

CAP CUISSINE

CLÉMENT VOISIN

Professeur PLP (Organisation et Production Culinaire)
Lycée des Métiers Vauban à Auxerre (89)



© Éditions BPI 2018 - ISBN : 978-2-85-708691-8

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés réservés pour tous pays. « Le code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122.5, d'une part, que les "copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective" et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, "toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite" » (alinéa 1^{er} de l'article L.122-4). « Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. »

PRÉFACE

La gastronomie, définie comme « connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit » ayant pour but de « veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible » : ces mots de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, qui ont maintenant près de deux siècles (*Physiologie du Goût*, 1826), sont encore aujourd'hui parfaitement adaptés aux enjeux auxquels les cuisiniers font quotidiennement face. Car « apprêter les mets et les rendre agréables au goût », pour reprendre encore les mots de Brillat-Savarin, tout en prenant soin de la santé du consommateur et de l'environnement, demande assurément une bonne dose de connaissances.

Pourquoi ça mousse ? Pourquoi ça fume ? Comment ça tient ? Combien de temps je peux conserver ça ? Par quoi je peux remplacer cet ingrédient ? Est-ce que ce repas est équilibré ? Des propriétés des ingrédients jusqu'aux phénomènes en jeu lors de leur transformation, de la physiologie du goût jusqu'au métabolisme des nutriments, la science nous aide à comprendre l'alimentation sous toutes ses facettes et nous donne les clés pour préserver la quantité, la qualité et la variété de ce que nous mettons dans nos assiettes. Maîtrise des textures, du goût, des qualités nutritionnelles, de l'impact environnemental : les défis auxquels sont confrontés les cuisiniers sont complexes. L'approche expérimentale proposée dans ce livre constitue sans doute le meilleur chemin pour amener l'apprenti marmiton vers une réelle compréhension de son métier.

And in english? Écoutons les mots de Nicholas Kurti, prononcés lors d'une conférence intitulée "The physicist in the kitchen", qu'il donna en 1969 à la Royal Society à Londres (l'équivalent de notre Académie des Sciences): "I think it is a sad reflection on our civilization that while we can and do measure the temperature in the atmosphere of Venus we do not know what goes on inside our soufflés". Quelle belle invitation à l'expérimentation!

Puisse ainsi le présent ouvrage encourager les futurs cuisiniers dans leurs investigations et leur permettre de mieux comprendre la cuisine, pour mieux la maîtriser!

Christophe Lavelle

CNRS - Muséum National d'Histoire Naturelle - Sorbonne Universités, Paris
Formateur à l'ESPE pour les professeurs de cuisine

La démarche expérimentale, au cœur des rénovations des diplômes professionnels de la filière hôtellerie restauration, constitue une modalité innovante qui conduit les formateurs à s'interroger sur leurs pratiques pédagogiques et permet aux apprenants de forger leur expérience et de construire leurs apprentissages.

Les formateurs, désireux de s'engager dans une réflexion pédagogique et didactique nouvelle, porteuse de sens et d'efficacité, mobilisent l'observation et l'action selon des protocoles scientifiques et accompagnent ainsi les apprenants dans l'analyse des situations.

La pratique culinaire est un terrain de jeu exceptionnel pour l'expérimentation, encore faut-il procéder avec réflexion, rigueur et méthode pour découvrir le plaisir que tout acteur, formateur ou élève, peut ressentir quand elle fait sens.

Loin du hasard, l'expérimentation encadrée par un protocole scientifique rigoureux permet de construire des compétences progressivement. Elle favorise également la motivation des élèves. Cette méthode active se rapproche ainsi des travaux pratiques. Cependant, elle s'en distingue nettement en mobilisant la réflexion et la distanciation propre à toute expérimentation. La mise en activité des apprenants dans le cadre d'une démarche expérimentale et la capacité à tirer des enseignements et à conceptualiser facilite les apprentissages et permet aux élèves de prendre des initiatives et de faire des choix éclairés.

