الجمهورية الجزائرية الديموقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التكوين و التعليم المهنيين
Ministère de la Formation et de l'Enseignement Professionnels
المعهد الوطني للتكوين و التعليم المهنيين
- قاسي الطاهر-
Institut National de la Formation et de l'Enseignement professionnels
- Kaci Taher-

PROGRAMME DE FORMATION

PASSERELLE VERTICALE

Hôtellerie

Option: Cuisine

Niv : V

Février 2011

I.N.F.E.P
9, Rue Ouamrouche Mohand Oulhadj Ex chemin d'Hydra -El-Biar- ALGER
Tél : 021 92 24 27/36 Fax : 021 92 23 18
E-mail : infepdip@yahoo.fr Sit web : www.infep.edu.dz

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

PROGRAMME D'ETUDE

Hôtellerie

Option: Cuisine

Niv : V

Février 2011

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Passerelles de BT vers BTS

Introduction

Les programmes de BT et BTS cuisine s'inscrivent dans les orientations du ministère de l'enseignement et de la formation professionnelle.

Ils ont été conçus 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.

Un écart de contenu de formation existant entre les deux programmes, la mise en place d'une passerelle verticale devrait permettre au stagiaire ayant acquis le diplôme de BT cuisine une évolution vers le BTS.

Cette évolution vise l'acquisition de l'écart de contenu définie principalement par des modules liés à la gestion du personnel du matériel et des approvisionnements ; ainsi q'un module de diététique visant l'acquisition de compétences liés a la conception de menus diététique.

La durée de cette passerelle est de 1224 heures ; de ce nombre 612 heures sont consacrées à la formation en établissement et 612 heures au stage pratique en milieu professionnel.

Information sur le métier :

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

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Structure de la passerelle verticale Hôtellerie option / Cuisine du niveau BT au niveau BTS

Spécialité : Hôtellerie option / Cuisine
Niveau de qualification : Niveau V
Diplôme : Brevet de Technicien Supérieur
Durée en heure : 1224

Code	Intitulé du module	Durée en heure
MQ 1	La gestion des approvisionnements	**102**
MQ 2	La gestion des stocks	**102**
MQ 3	La gestion du personnel	**102**
MQ 4	La cuisine diététique	**110**
MC 1	Législation en milieu hôtelier	**98**
MC 2	Sécurité et premiers soins	**98**
Stage pratique		**612**
		1224

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Structure de La Passerelle

Organisation et gestion de la production en restauration

Durée : 612 heures

Code	Désignation des modules	Durée en heures
MQ 1	La gestion des approvisionnements	**102**
MQ 2	La gestion des stocks	**102**
MQ 3	La gestion du personnel	**102**
MQ 4	La cuisine diététique	**110**
MC 1	Législation en milieu hôtelier	**98**
MC 2	Sécurité et premiers soins	**98**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation de la passerelle

Intitulé : Organisation et gestion de la production en restauration
Durée : 612 heures

Objectif

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

Conditions d'évaluation :

En équipe ou individuellement

A partir :

Mises en situation simulées et réelles

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

A l'aide :

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

Critères généraux de performance :

Pertinence et exactitude des informations recueillies
Souci de gérer de façon rigoureuse la production en restauration, les stocks et les approvisionnements
Capacité à effectuer un suivi efficace.
Capacité à appliquer les critères de qualité définis au préalable
Qualité de la communication

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant M Q 1

Intitulé du module : Gestion des approvisionnements
Durée : 102 heures

Objectif modulaire

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

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

À partir :
De mises en situation simulées et réelles.

