de la langue anglaise pour communiquer oralement et par écrit tant dans leur professionnelle.	utiliser le vocabulaire anglais Appliquer les règles grammaticales de la langue anglaise. Produire des documents écrits (par exemple. curriculum vitæ, notes de service).Communiquer oralement de l'information (par exemple, face à face, conversation téléphonique).

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

STRUCTURE DE L'UMQ 4

UMQ : La cuisine et pâtisserie Algérienne
Durée : 262 heures

Code	Désignation des modules	Durée en heures
MQ 4-1	Soupe et chorba	34
MQ 4-2	Les plats traditionnels à base de légumes	34
MQ 4-3	Les plats traditionnels à base de viandes et volailles	34
MQ 4-4	Les plats traditionnels à base de poissons, crustacés et	34
M Q 4-5	Les desserts, gâteaux traditionnels et confitures	34
MC 4-1	Histoire de la cuisine universelle et Algérienne	92
		262

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DE L'UMQ4

Intituler de L'UMQ4 : Cuisine et pâtisserie Algérienne
Durée : 262 heures

Objectif de L'UMQ4

A L'issue de cette unité le stagiaire devra être capable de :

- Confectionner, des plats traditionnelles Algérien qui se caractérise par une grande diversité et une grande richesse avec ces plats tel que : le couscous – chorba, chehchoukha hrira
- De réaliser des gâteaux traditionnelles : Makrout le t'cherk (cornes de gazelles, le kalbelouz)
- De maîtriser les techniques de réalisation des pains traditionnels

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

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

A L'aide :

Ingrédient nécessaire pour une préparation des plats traditionnelles Algérien

Critères généraux de performances.

Interprétation juste des recettes et directives
Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Planification méthodique du travail
Maîtrise des techniques de préparation
Qualité de préparations culinaires
Conservations appropriée des préparations culinaires.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MQ4-1

Intituler du module : Soupe et chorba
Durée : 34 heures

Objectif du module

Ce module permettra au stagiaire d'acquérir toutes les techniques nécessaires pour réaliser les différentes soupes et chorba traditionnelles.

Conditions d'évaluations :
Individuellement

A partir :
Recettes et directives
Matériel de préparation
Matériel de cuisson
Matériel de dressage
Outillage nécessaire

A L'aide :
Ingrédient nécessaire pour une préparation de soupes et chorba traditionnelles

Critères généraux de performances.

Interprétation juste des recettes et directives
Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Planification méthodique du travail
Maîtrise des techniques de préparation, de coupe et de cuisson
Qualité de préparations culinaires
Conservations appropriée des préparations culinaires.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 4-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Réaliser des soupes et chorba traditionnelles	Enumérer les principales Soupes et chorba algérienne par région. Interprétations justes des recettes et directives. Choix exact des matières premières. Mise en place complète et soignée. Respect des règles d'hygiène.	**Soupes et chorba** - Historique - Définition d'une chorba - Constitution de listes de toutes les soupes traditionnelles selon les régions. **Nord** Chorba Beida Chorba Hamra Berkoukes bel quedid Chorba Beida bel bouzelouf Chorba djelbana yabsa (Soupe de pois cassés) Chorbet el-hmam Chorba loubia **Est** Chorba Beida bel kefta Chorba loubia redjel begri Chriba D'chicha frik Aich : baigue (soupe de plombs) **Ouest** H'rira Chorba M'Katfa **Sud** Tchicha marmouma Tchaktchoukhat khobz yabes Harouita **Kabylie** Soupe au blé dur Technique de réalisation d'une chorba et d'une soupe. Mettre en place le poste de travail. Cuire la soupe ou la chorba selon la recette choisie. Présenter ou dresser sa soupe selon qu'elle soit présentée en entrée ou en plat principale.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MQ4-2

Intituler du module : Les plats traditionnels à base de légumes frais et secs.
Durée : 34 heures

Objectif Modulaire

A L'issue de ce module sera capable de réaliser des plats traditionnelles Algérien à base de légumes frais tel que pomme de terre, courgettes, carottes oignons, etc.…….et de légumes secs, qui sont loubia, poids chiches, foul etc.……..

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

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

A L'aide :

Ingrédient nécessaire pour une préparation a base de légumes et fruits

Critères généraux de performances.

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 4-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenu
Réaliser des plats traditionnels à partir de légumes frais	Distinguer correctement les plats traditionnels à base de légumes frais et secs. Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	Historique et définition Définition Listes de tous les plats traditionnels à base de légumes frais et secs.
Réaliser des plats à base de pommes de terre.	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	**La pomme de terre** Liste des plats à base de pommes de terre Technique de réalisation de ces plats : Mettre en place le poste de travail Choix de pomme de terre selon la recette à réaliser
Réaliser plats traditionnels à base d'aubergines	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats Algérien	**L'aubergine** Généralités sur l'aubergine Achats et critères qualificatifs Plats à base d'aubergines : **Techniques de réalisation** Préparations préliminaires de l'aubergine Présenter les plats soit en : Entées ou en plats principale

