

PROGRAMME PREPA CME

COMPETENCES DU SOCLE COMMUN

SAVOIR UTILISER LES REGLES DE BASE EN CALCUL

Savoir écrire les chiffres

Maîtriser les techniques élémentaires de calcul mental pour des opérations simples

Savoir appliquer le principe de proportionnalité dans le cadre d'un calcul simple (règle de 3)

Connaitre les équivalences (ml, l, g, kg)

Savoir peser

SAVOIR UTILISER L'ECRIT

Comprendre et savoir utiliser un document professionnel : livre de cuisine, menu...

Reconnaitre les mots clés

MAITRISER SA COMMUNICATION ORALE EN FRANÇAIS

Retranscrire correctement à l'écrit des informations essentielles communiquées oralement

Savoir se présenter et présenter son projet professionnel

Comprendre les informations essentielles (qui, quoi, où, comment, combien, pourquoi) et savoir répondre à une question simple de façon appropriée et compréhensible

AVOIR UNE POSTURE ADAPTEE

Tenir une posture professionnelle (adapter sa posture en fonction des événements, des postes...)

Prendre confiance en soi

Être ponctuel

Tenir le "bon" rythme

Respecter les règles

Être fiable

Savoir travailler en brigade (respect et entraide entre collègues)

CONNAITRE LES BASES DE LA CITOYENNETE FRANCAISE

Connaître et respecter les valeurs de la République

Connaître et respecter les symboles de la République

Connaître les principales institutions

MAITRISER LES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE

Connaître l'utilité de chaque élément de la tenue professionnelle

Se nettoyer les mains avant/après chaque manipulation susceptible d'entraîner une contamination

Réaliser des tâches en respectant les normes d'hygiène

Respecter le protocole de nettoyage du matériel et des locaux

Identifier les situations dangereuses de son activité

SAVOIR RECEPTIONNER ET RANGER LES MARCHANDISES

Savoir décartonner

Connaître le principe du PEPS / FIFO

Ranger les marchandises aux emplacements prévus

SAVOIR TRAVAILLER AUTOUR D'UN PROJET COMMUN

Savoir organiser un événement

CONNAITRE LES DIFFERENTS METIERS DE LA RESTAURATION

Découvrir les bases du métier du service

Découvrir les bases du métier de la cuisine

Découvrir les bases du métier des produits de la mer

Découvrir les bases du métier de boulanger

COMPETENCES DU SOCLE CUISINE

CONNAITRE LES PRODUITS UTILISES EN CUISINE

Savoir reconnaître et nommer les principaux fruits et légumes

Savoir reconnaître et nommer les principaux produits de la mer

Savoir reconnaître et nommer les principaux produits carnés

CONNAITRE LES USTENSILES DE CUISINE

Savoir nommer les ustensiles de cuisine

Connaître l'utilité des ustensiles de cuisine

CONNAITRE LES GESTES DE LA CUISINE

Savoir reconnaître et nommer les gestes de base de cuisine

CONNAITRE LES BASES DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE

Savoir reconnaître et nommer les principaux plats de la gastronomie française

COMPRENDRE SON ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Connaître les métiers de la restauration

Connaître la composition d'une brigade et le rôle de chacun

COMPETENCES DU SOCLE BOULANGERIE

CONNAITRE LES INGREDIENTS DE LA BOULANGERIE

Identifier les ingrédients du pain

Identifier les principaux ingrédients en viennoiserie / pâtisserie boulangère

CONNAITRE LES USTENSILES DE LA BOULANGERIE

Savoir nommer les ustensiles de boulangerie

Connaitre l'utilité des ustensiles de boulangerie

CONNAITRE LES GESTES DE LA BOULANGERIE

Savoir reconnaître et nommer les gestes de base de boulangerie

CONNAITRE LES BASES DE LA BOULANGERIE / VIENNOISERIE / PATISSERIE BOULANGERE

Reconnaître et nommer les principaux pains / viennoiseries / spécialités de pâtisserie boulangère

COMPETENCES DU SOCLE SERVICE

CONNAITRE LES GESTES DE BASE EN SERVICE

Savoir transporter des assiettes / des verres

Savoir débarrasser

Savoir nommer le matériel, la vaisselle de service

Dresser les tables et vérifier la propreté du matériel de service

MAITRISER LA RELATION CLIENT

Savoir accueillir

Savoir annoncer un menu du jour

COMPRENDRE SON ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Connaitre les métiers du service