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

Critères généraux de performance

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant M Q 1

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1-Décrire les modes d'achats courants.	Énumération complète des caractéristiques de chacun des modes d'achat.	1- les modes d'achats courants.
2- Effectuer des études de rendement pour diverses denrées alimentaires	Application appropriée des techniques et des méthodes. Enregistrement exact des données. Évaluation judicieuse du rendement des produits en fonction de certains paramètres.	2- rendement pour denrées alimentaires impérissables, telles que des conserves et aliments congelés.
3- Rédiger des spécifications d'achats.	Sélection judicieuse de produits en fonction : des besoins du milieu désigné; de leur rendement; de leur rapport qualité prix. Rédaction précise des spécifications.	3- technique de rédaction des divers bons d'achats
4-Déterminer les quantités de denrées alimentaires à commander et ce, manuellement et à l'aide de l'informatique.	Identification juste des besoins Ajustement approprié des quotas d'achats. Utilisation efficace d'un logiciel d'application.	Identification des besoins conformément aux : menus; recettes; statistiques de ventes; inventaires. 4- méthodes de calcul Utilisation de l'outil informatique et des logiciels d'application (Excel, etc. …..)
5- Effectuer des demandes de prix auprès des fournisseurs	Enregistrement précis des données et ce, Classement méthodique des documents.	Enregistrement des données et ce, manuellement et à l'aide de l'informatique. Méthode de classements des documents
	Application appropriée des modes d'achat. Transmission rapide des bons de commande aux personnes en cause.	7- Adresser des commandes aux fournisseurs.
	Réconciliation rigoureuse du bon de commande avec le bon de livraison. Vérification complète de la qualité et de la quantité des produits, en relation avec le bon de livraison. Classement méthodique des documents. Suivi efficace des balances de commandes et des retours de marchandises.	8- Réception des marchandises.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
	Application conforme des principes d'entreposage de denrées. Système efficace de rotation des marchandises. Respect des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.	9- Rédaction d'un plan d'entreposage des marchandises.
	Évaluation efficace des points critiques à contrôler. Choix réaliste des solutions proposées.	10- Détermination des paramètres d'un système de distribution interne des marchandises pour un SAR donné.
	Prise rigoureuse des inventaires matériels. Mise à jour fidèle de l'inventaire permanent et ce, manuellement et à l'aide de l'informatique.	11- Dresser des inventaires.
	Réconciliation systématique de l'inventaire matériel avec l'inventaire permanent. Calcul exact de la valeur des inventaires. Ventilation systématique des factures par catégories de produits pour une période donnée. Conciliation efficace de la petite caisse. Utilisation efficace d'un logiciel d'application.	12- Évaluer le coût des achats de marchandises et ce, manuellement et à l'aide de l'informatique.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant M Q 2

Intitulé du module : La gestion des stocks
Durée : 102 heures

Objectif modulaire

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

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

A partir :

De mises en situation simulées et réelles.

À l'aide :