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Réaliser des plats à base de poivrons	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels	**les poivrons ou piments doux** Origine de poivron, famille, les différentes espèces selon, la taille et les couleurs Utilité (hors d d'œuvre, salade, composée, poivrons poivron) Achat et critère qualificatifs Préparation préliminaire Technique de réalisation des plats à base de poivron Dresser et présenter les plats préparés
Réaliser les plats à base de poireaux	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels	Poireaux Généralités sur les poireaux (origine, famille…..etc.) Critères qualificatifs et achat Plats nécessitent l'utilisation des poireaux Plats traditionnels à base de poireaux Techniques de réalisation Préparer une derssa Nettoyer les poireaux, les couper et les et cuire dans la derssa Dresser et présenter le plat
Confectionner des plats à base de fenouil	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	**Fenouil** Distinguer les 02 sortes de fenouil Le fenouil bulbe et le tubéreux Origine et famille Achat et critères qualificatifs Plats traditionnels à base de fenouil : Technique de réalisation Préparation préliminaire Cuire les différents plats selon les techniques Dresser et présenter

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Réaliser des plats à base de courgettes	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	**Courgettes – potiron** Origine – famille différentes espèces selon forme couleur, taille, variétés Utilités : hors d'œuvre /Plat principale Achats et critères qualificatifs Préparation préliminaire de la courgette Laver soigneusement les courgettes éplucher et tailler les courgettes selon l'utilisation : Techniques de réalisation des différents plats à base de courgette ou potiron
Réaliser des plats à base de choux fleur	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix	Choux fleur Origine – famille Achat et critères qualificatifs Techniques de réalisation des différents plats à base de choux fleur
Réaliser des plats traditionnels à base d'artichaut	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	**Artichaut** Origine, famille, différentes variétés Utilités : Hors d'œuvre Plats principale. Achats et critères qualitatifs. Préparations préliminaires de l'artichaut. Technique de réalisation des plats à base d'artichauts (même pour les courgettes)
Réaliser des plats à base de cardes	Choix approprié des légumes en fonction des	**Cardes**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	directives et de la préparation à confectionner. Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels	Origine, famille Utilités : Plats principales Achats et critères qualitatifs Préparations préliminaires Technique de réalisation
Réaliser des plats à base de choux	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité	**choux blancs, verts et rouges.** Origines, familles, variétés Forme, couleur, taille. Les choux blancs, verts et rouges Achat et critères qualificatifs Préparations préliminaires. Technique de réalisation des plats (même que pour l'artichaut).
Réaliser des plats à base de céleri • Krafes bel l'ham	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	**Les céleris** Origine, familles, variétés, forme, taille couleur Utilités, hors d'œuvre, salades composées, plates principales. Achat et critère qualificatif Préparation préliminaire. Technique de réalisation (même chose que cardes.)
Réaliser des plats à base de navets	Choix approprié des légumes en fonction des	**Les navets**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Application correcte des techniques de cuisson	Origine, famille, variété selon couleur, forme, taille Achats et critères qualitatifs Préparation préliminaire. Technique de réalisation des plats
Réaliser des plats traditionnels à base Haricots blancs **Haricot vert :**	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	**Haricot blancs et vert** Origine, famille, variante Haricot verts et haricot mange tout Haricot égrènes frais et secs. Achat et critères qualitatifs Préparations préliminaires des haricots verts. **Haricots à égrener** Ecosser les haricots, les laver soigneusement Technique de réalisation
Réaliser des plats traditionnels à base	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	**Les Gombos** Origine, Variétés, taille, famille Achat et critères qualitatifs Préparation préliminaire Le Gombos ressemble aux piments verts Les garder entier et les laver dans de l'eau citronnée Technique de réalisation
• Réaliser des Plats traditionnels à base d'asperges	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats	**Les asperges (Serkoum)** Origine, famille, variétés Utilités : Entrées. Plats principale Achat et critères qualitatifs Préparations préliminaires Peler les asperges – Laver

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	soigneusement et délicatement cuire les asperges à l'anglaise Technique de réalisation
• Réaliser des Plats traditionnels à base de blettes	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels	**Les blettes** Origine, famille, Description Utilités : Entrées / Plats traditionnels Achats et critères qualitatifs Préparation préliminaire Technique de réalisation
Réaliser des plats traditionnels à base de terfas	Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	**Le topinambour (terfas)** Origine, famille, Description Utilités : Entrées / plats traditionnels Achats et critères qualitatifs Préparation préliminaire Laver correctement les tubercules
Réaliser des plats à base de carottes	Choix approprié des légumes en fonction des directives et de la préparation à confectionner. Respect des critères de choix Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels Respect des règles d'hygiène et de sécurité Application correcte des techniques de cuisson	**Crottes (zroudia)** Origine, description, tomate Utilités hors d'œuvres plats principal Achat et critères qualitatifs Préparation préliminaires Technique de réalisations

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du MQ4- 2

Intitulé du module : Les plats traditionnels à base de viande, volaille, poisson et escargots
Durée : 34 heures

Objectif du module

Ce module permettra aux stagiaires d'avoir touts les techniques nécessaires pour réaliser des plats traditionnels a base de viandes rouge et blanche

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

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

A L'aide :

Ingrédient nécessaire pour apprêter une viande de boucherie, une volaille, poisson un gibier et un abat.

Critères généraux de performances.

