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'ETUDE

Hôtellerie/Option: Cuisine

Code N°HTO0708

Comité d'homologation
Visa 03/07/08

BT

NIVEAU IV

2009

9. Chemin d'Hydra EL-BIAR -Alger - ☎ (Tèl) : 92.24.27/36 💻 (Fax) : 92.23.18 ٩،طريق حيدرة –الأبيار – الجزائر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

PRESENTATION DU PROGRAMME.

Le programme de BT 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 de base 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 2448 heures ; de ce nombre 2142 heures sont consacrés à la formation en établissement et 306 heures au stage pratique en milieu professionnelle.

Information sur le métier :

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

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

STRUCTURE DU PROGRAMME D'ETUDE

Spécialité : Hôtellerie option Cuisine
Niveau de qualification : Niveau IV
Diplôme : Brevet de Technicien
Durée de la formation : 24 mois

Code	Intitulé du module	Durée en heure
MQ 1	Préparations fondamentales	**102**
MQ 2	Techniques de cuisson	**102**
MQ 3	Equipement de cuisine et outillage	**68**
MQ 4	Mise en place et service	**68**
MQ 5	Potages, hors d'oeuvres chauds et froid	**102**
MQ 6	Viandes Volailles et gibiers	**272**
MQ 7	Œufs	**68**
MQ 8	Poissons, mollusques et crustacés	**102**
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**
MC 19	Histoire de la cuisine universelle et Algérienne	**68**
MQ 20	Conception de menus	**98**
MQ 21	Organisation et gestion en cuisine	**98**
MC 1	Hygiène, sécurité et environnement	**102**
MC 2	Technologie alimentaire	**102**
MC 3	Informatique	**102**
MC 4	Dessin et esthétique	**42**
MC 5	Communication	**68**
	Stage pratique	**306**
		2448

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 1-1

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ1-1

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Définir et classifier un fond.	Connaissances exactes de tous 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. Les règles d'hygiène a observé pour la conservation des fonds
Réaliser. - un fond blanc - un fond brun - un fumet de poisson.	Application de toutes les techniques de préparations Respects des règles d'hygiène et de sécurité Produit répondant aux critères de qualité	Méthode de préparations de chacun des fonds. Mise en place du poste de travail. Contrôle de la fraîcheur et qualité des produits. Critères de qualité de chaque fonds
Réaliser un consommé	Le consommés doit être claire et transparent	**Le consommé** Définition Classifications Utilités Durée légale et mode de conservation Méthode de préparations. Méthodes de préparations. Mise en place du poste de travail Réaliser le consommé
Préparer les glaces de viande.	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 Mise en place du poste de travail Méthode de préparation des glaces. Critères de qualité des glaces Règles d'hygiène à observer pour la conservation des glaces

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Connaître et préparer les principales sauces de base.	Planification méthodique du travail Maîtrise des techniques de confection des sauces. Respect des règles d'hygiène et de sécurité	Classification des sauces de base et leurs dérivés. Caractéristique des composants des sauces de base et leurs dérivés. Les principales utilisations des sauces de base et leurs dérivés. Les termes associés à la confection des sauces de base. Les recettes des sauces de base. Historique des sauces de base Ingrédient nécessaire Matériel de préparation Technique de préparation de chacune des sauces de base.
Connaître et préparer les principales liaisons	Application correcte des techniques de préparations des liaisons	Définition Classifications des liaisons Les principales utilisations de chacune des liaisons. Méthode de préparation de chacune des liaisons Les règles à suivre pour l'obtention d'une bonne liaison.
Réaliser un roux blanc, blond, brun	Application correcte des techniques de préparations des roux blanc, blond, brun	Définition Propriétés et utilisation Ingrédient (constitution)
Réaliser un velouté - de veau - de volaille - de poisson	Le velouté doit être corsé et onctueux	Définition Constitution (ingrédient) Utilisation Technique de préparation 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 ingrédient 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.
Préparer des sauces dérivées à la sauce béchamel	La sauce Mornay doit être goûteuse onctueuse lisse et claire	Constitution Utilisation Technique de préparation Mise en place du poste de travail Préparation de la sauce béchamel Ajout du complément d'ingrédients

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Préparer des sauces dérivées à la sauce béchamel	La sauce crème doit être goûteuse onctueuse lisse et claire	Constitution (ingrédient) Utilisation Technique de préparation Mise en place du poste de travail Préparer la sauce béchamel Ajout du complément d'ingrédients
Préparer une sauce tomate	La sauce tomate ne doit pas être acidulée	Définition Constitution (ingrédient) Utilisation culinaires Technique de préparation Mise en place du poste de travail
Préparer la sauce américaine	La sauce américaine doit être onctueuse et bien consistante	Définition Constitution (ingrédient) Utilisation culinaire Technique de préparation
Réaliser des sauces émulsionnées froides	Le coulis doit être onctueux bien assaisonner présentant une belle couleur tomate	**Sauce vinaigrette et ses dérivées** Technique de préparation Mise en place du poste de travail (Mesurer, contrôler les denrées) Constitution Utilisation Confectionner d'une sauce vinaigrette. **Coulis de tomate** Technique de préparation Utilisation Constitution (ingrédient) Mise en place du poste de travail Précaution d'utilisation.
réparer une sauce émulsionnée stable froide.	La sauce mayonnaise doit être ferme, serrer	**La sauce mayonnaise et ses dérives** Utilisation Constitution (Denrées) Technique de réalisation Mise en place du 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 rajouter et utilisation.
Préparer des sauces émulsionnes instables chaudes	Application correcte des techniques de réalisation. Respect des règles d'hygiène et de sécurité.	**Beurre fondu** Utilisation Constitution Technique de réalisation Mise en place du poste de travail Réalisation de la réduction.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Préparer des sauces émulsionnées semi coagulées chaudes	Maîtrise de la méthode de préparation. 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 Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Maîtrise de la méthode de préparation.	Émulsionne du beurre fondu Assaisonnement du beurre fondu Débarrassage du beurre fondu dans un bain marie. Recommandation **Le beurre blanc** Mise en place du poste de travail Réalisation de la réduction Émulsion du beurre fondu Assaisonnement du beurre blanc Recommandation **Sauces hollandaise** Utilisation Constitution (ingrédient) Précautions d'utilisation Recommandation Technique de préparation Mise en place du poste de travail Réalisation de 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 Mise en place du poste de travail Clarification du beurre et décantage. Préparation des éléments de la réduction. Réalisation de la réduction de la sauce Réalisation du sabayon Montage de la sauce béarnaise. Précaution d'utilisation Différentes causes d'échec Exemples de sauces dérivées.
Préparer des farces et des panades	Choix approprié de la farce en fonction des directives Interprétation juste des recettes Planification méthodique Maîtrise de la technique de confection Respect des règles d'hygiène et de sécurité Farce présentant les qualités requises	Définition d'une farce et d'une panade Classification des farces Les principales panades Les composantes des farces et des panades les plus utilisées en cuisine. Les principales utilisations des farces et des panades les en cuisine. Technique de réalisation Les recettes des différentes farces et panades. La méthode de préparation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Choix approprié du moyen de conservation	Différentes farces et panades. Les moyens de conservation des farces en fonction de leur utilisation Recommandation Exemples de farces de bases et de panades Duxelles sèche La duxelles à farcir ou duxelles pour légumes farcis La farce mousseline Volaille /Veau/Poisson /Crustacés Farce à la panade et à la crème Farce à gratin (pour croûtons ou canapés farcis)
Déterminer la sorte de marinades ou de saumures à réaliser Planifier le travail et préparer la marinade ou la saumure	Choix approprié de la marinade ou de la saumure en fonction des directives Interprétation juste des recettes Planification méthodique Maîtrise de la technique de préparation Respect des règles d'hygiène et de sécurité Marinades et saumures présentant les qualités requises	Définition Distinguer les différents types de marinades. Enumérer leur composantes Expliquer les utilisations de ces Marinades Expliquer les divers rôles des marinades Différencier les principales saumures Caractériser leurs composantes Expliquer l'utilisation des saumures Interpréter les recettes des marinades et des saumures. Expliquer la méthode de préparation de chaque marinade et d'une saumure liquide. Appliquer la méthode de préparation chaque marinade et d'une saumure liquide.
Les courts-bouillons et nages	Le court bouillon doit être une préparation liquide, aromatique, parfumées et peut être acidulées	**Les courts-bouillons et nages** Définition Utilisation Technique de préparation Recommandations **Nage** Même chose que pour le court bouillon sauf que la présentation à été améliorer.
Déterminer le type de beurre composé à préparer	Choix approprié du beurre composé en fonction des directives.	Définition des beurres composés Classification des beurres composés Composition des principaux beurres composés. Principales utilisations de chacun des beurres composés. Méthode de préparation des beurres composés réaliser à froid à partir

