

FICHE DE PRESENTATION ET DE SCENARISATION DE COURS

(Modèle MEFPA)

1. Identification du module

Titre du module	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'entrée
Code du module*	<ul style="list-style-type: none"> • CS510
Quota horaire module	<ul style="list-style-type: none"> • 272heures
Statut du cours*(obligatoire ou optionnel)	<ul style="list-style-type: none"> • Obligatoire
Domaines (filières/séries)	<ul style="list-style-type: none"> • RESTAURATION
Métiers	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisinier
Niveau de qualification(CAP1, CAP2, CAP3, BTS1, bts2)	<ul style="list-style-type: none"> • CAP2
Discipline (titre)	<ul style="list-style-type: none"> • Technique culinaire
Auteur (s)	<ul style="list-style-type: none"> • CFP/ZIG
N° version et date de création	<ul style="list-style-type: none"> • Version : • Date de création ou de mise à jour :
Nombre de séquences prévues (leçons)	<ul style="list-style-type: none"> • 40
critères de performance*	<ul style="list-style-type: none"> • • - Identification correcte des différents locaux de stockage • - Détermination correcte des produits et matériel à stocker • - Application stricte des règles de stockage • - Exécution précise de l'inventaire

<p>Durée apprenant* (Heures / semaines)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 8H/S
<p>Éléments de compétence</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enoncé de l'élément de compétence 2 : Confectionner une entrée chaude
<p>Objectifs spécifiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de préparation d'entrées chaudes
<p>Contenus clés</p>	<p><i>Pate ; appareil à crème prise, farce</i></p>
<p>Modalités spatiales (En présentiel ; à distance ou mixte (hybride))</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A DISTANCE
<p>Modalités temporelles (En synchrone, en asynchrone ou mixte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MIXTE
<p>Modalités collaboratives (Travail individuel, en groupe ou mixte)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • TRAVAIL INDIVIDUEL

