

Ministère de l’Emploi, de la Formation

Professionnelle et de l’Artisanat (MEFPA)

Direction de la Formation Professionnelle et Technique (DFPT)

**FICHE DE PRESENTATION ET DE SCENARISATION DE COURS**

(Modèle MEFPA)

# Identification du module

|  |  |
| --- | --- |
| ***Titre du module*** | REALISATION DENTREES |
| ***Code du module\**** | CS510 |
| ***Quota horaire module*** | * 272HEURE
 |
| ***Statut du cours\*(obligatoire ou optionnel)*** |  |
| ***Domaines (filières/séries)*** |  |
| ***Métiers*** |  |
| ***Niveau de qualification (CAP1, CAP2, CAP3, BTS1, bts2 ……)*** |  |
| ***Discipline (titre)*** |  |
| ***Auteur (s)*** | CFP/ZIG |
| ***N° version et date de création*** | * Version :
* Date de création ou de mise à jour :
 |
| ***Nombre de séquences prévues*** (leçons) | 40 |
| ***critères de performance\**** | Identification correcte  |
| ***Durée apprenant\****(Heures / semaines) | * 40
 |
| ***Éléments de compétence*** |  |
| ***Objectifs spécifiques*** | * Appliquer les techniques de préparation d’entrée chaudes
 |
| ***Contenus clés*** | **Pate ; appareil a crème prise ; farce** |
| ***Modalités spatiales*** (En présentiel ; à distance ou mixte (hybride)) | * ***A distance***
 |
| ***Modalités temporelles***(En synchrone, en asynchrone ou mixte) | * ***Mixte***
 |
| ***Modalités collaboratives***(Travail individuel, en groupe ou mixte) | * ***Travail individuel***
 |