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Préparer le beurre composé	Maîtrise de la méthode de préparation. Respect des règles d'hygiène. Beurres composés possédant les qualités requises.	d'ingrédient crus. **Exemples de beurres composés** Beurre maître d'hôtels Beurre d'escargots Beurre d'anchois Beurre de poisson fumé Expliquer la méthode de préparation des beurres composés réaliser à froid 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 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

Intitulé du module : Techniques de cuisson
Durée : 102 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : A la fin de ce module le stagiaire doit être capable de choisir les techniques de cuissons appropriées, et reconnaître les principales modification qui s'opéré sur un aliment selon le type de cuisson.

Conditions d'évaluation :

Individuellement
Par écrit

A l'aide de
- Fiche technique

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

Critères généraux de performances :

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE QUALIFIANT MQ1-2

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers De performance	Eléments contenu
Décrire les techniques de cuisson	Associations exactes des techniques de cuisson aux formules de cuisson par type de cuisson. Description exacte des différentes techniques.	Définition des principaux termes culinaires associés à la cuisson des aliments Les termes chaleur et température Caractéristiques des différentes formes d'énergie. Les Type de cuisson ➢ les cuissons par expansion ➢ les cuissons par concentration ➢ les cuissons mixtes 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	Les facteurs qui déterminent le choix d'une technique de cuisson. 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.	La façon de procéder pour chacune des techniques de cuisson. Utilisation de l'outillage et équipement nécessaire pour chacune des techniques de cuisson. Le milieu de cuisson pour chacune des techniques. Les précautions à prendre pour chacune des techniques de cuisson.
Choisir 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 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 procèdes de cuisson : Cuisson sous vide et la cuisson au micro-ondes

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 1-3

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

Objectif modulaire

Comportement attendu : A la fin de ce module le stagiaire doit reconnaître le matériel nécessaire et 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.
- Application correcte des techniques d'utilisation de l'outillage et de l'équipement.
- Application correcte des techniques d'entretien de l'outillage et de l'équipement
- Rangement approprié de l'outillage et de l'équipement.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE QUALIFIANT MQ1-3

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Choisir l'outillage et l'équipement en fonction de la tâche à exécuter	Choix approprié et complet	Equipement et outillage utilisé en cuisine. Les principales caractéristiques des matériaux de fabrication de l'équipement et outillage. Utilité des divers outillage et équipement. Caractéristiques des couteaux. Caractéristiques des surfaces de travail
Préparer l'outillage et l'équipement en vue de leur utilisation	Vérification complètes et précises Installation correcte des accessoires Couteaux bien affûtés	Les règles à respecter dans l'affûtage des couteaux. Les techniques d'affûtage des couteaux Vérifications et ajustements sur les instruments de mesure et les divers équipements. Installation des accessoires sur les équipements.
Utiliser l'équipement et l'outillage	Maîtrise des techniques appropriées. Utilisation sécuritaire	Les règles de sécurité qui se rapportent à l'utilisation de l'outillage et l'équipement Les techniques d'utilisation des couteaux, des outils divers, des instruments de poids et de mesures.
Nettoyer et entretenir l'équipement et l'outillage	Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Application adéquate des techniques d'entretien Outillage et équipement parfaitement propre.	Les techniques d'entretien des équipements et de l'outillage.
Ranger l'équipement et 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.
Décrire 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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Décrire 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 a 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 geste Méthode d'organisation du poste de travail Précautions d'utilisations

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 1-4

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

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issue de ce module le stagiaire devrait être capable d'appliquer 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.	Planification de 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. les activités de planification du travail pour chaque poste de brigade. 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.	Evaluation du nombre de couverts pouvant être servis d'après la quantité de matières premières Les notions d'hygiène et de sécurité liées 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.	les vérifications à faire à chaque poste de brigade en vue du service les taches liées au service des différents menus qui correspondent à chaque poste de brigade
Effectuer le service	Respect des standards de présentation. Présentation esthétique Qualité du ou des mets Efficacité dans l'exécution	Planification à la préparation de plusieurs commandes aux différents postes de brigade. Analyse du déroulement du travail et proposition de modifications
Nettoyer et ranger	Rangement approprié de denrées, de l'outillage et de l'équipement. Propreté des lieux	les critères qui déterminent le choix des denrées à conserver. les notions d'hygiène et de sécurité liées au nettoyage et au rangement après service de différents menus.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MC 1 - 1

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

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issue de ce module le stagiaire devra être capable d'appliquer scrupuleusement les règles d'hygiènes professionnelles, corporelles et vestimentaires définies par la réglementation.

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 appropriée de la terminologie approprier
- Capacité à différencier les aliments et les produits avant et après qu'il aient subi des transformation
- Capacité a mettre a 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 COMPLEMENTAIRE M C 1-1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
Appliquer les 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
Connaissances des maladies d'origine alimentaire et des maladies liées aux manques d'hygiène.	Expliquer avec exactitude les liens qui existent entre les maladies d'origine alimentaire et les maladies liées aux manques d'hygiène.	la diversité des micro-organismes. les effets bénéfiques et néfastes des micro-organismes. les conditions générales de croissance des micro-organismes les principales façons de contrôler la prolifération des bactéries. les problèmes causés par les bactéries et les moisissures. les principales causes de fermentation des aliments contenant des sucres. les principales maladies parasitaires transmises par les aliments et décrire les principales façons de contrôler leur transmission. les principaux poisons chimiques qu'on trouve en cuisine de restauration, leur origine et leurs antidotes. les principales causes d'intoxications alimentaires, et les mesures à prendre pour éviter la contamination des aliments. 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		La responsabilité du BT cuisine en ce qui a trait à sa santé, sa sécurité et celle de la clientèle.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

comportement à tenir en cas d'accident		Les mesures d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments, au matériel, à l'équipement et aux locaux. Les règles d'hygiène et de sécurité à observer dans l'utilisation des produits à risque Les conséquences du non respect des mesures d'hygiène personnelles et d'hygiène au travail. Les principales mesures de prévention des accidents de travail.
Appliquer les 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 Le matériel, l'équipement et l'outillage.	La tenue professionnelle Réglementation Constitution ' toque, veste blanche croisée, tour de cou, tablier etc.) Hygiène de la tenue Hygiène corporelle du cuisinier (ongle, cheveux) Consignes à tenir par rapport à l'entretien de la tenue professionnelle. 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. Les façons de promouvoir l'hygiène et la sécurité au travail.
Appliquer les 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 PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MC 1 - 2

Intitulé du module : Technologie alimentaires
Durée : 102 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issue 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 appropriée de la terminologie
- Capacité à différencier les aliments et les produits avant et après qu'il aient subi des transformation
- Capacité à mettre à jour ces connaissances
- Respects des règles d'hygiène de sécurité et d'environnement.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire M C 1-2a