Clément Voisin, qui dès ses débuts en tant qu'enseignant, ose, expérimente lui-même, prend des initiatives pour tester la démarche expérimentale auprès des publics variés (3^{ème} préparatoire aux formations professionnelles, CAP cuisine, baccalauréat professionnel cuisine), propose avec cet ouvrage des ateliers expérimentaux qui s'inscrivent pleinement dans l'esprit de la réforme du CAP Cuisine.

Karine VIARD

IA IPR Économie et gestion

OBJECTIFS DE LA COLLECTION

TRANSVERSALITE (CO-ANIMATION) ET APPROFONDISSEMENT

ÉVOLUTION DU RÉFÉRENTIEL CAP CUISINE

L'évolution du Référentiel CAP cuisine propose que les apprentissages culinaires soient axés en grande partie sur la démarche expérimentale et incite au travail collaboratif des équipes. De ce fait, il est nécessaire d'apporter quelques précisions lexicales pour une utilisation optimisée de cet ouvrage.

■ **Contexte professionnel** : Il précise les premiers éléments qui permettent à l'élève de se positionner dans une entreprise, un concept de restauration, à un poste, dans un secteur géographique, à telle période.

■ **Situation professionnelle** : Elle propose à l'élève de réaliser une ou plusieurs activités dans le cadre du contexte professionnel décrit en amont (par exemple : « Votre chef vous confie la responsabilité de la réalisation du repas du personnel. En vous appuyant sur les fiches techniques vous réalisez... »).

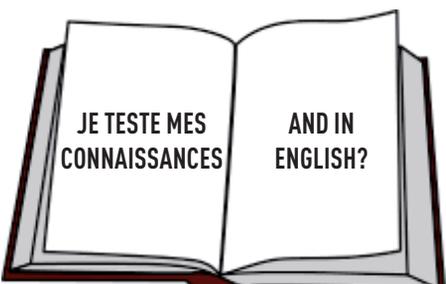
■ **Enseignement expérimental (E.E)** : Anciennement nommées « séances de technologie appliquée » ou « ateliers expérimentaux », ces séances permettent aux élèves de découvrir les pratiques culinaires par l'expérimentation soit en appliquant les principes scientifiques d'un protocole expérimental, soit en analysant la réalisation des techniques culinaires de base.

■ **Travaux pratiques (T.P)** : Ils proposent à l'élève de mettre en œuvre les savoirs, savoir-faire et savoir-être découverts en enseignement expérimentaux. On parle également d'Activité Professionnelle de Synthèse (APS) lorsque le TP est réalisé dans des conditions les plus proches de la réalité professionnelle, ce qui favorise l'évaluation de l'élève.

■ **Culture professionnelle cuisine (C.P.c)** : Anciennement nommée « technologie culinaire » la culture professionnelle englobe également les enseignements de gestion et de sciences appliquées. Pour la partie cuisine, il s'agit de réaliser une synthèse des enseignements, soit en synthèse des E.E ou des TP dans les ateliers professionnels, soit lors d'une séance.

UTILISATION PÉDAGOGIQUE DE L'OUVRAGE

Cet ouvrage est découpé en plusieurs chapitres conçus en « doubles pages ». Elles structurent l'apprentissage en trois temps distincts qui s'adaptent aux organisations des centres de formation (horaires, budgets, matériels, locaux) ainsi qu'à la liberté pédagogique de l'enseignant (utilisation de tout ou partie des activités, apports de nouveaux documents, etc.) :