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

Critères généraux de performance

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant M Q 2

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
1. Réaliser l'inventaire dans un service alimentaire.	Choix de l'inventaires selon : ➢ Leur nature ➢ Leur fréquence Technique utilisée	1- les différents types d'inventaires.
	Indiquer les divers renseignements fournis par une fiche de spécification de produit alimentaire.	2- les différentes fiches d'inventaires spécifiques au produit alimentaire : ➢ Noms du produit ➢ Marque de commerce ➢ Description du produit
	Passer en revue toutes les fiches d'inventaires utilisés dans un service alimentaire. • Formule d'inventaire permanant : fichier cardex • Formule d'inventaire des produits comestibles et non comestibles. • Formule d'inventaire physique. de la vaisselles et de la coutellerie • Formule d'inventaire de l'équipement léger et lourd	3- Formule d'inventaire utilisé dans un service alimentaire :
	Calculer avec précision les totaux d'un inventaire et en présenter les résultats inventaire périodique afin de connaître la valeur et la quantité de marchandises en réserve t coulées pendant un exercice financier	5-Méthode de calculer des totaux d'un inventaire et présentation par colonne avec : 1. numéro de l'article 2. quantité 3. unité 4. description 6-taux de rotation des stocks et besoins de l'entrepris à partir des commandes, des inventaires et du taux de rotation des stocks 7- Calcul des besoin en marchandises a partir de l'inventaire. 8-inventaire périodique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
2-Effectuer la réception et l'entreposage des différentes marchandises dans un service de restauration	Déterminer les éléments à vérifier au moment de la réception des marchandises	1-les éléments à vérifier au moment de la réception des marchandises : ➢ Date de réception et date prévu (délai ou retard). ➢ Nom du fournisseur ➢ Quantité reçue et quantité commandée ➢ Qualité des marchandises reçue. ➢ Prix des marchandises reçues. ➢ Moyen de livraison utilisé. ➢ Etat des marchandises reçues.
	Capacité à contrôler les éléments qui permettent d'évaluer la qualité du produit	2- Eléments à contrôler lors de la réception de la marchandise : ➢ Aliments (arome, emballage goût, apparence, date inscrite sur le contenant. ➢ Autres marchandises (essai de fonctionnement, respect des spécification etc.……).
	Identifier correctement les principales taches relatives à l'entreposage des marchandises	3-Entreposage des marchandises : ➢ Réception ➢ Classement ➢ Emmagasinage
	Déterminer avec précision le mode d'entreposage selon le produit.	4-Mode d'entreposage selon que le produit soit périssable ou non périssable
	Capacité de déterminer avec précision la durée d'entreposage de chaque produit.	5-Durée d'entreposage nécessaire aux aliments préparés et non préparés : ➢ Viande cuite et non cuite ➢ Fruits et légumes (frais, congelée) ➢ Lait et produits dérivées ➢ Beurre et autres matières grasses ➢ Pain et œufs ➢ Aliments en conserve ➢ Pâte, farine et céréales.
	Le choix du lieu d'entreposage doit être adéquat à chaque produit.	6- lieu de l'entreposage selon les marchandises

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
3-contrôler les stocks et les approvisionnements	Distinguer les buts d'un programme de contrôle de l'approvisionnement	1-Etablir un programme de contrôle de l'approvisionnement t des stocks avec les points suivants : ➢ Calendrier de livraison ➢ Qualité et quantité des marchandises ➢ Respect des garanties offertes
	Enumérer correctement les facteurs qui influent sur l'approvisionnement.	2-Facteurs qui influencent l'approvisionnement et l'entreposage. ➢ Fluctuation du marché ➢ Situation du marché (monopole, oligopole, compétition) ➢ Période et durée de la récolte. ➢ Classement des produits. ➢ Rythme d'utilisation des produits (lent, rapide).
	Distinguer les critères servant à établir les stocks minimum et maximum	3-les critères servant à établir les stocks minimal et maximal : ➢ Quantité consommée durant la période couverte. ➢ Délai de livraison exigée par les fournisseurs. ➢ Durée de conservation de certains produits. ➢ Variations de prix des articles désirés.
Commander la marchandise	Choix du mode de commande et critères pour établir la liste d'achat selon le matériel demandé	1-Modes de commandes en fonction du matériel demandé : ➢ Produits périssables ➢ Produits non périssables ➢ Equipement lourd ➢ Equipement léger
		2-Critères pour établir une liste des articles à commander : ➢ Exploitation des fiches d'inventaires ➢ Détermination des quantités à commander en fonction des stocks minimal et maximal. ➢ Etablissement de la liste de marchandises à commander (description des articles, quantités requise)
Contrôler les achats effectuer	Souci de contrôler de façon rigoureuse et intègre les achats effectuer	3- les éléments à vérifier lors d'un achat d'aliment : ➢ Propreté et emballages ➢ Salubrité des aliments ➢ Etiquetage des produits périssable ➢ Prix ➢ Provenance ➢ Apparence physique ➢ Marque de commerce ➢ Usage prévu

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant MQ 3

Intitulé du module : La gestion du personnel de cuisine
Durée : 102 heures

Objectif modulaire

A l'issu de ce module le stagiaire devra être capable de superviser

1. La structure d'une brigade de cuisine ou d'une équipe selon l'organisation de l'entreprise.
2. les règles essentielles d'hygiène corporelles et vestimentaires
3. la prévention des risques sur le lieu de travail
4. Embaucher, entraîner, coordonner et évaluer leur travail.