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.	Enumération exacte de tous 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	Classement des 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	Classement des poissons et 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.….)	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	capacité à distinguer tout les fruits et légumes utiliser en cuisine	Les fruits et légumes
Capacité à distinguer les principales céréales utilisés en cuisine et les sous produits des céréales	Capacité à distinguer les principales céréales utilisés 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*	Capacité à distinguer les caractéristiques des principales fécules	Les fécules : Définition Sources
Enumérer les principales sources de matières sucrées	Enumérer les principales sources de matières sucrées	Le sucre : Miel Cannes a sucre Betterave sucrière
Distinguer correctement les produits du raffinage du sucre	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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Enumérer les principaux sucres artificiels utilisés en cuisine diététique	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	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	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	Distinguer judicieusement les types d'assaisonnements	**les types d'assaisonnements :** - Epices (cannelles, poivre noire et blanc, etc.). - Herbes (basilic, menthe, persil, etc……..) - Aromates (vanille, ail, oignon etc.….) **condiments :** - origine chimique minérale (sel) - origine chimique - organique (vinaigre) - origine végétale additionné de produit d'autres sources (marinades)
Identifier les principaux types d'agents de conservation et les procédés de conservation Reconnaîtras les principaux agents de conservation des aliments	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 a prendre pour conserver les aliment au Réfrigérateur Congélateur	Nommer les principales précautions a prendre pour conserver les aliment au Réfrigérateur Congélateur	Réfrigération et congélation : Température Emballage adéquat Durée de conservation de chaque aliment
Nommer correctement les aliments qui ne peuvent pas être congelés	Nommer correctement les aliments qui ne peuvent pas être congelés	Aliments : Bananes, poire, cerise Salades Œufs Mayonnaise Crème fraîche Crème pâtissier et dérivée

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Distinguer la différence entre : congélation surgélation conservation sous vide	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

STRUCTURE DE L'UMQ 2

UMQ : Productions culinaires
Code : UMQ 2
Durée : 672 heures

Code	**Désignation des modules**	Durée en heures
MQ 2-1	Potages, hors d'oeuvres chauds et froid	**102**
MQ 2-2	Viandes Volailles et gibiers	**272**
MQ 2-3	Œufs	**68**
MQ 2-4	Poissons, mollusques et crustacés	**102**
MQ 2-5	Garnitures d'accompagnement	**68**
MC 2-1	Informatique	**102**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MQ 2-1

Intitulé du module : Potages, hors d'oeuvres chauds et froid
Durée: 102 heures

Objectif

A l'issue de ce module le stagiaire sera capable de réaliser préparer des Potages, hors d'oeuvres chauds et froid.

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 2-1

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	Définition : Bouillon Consommés Potages Soupes Classification des potages Les composantes des potages. Les principaux potages dérivés. Définition des termes associés 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	Application correcte 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.
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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		Exemples de potages purée de légumes frais • Potage cultivateur. • Potage julienne Darbaly • 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. Utilisation adéquate des termes culinaires	**Crèmes et veloutés à base de légumes** Technique de préparation des crèmes et veloutés à base de légumes Lecture juste des recettes Préparation des Crèmes et veloutés à base de légumes **Exemples de Crèmes et veloutés à base de légumes** • Veloute aux champignons • Velouté Du Barry
Préparer des Crème et velouté à base de volaille	Maîtrise des techniques de confection des Crèmes et veloutés à base de légumes. Respect des règles d'hygiène et de sécurité Utilisation adéquate des termes culinaires	**Crème et velouté à base de volaille** • Définition • Constitution • Liaison Technique de mise en œuvre Lecture juste des recettes Préparation des Crèmes et veloutés à base de volailles

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		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 • Crème carmélite
Réaliser des Soupes de poissons	Application correcte 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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		Technique de mise en œuvre Lecture juste des recettes Préparation des Soupes de poissons **Exemple** • Bisque de crustacés
Réaliser des hors d'œuvre froid	Interprétation juste des recettes. Respect 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 Les principaux ingrédients utilisés dans les hors d'œuvre froids Technique de mise en œuvre Exemples d'hors d'œuvre froid ➢ Crudités variées ➢ Macédoine de légumes ➢ Avocats aux crevettes ➢ Melon frappé nature et cocktail de melon Présentation des hors d'œuvre froids. Notions d'hygiène et de sécurité liées à la confection des hors d'œuvre froids.
Réaliser des hors d'œuvre chauds	Interprétation juste des recettes. Maîtrise des technique de présentation Qualité de d'hors d'œuvre froids Choix judicieux des éléments de décoration. Présentation soignée Respect des règles d'hygiène et de sécurité.	**Les hors d'œuvre chauds** Définition Composition Classement Types d'hors d'œuvre chauds Techniques de mise en œuvre des hors d'œuvre chauds Les principaux ingrédients utilisés dans les hors d'œuvre chauds Composition des hors d'œuvre chauds Présentation des hors d'œuvre chauds Les notions d'hygiène et de sécurité Liées à la confection des hors d'œuvre froids.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 2-2

Intitulé du module : Viandes, Volailles et Gibiers
Durée : 272 heures

Objectif modulaire

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable 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

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 2-2

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
La viande boucherie Définir ce qui est une viande de boucherie une volaille, un gibier, les abats ou les abattit Les différentes viandes de boucherie utiliser en cuisine Classement des viandes de boucherie Les critères qualitatifs des viandes de boucherie Appréciation de la qualité officielle Choix de la pièce de viande de boucherie, la volaille, le gibier, l'abats ou l'abattit Le stockage et conservation de la viande	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	Définition : • les viandes • Volailles • Gibiers • Abats et abattis Classification des 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 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
Décrire Le mouton, l'agneau 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,	Description (poids, taille, âge). Découpe de l'agneau entier Préparation du gigot Désossement du gigot Préparation d'une épaule Désossement une épaule Préparation un carré d'agneau Détaille des côtelettes Détaille des côtes Préparation d'une selle Anglaise Taille des lambs chopes et des

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	sécurité et environnement	muttons chops Désossement une selle d'agneau Taille des noisettes
Décrire Le Bœuf 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, age) Document d'accompagnement Bovin Découpe du Bœuf Préparation d'un filet de Bœuf Détaille d'un filet de Bœuf Préparation d'une côte de Bœuf Préparation d'un contre-filet
Décrire Le Veau Découpe et préparation du Veau	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, age) Découpe et préparation du Veau Parer une noix de veau Parer un filet de veau
Décrire Les abats	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 des abats 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 Les abats rouges * Foie * Rognons * Cœur * Joues * Palais ou muscle de Bœuf * Langue

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Connaissances de la réglementation Algérienne en vigueur pour la commercialisation des abats et les conditions de d'hygiène		Réglementation en vigueur pour la commercialisation des abats et les conditions d'hygiène
Préparer des abats		Préparation des Ris Préparation des rognons de Veau Préparation des rognons d'Agneau Préparation des cervelles d'Agneau
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
Réaliser des plats culinaires a base de viandes rôties et viandes poêlées Réaliser des plats culinaires à base de viandes de boucheries sautées	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes rôties et viandes poêlées Présentation soignée Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes de boucheries sautées Présentation soignée	**les viandes rôties et viandes poêlées** Technique de mise en œuvre Exemples de préparation à réaliser **Viande blanches poêlées** - Carré de Veau poêlé Choisy - Carré de Veau Bruxelloise - Viandes blanches rôties **Viandes de boucheries sautées** Techniques de mises en œuvre Exemples de préparation à réaliser
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** Cuisson des plats a base de viande de gibiers
Réaliser des plats culinaires à base de viandes de boucheries grillées	Identification exacte de la technique de cuisson. Maîtrise des techniques de cuisson des viandes de boucheries grillées Présentation soignée	**Viande de boucherie grillée** Techniques de mise en œuvre Exemples de plat - Steaks grillés, sauce béarnaise - Côtes de bœuf et entre côtes grillées sauce Bordelaise - Mixed grill - Côtes d'agneau vert pré

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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 bourseoise
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
Définir ce qui une volaille Les volailles utiliser en restauration Identifier les critères qualitatifs des volailles Distinguer les critères qualitatifs d'une bonne volaille Reconnaître la présentation commerciale. Effectuer les préparations préliminaires d'une	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 Appréciation adéquate de la qualité des viandes. Distinction exacte des critères qualitatifs d'une bonne volaille Choix approprié en fonction de l'utilisation et des directives. Maîtrise des techniques de préparation préliminaires d'une volaille. Respect des règles d'hygiène	Définition d'une 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 Les conditions de transport d'abattage, d'échaudage, de plumaison, et de refroidissement des carcasses Le respect de la chaîne de froid Comment reconnaître la qualité d'une bonne volaille : • lecture des étiquettes • au poids • à l'odeur Présentation commerciale • Effilés • Eviscérées ou prêtes à cuire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

volaille	et de sécurité. Coupes bien exécutées.	• Sous la forme de morceaux découpés 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
Le canard Effectuer les apprêts préliminaires pour préparer un canard	Application correcte des techniques de préparation préliminaires du canard.	Habiller un canard Préparer un suprême de canard Préparer une jambonnette de volaille
Le lapin Effectuer les apprêts préliminaires pour préparer un lapin	Maîtrise des techniques de préparation préliminaires du lapin. 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.	Critères qualitatifs d'un lapin * L'aspect * Le lapin doit être dépouillé * Taille du râble * Les rognons doivent être recouvert de graisse blanche * La chair (couleur, fermeté) * Taille des cuisses * Taille et couleur du foie Découpe du lapin en 8 ou 10 morceaux Utilisation
Réaliser des préparations culinaires à base de volailles : • Poule • Cailles • Canard • Lapin • Gibier à plumes	Maîtrise des techniques de cuisson. Qualité des mets. Présentation soignée	Préparations culinaires à base de volaille Technique de mise en œuvre Préparation d'une volaille Désossement 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
Volailles pochée	Maîtrise des techniques de cuisson. Qualité des mets. Présentation soignée Maîtrise des techniques de cuisson.	Poularde pochée sauce suprême
Volaille sautée à brun		Poulets sautés chasseur Poulets sautés façon basquaise
volailles sautés à blanc		Poulets sautés façon vallée d'ange Poulets sautés au paprika
volailles rôties		Poulets rôtis Cailles rôties
volailles et gibier à plumes rôtis		Pintadeaux rôtis sur canapés Salmis de poules faisanes

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

volaille et gibiers à plumes poêles	Qualité des mets. Présentation soignée	Poulets cocotte grand-mère
lapereaux poêles et rôtis		Râble de lapereau farci
Volailles poêlées		Canetons aux navets Canetons poêlés aux olives Canetons à l'orange
Volailles et gibiers à plumes grillés		Poulets grillés à l'américaine Poulets grillés en crapaudine
Ragoûts de volaille à blanc		Fricassée de volaille à l'ancienne Emincé de volaille aux primeurs
Ragoûts de volaille aux épices		Curry de volaille Poulet au safran façon Bouillabaisse
Lapin en ragoût à brun et à blanc		lapereaux aux champignons
Gibiers en ragoût		Civet de lièvres à la Française
Volailles et gibiers à plumes braisés		Jambonnettes de canetons à l'orange
Suprêmes de canetons sautés		Magret de canard au poivre vert
Ragoûts de volaille aux épices		Cari poulet Poulet massa lé

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT M Q 2-3

Intitulé du module : les œufs
Durée : 68 heures

Objectif modulaire

A l'issue de ce module le stagiaire devrait être capable d'appliquer

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

Condition d'évaluation

A l'aide de :

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

A partir de :

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

Critères généraux de performances :

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 2-3

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
<u>Les œufs</u>	Interprétation juste des caractéristiques de fraîcheur des œufs. Respect de toutes les conditions d'hygiène et des précautions d'utilisation	La réglementation en vigueur par rapport à la : Commercialisation des œufs. Marquage de la coquille et emballage des œufs Classement par poids et calibre. Conditions d'hygiène nécessaire avant l'utilisation des oeufs Le matériel doit être parfaitement propre en acier inoxydable de préférence. Les oeufs doivent être casser 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 oeufs suspects (odeur ou couleur anormal, oeufs à corps étranger) - éviter de corner la coquille avec les doigts (risque de contamination)
Cuire des œufs avec coquille	Le blanc d'œuf est semi coagulé, le jaune reste liquide	**les oeufs à la coque** Mise en place Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (2mn et demi à 3mn) Exemples d'utilisation
	Le blanc est coagulé Le jaune reste crémeux	**les oeufs mollets** Mise en place Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (5mn et demi à 6mn) Exemples d'utilisation
	Le blanc et le jaune sont coagulés	**Les oeufs durs** Mise en place Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (9 à 11mn) Exemples d'utilisation
Cuire des oeufs hors coquille Réaliser des :	Le blanc d'œuf doit être coagulé, le jaune reste crémeux	**les oeufs pochés** Mise en place Technique de mise en œuvre

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Oeufs en gelée et en chaud-froid Oeufs pochés Bragance Oeufs pochés Henri IV Oeufs pochés hollandaise Réaliser des : Oeufs en cocotte à la crème Oeufs en cocotte portugaise Oeufs en cocotte à la reine Oeufs en cocotte dieppoise Réaliser des : Oeufs sur le plat aux foies de volaille Oeufs sur le plat chasseur Oeufs sur le plat forestier Oeufs sur le plat aux fruits de mer		Temps de cuisson (2mn à 2mn et demi) Exemples d'utilisation
	Le blanc doit être presque coagulé, le jaune reste crémeux	**les oeufs cocotte** Mise en place Technique de mise en œuvre Temps de cuisson (5 à 6 mn) Exemples d'utilisation
	Seul, les blancs sont coagulés Les jaunes restent crémeux	**les oeufs sur le plat** - Mise en place -Technique de mise en œuvre Temps de cuisson5 à 6 minute - Exemples d'utilisation
les oeufs sautés à la poêle les oeufs frits	Seul, les blancs sont coagulés Les jaunes restent crémeux	Mise en place Technique de mise en œuvre Exemples d'utilisation petit déjeuner ou lunchs hamburger à cheval
Réaliser des : Oeufs frits Tyrolienne Oeufs frits Andalouse Oeufs frits Bordelaise	Le blanc est coagulé, légèrement doré et croustillant Le jaune reste crémeux	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
Clarifier des oeufs	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
Confectionner la dorure	La dorure doit être homogène	Définition Temps de conservation Précautions Technique de réalisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		• Battre les oeufs 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 oeufs hors coquille et mélanges Réaliser des : Oeufs brouillés portugaise Oeufs brouillés grand-mère Oeufs brouillés Magda Oeufs brouillés aux truffes en brioche Oeufs 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 oeufs brouilles doivent rester moelleux et crémeux jaunes et blancs sont juste pris ou baveux L'omelette doit rester moelleuse Elle peut être légèrement colorée (blonde)	**les œufs brouillés** - Mise en place -Technique de mise en œuvre Exemples d'utilisation **Les oeufs en omelette** - Mise en place -Technique de mise en œuvre Exemples d'utilisation
Réaliser des plats à base d'œufs : ➢ Oeufs durs ➢ Oeufs mollets ➢ Oeufs pochés ➢ Oeufs pochés ➢ Oeufs cuits en cocotte ➢ Oeufs frit ➢ Oeufs brouillés portugaise		Réalisation des oeufs farcis Chimay Réalisation des oeufs mollet florentine Réalisation des oeufs pochés Bayonnaise Réalisation des oeufs cuits en cocotte à la crème Réalisation des oeufs sur le plat ou oeufs sautées à la poêle Réalisation des oeufs sur le plat aux foies de volaille Réalisation des oeufs frit tyrolienne

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 2-4

Intitulé du module: Poisson, mollusques et les crustacés
Durée : 102 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 Effectuer les opérations préliminaires	Distinguer correctement les différents poissons utiliser en restauration. Reconnaître avec précision les Caractéristiques de fraîcheur des poissons Choix approprié des opérations préliminaires. Préparation adéquate de l'outillage. Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.	-Classification des poissons Les différentes espèces Anatomie des poissons. Valeur alimentaire des poissons Différentes formes de poissons Indices de fraîcheur des poissons Caractéristiques de fraîcheur Odeur Aspect général - œil - écailles - peau - ouies - abdomen - anus Modes de conservation des poissons. Différentes utilisations des poissons. Termes associées à la préparation et à la cuisson des poissons. Les diverses opérations associées à l'habillage des poissons. Les différentes façons de couper les poissons.
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.	Les différentes techniques de cuisson appropriées aux poissons. Application des différentes techniques de cuisson sur des poissons plats et des poissons ronds. Description des différentes façons de dresser les poissons.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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.	Définition : 1. Fruit de mer 2. Mollusques 3. Crustacés 4. Coquillages 5. Batracien Classification des principaux mollusques et crustacés. les principaux mollusques et crustacés couramment utilisés en restauration. La valeur alimentaire. Les indices de fraîcheur des mollusques et crustacés. Leurs modes de conservation. les critères d'altération et de mauvaise qualité. Les termes associées à la préparation et à la cuisson des mollusques et crustacés.
Effectuer les opérations préliminaires pour la préparation des mollusques et crustacés	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.	Les opérations préliminaires à effectuer sur les mollusques et les crustacés.
Appliquer la technique de cuisson et dresser	Choix approprié de la technique de cuisson et de dressage. application correcte des techniques de cuisson.	les techniques de cuisson des mollusques et des crustacés. Application les techniques de cuisson des mollusques et des crustacés. Dressage des mollusques et des crustacés. Présentation des différents apprêts de mollusques et des crustacés

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.2-5

Intitulé du module : Garnitures d'accompagnement
Durée : 68 heures

Objectif modulaire

A l'issue de ce module stagiaire doit être capable 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 2-5

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. Nommer correctement les différents fruits et légumes Respect des critères de choix.	Définition d'une garniture d'accompagnement Classification des fruits et des légumes Les différents fruits et légumes. La valeur alimentaire des fruits et légumes Expliquer les différents moyens de conservation des fruits et des légumes. 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.	les diverses opérations préliminaires particulières à chaque type de fruits ou de légumes les différentes coupes de fruits et de légumes Les principales utilisations de chacune des coupes. les moyens utilisés pour empêcher l'oxydation de certains fruits et légumes. Les opérations préliminaires appropriées à différents fruits et légumes Les 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. Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.	Description des techniques utilisées pour la cuisson des fruits et légumes. Les techniques de cuisson appropriée à chaque fruits et légumes. 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.	Les accompagnements des différentes préparations culinaires à base de fruits et de légumes. Méthode de préparation. Application de la méthode de préparation. Indications des façons de présenter les accompagnements des différentes préparations. Préparation des éléments de

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		décoration Présentation des 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.	Définition de ce qui une pâte alimentaire. Origine des pâtes. Classification des pâtes alimentaire et industrielle. les techniques de préparation des pâtes fraîches. Réalisation de pâtes fraîches La valeur alimentaire des pâtes fraîches et industrielle. Décrire les techniques utilisées pour la cuisson des pâtes fraîches et industrielles Détermination de la technique de cuisson appropriée à chaque type de pâtes fraîches et industrielles Application des techniques de cuisson à chaque type de pâtes fraîches et industrielles Les règles d'hygiène à observer pour assurer une conservation adéquate. Les moyens de conservation des différentes préparations.
Accommoder et dresser les préparations pour le service	Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration. Présentation soignée.	Les accompagnements des différentes préparations culinaires à base de pâtes fraîches et industrielles Méthode de préparation. Application de la méthode de préparation. Présentations des accompagnements pour les différentes préparations. Préparation des éléments de décoration Présentation des 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	Définition du riz Origine du riz. Classification des différents riz selon la couleur et la forme. Techniques de préparation du riz Valeur alimentaire du riz. Techniques utilisées pour la cuisson du riz. Technique de cuisson appropriée à chaque type de du riz.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	d'hygiène, de sécurité et d'environnement.	Application des techniques de cuisson à chaque type de riz. Les règles d'hygiène à observer pour assurer une conservation adéquate. Les moyens de conservation des différentes préparations.
Accommoder et dresser les préparations pour le service	Choix judicieux des éléments d'accompagnement et de décoration. Présentation soignée.	Les accompagnements des différentes préparations culinaires à base de riz Méthode de préparation. Application de la méthode de préparation. Les façons de présenter les accompagnements des différentes préparations. Préparer des éléments de décoration Présentation des différentes préparations à base de riz.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ 2-6

Intitulé du module : Conception de menus
Durée : 98 heures

Objectif modulaire

Comportement attendu : à l'issue 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 la 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 QUALIFIANT MQ 2-6

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1. Décrire un menu	Enumérer correctement les composantes d'un menu. Souci de présentation lors de l'élaboration 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 • Présentation d'un menu ➢ Support ➢ Texte
Nommer les plats qui composent un menu	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 l'organisme.	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 Facteurs déterminant les choix alimentaires Attentes de la clientèle

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Vérifier la disponibilité des denrées à la cuisine et au marché Composer le menu	Identification des éléments de vérification des denrées disponible en réserve et sur le marché. Menu équilibré et varié Menu approprié à l'établissement, à la clientèle, à la saison et à la région	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 Facteurs déterminant les choix alimentaires Attentes de la clientèle
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	Calcule : ➢ Prix de revient des aliments ➢ Prix de vente ➢ Marge de profit à réaliser

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MC.2-1

Intitulé du module : Informatique
Durée : 102 heures

Objectif modulaire

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable 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. Démarrage avec Windows : Lancement d'un programme - Exécuter un programme Travailler avec des fenêtres – Utilisation des commandes MS-DOS – Recherche un fichier – Organisation des données avec Windows – Ouverture d' un fichier récemment utilisé

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Utiliser le traitement de texte	Savoir faire des modifications simples dans un texte Savoir faire des courriers avec une mise en page simple et organisée. Rendre un texte agréable à lire	Découverte de l'interface du logiciel Microsoft Word, ouvrir un fichier existant, insertion de texte, suppression de texte, couper, copier, coller Insertion d'image, coller un texte provenant d'un autre fichier. Mise en forme des paragraphes, police. Les puces et numéros Les bordures et trames, le multicolonnage
Utiliser Excel	Savoir utiliser Excel Gérer des fichiers sous Excel	Démarrer avec Excel La gestion des fichiers La saisie des données Modifier un classeur mettre en forme un tableau Les zones d'impression Formules et graphiques Création de votre graphique Les classeurs
Exploiter 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. 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.
Exploiter la Messagerie électronique	Les règles de sécurité, savoir créer un compte E-mail et savoir envoyer et recevoir un message et y joindre un oui plusieurs fichiers Savoir faire un envoie multiple d'E-mail ainsi qu'une réception multiple. Gérer et trier sa messagerie	Création d'adresse électronique, et envoie d'E-mail. Utilisations d'une boite E-mail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DE L'U.M.Q 3

STRUCTURE DE L'UMQ 3

UMQ : La pâtisserie et les desserts
Code : UMQ 3
Durée : 382 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	42

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION L'U.M.Q 3

Intitulé du module : la pâtisserie et les desserts
Durée : 382 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 et utiliser le matériel, les équipements spécifiques et les produits alimentaires relatives 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
- Capacité à définir les termes associés a la préparation de pâtisserie et desserts