Doubles pages	Temps d'apprentissage	Adaptations pédagogiques et/ou organisationnelles	
<p>1</p> 	Présentation du chapitre		
	<p>Présentation du contexte professionnel Détails des compétences du Référentiel (livre de l'enseignant) ou intérêt des apprentissages (livre de l'élève).</p>	<p>Le contexte professionnel peut-être remplacé par celui prévu dans la stratégie pédagogique (ou progression pédagogique).</p>	
	Je découvre		
<p>Phase d'accroche propice au questionnement des élèves.</p>	<p>Possibilité d'enrichir cette partie (documents, vidéos, vécu professionnel de l'enseignant, etc.) pour un impact personnalisé.</p>		
<p>2</p> 	J'expérimente et j'observe		
	<p>Approche expérimentale de la thématique divisée en plusieurs activités.</p>	<p>Possibilité de réaliser tout ou partie des expériences, en groupe entier, en binômes, etc.</p>	
	Je mets en pratique		
<p>Mise en application des techniques culinaires en lien avec le chapitre.</p>	<p>Ces activités peuvent être réalisées en AE, TP ou CPC.</p>		
<p>3</p> 	Je teste mes connaissances		
	<p>Évaluation des apprentissages.</p>	<p>Évaluation formative ou sommative qui peut être réalisée en synthèse de TP ou CPC ou encore en séance de technologie culinaire.</p>	
	And in English ?		
<p>Pour aller plus loin et valoriser l'utilisation de l'anglais dans un contexte professionnel.</p>	<p>Activités qui peuvent être exploitées à tout moment, avec la présence (ou non) du professeur d'anglais.</p>		

Les expériences fondamentales se situent au début des chapitres qui proposent de couvrir de grandes thématiques : les cuissons, les préparations de base et les pâtes de base.

Celles-ci ont pour objectif d'expérimenter autour des principes fondamentaux communs aux techniques ou aux préparations culinaires (par exemple : le phénomène de brunissement des produits dans les cuissons sauter, griller, frire et rôtir). Elles fonctionnent avec l'utilisation d'une annexe qui permet de réaliser des expériences dans les ateliers culinaires. La double page concernant les expériences fondamentales s'organise de la façon suivante :

Expérience fondamentale	Organisation pédagogique de l'enseignant	Travail de l'élève
	J'expérimente et j'observe / Activité 1	
	Introduction orale de l'expérimentation réalisée juste avant les ateliers : questionner les élèves sur leurs conceptions.	Des problématiques sont proposées. L'élève doit formuler des hypothèses (il prend position) puis les noter au crayon de papier.
	Activité 2	
	Constituer les groupes d'élèves qui réaliseront telle ou telle expérience. Transmettre les protocoles aux élèves (disponibles en annexe) et les inviter à réaliser les expériences en cuisine.	L'élève suit le protocole, l réalise l'expérience puis note ses propres constats en ateliers.
	Activité 3	
	Réunir les élèves pour échanger, mutualiser, les constats faits en cuisine. Formuler (ou reformuler) avec les élèves puis faire noter les règles de base.	L'élève note les règles de base au regard des constats qui ont été faits par l'ensemble des groupes.
Je mets en pratique / Activité 4, 5, etc.		
Retourner en cuisine pour mettre en application les règles de base qui viennent d'être établies.	Réalise les techniques culinaires demandées.	

Pour plus d'information concernant l'approche expérimentale en cuisine, vous pouvez consulter le document « Gastronomie moléculaire, vers un nouvel apprentissage de la cuisine » Clément Voisin (disponible sur : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1917>) ou encore le chapitre « Gastronomie moléculaire, de nouvelles perspectives pour l'enseignement culinaire » dans l'ouvrage « Les cahiers gastronomiques vol. 1 » Christophe Lavelle, Yannick Masson et al., Editions BPI.

SOMMAIRE

SOMMAIRE

1	Temps d'accueil	
	Je découvre ma formation et mon futur métier	Page 14
	• Je découvre	Page 14
	Je rencontre mon responsable	Page 16
	• J'expérimente et j'observe	Page 16
	• Je mets en pratique	Page 17
	• Je teste mes connaissances	Page 18
	• And in english	Page 19
	• Ce que je dois retenir	Page 20
2	Sécurité et hygiène	
	Je repère les dangers et les risques liés à mon métier	Page 22
	• J'expérimente et j'observe	Page 22
	• Je mets en pratique	Page 23
	J'adapte ma tenue à mon environnement professionnel	Page 24
	• J'expérimente et j'observe	Page 24
	• Je mets en pratique	Page 25
	J'adopte de bonnes pratiques d'hygiène	Page 26
	• J'expérimente et j'observe	Page 26
	• Je mets en pratique	Page 27
	• Je teste mes connaissances	Page 28
	• And in english	Page 29
	• Ce que je dois retenir	Page 30
3	Les locaux	
	« Je repère l'agencement des locaux et l'organisation du travail »	Page 32
	• J'expérimente et j'observe	Page 32
	• Je mets en pratique	Page 33
	• Je teste mes connaissances	Page 34
	• And in english	Page 35
	• Ce que je dois retenir	Page 36
4	Le contexte professionnel	
	« Je distingue les différents types de restauration »	Page 38
	• J'expérimente et j'observe	Page 38
	• Je teste mes connaissances	Page 40
	• And in english	Page 41
	• Ce que je dois retenir	Page 42
5	La répartition du travail	
	« J'analyse les documents qui organisent le travail en restauration »	Page 44
	• J'expérimente et j'observe	Page 44
	• Je teste mes connaissances	Page 46
	• And in english	Page 47
	• Ce que je dois retenir	Page 48
6	Matériels/organisation du travail	
	« Je repère les différents matériels et leurs utilisations »	Page 50
	• J'expérimente et j'observe	Page 50
	« Je mets en place mon poste de travail pour la production »	Page 52
	• Je mets en pratique	Page 52
	• Je teste mes connaissances	Page 54
	• And in english	Page 55
	• Ce que je dois retenir	Page 56

7 Les supports et documents de production

« J'exploite les documents professionnels »	Page 58
• J'expérimente et j'observe	Page 58
• Je mets en pratique	Page 60
« J'organise mon travail pour la production de deux plats »	Page 62
• J'expérimente et j'observe	Page 62
• Je mets en pratique	Page 63
• Je teste mes connaissances	Page 64
• And in english	Page 65
• Ce que je dois retenir	Page 66

8 Les cuissons sans brunissement

« J'étudie les phénomènes communs aux cuissons sans brunissement »	Page 68
• J'expérimente et j'observe	Page 68
• Je mets en pratique	Page 69
« Je réalise les cuissons pochées »	Page 70
• J'expérimente et j'observe	Page 70
• Je mets en pratique	Page 71
« Je réalise les cuissons à la vapeur »	Page 72
• J'expérimente et j'observe	Page 72
• Je mets en pratique	Page 73
« Je réalise les cuissons utilisant l'eau de constitution des aliments »	Page 74
• J'expérimente et j'observe	Page 74
• Je mets en pratique	Page 75
• Je teste mes connaissances	Page 76
• And in english	Page 77
• Ce que je dois retenir	Page 78

9 Les cuissons avec brunissement

« J'étudie les phénomènes communs aux cuissons avec brunissement »	Page 80
• J'expérimente et j'observe	Page 80
• Je mets en pratique	Page 81
« Je réalise les cuissons sautées »	Page 82
• J'expérimente et j'observe	Page 82
• Je mets en pratique	Page 83
« Je réalise les cuissons grillées »	Page 84
• J'expérimente et j'observe	Page 84
• Je mets en pratique	Page 85
« Je réalise les cuissons frire »	Page 86
• J'expérimente et j'observe	Page 86
• Je mets en pratique	Page 87
« Je réalise les cuissons rôtir »	Page 88
• J'expérimente et j'observe	Page 88
• Je mets en pratique	Page 89
• Je teste mes connaissances	Page 90
• And in english	Page 91
• Ce que je dois retenir	Page 92

10 Les cuissons combinées

« J'étudie les phénomènes communs aux cuissons combinées »	Page 94
• J'expérimente et j'observe	Page 94
• Je mets en pratique	Page 95
« Je réalise les cuissons en ragoût »	Page 96
• J'expérimente et j'observe	Page 96
• Je mets en pratique	Page 97
« Je réalise les cuissons braisées »	Page 97
• J'expérimente et j'observe	Page 97
• Je mets en pratique	Page 98
• Je teste mes connaissances	Page 99
• And in english	Page 100
• Ce que je dois retenir	Page 101

SOMMAIRE

11 Les liquides aromatisés

- « J'étudie les phénomènes communs aux liquides aromatisés » Page 104
- J'expérimente et j'observe Page 104
- Je mets en pratique Page 105
- « J'étudie les fonds de viande » Page 106
- J'expérimente et j'observe Page 106
- Je mets en pratique Page 107
- « Je réalise les fumets » Page 108
- J'expérimente et j'observe Page 108
- Je mets en pratique Page 109
- Je teste mes connaissances Page 110
- And in english Page 111
- Ce que je dois retenir Page 112

12 Les préparations émulsionnées

- « J'étudie les phénomènes communs aux préparations émulsionnées » Page 114
- J'expérimente et j'observe Page 114
- Je mets en pratique Page 115
- « Je réalise les sauces émulsionnées instables » Page 116
- J'expérimente et j'observe Page 116
- Je mets en pratique Page 117
- « Je réalise les sauces émulsionnées stables » Page 118
- J'expérimente et j'observe Page 118
- Je mets en pratique Page 119
- « Je réalise les appareils émulsionnés » Page 120
- J'expérimente et j'observe Page 120
- Je mets en pratique Page 121
- Je teste mes connaissances Page 122
- And in english Page 123
- Ce que je dois retenir Page 124

13 Les préparations liées

- « J'étudie les phénomènes communs aux préparations liées » Page 126
- J'expérimente et j'observe Page 126
- Je mets en pratique Page 127
- « Je réalise les liaisons avec des ingrédients riches en amidon » Page 128
- J'expérimente et j'observe Page 128
- Je mets en pratique Page 129
- « Je réalise les liaisons avec des ingrédients riches en protéines » Page 130
- J'expérimente et j'observe Page 130
- Je mets en pratique Page 131
- « Je réalise les liaisons par mixage, par réduction ou par émulsion » Page 132
- J'expérimente et j'observe Page 132
- Je mets en pratique Page 133
- Je teste mes connaissances Page 134
- And in english Page 135
- Ce que je dois retenir Page 136

14 Les préparations foisonnées

- « J'étudie les phénomènes communs aux préparations foisonnées » Page 138
- J'expérimente et j'observe Page 138
- Je mets en pratique Page 139
- « Je réalise les préparations foisonnées à base de protéines » Page 140
- J'expérimente et j'observe Page 140
- Je mets en pratique Page 141
- « Je réalise les préparations foisonnées à base de matières grasses » Page 142
- J'expérimente et j'observe Page 142
- Je mets en pratique Page 143
- Je teste mes connaissances Page 144
- And in english Page 145
- Ce que je dois retenir Page 146

15 Les préparations gélifiées

- « J'étudie les phénomènes communs aux préparations gélifiées » Page 148
- J'expérimente et j'observe Page 148
- Je mets en pratique Page 149
- « Je réalise les gels à base d'œuf » Page 150
- J'expérimente et j'observe Page 150
- Je mets en pratique Page 151
- « Je réalise les préparations gélifiées à base d'additifs alimentaires » Page 152
- J'expérimente et j'observe Page 152
- Je mets en pratique Page 153
- Je teste mes connaissances Page 154
- And in english Page 155
- Ce que je dois retenir Page 156

16 Les pâtes de base

- « J'étudie les phénomènes communs aux pâtes de base » Page 158
- J'expérimente et j'observe Page 158
- Je mets en pratique Page 159
- « Je réalise les pâtes sèches » Page 160
- J'expérimente et j'observe Page 160
- Je mets en pratique Page 161
- « Je réalise les pâtes liquides et semi-liquides » Page 162
- J'expérimente et j'observe Page 162
- Je mets en pratique Page 163
- « Je réalise les pâtes molles » Page 164
- J'expérimente et j'observe Page 164
- Je mets en pratique Page 165
- « Je réalise les pâtes battues » Page 166
- J'expérimente et j'observe Page 166
- Je mets en pratique Page 167
- Je teste mes connaissances Page 168
- And in english Page 169
- Ce que je dois retenir Page 170

Annexes

- Annexe 1 Les locaux professionnels Page 172
- Annexe 2 « Établissements emblématiques de restauration » Page 173
- Annexe 3 Grille d'analyse sensorielle Page 175
- Annexe 4 « Document d'analyse technique » Page 176
- Annexe 5 Expériences fondamentales « Les cuissons sans brunissement » Page 177
- Annexe 6 Expériences fondamentales « Les cuissons avec brunissement » Page 179
- Annexe 7 Expériences fondamentales « Les cuissons combinées » Page 181
- Annexe 8 Expériences fondamentales « Les liquides aromatisés » Page 184
- Annexe 9 Expériences fondamentales « Les préparations émulsionnées » Page 188
- Annexe 10 Expériences fondamentales « Les préparations liées » Page 191
- Annexe 11 Expériences fondamentales « Les préparations foisonnées » Page 193
- Annexe 12 Expériences fondamentales « Les préparations gélifiées » Page 197
- Annexe 13 Expériences fondamentales « Les pâtes de base » Page 201

LIVRET TECHNIQUES CAP CUISINE Page 201

1. TEMPS D'ACCUEIL



Pôle 2

**PRÉPARATION ET DISTRIBUTION
DE LA PRODUCTION DE CUISINE**

Compétence 6

COMMUNIQUER

Thème 23

LE PARCOURS PROFESSIONNEL

Situation professionnelle : Découverte de votre formation, de votre futur métier.

C'est votre premier jour. Vous venez d'intégrer une formation préparant à l'obtention du CAP cuisine. Vous repérez les objectifs et l'organisation générale de cette formation puis vous découvrez votre futur métier. Ensuite, vous préparez votre première rencontre avec votre responsable en mettant tous les atouts de votre côté.

Ce que je vais apprendre	À quoi cela va me servir
<ul style="list-style-type: none">• Comprendre le déroulement de ma formation.	<ul style="list-style-type: none">• Réussir mon intégration dans la formation CAP.• Réussir ma première rencontre avec mon responsable.• Favoriser mon insertion en entreprise.
<ul style="list-style-type: none">• Repérer le travail du cuisinier professionnel.	
<ul style="list-style-type: none">• Communiquer dans un contexte professionnel.	





« JE DÉCOUVRE MA FORMATION ET MON FUTUR MÉTIER »



JE DÉCOUVRE

1 Je découvre le secteur de la restauration mais je connais déjà des restaurants, des émissions en rapport avec la cuisine, etc. Je donne un exemple pour chaque colonne du tableau suivant :

Restaurants gastronomiques, chefs célèbres	Enseignes de restauration nationales, internationales	Magazines, journaux culinaires	Émissions culinaires de télé, de radio	Sites Internet culinaires	Guides gastronomiques*

* guides qui proposent une sélection et une notation des restaurants.

2 Je parle d'un moment, d'un événement, où j'ai déjà eu l'occasion de travailler en cuisine : je précise le lieu et je décris brièvement le travail que j'ai réalisé :

14

Évènement(s)

Lieu(x) / Travail réalisé

3 Je lis les définitions ci-dessous :

- **Métier** : profession qui entre dans un cadre légal et qui nécessite apprentissage et expérience.
- **Profession** : activité réalisée en échange d'une rémunération qui permet à un individu de gagner sa vie.
- **Contrat de travail** : engagement réciproque entre deux parties : le salarié qui met son activité professionnelle à disposition de son employeur en échange d'une rémunération.

Puis j'indique :

- ce qui est nécessaire avant d'exercer une profession :
- par quoi est encadré légalement le travail avec un employeur :
- ce qui est donné au salarié en retour des services rendus à l'employeur :

4 Je surligne dans le texte les mots clés (ou formules) qui précisent les missions principales d'un cuisinier titulaire d'un CAP :

« Le titulaire du C.A.P Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise. »

5 Je précise les éléments importants qui structurent mes enseignements :

Ma formation en centre de formation	A.E	
	TP	
	TC	
Ma formation en entreprise (PFMP*)	<i>*Période de Formation en Milieu Professionnel</i>	
Mes évaluations		



6 Je prends notes des matériels dont j'ai besoin lors de ces enseignements professionnels :

AE :

TP :

TC :

7 Je consulte mon emploi du temps puis je précise à quoi les différentes disciplines de ma formation CAP me serviront dans mon futur métier :

Disciplines	Intérêts dans l'exercice de mon futur métier
Arts appliqués	
Éducation physique et sportive	
Enseignement moral et civique	
Français	
Gestion appliquée	
Histoire-géographie	
Mathématiques	
Sciences appliquées	

8 Je surligne dans le texte ci-dessous les travaux que j'effectue au quotidien ainsi que le salaire brut moyen auquel je peux prétendre en tant que commis de cuisine :

Commis de cuisine est la première étape dans la hiérarchie des métiers de la cuisine [...]. Placé sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, le commis sera en charge de tous types de travaux en cuisine : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les provisions, préparer les repas du personnel, éplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures, etc. puis, à la fin du service, assisté ou non d'un plongeur, assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices [...].
 Son salaire : Smic à 1800 €

Extrait de l'article disponible sur : http://www.lhotellerie-restauration.fr/emploi/fiche_metier/commis-de-cuisine.htm



« JE RENCONTRE MON RESPONSABLE »

J'EXPÉRIMENTE ET J'OBSERVE

1 Avant mon entretien, le responsable reçoit un candidat au poste de cuisinier. J'observe sa photo et je précise en quoi cette personne n'a certainement pas fait bonne impression :

Anomalies repérées :



2 Je formule un maximum de conseils permettant à un candidat d'adopter un « savoir-être » conforme en situation d'entretien avec un professionnel :

Savoir-être	Conseils
Voix, parole	
Posture	
Tenue	
Attitudes	

3 Saluer et prendre congé sont deux moments importants lors d'un entretien. Je propose au moins deux formules de politesse pour chaque étape :

Étapes	Formules de politesse
Prendre contact	
Prendre congé	

4 Je liste les trois principales informations que mon responsable souhaite certainement connaître lors de ce premier entretien :

-
-
-



JE METS EN PRATIQUE

5 Je suis reçu dans mon nouvel établissement et je me présente à mon responsable.

En m'aidant des conseils de « savoir-être » et des formules de politesse vus précédemment, je remplis les bulles de dialogues afin de synthétiser ma présentation :

Je salue mon interlocuteur :

Je me présente :

J'utilise une formule de politesse :

J'évoque la raison de cette première rencontre :

J'évoque brièvement mon parcours scolaire, mes expériences professionnelles :

Je réponds aux éventuelles questions de mon interlocuteur.

Je prends congé :



JE TESTE MES CONNAISSANCES

1 Je donne le nom d'un magazine professionnel (papier et/ou numérique) me permettant de me tenir informé de l'actualité de la profession :

2 Je surligne la bonne signification de l'abréviation CAP :

Certificat d'Action Permanente - Compétences d'Activités Professionnelles
Certificat d'Aptitude Professionnelle - Comité d'Aptitudes Permanentes

3 Je précise si les affirmations sur ma formation CAP cuisine sont vraies ou fausses :

Affirmations	Vrai	Faux
Pour exercer le métier de cuisinier, il n'est pas nécessaire d'être formé.		
Le CAP atteste que son titulaire a les compétences requises pour travailler dans une cuisine professionnelle.		
Le titulaire d'un CAP cuisine travaille dans un premier temps sous l'autorité d'un responsable.		
Le cuisinier doit respecter l'environnement et les notions de développement durable.		
La satisfaction du client n'est pas une de mes missions principales.		
Ma formation s'effectue aussi bien en entreprise qu'en centre de formation.		
Le respect des règles de sécurité et d'hygiène fait partie de mon quotidien de cuisinier.		
Les disciplines d'enseignement général ne me sont d'aucune utilité pour exercer le métier de cuisinier.		

