

Académie de Lille	Stage du 23 novembre 2009 – 17 décembre 2009
CAP assistant(e) technique en milieu familial et collectif	EP2 : SERVICE EN COLLECTIVITES Activités de production alimentaire Situations de formation

Situation professionnelle : Vous êtes Agent Technique dans une cuisine de collectivité. Vous devez réaliser une partie du repas pour 8 personnes : des carottes râpées en entrée froide et du hachis Parmentier en liaison froide. Ces préparations seront servies le soir même. Vous constatez que le four multifonction dysfonctionne (→ décrire le dysfonctionnement : arrêt du four après deux minutes de marche).

Vous devez rendre compte par écrit, auprès de votre responsable de cuisine, de ce dysfonctionnement.

Lister des activités professionnelles à réaliser

Compétences	Activités professionnelles
C22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	Préparation froides : carottes pour 8 personnes C221- Préparer la pesée des carottes pour 8 personnes. C222- Préparer le robot –coupe. C223- Adopter une tenue professionnelle. C224- Installer le poste d'épluchage des carottes.
C23 Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables	C231- Remplir la fiche de stocks des produits alimentaires non périssables, consommables. C233- Remplir la fiche de vérification de la conformité des denrées C234- Ranger, après pesées les différentes denrées utilisées. C235- C236- C237- Remplir la fiche de stocks des produits alimentaires non périssables, consommables (prévoir la situation : entrée de ... et sortie de... ; on peut penser au sel ou au vinaigre).
C 31 S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue	- Vinaigrette prête à l'emploi non disponible d'où nécessité d'élaborer une vinaigrette « maison ».
C41.C Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités	Préparation (le midi) pour 8 personnes d'un hachis Parmentier en liaison froide (consommation le soir même). C411 C – Préparer les denrées nécessaires à la réalisation de l'hachis Parmentier. C412 C- Acheminer à l'aide du chariot puis répartir les différentes denrées utilisées dans les zones de stockage adéquates. C413 C- Conditionner la préparation dans des barquettes en aluminium à usage unique. C414 C- Conduire le refroidissement rapide du hachis Parmentier après cuisson. C415 C – Après contrôle de la conformité du refroidissement, entreposer le hachis Parmentier en chambre froide positive. C 416 C – Assurer la surveillance des appareils et des zones de stockage à l'aide des fiches de contrôles des températures réglementaires.
C42. C Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités	C421 C – Eplucher, laver, rincer, tailler à l'aide du robot- coupe les carottes. C423 C – Dresser en ravin individuel les carottes râpées. C424 C – Cuire en sauté la viande hachée surgelée. - Cuire au four multifonction les barquettes individuelles de hachis Parmentier. C425 C – Préparer la vinaigrette. C427 C- Assembler la purée semi-élaborée, la viande hachée cuite et le gruyère râpé prêt à l'emploi.

Compétences	Activités professionnelles
C 43 C Assurer le service des repas, des collations en collectivités	
C46. Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation	<ul style="list-style-type: none"> - remplir une fiche d'auto-évaluation d'activités de production alimentaire.
C 52 Transmettre des informations à caractère professionnel	<ul style="list-style-type: none"> - rendre compte par écrit au responsable du dysfonctionnement du four multifonction (fonction « gratiner »).