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.3-1

Intitulé du module : les pâtes et les crèmes de base
Durée : 102 heures

Objectif modulaire

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable d'appliquer 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 • Recommandation **2) Pâte feuilletée ou feuilletage** • Technique de mise en œuvre de la pâte feuilletée • Mettre en place la poste de travail • Réalisation de la pâte
Définir ce qui une pâtes molles 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.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		Réalisation de 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. Réalisation de la pâte à crêpe
Définir ce qui une pâtes montées ○ 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 Mise en place du poste de travail et s'assurer de sa propreté Réalisation de la pâte 1-Techniques de mise en œuvre de la pâte de l'appareil à biscuit - Mise en place du poste de travail
Définir ce qui une pâtes levées Pâte à Brioches Pâte à savarins et à babas Pâte à kouglof (kugelhof)	Nommer correctement les principales pâtes levées Maîtrise des techniques de confection des pâtes levées Respects des règles d'hygiène et de sécurité Planification méthodique du travail	Définition et origine - Constitution - Utilisation - Matériel nécessaire - Précautions - Les différentes pâtes levées Pâte à Brioches Pâte à savarins et à babas Pâte à kouglof (kugelhof) 1-Techniques de mise en œuvre de la pâte à brioche Mise en place du poste de travail et s'assurer de sa propreté Recommandation Réalisation 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 Mise en place du poste de travail et s'assurer de sa propreté Réaliser la pâte à savarins
Les pâtes poussés - pâte à cake pâte à quatre-quarts pâte a marbré	Nommer correctement les principales pâtes poussées Maîtrise des techniques de	- Définition et origine - Constitution - Utilisation - Matériel nécessaire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	confection des pâtes poussées Respects des règles d'hygiène et de sécurité Planification méthodique du travail	- 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 Mise en place du poste de travail et s'assurer de sa propreté Réalisation des pâtes poussées
Les crèmes de base Identifier et distinguer les différentes crèmes de base	Nommer correctement les principales crèmes de base Maîtrise des techniques de confection des crèmes de base Précision dans les poids et les mesures Respects des règles d'hygiène et de sécurité Planification méthodique du travail	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 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 chi bouts 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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Réaliser une crème anglaise Réaliser une crème au beurre	La crème doit être onctueuse et nappant Choix appropriés du procédé de fabrication Produit répondant aux critères de qualité. Conservation appropriée	**la crème anglaise** Composition Mise en place du 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 Mise en place du poste de travail Réalisation de 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 Mise en place du poste de travail Réalisation de 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 Mise en place du poste de travail Réalisation de la crème Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser des crèmes dérivées de la crème pâtissière ○ la crème mousseline ○ la crème chiboust ou la crème à saint honoré ○ 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 Mise en place du poste de travail Réalisation de la crème Recommandation Précautions Utilisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Réaliser des crèmes dérivées de la crème pâtissière ○ la crème mousseline ○ la crème chiboust ou la crème à saint honoré ○ la crème diplomate la crème à paris Brest	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 Mise en place du poste de travail Réalisation de la crème Recommandation Précautions Utilisation
	La crème doit être lisse brillante et mousseuse Conservation appropriée	**La crème diplomate** Composition Techniques de mise en œuvre Mise en place du poste de travail Réalisation de 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 Mise en place du poste de travail Réalisation de la crème Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser des crèmes dérivées des deux crèmes pâtisserie et amandes qui est la Crème frangipane	La crème est onctueuse, brillante, et lisse Conservation appropriée	**Crème frangipane** Composition Crème frangipane Techniques de mise en œuvre Mise en place du poste de travail Réalisation de la crème Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser un coulis de fruit rouge	Le coulis de fruits rouge doit être lisse, onctueuse savoureux bien colorées Conservation appropriée	**Le coulis de fruits rouges** Composition Classification des fruits rouges Techniques de mise en œuvre Mise en place du poste de travail Précautions Utilisation Conservation
Autre coulis ○ Abricots ○ Fruits de la	Le coulis de fruits doit être lisse, onctueuse savoureux bien colorées	**Le coulis de fruits** Composition Classification des fruits Techniques de mise en œuvre Mise en place du poste de travail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

passion ○ Groseilles	Conservation appropriée	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 Mise en place du poste de travail Réalisation de l'appareil Recommandation Précautions Utilisation **Appareils à flan sucrés** l'appareil à pots de crème Composition Techniques de mise en œuvre Mise en place du poste de travail Réalisation de 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 Recommandation Précautions Utilisation **l'appareil à crème brûlée** Composition Techniques de mise en œuvre Mise en place du poste de travail Confection l'appareil Recommandation Précautions Utilisation
Réaliser des appareils à bavarois aux fruits : fraise abricot poire framboise	Produite répondant au critères de qualité Conservation appropriée	**Appareils à bavarois aux fruits** Origine Composition Techniques de mise en œuvre Mise en place du poste de travail Recommandation Précautions Utilisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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 Mise en place du poste de travail Réalisation de 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 Mise en place du poste de travail Réalisation de la ganache Recommandation Précautions Utilisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
Monter des blancs d'œufs en neige	Les blancs doivent être bien développés, fermes, lisse et non grainés	**Blancs d'œufs en neige** Techniques de mise en œuvre Mise en place du 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 Mise en place du 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 Mise en place du 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 Mise en place du 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** Définition des sirops Composition Reconnaître la consistance et la concentration en sucre Evaluation de la concentration du sucre à partir d'un • Densimètre gradué • Thermomètre • Tableau de la correspondance des degrés « baumé » avec les degrés densimétriques Réaliser un sirop pour pocher des fruits, pour imbiber des savarins ou des babas

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Préparer des sucres cuits	Identifier les différents sucres cuits	**Les sucres cuits** Définition d'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 Mise en place du 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

Intitulé du module : les desserts
Durée : 102 heures

Objectif modulaire

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable de réaliser des desserts de restauration

Condition d'évaluation

Individuellement

A partir de :

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

A l'aide de :

- Fiche techniques
- Manuels professionnels
- Ouvrages techniques
- Ingrédient nécessaire (sucre, sirop, blancs d'œuf)

Critères généraux de performance

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 3-2

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** Réalisation d'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 Réalisation un caramel Montage d'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** Mise en place du poste de travail Confection le caramel Confection de l'appareil à crème prise sucré et marque la en cuisson Dressage des crèmes caramel.
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** Mise en place du poste de travail Confection d'une meringue ordinaire et la cuire dans du lait ou de l'eau. Réalisation la crème anglaise Dressage des 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.
Réaliser des Entremets froids de cuisine Mousse au chocolat **Desserts similaires.** Mousse aux 2 chocolats	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection	**Mousse au chocolat** Mise en place du poste de travail. Confection de la mousse au chocolat. Dressage de la mousse au chocolat Précautions Recommandations

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail Réalisation la génoise Réalisation du sirop de punchage Réalisation de l'appareil à bavarois. Réalisation et montage de l'entremets Terminer et dressage de l'entremet Recommandations Précautions **Desserts similaires.** - Charlotte à la fraise, framboise - Charlotte exotique - Charlotte à la mousse aux fruits
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail Confection d'une crème anglaise collé Terminer l'appareil à bavarois Dressage du bavarois Recommandations Précautions **Desserts similaires.** - Charlotte à la parisienne - Bavarois praliné - Bavarois religieuse - Bavarois Arabica
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail Blanchir et masquer le riz au lait en cuisson Confection du sirop et préparation des fruits. Dressage de l'entremet Recommandations Précautions **plats similaires** Semoule aux raisins sauce caramel Riz glacé à la framboise
Réaliser des 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	**Riz à l'impératrice** Technique de réalisation : Mise en place du poste de travail. Blanchir le riz et le marquer en cuisson Confection de la crème anglaise Chemiser le fond du moule avec la gelée Terminer l'appareil à bavarois