Interprétation juste des recettes et directives
Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Planification méthodique du travail
Maîtrise des techniques de préparation, de coupe et de cuisson des fruits et des légumes
Qualité d'apprêts culinaires
Conservations appropriée des préparations culinaires.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 4-2

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenu
Réaliser des plats à base de viande et de volaille	Distinguer les principaux plats traditionnels a base de viande de volaille t maîtriser les différentes techniques de réalisation	**viande de volaille** origine description technique de réalisation des plats traditionnels à base de viande blanche préparations préliminaires Technique de réalisation Dresser le plat
Réaliser des plats a base de Pigeon	Distinguer les principaux plats traditionnels a base de viande de volaille t maîtriser les différentes techniques de réalisation	**Pigeon** origine description technique de réalisation des plats traditionnels à base de viande de pignon préparations préliminaires Technique de réalisation Dresser le plat
Réaliser des plats traditionnels à base de viande rouge	Distinguer les principaux plats traditionnels à base de viande rouge et maîtriser les différentes techniques de réalisation	**Viandes rouges** origine de ces plats description Technique de mise en œuvre
Réaliser des Plats Traditionnels à base de poisson et d'escargot	Distinguer les principaux plats traditionnels à base de Poisson crustacés et escargot et maîtriser les différentes techniques de réalisation	**Poisson crustacés et escargot** Origine des plats Description des plats Technique de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du MQ4- 3

Intitulé du Module : Gâteau et confiture
Durée : 34 heures

Objectif du module

Ce module permettra aux stagiaires d'avoir touts les techniques nécessaires pour réaliser des gâteaux traditionnels et confiture

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

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

A L'aide :

Ingrédient nécessaire pour une préparation de gâteau et confiture

Critères généraux de performances.

Interprétation juste des recettes et directives
Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Planification méthodique du travail
Maîtrise des techniques de préparation Gâteau et confiture
Qualité de préparations culinaires
Conservations appropriée des préparations culinaires.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 4-3

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenu
Réaliser des gâteaux traditionnels • Ahrissa • Ahrissa chamia • Ahrissa chouchana Baklawa • Fanid • knidlats • Makrout alouz • khobza khdayef • Makrout lassel • Macrout el louz • Samsa • tcharak • tcharak erian	Identifier les principaux gâteaux traditionnels algériens Maîtriser les différentes techniques de réalisation des gâteaux traditionnels algérienne	**Gâteaux traditionnels** Origine des gâteaux algériens Description Composition (amandes, noix, noisette, pistache) Technique de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Monder les amandes et les faire sécher Cuire an sirop ou degré au approprier Préparer une pâte de base Façonner soigneusement les gâteaux selon la recette demandes Dresser avec une jolie présentation
Réaliser des confitures • Maadjoun technina • Maadjoun taechouine • Maadjoun landjas • Maadjoune sfardjel • Maadjoun Tbssa	Identifier les principales confitures algériennes Maîtriser les différentes techniques de réalisation des confitures	**Confiture** Origine de confiture Description Composition Technique de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail Préparer les fruits Préparer une marinade de fruit et sucre. Cuire un sirop Cuire de la confiture
Réaliser du pain	Identifier les principaux pains algériens Maîtriser les différentes techniques de réalisation les principaux pains algériens	**Pains** Origine des pains Description Composition Technique de mise en œuvre Mettre en place le poste de travail

Structure de l'U.M.Q

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

U.M.Q : Organisation et gestion de la production en restauration
Durée : 558 heures

Code	**Désignation des modules**	Durée
MQ 5-1	La gestion des approvisionnements	98
MQ 5-2	La gestion des stocks	98
MQ 5-3	La gestion du personnel	98
MQ 5-4	Conception de menus	68
MQ 5-4	La cuisine diététique	68
MC 5-1	Législation en milieu hôtelier	98
MC 5-3	Sécurité et premiers soins	98
		558

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation U.M.Q

U.M.Q : Organisation et gestion de la production en restauration
Durée : 558 heures

Objectif de l'U.M.Q

A l'issue de cette unité, le stagiaire doit être capable de maîtriser les différents modes d'organisation et de gestion de la production en restauration, savoir gérer les approvisionnements, les stocks ainsi que le personnel.

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
Souci de gérer de façon rigoureuse la production en restauration, les stocks et les approvisionnements
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

Fiche de présentation du module qualifiant M 5-1

Intitulé du module : Gestion des approvisionnements
Durée : 98 heures

Objectif modulaire

A l'issu de ce module le stagiaire devra être capable de Gérer des approvisionnements.

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

À partir :
De mises en situation simulées et réelles.

À l'aide :
De la documentation pertinente.
De supports techniques : Micro-ordinateur
Une calculatrice, un logiciel de gestion et autres.

