

Spécialité : restauration

Option : pâtissier

I. Connaissances théoriques de base

- Appliquer les consignes : faire les contrôles, connaître et utiliser les documents réglementaires en vigueur, les conditions de stockage (DLC, température, règles d'hygiène, etc).
- Connaître les règles de réception des marchandises et de stockage des denrées.
- Connaître les liaisons ou transport des denrées depuis la cuisine centrale jusqu'aux lieux de distribution.
- Connaître le matériel et les produits de base (aliments et ingrédients).
- Lire et comprendre une fiche technique.
- Avoir des notions sur les portions alimentaires et sur la diététique.
- Respecter une progression de travail : ordonnancement dans le temps.
- Organiser, gérer et planifier son poste de travail.

II. Mise en oeuvre

- Réceptionner des marchandises.
- Maîtriser le principe de la marche en avant (dans le temps et dans l'unité de lieu).
- Effectuer une remise en température, une cuisson, un refroidissement.
- Appliquer les préliminaires aux produits traités.
- Utiliser des produits bruts et semi-élaborés.
- Etiqueter des produits (mode d'emploi).
- Rendre attractive la présentation d'une préparation en respectant la fiche technique (grammage).
- Réaliser les pâtes de base simples.
- Réaliser et confectionner des préparations froides.
- Réaliser et confectionner des glaçages et des décors.
- Dresser des prestations conformes à la demande et aux normes professionnelles.
- Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux.

III. Calcul liés à l'activité

- Faire des conversions de quantités, de volumes.
- Savoir lire et interpréter la notice d'un produit.
- Savoir réaliser un dosage.

IV. Hygiène et sécurité du travail

- Connaître la réglementation HACCP (arrêté du 29/09/1997).
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité :
 - hygiène des locaux et des matériels ;
 - sécurité liée aux produits, aux matériaux utilisés (nuisances, nocivité, toxicité, blessure, coupure, brûlure, risque électrique...);
 - sécurité des installations, sécurité des personnes ;
 - sécurité liée au métier : contaminations des aliments, intoxications alimentaires, allergies, manutention de charges lourdes, incendie...
- Connaître et porter les équipements de protections individuelles nécessaires (gants, chaussures de sécurité, tablier ou blouse, toque...).
- Avoir les gestes et postures adaptés.
- Connaître les différents types d'extincteurs et savoir les utiliser.