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Choix exact des matières premières	Dressage du riz Recommandations Précautions **Desserts similaires**. Pudding aux raisins et sabayon au m Pudding à la française. Tarte au riz à la normande
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail Confection de la pâte à frire Préparation des pommes Marquer les beignets en cuisson Dressage des 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.
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail. Confection d'une crème pâtissière. Réalisation de l'appareil à soufflé Marquage des soufflés en cuisson dressage Recommandations /Précautions **Desserts similaires.** crêpes soufflets à l'orange Soufflet chocolat Soufflet aux fruits (Fraises, framboise)
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail Confection de la pâte à crêpe Cuisson et dressage des crêpes Recommandations Précautions **Desserts similaires.** Crêpes fourré Crêpes flambées.
Réaliser des Pâtisseries à base de génoise, crème pâtissière et crème dérivées.	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection	**Entremet** Technique de réalisation Mise en place du poste de travail. Réalisation du montage de l'entremets. Terminer et décorer l'entremets.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Recommandations Précautions. **Entremets similaires**. Fraisier / Gâteau Marquise / Gâteau grand siècle /Gâteau Mont blanc **Moka** - Origine et description - Constitution (composition) - Technique de réalisation Mise en place du poste de travail Monter le Moka Recommandations Précautions
Réaliser des Pâtisseries 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.
Réaliser des Pâtisseries 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 Mise en place du poste de travail Réalisation de 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
Réaliser des Pâtisseries 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 Mise en place du poste de travail. Confection de la pâte à choux. Recommandations Précautions **Desserts similaires.** * Paris Brest * Religieuse
Réaliser des Pâtisseries à base de pâte brisée sucrée et	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de	**Tarte aux pommes** Origine et description Composition

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

de fruits.	confection Interprétation juste des recettes et des directives Choix exact des matières premières	Technique de réalisation Mise en place du poste de travail Confection de la pâte brisée Nappage de la tarte aux pommes et dressage.
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail. Recommandations Précautions **Tartes similaires.** * Tarte duo de cerises * Tarte aux fruits rouges
Réaliser des Tartes 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 Mise en place du poste de travail. Dressage de 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
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail. Confection du pithiviers Marquage du pithiviers en cuisson et dressage Précautions Recommandations
Réaliser des Pâtisseries à base de pâte feuilletée	Mise en place adéquate et soignée des préparations Maîtrise des techniques de confection Interprétation juste des	**Milles feuilles** Origine et description Composition Technique de réalisation Mise en place du poste de travail.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

	recettes et des directives Choix exact des matières premières	Dressage du milles feuilles Précautions Recommandations **Plats similaires**. * Le mille feuille rond * Le mille feuille au chocolat * le mille feuille au citron
Réaliser des Pâtisseries 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 Mise en place du poste de travail. Dressage du savarin Recommandations Précautions **Plats similaires** * Kugelhof * Baba * Pomponnettes (petits savarin ou mini savarin) * Savarin belle fruitière.
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail Dressage de l'entremets **Plats similaires**. *Couronne au fromage blanc et aux fruits frais. * Tarte au fromage blanc.
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail. Dressage de l'opéra Recommandations et précautions.
Réaliser des Entremets 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 Mise en place du poste de travail Dressage de la forêt noire. Recommandations et précautions.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		Plats similaires. * Moelleux au chocolat * Marquise au chocolat
Réaliser des Entremets 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 Choix exact des matières premières	**Miroir passion framboise** Origine et description Composition Technique de réalisation Mise en place du poste de travail Montage de l'entremets Glaçage du miroir Précautions et recommandations.
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. Réalisation des glaces Stockage et réserve, servir des glaces et des sorbets.
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail. Réalisation de la crème anglaise. Turbiner ou sangler le mix Dressage de la glace Recommandations et précautions. **Plats similaires.** * Crème glacée, glace à la crème * Glace plombières.
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail. Réalisation de la crème anglaise Préparation des fruits et confection du sirop (pêche – poire – fraise) Turbinage de la crème anglaise / le mix et la débrassage dans un bac à glace Confection du coulis de fruit Dressage des fruits Melba Recommandations et précautions **Plats similaires**. * Tulipe de poire Mary Garden

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		* Fraise Nina * Tulipe de fraise melba * Poire cardinal * Nectarine Alexandra.
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail. Préparation des poires et les cuire dans un sirop Réalisation de la crème anglaise et la turbiner Confection de la sauce au chocolat Dressage des 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 Mise en place du poste de travail. Préparation mixage des fruits et réalisation du sirop Préparation, mixage, sangler ou turbinage du sorbet Débarrassage du sorbet et le dressage. Recommandations et précautions.
Réaliser des Entremets 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	**Nougat glacé** Origine et description Composition Technique de réalisation Mise en place du poste de travail. Réalisation de la nougatine Réalisation de la meringue italienne Montage de la crème chantilly et Réalisation de l'assemblage Garnir la terrine avec le mélange et la conservation en enceinte réfrigérée. Réalisation d'une crème anglaise et un coulis de framboise. Dressage du nougat Précautions et recommandations ;

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		Plats similaires. Omelette norvégienne
Réaliser des 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 Mise en place du poste de travail. Réalisation de l'appareil à bombe Réalisation de la meringue italienne et montage de la crème fouettée. Réalisation de l'assemblage et préparation des 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 directives Choix exact des matières premières	**Salade de fruits**. Origine et description Composition Technique de réalisation Mettre en place le poste de travail. Préparer les fruits (laver, éplucher citronner, équeuter monder, dénoyauter et égoutter) Découper les fruits et préparer un sirop Terminer la salade de fruits et la dresser. Précautions et recommandations **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 Mise en place du poste de travail. Préparer les poires. Réalisation d'un appareil à bombe sur une crème anglaise. garnir les plats à gratin et les mettre au four. Précautions et recommandations

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

		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 Mise en place du poste de travail. Tamisage du mélange de base Réalisation de la meringue Terminer l'appareil à macarons Coucher les macarons Marquage des macarons en cuisson et les garnir. Recommandations et précautions.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT MQ.3-3

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

Objectif modulaire

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable de

- Présenter des Pâtisseries.
- 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 confectionner
- Rapidité dans l'exécution et respect du temps de service
- Application adéquate des procédés de conservation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 3-3

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
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
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 a 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. 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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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 QUALIFIANT MQ 3-4

Intituler du module : Décoration culinaire
Durée : 68 heures

Objectif modulaire

A L'issue de ce module le stagiaire doit être 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 QUALIFIANT MQ 3-4

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.	Définition : décoration culinaire Les mets associés aux buffets froids. La pièce montée. Les règles de base de la décoration culinaire. Les recettes des pièces à décorer. Outillage et 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.	Préparation de la pièce à décorer Description de la technique de préparation Préparation des éléments de décoration
	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.	Méthode pour chaufroiter et pour lustrer des pièces Techniques du chaufroitage et du lustrage. Techniques d'application de divers éléments de décoration. Règles à suivre dans la présentation des pièces. Matériel de présentation condiments et sauces d'accompagnement des pièces Précautions à prendre pour assurer la conservation des pièces.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MC 3-1

Intitulé du module : Dessin et Esthétique
Durée : 42 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 approprier des techniques de dessin et de décor
- Respect du thème
- Qualité de la composition

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE COMPLEMENTAIRE MC 3-1

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	Importance de la décoration et de l'esthétique en pâtisserie. Connaissances et 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	Définition de ce qui une esquisse Différentes esquisses de décor. Dessin géométrique et dessin de symétrie. Lettres, écritures et lignes à main levée Reproduction des motifs décoratifs sur papier.
Préparer l'outillage et le matériel ainsi que les matières de décor	Choix approprier de l'outillage et du matériel ainsi que les matières de décor. Préparation adéquate Mariage harmonieux des couleurs Dosage juste des colorants	Outillage et matériel utilisé en décoration pâtissière. Utilisations des différents embouts de décoration Technique de confection d'un cornet en papier les principales matières à décorer. Caractéristiques et utilisations de chacune des matières. Préparation des matières à décorer. Les colorants en pâte, poudre, liquide. Coloration des matières à décorer 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	Techniques de décoration au cornet et à la poche. Différents embouts de décoration et les différentes matières à décorer sur différentes formes Traçage des motifs, des figures Application des matières à décorer en utilisant différents techniques.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MC 3-2

Intitulé du module : Communication
Durée : 68 heures

Objectif

A L'issue de ce module le stagiaire doit être 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 3-2

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. Transmission des directives verbalement et par écrit Mémoriser les directives.
Recevoir et transmettre des informations entre la cuisine, la salle a manger et divers départements	Choix du moyen de transmission adéquat. Maîtrise des mécanismes de transmission de l'information orale écrite et informatisée.	les divers départements d'un établissement Les principales informations qui circulent entre les départements les moyens de transmissions des informations entre : cuisine, salle à manger les divers formulaires employés pour transmettre des informations, et déterminer les informations à inscrire sur chaque formulaire Remplir les formulaires. Transmission des 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 Application des 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 traditionnelle
Durée : 302 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 mollusque	**34**
M Q 4-5	Les desserts, gâteaux traditionnels et confitures	**34**
MC 4-1	Histoire de la cuisine universelle et Algérienne	**34**
MC 4-2	Organisation et gestion d'une cuisine	**98**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MQ4-1

Intitulé du module : Soupe et chorba
Durée : 34 heures

Objectif du module

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable d'appliquer toutes les techniques nécessaires pour réaliser les différentes soupes et chorba traditionnelles Algérienne.