Critères généraux de performance

Capacité à approvisionner un restaurant en respectant les paramètres suivants :
La quantité;
La qualité;
Le délai;
Le prix;
L'organisation physique.
Souci de gérer de façon rigoureuse et intègre les approvisionnements.
Capacité à appliquer des critères de qualité définis au préalable.
Capacité à effectuer un suivi efficace.
Qualité de la communication.
Exactitude des calculs.
Classement méthodique des documents.
Utilisation appropriée de la terminologie.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant M 5-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1-Décrire les modes d'achats courants.	Énumération complète des caractéristiques de chacun des modes d'achat.	1- les modes d'achats courants.
2- Effectuer des études de rendement pour diverses denrées alimentaires	Application appropriée des techniques et des méthodes. Enregistrement exact des données. Évaluation judicieuse du rendement des produits en fonction de certains paramètres.	2- rendement pour denrées alimentaires impérissables, telles que des conserves et aliments congelés.
3- Rédiger des spécifications d'achats.	Sélection judicieuse de produits en fonction : des besoins du milieu désigné; de leur rendement; de leur rapport qualité prix. Rédaction précise des spécifications.	3- technique de rédaction des divers bons d'achats
4-Déterminer les quantités de denrées alimentaires à commander et ce, manuellement et à l'aide de l'informatique.	Identification juste des besoins Ajustement approprié des quotas d'achats. Utilisation efficace d'un logiciel d'application.	Identification des besoins conformément aux : menus; recettes; statistiques de ventes; inventaires. 4- méthodes de calcul Utilisation de l'outil informatique et des logiciels d'application (Excel, etc …..)
5- Effectuer des demandes de prix auprès des fournisseurs	Enregistrement précis des données et ce, Classement méthodique des documents.	Enregistrement des données et ce, manuellement et à l'aide de l'informatique. Méthode de classements des documents
	Application appropriée des modes d'achat. Transmission rapide des bons de commande aux personnes en cause.	7- Adresser des commandes aux fournisseurs.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Réconciliation rigoureuse du bon de commande avec le bon de livraison. Vérification complète de la qualité et de la quantité des produits, en relation avec le bon de livraison. Classement méthodique des documents. Suivi efficace des balances de commandes et des retours de marchandises.	8- Réceptionner des marchandises.
	Application conforme des principes d'entreposage de denrées. Système efficace de rotation des marchandises. Respect des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.	9- Rédiger un plan d'entreposage des marchandises.
	Évaluation efficace des points critiques à contrôler. Choix réaliste des solutions proposées.	10- Déterminer les paramètres d'un système de distribution interne des marchandises pour un SAR donné.
	Prise rigoureuse des inventaires matériels. Mise à jour fidèle de l'inventaire permanent et ce, manuellement et à l'aide de l'informatique.	11- Dresser des inventaires.
	Réconciliation systématique de l'inventaire matériel avec l'inventaire permanent. Calcul exact de la valeur des inventaires. Ventilation systématique des factures par catégories de produits pour une période donnée. Conciliation efficace de la petite caisse. Utilisation efficace d'un logiciel d'application.	12- Évaluer le coût des achats de marchandises et ce, manuellement et à l'aide de l'informatique.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant M 5-2

Intitulé du module : La gestion des stocks
Durée : 98 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issu de ce module le stagiaire devra être capable de gérer le mouvement des marchandises en magasin.

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

A partir :

De mises en situation simulées et réelles.

À l'aide :

De la documentation pertinente.
De supports techniques : Micro-ordinateur
Une calculatrice, un logiciel de gestion et autres.

Critères généraux de performance

Capacité à réaliser un inventaire
Rédiger correctement des demandes d'approvisionnement.
Assurer la réception e l'entreposage de la marchandise.
Capacité à mettre en place un programme de contrôle des stocks et approvisionnement.
Assurer les commandes nécessaires pour alimenter le magasin et éviter la rupture de stock.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant M 5-2

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1. Réaliser l'inventaire dans un service alimentaire.	Choix de l'inventaire selon : ➢ Leur nature ➢ Leur fréquence ➢ Technique utilisée	1- les différents types d'inventaires.
	Indiquer les divers renseignements fournis par une fiche de spécification de produit alimentaire.	2- les différentes fiches d'inventaires spécifiques au produit alimentaire : ➢ Noms du produit ➢ Marque de commerce ➢ Description du produit
	Passer en revue toutes les fiches d'inventaires utilisés dans un service alimentaire. • Formule d'inventaire permanant : fichier cardex • Formule d'inventaire des produits comestibles et non comestibles. • Formule d'inventaire physique. des vaisselles et de la coutellerie • Formule d'inventaire de l'équipement léger et lourd	3- Formule d'inventaire utilisé dans un service alimentaire :
	Classer les fiches d'inventaires selon le classement établi et tenir à jour toutes les fiches en fonction du type de vérification : ➢ Quotidienne ➢ Hebdomadaire	4- les différents modes de classement

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	➢ Mensuelle	
	Calculer avec précision les totaux d'un inventaire et en présenter les résultats inventaire périodique afin de connaître la valeur et la quantité de marchandises en réserve t coulées pendant un exercice financier	5-Méthode de calculer des totaux d'un inventaire et présentation par colonne avec : 1. numéro de l'article 2. quantité 3. unité 4. description 6-taux de rotation des stocks et besoins de l'entrepris à partir des commandes, des inventaires et du taux de rotation des stocks 7- Calcul du besoin en marchandises à partir de l'inventaire. 8-inventaire périodique
	Déterminer les éléments à vérifier au moment de la réception des marchandises	1-les éléments à vérifier au moment de la réception des marchandises : ➢ Date de réception et date prévu (délai ou retard). ➢ Nom du fournisseur ➢ Quantité reçue et quantité commandée ➢ Qualité des marchandises reçue. ➢ Prix des marchandises reçues. ➢ Moyen de livraison utilisé. ➢ Etat des marchandises reçues. ➢
	Capacité à contrôler les éléments qui permettent d'évaluer la qualité du produit	2- Eléments à contrôler lors de la réception de la marchandise : ➢ Aliments (arome,

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

2-Effectuer la réception et l'entreposage des différentes marchandises dans un service de restauration		emballage goût, apparence, date inscrite sur le contenant. ➢ Autres marchandises (essai de fonctionnement, respect des spécifications etc……..).
	Identifier correctement les principales taches relatives à l'entreposage des marchandises	3-Entreposage des marchandises : ➢ Réception ➢ Classement ➢ Emmagasinage
	Déterminer avec précision le mode d'entreposage selon le produit.	4-Mode d'entreposage selon que le produit soit périssable ou non périssable
	Capacité de déterminer avec précision la durée d'entreposage de chaque produit.	5-Durée d'entreposage nécessaire aux aliments préparés et non préparés : ➢ Viande cuite et non cuite ➢ Fruits et légumes (frais, congelée) ➢ Lait et produits dérivées ➢ Beurre et autres matières grasses ➢ Pain et œufs ➢ Aliments en conserve ➢ Pâte, farine et céréales.
	Le choix du lieu d'entreposage doit être adéquat à chaque produit.	6- lieu de l'entreposage selon les marchandises
3-contrôler les stocks et 'approvisionnement	Distinguer les buts d'un programme de contrôle de l'approvisionnement	1-Etablir un programme de contrôle de l'approvisionnement t des stocks avec les points suivants : ➢ Calendrier de livraison ➢ Qualité et quantité des marchandises

