

# MODULE H 64 périodes (8 jours) 14h00 à 21h30

## Cuisine

### Compétence

Le chef d'établissement est capable d'organiser et de surveiller le domaine de la cuisine. Il établit la liste des plats proposés et organise les processus de production en cuisine. Il tient compte des habitudes alimentaires, des tendances et des règles de l'art en matière de production et d'hygiène. Il est capable :

	Périodes	Objectifs - compétences acquises	Taxonomie
<b>Infrastructures dans le domaine de la cuisine, réception de la marchandise, entretien et nettoyage</b>	<b>4</b>	d'expliquer la structure, l'organisation et le fonctionnement d'une cuisine	<b>1</b>
		de nommer les aménagements, les types d'ustensiles de cuisine, les couteaux, les outils, les machines et appareils les plus courants	<b>1</b>
		d'expliquer les mesures de protection les plus importantes relatives à l'hygiène professionnelle	<b>1</b>
		d'expliquer les mesures de protection les plus importantes relatives à la sécurité dans la cuisine	<b>1</b>
<b>Connaissances de la cuisine</b>	<b>44</b>	d'expliquer les bases de l'alimentation d'une personne en bonne santé	<b>1</b>
		de nommer les substances nutritives contenues dans les principaux aliments	<b>1</b>
		d'expliquer le fonctionnement du métabolisme	<b>1</b>
		de distinguer plusieurs régimes alimentaires spéciaux et d'en tirer des recommandations	<b>2</b>
		à l'aide du flux de marchandises, d'énumérer et d'expliquer les principaux critères à prendre en compte pour l'achat de denrées alimentaires, leur réception et leur stockage	<b>1</b>
		de décrire les dispositions juridiques applicables aux aliments lors de la réception des marchandises et de leur stockage	<b>1</b>
		de distinguer les différents groupes d'aliments	<b>1</b>
		de nommer les critères de détermination de la qualité de groupes d'aliments donnés	<b>1</b>
		de décrire les principaux modes de cuisson et de désigner le mode approprié pour chaque aliment	<b>1</b>
		d'expliquer le principe de la BPF (bonne pratique de fabrication)	<b>1</b>
		de déterminer, pour un aliment donné, la manière appropriée de le couper, le mode de cuisson adéquat ainsi que les ustensiles de cuisine et l'appareil de cuisson qui conviennent	<b>1</b>
<b>Calcul d'un menu</b>	<b>16</b>	d'expliquer les principales notions de coûts pour calculer le coût d'une recette	<b>1</b>
		de calculer les coûts des aliments pour une recette donnée	<b>2</b>

**Supports de cours** Fournis par GastroVaud

**Examen** **Module H – examen écrit – durée de l'examen : 3 h 00**  
**examen oral – durée de l'examen : 30 min.**