

FICHE DE PRESENTATION ET DE SCENARISATION DE COURS

(Modèle MEPPA)

1. Identification du module Réalisation d'entrées

Titre du module	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser une entrée 	
Code du module*	<ul style="list-style-type: none"> CS510 	
Quota horaire module	<ul style="list-style-type: none"> 272 	
Statut du cours* (obligatoire ou optionnel)	<ul style="list-style-type: none"> obligatoire 	
Domaines (filiales/séries)	<ul style="list-style-type: none"> restauration 	
Métiers	<ul style="list-style-type: none"> cuisinier 	
Niveau de qualification	<ul style="list-style-type: none"> <i>CAP1, CAP2</i> 	
Disciplines (titre)	<i>technologie</i>	<ul style="list-style-type: none"> <i>7 Heures</i>
	<i>Techniques culinaires</i>	<ul style="list-style-type: none"> <i>225 Heures</i>
	•	•
	•	•
Auteur (s)	<ul style="list-style-type: none"> Mbaye BA , Adama SOW 	
N° version et date de création	17/08/ 2020	
Nombre de séquences prévues (leçons)	<ul style="list-style-type: none"> 37 	

Critères généraux de performance*	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place correcte du poste de travail - Respect total des règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement - Exécution correcte de la technique de réalisation - Utilisation rationnelle du matériel et des équipements - Présentation esthétique du plat - Entretien et rangement corrects du poste de travail 	
	Durée apprenant* (Heures / semaines)	
Éléments de compétence1 Confectionner une entrée froide	OS1 Décrire une entrée	Le menu <ul style="list-style-type: none"> - Les entrées - Définition - Les entrées froides
	OS2 Effectuer les préparations de base	Techniques d'épluchage <ul style="list-style-type: none"> - Technique de découpage - Types de cuisson - Modes de cuisson : pochage, cuisson à la vapeur - Les sauces émulsionnées <ul style="list-style-type: none"> o Composition o Techniques de réalisation des sauces émulsionnées froides

<p>Éléments de compétence 2</p> <p>Confectionner une entrée chaude</p> <p>Élément de compétence n</p>	<p>OS3</p> <p>Exécuter les techniques de réalisation d'une entrée froide</p>	<p>Application des techniques de réalisations de salades : salades composées, crudités, etc.</p>
	<p>OS1</p> <p>Identifier une entrée chaude</p>	<p>Entrées chaudes : Définition Classification</p>
	<p>OS2</p> <p>Effectuer les préparations de base</p>	<p>Modes de cuisson : sauté, friture,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les pâtes de base - Techniques de cuisson des gratins, des pâtes et des oeufs - Appareil à crème prise salé
	<p>OS3</p> <p>Appliquer les techniques de préparation d'entrées chaudes</p>	<p>Potages, soupes, quiches, crêpes, omelettes, oeufs mollets, tartes, tourte, sautés, fritures, gratins, ...</p>
<p>Modalités spatiales</p> <p>(En présentiel ; à distance ou mixte (hybride))</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>présentiel</i> 	
<p>Modalités temporelles</p> <p>(En synchrone, en asynchrone ou mixte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>synchrone</i> 	

Modalités collaboratives

(Travail individuel, en groupe ou mixte)

- *travail individuel*