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		➢ Respect des garanties offertes
	Enumérer correctement les facteurs qui influent sur l'approvisionnement.	2-Facteurs qui influencent l'approvisionnement et l'entreposage. ➢ Fluctuation du marché ➢ Situation du marché (monopole, oligopole, compétition) ➢ Période et durée de la récolte. ➢ Classement des produits. ➢ Rythme d'utilisation des produits (lent, rapide).
	Distinguer les critères servant à établir les stocks minimum et maximum	3-les critères servant à établir les stocks minimal et maximal : ➢ Quantité consommée durant la période couverte. ➢ Délai de livraison exigée par les fournisseurs. ➢ Durée de conservation de certains produits. ➢ Variations de prix des articles désirés.
Commander la marchandise	Choix du mode de commande et critères pour établir la liste d'achat selon le matériel demandé	1-Modes de commandes en fonction du matériel demandé : ➢ Produits périssables ➢ Produits non périssables ➢ Equipement lourd ➢ Equipement léger
		2-Criteres pour établir une liste des articles à commander : ➢ Exploitation des fiches d'inventaires ➢ Détermination des

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		quantités à commander en fonction des stocks minimal et maximal. ➢ Etablissement de la liste de marchandises à commander (description des articles, quantités requise)
Contrôler les achats effectués	Souci de contrôler de façon rigoureuse et intègre les achats effectué	3- les éléments à vérifier lors d'un achat d'aliment : ➢ Propreté et emballages ➢ Salubrité des aliments ➢ Etiquetage des produits périssable ➢ Prix ➢ Provenance ➢ Apparence physique ➢ Marque de commerce ➢ Usage prévu

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant M 5-3

Intitulé du module : La gestion du personnel de cuisine
Durée : 98 heures

Objectif modulaire

A l'issu de ce module le stagiaire devra être capable de superviser
La structure d'une brigade de cuisine ou d'une équipe selon l'organisation de l'entreprise.

1. les règles essentielles d'hygiène corporelles et vestimentaires
2. la prévention des risques sur le lieu de travail
3. Embaucher, entraîner, coordonner et évaluer leur travail.

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

A partir :

De mises en situation simulées et réelles.

À l'aide :

De la documentation pertinente.
De supports techniques : Micro-ordinateur
Une calculatrice, un logiciel de gestion et autres.

Critères généraux de performance

Capacité à évaluer les besoins en effectifs d'une organisation de restauration.
Exactitude dans la répartition des taches.
Capacité à énumérer les divers habilités des travailleurs
Qualité de la communication
Capacité à gérer une brigade de cuisine.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ1-4

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1. Evaluer les ressources d'un candidat pour le recrutement en fonction des exigences requises	Capacité à énumère les qualités et les habilités nécessaires pour occuper un poste de travail	1- les qualités nécessaires pour occuper un poste de travail. ➢ Sens des responsabilités ➢ Connaissances professionnelles ➢ Niveau de formation ➢ Degré d'attention ➢ Degré de concentration ➢ Habilités
		2- les habilités nécessaires pour un travailleur dans le domaine de la restauration : ➢ Dextérité manuelle ➢ Dextérité digitale ➢ Perception de la couleur ➢ Acuité visuelle ➢ Acuité du toucher ➢ Acuité de l'odorat ➢ Acuité gustative ➢ Coordination viscosimètre ➢ Coordination œil, main, pied ➢ Compréhension écrite ➢ Perception des formes ➢ Perception de l'espace ➢ Aptitude en calcul ➢ Facilité d'expression ➢ Qualité de l'expression orale ➢ Qualité de l'expression écrite ➢ Force physique ➢ Endurance physique
2-Enumérer les principes d'une bonne discipline des travailleurs et d'une transmission fidèles des ordres	Capacité à énumérer avec rigueur le code de conduite à tenir avec les travailleurs et les supérieurs hiérarchique	3- les principes d'une bonne discipline des travailleurs et d'une transmission fidèles des ordres : ➢ Perception positive des supérieurs par les travailleurs. ➢ Etablissement d'exigences de qualités élevées ➢ Clarté et précision des ordres ➢ Communications verticales