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

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

Objectif Modulaire

A L'issue de ce module le stagiaire doit être 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, tel que 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 4-2

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 : Mise en place du poste de travail Choix de pomme de terre selon la recette à réaliser
Réaliser plats traditionnels à base d'aubergines	Choix approprié r 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 Présentation des plats soit en : Entées ou en plats principale
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 Préparation d'une derssa Nettoyage des poireaux, coupe et cuisson dans la derssa Dressage et présentation du plat

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Réaliser des plats à base de courgettes	Choix approprié des légumes. 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 Techniques de réalisation des différents plats à base de courgette ou potiron
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 Cuisson des différents plats selon les techniques Dressage et présentation
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 Dressage et présentation des plats.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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	**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. Préparer des plats traditionnels à base de légumes frais en tenant compte des différentes spécificités propre aux plats traditionnels	**Cardes** 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.
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 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, plat principale. 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 directives et de la préparation à réalisé. Respect des critères de choix Application correcte des techniques de cuisson	**Les navets** Origine, famille, variété selon couleur, forme, taille Achats et critères qualitatifs Préparation préliminaire. Technique de réalisation des plats

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Réaliser des plats traditionnels à base Haricots blancs et Haricot vert	Choix approprié des légumes. 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	**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	**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 a base d'asperges	Choix approprié des légumes. 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	**Les asperges (Serkoum)** Origine, famille, variétés Utilités : Entrées. Plats principale Achat et critères qualitatifs Préparations préliminaires Peler les asperges – Laver soigneusement et délicatement Cuisson des 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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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. Respect des critères de choix Respect des règles d'hygiène et de sécurité	**Crottes (zroudia)** Origine, description, Utilités hors d'œuvres plats principal Achat et critères qualitatifs Préparation préliminaires Technique de réalisations

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MQ4- 2

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

Objectif du module

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable de réaliser des plats traditionnels a base de viandes rouge, blanche ainsi que poissons et mollusques selon les conditions et les critères qui suivent.

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 de 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 a base de viande et de volaille	Distinguer les principaux plats traditionnels à base de viande de volaille Maîtriser correctement les différentes techniques de réalisation	**viande de volaille** Origine Description Technique de réalisation Préparations préliminaires Dressage des plats.
Réaliser des plats a base de Pigeon	Distinguer les principaux plats traditionnels à base de viande de volaille Maîtriser correctement les différentes techniques de réalisation	**Pigeon** Origine Description Technique de réalisation préparations préliminaires Dressage des plats
Réaliser des plats traditionnels à base de viande rouge	Distinguer les principaux plats traditionnels à base de viande rouge Maîtriser correctement les différentes techniques de réalisation	**Viandes rouges** Origine de ces plats Description Technique de mise en œuvre Préparations préliminaires Dressage des plats
Réaliser des Plats Traditionnels à base de poisson et d'escargot	Distinguer les principaux plats traditionnels à base de Poisson crustacés et escargot Maîtriser correctement les différentes techniques de réalisation	**Poisson crustacés et escargot** Origine des plats Description des plats Technique de mise en œuvre Préparations préliminaires Dressage des plats

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MQ4- 3

Intitulé du Module : Gâteaux, confitures et pains traditionnels Algérien
Durée : 34 heures

Objectif du module

A l'issue de ce module le stagiaire doit être capable de réaliser des Gâteaux, confitures et pains traditionnels Algérien.

Conditions d'évaluations :

Individuellement

A partir :

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

A L'aide :

- 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 Mise en place du poste de travail 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 Mise en place du poste de travail Préparation des fruits Préparation d'une marinade de fruit et sucre. Cuisson du sirop Cuisson de la confiture
Réaliser du pain	Identifier les principaux pains algériennes Maîtriser les différentes techniques de réalisation les principaux pains algériennes	**Pains** Origine du pain Description Composition Mise en place du poste de travail Technique de mise en œuvre

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE MC 4-4

Intitulé du module : Organisation et gestion d'une cuisine
Durée : 98 heures

Objectif du module

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'exécuter des tâches liées à l'organisation et à la gestion d'une cuisine.

Conditions d'évaluation :

En équipe ou individuellement

A partir :

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

A l'aide :

- De la documentation nécessaire
- Supports techniques (calculatrice et micro-ordinateur)
- Logiciels de gestion

Critères généraux de performance :

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE COMPLEMENTAIRE MC4-1

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tableau récapitulatif des répartitions horaire

	Semestre I 6 mois				Semestre II 6 mois				Semestre III 6 mois				Semestre IV 3 mois				3 mo	Total général
	cours	TD+T P	Total	Total seme	cours	TD+T P	Total	Total seme	cours	TD+T P	Total	Total seme	cours	TD+T P	Total	Total seme		
Préparations fondamentales	01	05	06	102														102
Techniques de cuisson	01	02	03	51	01	01	02	34						02	02	17		102
Equipement de cuisine et outillage	01	01	02	34	01	01	02	34										68
Mise en place et service	01	01	02	34	01	01	02	34										68
Potages, hors d'oeuvres chauds et froid		03	03	51		03	03	51										102
Viandes Volailles et gibiers	01	04	05	85	01	04	05	85	01	04	05	85		02	02	17		272
Œufs					01	01	02	34	01	01	02	34						68
Poissons, mollusques et crustacés					01	01	02	34	01	02	03	51		02	02	17		102
Garnitures d'accompagnement										02	02	34		04	04	34		68
Les pâtes de base et Les crèmes de base					01	01	02	34	01	02	03	51		02	02	17		102
Les desserts						02	02	34		03	03	51		02	02	17		102
Présentation Pâtisserie Dessert à l'assiette						02	02	34		01	01	17		02	02	17		68
Décorations culinaires						02	02	34		01	01	17		02	02	17		68
Soupe et chorba		02	02	34														34
Les plats traditionnels à base de légumes		02	02	34														34
Les plats traditionnels à base de viandes et		02	02	34														34
Les plats traditionnels à base de poissons,						02	02	34										34
Les desserts, gâteaux traditionnels et										02	02	34						34
Histoire de la cuisine universelle et										02	02	34		04	04	34		68
Conception de menus						02	02	34		02	02	34		3.5	3.5	30		98
Organisation et gestion en cuisine						02	02	34		02	02	34		3.5	3.5	30		98
Hygiène, sécurité et environnement		04	04	68		01	01	17		01	01	17						102
Technologie alimentaire	02		02	34	01		01	17	02		02	34	02		02	17		102
Informatique		02	02	34		01	01	17		02	02	34	02		02	17		102
Dessin et esthétique									01	01	02	34		01	01	8.5		42
Communication	01		01	17	01		01	17	01		01	17	02		02	17		68

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Stage pratique

Organisation du stage :

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

1. Préparation du stage :

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

1. Déroulement du stage :

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

4. Evaluation du stage :

A la fin du stage, une évaluation doit être prévue pour vérifier l'atteinte des objectifs assignés à ce stage, la modalité d'évaluation est sous forme de rapport de stage.

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