4 Je rappelle le salaire brut d'un commis de cuisine :

5 Je surligne dans le texte suivant, l'aspect qui est immédiatement repéré par un professionnel lors d'une première rencontre :

Compétence professionnelle

Une compétence professionnelle est constituée de trois éléments :

- les savoirs : notions théoriques liées au domaine culinaire,
- le savoir-faire : techniques culinaires,
- le savoir-être : attitudes et comportement attendus dans la profession.

6 Je donne trois conseils de savoir-être à respecter lors d'un entretien avec un professionnel :

-
-
-

7 J'indique le nom des deux étapes les plus importantes d'un entretien puis je propose une formule de politesse associée à chacun de ces moments :

Étapes		
Formules de politesse		



AND IN ENGLISH

1 I meet my manager. I connect each step of this meeting with its French translation:

Steps		Translation	
1	I greet my interlocutor.	•	• J'utilise une formule de politesse.
2	I introduce myself.	•	• J'évoque la raison de cette première rencontre.
3	I use a greeting.	•	• Je salue mon interlocuteur.
4	I mention the reason for this first meeting.	•	• Je prends congé.
5	I take my leave.	•	• Je me présente.

2 Now you conduct your interview in English. You can use the sentences below or suggest new ones.

« Good Morning Sir, Madam »



« I am a student in kitchen training. »

« I am happy to meet you. »

« I wanted to meet you to introduce myself for the beginning of my training. »

« Thank you for meeting me!
I wish you a good day »

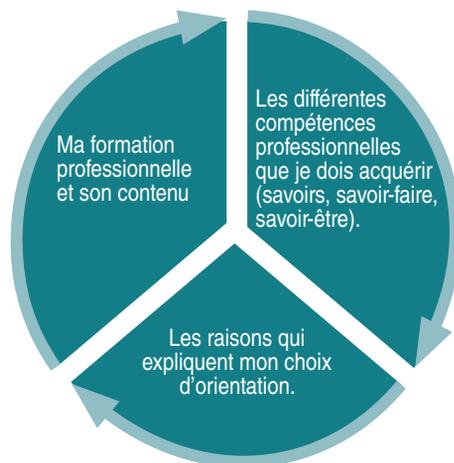


... À PROPOS DU TEMPS D'ACCUEIL

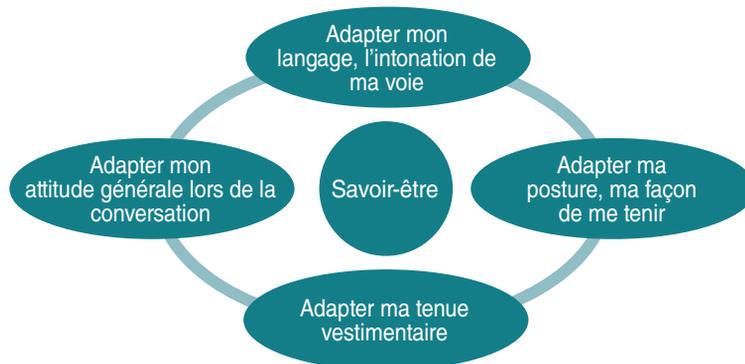


CE QUE JE DOIS RETENIR

Réussir le premier contact avec mon responsable est indispensable. Cette rencontre doit être préparée en amont, je dois donc être capable d'expliquer :



Mon savoir-être est le premier aspect auquel mon responsable prêtera attention. Plusieurs conseils sont à prendre en compte :



Enfin, il est nécessaire de structurer ce premier échange avec mon interlocuteur :