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		rapide et continues ➢ Fermetés et loyautés dans l'application de la discipline ➢ Autodiscipline
3-Déterminer le personnel nécessaire à chaque poste de travail. Structure d'une brigade de cuisine en fonction de l'entreprise	Exactitude dans la répartition des travailleurs par poste ou par opération	4-Criteres : ➢ Nombres de travailleurs requis ➢ Nombres total de postes de travail ou d'opérations ➢ Nombres de travailleurs par poste ou par opération Structure de brigade type : 1. Le chef de cuisine 2. Second ou sous chef de cuisine 3. Chef de partie spécialisé • Saucier • Garde manger • Rôtisseurs • entre métier • pâtissiers 2. Commis de cuisine • Stagiaires • Apprentis 3. Aides cuisiniers
4-Répartir les taches par apport au personnel en poste.	Capacité à réaliser une répartition de tache en tenant compte de l'organisation du travail, de la compétence des employés et de leur contrat de travail.	5-Criteres/ ➢ Compétences des employés ➢ Urgence et importance des taches à accomplir ➢ Contenu du contrat ➢ Parties en causes
5- Enumérer les principales directives à donner au sujet du travail à accomplir	Qualité de la communication	6- les principales directives : ➢ Types de taches ➢ Echéances ➢ Méthode de travail ➢ Lieu de travail ➢ Equipement et matériel ➢ Niveau de responsabilité et de collaboration
6- La répartition des taches pour chaque membres de la brigade de cuisine		• Le chef 1. Rôle technique L'organisation de la production

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		culinaires 2. Rôle social 3. Rôle relationnel et commerciale • Sous chef • Le saucier) • Le garde manger • L'entre métier (• Rôtisseurs • Poissonnier • Pâtissier • Le tournant
Tenue et comportement professionnelle	Capacité à être efficace	Les points de comportements en cuisine Les règles essentielles d'hygiène corporelles et vestimentaires
La prévention des risques sur le lieu de travail		Mesures de sécurité à prendre dans une entreprise de restauration
6-Assurer des communications avec la direction de l'entreprise		7-Transmission de l'information : ➢ Productivité ➢ Coût des opérations ➢ Activités des travailleurs 8-Réception de l'information/ ➢ Politiques générales ➢ Règlements intérieurs ➢ Rapports économiques

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module complémentaire M 5 - 1

Intitulé du module : Sécurité et premiers soins
Durée : 68 heures

Objectif modulaire

A l'issu de ce module le stagiaire devra être capable d'appliquer les mesures de sécurité et donner les premiers soins.

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

A partir :

De mises en situation simulées et réelles.

À l'aide :

De la documentation pertinente.
De supports techniques : Micro-ordinateur
Une calculatrice, un logiciel de gestion et autres.

Critères généraux de performance

Capacité à énumère les sources de danger sur un lieu de travail.
Etablissement d'un programme de prévention adéquate

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire M 5-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1. Reconnaître les principales sources de danger sur un lieu de travail.	Capacité à énumère les sources de danger sur un lieu de travail.	1- sources de danger sur un lieu de travail : ➢ Sorties et escaliers ➢ Equipement en mouvement ➢ Eclairage, ventilation ➢ Recouvrement des surfaces ➢ Equipement particulièrement dangereux ➢ Equipement automatique ➢ Elévateurs et mécanismes de levages ➢ Bouilloires et récipient pressurisés ➢ Electricité ➢ Equipement manuel ➢ Environnement (gaz, radiations, bruits, poussière, lumière)
2-Distinguer et appliquer les mesures de sécurité relatives à l'équipement de transformation de produits alimentaires	Etablissement d'un programme de prévention adéquate	2-Protection électrique (fusible, mise à la terre, protection des employés contre des décharges électriques 3-Protection mécanique (protecteur fixe, levier de sécurité)
3-Informer les employés d'une cuisine d'établissement des mesures à prendre en cas d'accident		Information sur : • Mesures préventives ➢ Chutes d'objets et d'individus ➢ Brûlures ➢ Coupures ➢ Contusions ➢ Décharges électriques ➢ Explosions ➢ Incendies ➢ Collisions ➢ Mesures prophylactiques ➢ En cas d'incendie ➢ De gras ➢ De matières textiles ➢ De papier

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		➢ D'autres natures ➢ En cas d'accidents mineurs ➢ Premiers soins pour coupures ➢ Premiers soins pour brûlures ➢ Premiers soins pour contusions ➢ Premiers soins pour chocs ➢ En cas d'accidents graves ➢ Blessures graves ➢ Choc ➢ Perte de conscience
Contrôler l'application des mesures de sécurité		➢ Information ➢ Sanction

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module complémentaire M 5 - 3

Intitulé du module : Conception de menus
Durée : 98 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issu de ce module le stagiaire devra être capable de participer à l'élaboration des menus en tenant compte des principes nutritionnels de base.

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

A partir :
De mises en situation simulées et réelles.
Avec recettes et listes de denrées disponibles à la cuisine et sur le marché.

À l'aide :
De la documentation pertinente.
De supports techniques : Micro-ordinateur
Une calculatrice, un logiciel de gestion et autres.

Critères généraux de performance

Menu équilibré respectant les principes d'une alimentation saine et les règles de composition de menus.
Menu tenant compte des besoins de la clientèle type, de la catégorie de restaurant, de la saison et de la région.
Utilisation maximale et habile des denrées
Présentation soignée et respect des règles de rédaction des menus.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire M 5-3

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1. Décrire un menu	Enumérer correctement les composantes d'un menu.	1 - Définition d'un menu 2 - Classification 3 - Critères d'établissement des cartes et menus 1- composantes d'un menu : ➢ Spécialités ➢ Différents sortes de menu • Gastronomique • A prix fixe (table d'hôte, pour touristes, dîner d'affaires) • D'établissement (hôpitaux, crèche, maison de retraite, etc. • De banquets et réceptions ➢ Plats a la carte
	Souci de présentation lors de l'élaboration d'un menu	• Présentation d'un menu ➢ Support ➢ Texte
	Nommer précisément les plats qui composent un menu	Les pats qui composent un menu ➢ Hors d'œuvre chauds ou froids ➢ Potage ➢ Plats a base de viande blanche ➢ Plats a base de viandes rouges ➢ Plats a base de viande de gibier ➢ Plats a base de poisson ➢ Garniture d'accompagnent ➢ (Légumes, pâtes, céréales) ➢ Dessert a base de fruits frais ➢ Dessert a base de gâteaux
Spécifier les besoins et les demandes de la clientèle.	Définir les termes techniques liés a la réalisation des menus. Identification des principaux besoins nutritionnels de	Terminologie de l'alimentation Besoins nutritionnels de l'organisme Facteurs déterminant les besoins nutritionnels. Principales fonctions des nutriments Effets des carences en nutriments et des excès Sources de nutriments