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

A partir :

De mises en situation simulées et réelles.

À l'aide :

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

Critères généraux de performance

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module qualifiant MQ 3

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tenue et comportement professionnelle	Capacité à être efficace	Les points de comportements en cuisine Les règles essentielles d'hygiène corporelles et vestimentaires
La prévention des risques sur le lieu de travail		Mesures de sécurité a prendre dans une entreprise de restauration
6-Assurer des communications avec la direction de l'entreprise		7-Transmission de l'information : ➢ Productivité ➢ Coût des opérations ➢ Activités des travailleurs 8-Reception de l'information/ ➢ Politiques générales ➢ Règlements intérieurs ➢ Rapports économiques

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module qualifiant MQ 4

Intitulé du module : la cuisine diététique
Durée : 110 heures

Objectif modulaire

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

Conditions d'évaluation

A partir :

Fiches techniques
Ouvrages professionnels
Manuel technique

A l'aide:

Matériels de préparation
Matériels de cuisson
Matériels de dressage

Critères généraux de performances :

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

Module qualifiant MQ 4

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

intermédiaires	performance	
		Les micro et oligo-éléments métalliques Fonction métabolique -symptôme de carence -sources alimentaires et toxicologie Zinc –cuivre –sélénium -chrome
Activité des glucides dans les aliments et sur l'organisme humain	Classification correcte des glucides dans les aliments selon leurs activités dans les aliments	**Les glucides** Définition et classification Les oses –diholosides -polyholosides Les glucides alimentaires Les glucides libres Propriétés et pouvoir sucrant Les oses et dérivés Les diholosides Saccharoses –lactose –maltose Propriétés en technologie culinaire Les polyholosides assimilables des aliments Amidons : les sources alimentaires et propriété en cuisine Le glycogène : amidon animal Les fibres alimentaires Celluloses –hémicelluloses – les gommes hydrosolubles Intérêt des fibres dans l'alimentation Effet des fibres dans la digestion, sur l'absorption des lipides, métabolisme des glucides Les polyols Les besoins et apports glucidiques Notions d'index glycémique des aliments Liste des aliments
Activité des lipides dans les aliments et sur l'organisme humain	Classification correcte des lipides dans les aliments selon leurs activités dans les aliments	**Les lipides** Classification des lipides Les acides gras Définition et appellation commune les AGS – AGMI – AGPI Les principaux rôles des acides gras essentiels Répartitions des acides gras dans les aliments Les radicaux libres Facteurs influençant l'oxydation des lipides Conséquences en cuisine de la thermo oxydation
Objectifs	**Critères particuliers de**	**Éléments de la compétence**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

intermédiaires	**performance**	
		Les triglycérides Propriétés et intérêt culinaires Les phospholipides Propriétés et intérêt culinaires Le jaune d'œuf Le cholestérol Propriété biologique Distribution dans les aliments Besoins et apports lipidiques Estimation de la quantité d'acides gras dans les aliments Consommation lipidique conseillée
Activité des protides dans les aliments et sur l'organisme humain	Classification correcte des éléments minéraux dans les aliments selon leurs activités dans les aliments	**Les protides** Classification et filiations des constituants protidiques Les acides aminés et les peptides Les acides aminés indispensables Les protéines La structure des protéines Effet de la température et de l'acidité Hydratation et solubilité des protéines Détermination de la qualité nutritionnelle des protéines Les protéines dans les aliments et application de quelque propriété rencontrés en technique culinaires Les acides nucléiques dans les aliments Propriétés fonctionnelles des protéines Interrelations avec les propriétés sensorielles La gélification Propriétés moussantes et émulsifiantes La réaction de Maillart : Brunissement Les besoins et apports en protides CUD d'un aliment Les sources alimentaires des protéines Protéines d'origine animale et végétales Besoins et apports quantitatifs en protéines pour la population Apports protéiques qualitatifs Place des protéines dans la ration

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Éléments de la compétence
Activité des vitamines dans les aliments et sur l'organisme humain	Classification correcte des éléments minéraux dans les aliments selon leurs activités dans les aliments	**Les vitamines** Définition et classification Les vitamines hydrosolubles et liposolubles La consommation des vitamines Complémentation et danger du surdosage Les vitamines dans les aliments Dégradation des vitamines dans les aliments Définition et appellation commune les AGS – AGMI – AGPI Les principaux rôles des acides gras essentiels
Définir ce qui les ratios alimentaires	Définition précise des ratios alimentaires	**L'équilibre des repas** Hydratation – la quantité – la répartition – diversité La ration équilibrée Etablissement des rations
Distinguer les groupes alimentaires	Distinguer correctement les groupes d'aliments	**les groupes alimentaires** Présentation de la pyramide alimentaire Lait et produit laitiers Viandes, produit de la pêche, les œufs Les fruits et les légumes Les féculents, dérivées et céréales Les corps gras Les produits sucrés
Etablir un plan alimentaire		**Un plan alimentaire** Les grammages conseillées Structure d'un repas équilibré Conception de menus à choix varié Les gammes de présentations
Appliquées les techniques culinaires de bases adaptée a la cuisine diététique		**Les techniques des bases** La cuisson à l'eau La cuisson vapeur La cuisson à l'étouffer La cuisson à l'étuver Les rôties Les grillades La cuisson en sautés La cuisson en braisé Le ragoût Les différents types de pâtes

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module complémentaire M C 1

Intitulé du module : Sécurité et premiers soins
Durée : 98 heures

Objectif modulaire

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

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

A partir :

De mises en situation simulées et réelles.

À l'aide :

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

Critères généraux de performance

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire M C1

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module complémentaire MC 2

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

Objectif modulaire

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

Condition de réalisation

Travail individuel.
Sous supervision.

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

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

Critères généraux de performance

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

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

Délimitation juste de ces responsabilités légales.

Souci de la précision.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Module complémentaire MC 2

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Stage pratique

Organisation du stage :

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

1. Préparation du stage :

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

2. Déroulement du stage :

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

3. Evaluation du stage :

A la fin du stage, une évaluation doit être prévue pour vérifier l'atteinte des objectifs assignés à ce stage, la modalité d'évaluation est sous forme de rapport de stage ou conception d'un menu diététique pour une organisation hospitalière, maison de retraite et crèche ou d'un programme de gestion adaptées a différentes établissement (hôtels, restaurant, hôpital, crèche, cantines, etc.)
L'équipe pédagogique qui assure l'encadrement des stagiaires élabore la fiche du stage d'application en entreprise comportant les informations suivantes :

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Répartition semestrielle de la passerelle verticale pour la spécialité Hôtellerie option / Cuisine du niveau BT au niveau BTS

Intitulé des modules	Semestre I 6 MOIS				6 mois de stage pratique	Total
	COURS	TD	TP	TOTAL		
La gestion des approvisionnements	**01**	**01**	**04**	**06**		**102**
La gestion des stocks	**01**	**01**	**04**	**06**		**102**
La gestion du personnel	**01**	**01**	**04**	**06**		**102**
La cuisine diététique	**02**	**01**	**04**	**07**		**120**
Législation en milieu hôtelier	**1.5**		04	05.5		**93**
Sécurité et premiers soins	**1.5**		04	05.5		**93**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de rétroaction

Le présent programme de formation est destiné aux enseignants afin de leur facilité l'apprentissage des compétences inscrites dans le programme de formation de la spécialité Hôtellerie option / Cuisine.

Dans le but d'améliorer et d'enrichir ce présent programme de formation, nous vous prions de bien vouloir nous transmettre toutes vos remarques ou suggestions et de les transmettre à l'adresse électronique suivante : www.infepdip@yahoo.fr

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر