

Contenu du programme

Code	Énoncé de la compétence	Heures	Unités
404-532	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	30	2
404-542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	30	2
404-552	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité	30	2
404-563	Évaluer les qualités organoleptiques des aliments	45	3
404-572	Associer des techniques de cuisson à des aliments	30	2
404-582	Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine	30	2
404-594	Apprêter les fruits et les légumes	60	4
404-606	Réaliser des préparations fondamentales	90	6
404-612	Établir des relations professionnelles	30	2
404-623	Effectuer la mise en place des potages	45	3
404-634	Réaliser des pâtes de base	60	4
404-647	Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	105	7
404-656	Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	90	6
404-664	Effectuer la mise en place des hors-d'oeuvre et des entrées	60	4
404-677	Effectuer la mise en place des desserts	105	7
404-684	Concevoir des menus équilibrés	60	4
404-694	Effectuer le service des petits déjeuners	60	4
404-703	Réaliser des présentations culinaires	45	3
404-714	Effectuer le service des menus du jour	60	4
404-723	Effectuer le service des menus de production	45	3
404-	Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires	75	5

Code	Énoncé de la compétence	Heures	Unités
735			
404-743	Effectuer le service des buffets	45	3
404-759	Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte	135	9
404-767	S'intégrer au milieu de travail	105	7
		1470	98