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	l'organisme.	Facteurs déterminant les choix alimentaires Attentes de la clientèle
Vérifier la disponibilité des denrées à la cuisine et au marché	Identification des éléments de vérification des denrées disponible en réserve et sur le marché.	Denrées en réserve Denrées sur le marché
Composer le menu	Menu équilibré et varié Menu approprié à l'établissement, à la clientèle, à la saison et à la région	
Rédiger et diffuser le menu	Menu lisible Rédactions conforme aux règles de la langue d'écriture. Utilisation des appellations appropriées. Présentation par rapport aux normes.	Caractéristiques des différents menus. Facteurs influençant le choix des menus. Règles de conception et de rédaction des menus
Evaluer le coût d'un menu	Exactitude dans le calcul des différents coûts	Calculer : ➢ Le prix de revient des aliments ➢ Le prix de vente ➢ La marge de profit à réaliser

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant MQ 5-5

Intituler du module : Diététique
Durée : 68 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'identifier les matières premières utilisées en cuisine diététique et leur moyen de conservation.

Conditions d'évaluation

A partir :
Fiches techniques
Ouvrages professionnels
Manuel technique

A l'aide:
Matériels de préparation
Matériels de cuisson
Matériels de dressage

Critères généraux de performances :

Souci du travail ordonnancé et méthodique
Respect de l'hygiène et des règles de sécurité
Utilisation approprier du matériel
Respect des normes d'hygiène et de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ5-6

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
Identifier Les principes de la nutrition Activité de l'eau dans les aliments et sur l'organisme humain	Identification précise	Activité de l'eau dans les aliments : Propriété de l'eau dans les aliments Propriété de l'eau dans les aliments et notions de PH (acidité des aliments) Teneur en eau des aliments Variations de la teneur en eau dans les aliments et conséquence en technologie alimentaire Réaction de détérioration des aliments
Activité des éléments minéraux dans les aliments et sur l'organisme humain	Classification correcte des éléments minéraux dans les aliments selon leurs activités dans les aliments	**Activité des éléments minéraux dans les aliments :** Classification des minéraux Aspect physiologique Apports alimentaires de minéraux **Le sodium** Répartition et bilan du sodium Les aliments riches en sodium Le sel dans l'alimentation- technologie alimentaire **Le potassium** Répartition Bilan du potassium Aliments riches en potassium **Le calcium** Répartition Bilan du calcium Aliments riches en calcium **Le phosphore** Répartition Bilan du phosphore Aliments riches en phosphore Le phosphore dans les additifs **Le magnésium**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		Répartition et bilan du magnésium les Aliments riches en magnésium **Le fer** Répartition Apports alimentaires et biodisponibilité du fer Les iodures **Les micro et oligo-éléments métalliques** Fonction métabolique -symptôme de carence -sources alimentaires et toxicologie Zinc –cuivre –sélénium -chrome
Activité des glucides dans les aliments et sur l'organisme humain	Classification correcte des glucides dans les aliments selon leurs activités dans les aliments	**Les glucides** Définition et classification Les oses –diholosides -polyholosides Les glucides alimentaires Les glucides libres Propriétés et pouvoir sucrant Les oses et dérivés Les diholosides Saccharoses –lactose –maltose Propriétés en technologie culinaire Les polyholosides assimilables des aliments Amidons : les sources alimentaires et propriété en cuisine Le glycogène : amidon animal Les fibres alimentaires Celluloses –hémicelluloses – les gommes hydrosolubles Intérêt des fibres dans l'alimentation Effet des fibres dans la digestion, sur l'absorption des lipides, métabolisme des glucides Les polyols Les besoins et apports glucidiques Notions d'index glycémique des

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		aliments Liste des aliments
Activité des lipides dans les aliments et sur l'organisme humain	Classification correcte des lipides dans les aliments selon leurs activités dans les aliments	**Les lipides** Classification des lipides Les acides gras Définition et appellation commune les AGS – AGMI – AGPI Les principaux rôles des acides gras essentiels Répartitions des acides gras dans les aliments Les radicaux libres Facteurs influençant l'oxydation des lipides Conséquences en cuisine de la thermo oxydation Les triglycérides Propriétés et intérêt culinaires Les phospholipides Propriétés et intérêt culinaires Le jaune d'œuf Le cholestérol Propriété biologique Distribution dans les aliments Besoins et apports lipidiques Estimation de la quantité d'acides gras dans les aliments Consommation lipidique conseillée
Activité des protides dans les aliments et sur l'organisme humain	Classification correcte des éléments minéraux dans les aliments selon leurs activités dans les aliments	**Les protides** Classification et filiations des constituants protidiques Les acides aminés et les peptides Les acides aminés indispensables Les protéines

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		La structure des protéines Effet de la température et de l'acidité Hydratation et solubilité des protéines Détermination de la qualité nutritionnelle des protéines Les protéines dans les aliments et application de quelque propriété rencontrés en technique culinaires Les acides nucléiques dans les aliments Propriétés fonctionnelles des protéines Interrelations avec les propriétés sensorielles La gélification Propriétés moussantes et émulsifiantes La réaction de Maillard : Brunissement Les besoins et apports en protides CUD d'un aliment Les sources alimentaires des protéines Protéines d'origine animale et végétales Besoins et apports quantitatifs en protéines pour la population Apports protéiques qualitatifs Place des protéines dans la ration
Activité des vitamines dans les aliments et sur l'organisme humain	Classification correcte des éléments minéraux dans les aliments selon leurs activités dans les aliments	**Les vitamines** Définition et classification Les vitamines hydrosolubles et liposolubles La consommation des vitamines Complémentation et danger du surdosage Les vitamines dans les aliments Dégradation des vitamines dans les aliments Définition et appellation commune les AGS – AGMI – AGPI Les principaux rôles des acides gras essentiels

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Définir ce qui les ratios alimentaires		**L'équilibre des repas** Hydratation – la quantité – la répartition – diversité La ration équilibrée Etablissement des rations
Distinguer les groupes alimentaires	Distinguer les groupes d'aliments	**les groupes alimentaires** Présentation de la pyramide alimentaire Lait et produit laitiers Viandes, produit de la pêche, les œufs Les fruits et les légumes Les féculents, dérivées et céréales Les corps gras Les produits sucrés
Etablir un plan alimentaire		**Un plan alimentaire** Les grammages conseillés Structure d'un repas équilibré Conception de menus à choix varié Les gammes de présentations
Appliquées les techniques culinaires de bases adaptée a la cuisine diététique		**Les techniques des bases** La cuisson à l'eau La cuisson vapeur La cuisson à l'étouffer La cuisson à l'étuver Les rôties Les grillades La cuisson en sautés La cuisson en braisé Le ragoût Les différents types de pâtes

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module complémentaire M 5 - 4

Intitulé du module : Législation en milieu hôtelier
Durée : 98 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issu de ce module le stagiaire devra être capable de situer la législation applicable au milieu hôtelier

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

A partir :
De mises en situation conformes à la réalité des BTS en gestion hôtelière.

À l'aide :
De lois, règlements et jurisprudence applicable au milieu hôtelier

Critères généraux de performance

Capacité à gérer, sur le plan opérationnel, les suites logiques et les conséquences pratiques des lois et des règlements applicables au milieu hôtelier.
Capacité d'analyse.

Compréhension juste des principales lois et des principaux règlements qui régissent le milieu hôtelier.

Délimitation juste de ces responsabilités légales.

Souci de la précision.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire M 5-3

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
Législation en milieu hôtelier	Enumération fidèle des principaux éléments Compréhension juste des principales lois et des principaux règlements qui régissent le milieu hôtelier. Délimitation juste de ces responsabilités légales. Souci de la précision	1-Identifier : Les principales sources du droit 1. le système judiciaire 2. le système législatif Reconnaître les principaux droits et les principales responsabilités du chef de cuisine au regard de la législation particulière au milieu hôtelier : Loi sur les établissements touristiques et règlements; Loi sur la protection du consommateur et règlements; Loi sur les permis d'alcool et règlements; règlements municipaux, etc. 3- Reconnaître les principaux droits et les principales responsabilités du BTS au regard de la législation qui s'applique aussi à l'industrie hôtelière Charte des droits et libertés de la personne; Code civil; Code du travail; Loi sur la santé et la sécurité du travail; Loi sur les accidents de travail et les maladies professionnelles, etc. Traiter des problèmes courants liés à l'application des lois et des règlements précités pertinents à l'industrie hôtelière.

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

2. 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.

3. 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

Tableau récapitulatif des répartitions horaire

	Semestre I 6 mois				Semestre II 6 mois				Semestre III 6 mois				Semestre IV 6 mois				3mois	Total général
	cours	TD+T	Totale	Total semes	cours	TD+T	Stage	Total semes	cours	TD+T	Totale	Total semes	cours	TD+T	Totale	Total semes		
	2	6	8	136	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	Stage pratique en entreprises	136
	*	*	*	*	2	6	8	136	*	*	*	*	*	*	*	*		136
	*	*	*	*	*	*	*	*	2	6	8	136	*	*	*	*		136
	3	*	3	51	3	*	3	51	*	*	*	*	*	*	*	*		102
	3	*	3	51	3	*	3	51	*	*	*	*	*	*	*	*		102
	4	4	8	136	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		136
	3	3	6	102	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		102
	*	*	*	*	2	6	8	136	*	*	*	*	*	*	*	*		136
	*	*	*	*	*	*	*	*	2	5	7	119	*	*	*	*		119
	*	*	*	*	3	3	6	102	*	*	*	*	*	*	*	*		102
	4	4	8	136	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		136
	*	*	*	*	2	6	8	136	*	*	*	*	*	*	*	*		136
	*	*	*	*	*	*	*	*	2	5	7	119	*	*	*	*		119
	*	*	*	*	*	*	*	*	2	5	7	119	*	*	*	*		119
	*	*	*	*	*	*	*	*	2	5	7	119	*	*	*	*		119
	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	8	16	24	288		288
	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	6	*	6	72		72
	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	6	*	6	72		72
TOTAL	19	17	36	612	15	21	36	612	10	26	36	612	20	20	36	432		2268

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر