



CAP CUISINE FLE 3^{ème} année

CULTURE CULINAIRE, PRATIQUE, CHEF D'OEUVRE

EVALUATION ET CCF 2022-2023



Table des matières

Progression annuelle 2022 - 2023

Récapitulatif des compétences du CAP Cuisine CAP Cuisine - Pôle 1.....2

Récapitulatif des compétences du CAP Cuisine CAP cuisine - pôle 23

SEMAINE N°1.....4

CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE.....4

CULTURE CULINAIRE.....4

CHEF D’OEUVRE.....4

SEMAINE N°2.....5

CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE.....5

CULTURE CULINAIRE.....5

CHEF D’OEUVRE.....5

SEMAINE N°3.....6

CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE.....6

CULTURE CULINAIRE.....6

CHEF D’OEUVRE.....6

SEMAINE N°4.....7

CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE.....7

CHEF D’OEUVRE.....7

SEMAINE N°5.....8

CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE.....8

CULTURE CULINAIRE.....8

CHEF D’OEUVRE.....8

SEMAINE N°69

CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE.....9

CULTURE CULINAIRE.....9

Chef d’œuvre 1^{er} compte rendu pour note finale.....9

SEMAINE N°7 10

CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE.....10

Evaluation Certificative,CCF EP2 Epreuve cuisine CCF N°1Durée 3h..... 10

Epreuve EPI oral 10 mn 10

(CCF EPI culture professionnelle CCF N°3) 10

CHEF D’OEUVRE.....10

SEMAINE N°8 11

CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE.....11

CULTURE CULINAIRE.....11

CHEF D’OEUVRE.....11

SEMAINE N°912

CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE.....12

CHEF D’OEUVRE.....12

SEMAINE N°1013

CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE.....13

CULTURE CULINAIRE.....13

CHEF D’OEUVRE.....13

SEMAINE N°1114

CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE.....14

CULTURE CULINAIRE.....14

Chef d’œuvre 2nd compte rendu pour note finale 14

SEMAINE N°12.....15

Evaluation Certificative,CCF EP2 Epreuve cuisine CCF N°2 Durée 5h..... 15

CCF EPI Culture ProfessionnelleCCF N°4 15

CCF oral Chef d’oeuvre 10 MN..... 15

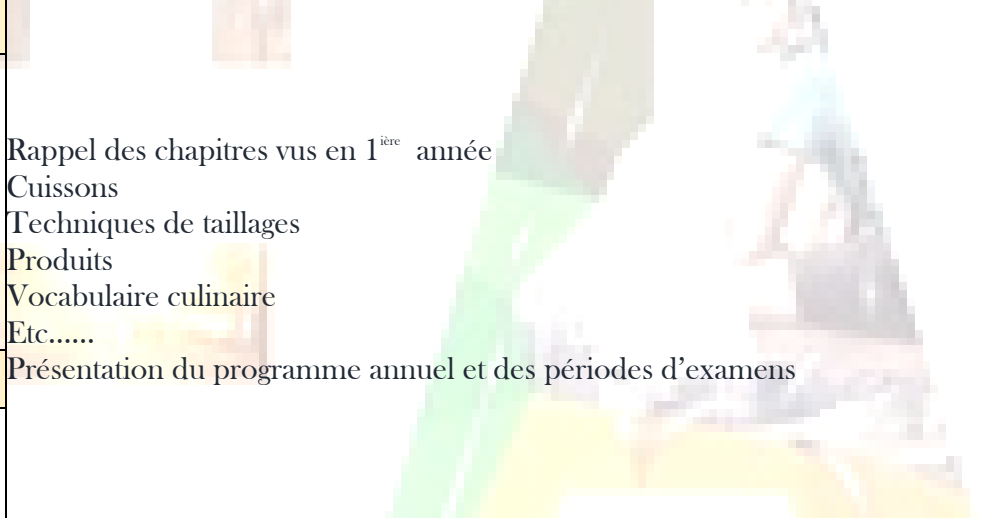
Récapitulatif global des séances.culture culinaire sur la formation.....16

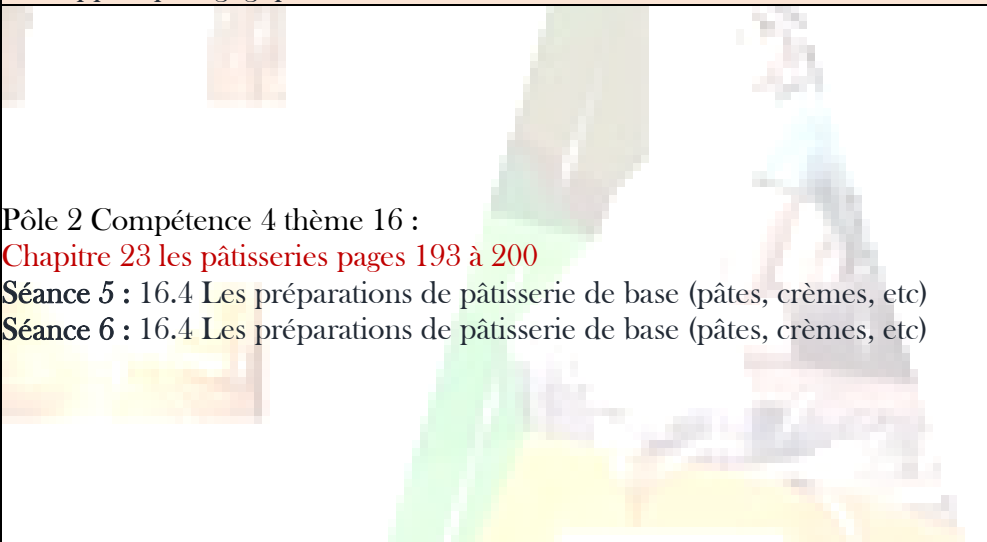
Récapitulatif des compétences du CAP Cuisine CAP Cuisine - Pôle 1
 (Source Guide d'accompagnement pédagogique national)

Référentiel des activités professionnelles		Référentiel de certification			Règlement d'examen
POLE	ACTIVITES	COMPETENCES	SAVOIRS ASSOCIES		EPREUVES
		MODULES	SEQUENCES		
PÔLE 1 Organisation de la production de cuisine	1. Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage	1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises <i> dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.</i>	Thème 1	Les grandes familles de produits alimentaires	EP1 Organisation de la production de cuisine Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine
			Thème 2	Les fournisseurs	
			Thème 3	Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels	
			Thème 4	Les stocks et les approvisionnements	
	2. Contribuer à l'organisation d'une production culinaire	2. Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire <i> dans le respect des consignes et du temps imparti.</i>	Thème 5	Le client	
			Thème 6	L'approche économique	
			Thème 7	Les locaux	
			Thème 8	Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage	
			Thème 9	La prévention des risques liés à l'activité de cuisine	
			Thème 10	Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine	
			Thème 11	Les supports et les documents de production	

Récapitulatif des compétences du CAP Cuisine CAP cuisine - pôle 2
 (Source Guide d'accompagnement pédagogique national)

Référentiel des activités professionnelles		Référentiel de certification			Règlement d'examen
POLE	ACTIVITES	COMPETENCES	SAVOIRS ASSOCIES		EPREUVES
		MODULES	SEQUENCES		
PÔLE 2 Préparation et distribution de la production de cuisine	3. Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine	3. Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.	Thème 12	L'organisation du poste de travail	EP2 Réalisation de la production de cuisine Le candidat réalise la production de cuisine qu'il doit planifier en fonction des consignes données.
			Thème 13	Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé	
			Thème 14	Les règles et les pratiques en matière de développement durable	
	4. Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	4. Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.	Thème 15	Des éléments de culture culinaire contemporaine	
			Thème 16	Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires	
			Thème 17	La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation	
			Thème 18	Les constituants de base de la matière vivante	
	5. Contrôler, dresser et envoyer la production	5. Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel	Thème 19	Le dressage et l'envoi	
			Thème 20	L'approche sensorielle	
	6. Communiquer dans un contexte professionnel	6. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession	Thème 21	Le contexte professionnel	
			Thème 22	L'entreprise	
			Thème 23	Le parcours professionnel	

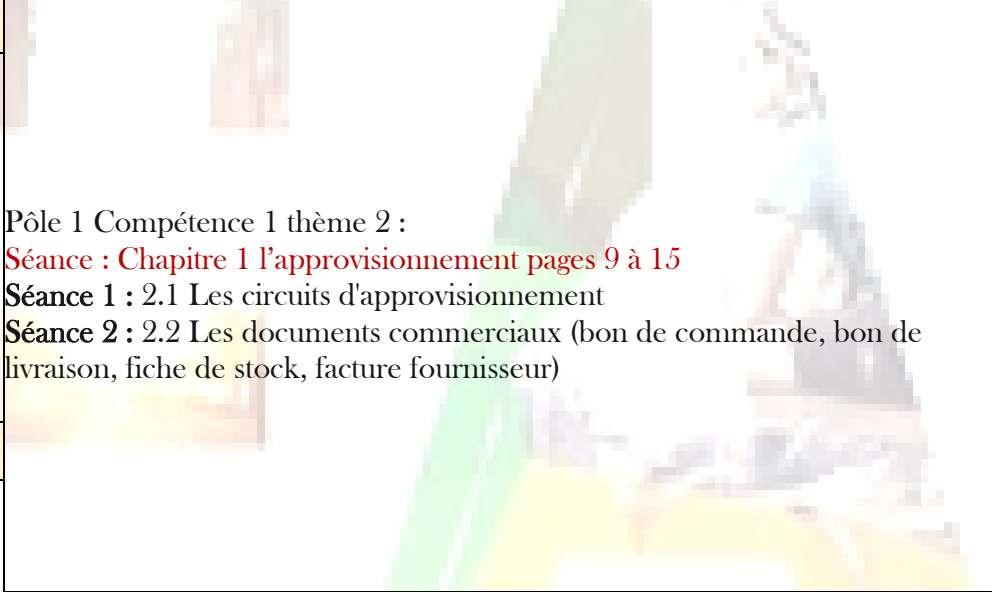
CAP cuisine CFA Paul Augier		2022-2023	SEMAINE N°1	
CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUES <i>Pré requis</i> : tenue de cuisine complète (veste de cuisine tablier pantalon) Chaussures de sécurité et torchon Pas de bijou (gourmètre montre bague boucle d'oreille etc)		CULTURE CULINAIRE <i>Séquences de</i> : 3h <i>Objectif Acquisition des savoirs</i> : <i>Pré requis</i> manuel de cuisine Support pédagogique manuel NATHAN suivi sur site CFA et YPAREO		
Mardi Atelier 4h FC		 <p>Rappel des chapitres vus en 1^{ère} année Cuissons Techniques de taillages Produits Vocabulaire culinaire Etc.....</p>		
<p>Organisation des TP cuisine Présentation du planning, les épreuves orales écrites, les dates Document et lien utile</p>				
Jeudi Production 5h CM		Présentation du programme annuel et des périodes d'examens		
<p>Organisation des TP cuisine Présentation du planning, les épreuves orales écrites, les dates Document et lien utile</p>		CHEF D'OEUVRE		Présentation Organisation Déroulé
<i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i>				
<i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i>				

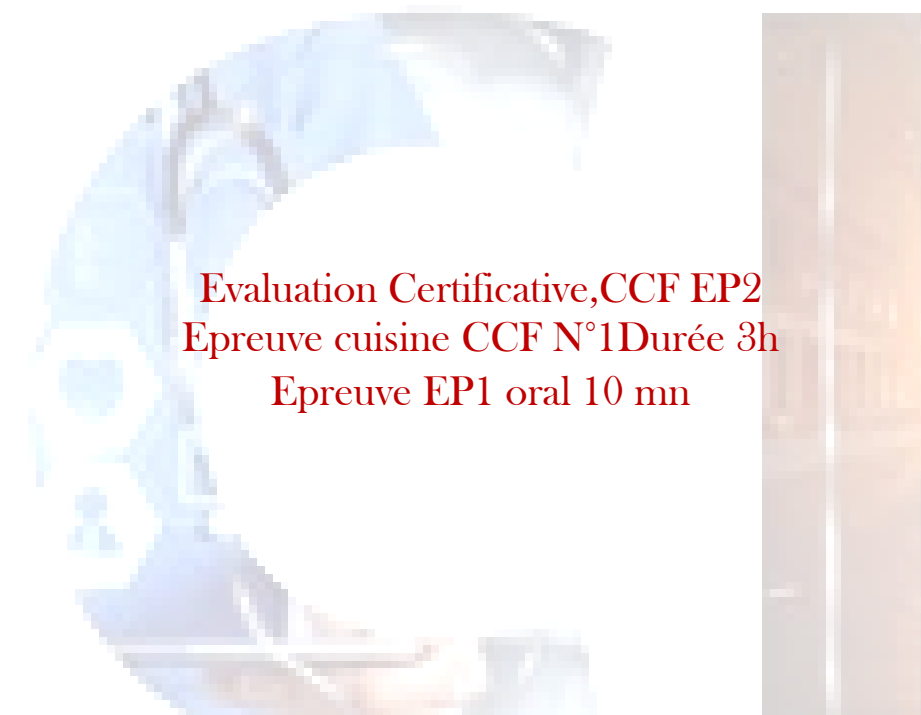
CAP cuisine CFA Paul Augier		2022-2023	SEMAINE N°2	
CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE <u>Pré requis</u> : tenue de cuisine complète (veste de cuisine tablier pantalon Chaussures de sécurité et torchon) Pas de bijou (gourmante montre bague boucle d'oreille etc)		CULTURE CULINAIRE Séquences de : 3h Objectif Acquisition des savoirs : <u>Pré requis</u> manuel de cuisine Support pédagogique manuel NATHAN suivi sur site CFA et YPAREO		
Mardi Atelier 4h FC		 Pôle 2 Compétence 4 thème 16 : Chapitre 23 les pâtisseries pages 193 à 200 Séance 5 : 16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc) Séance 6 : 16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc)		
Darne de saumon grillées, sauce béarnaise				
Jeudi Production 5h CM		CHEF D'OEUVRE		
Sole meunière Jardinière de légumes				
<i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i>				
<i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i>				

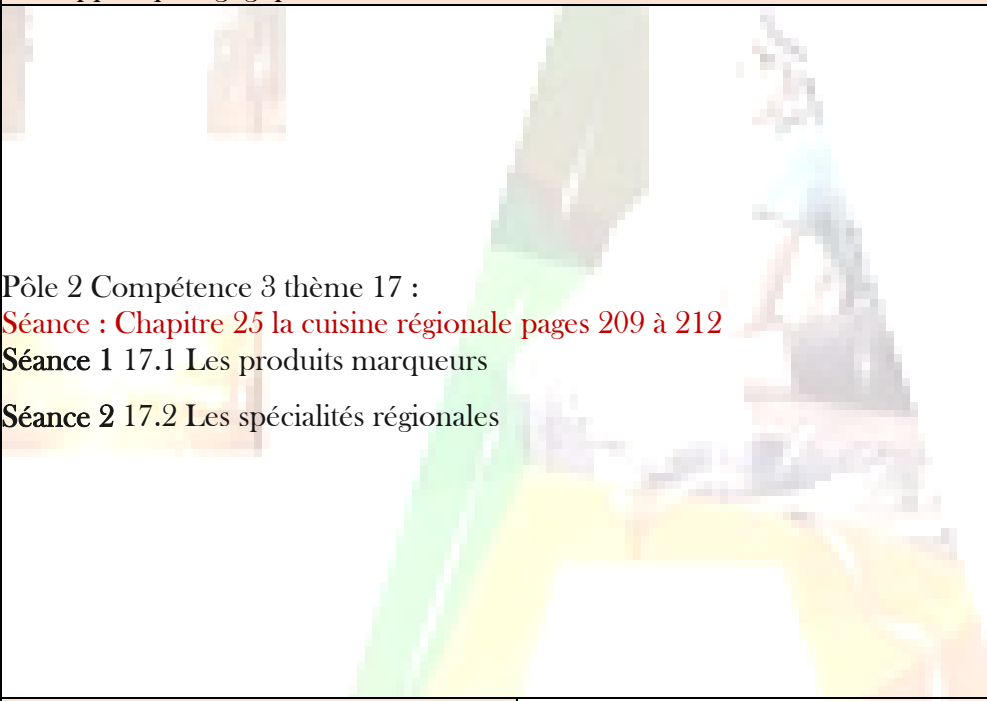
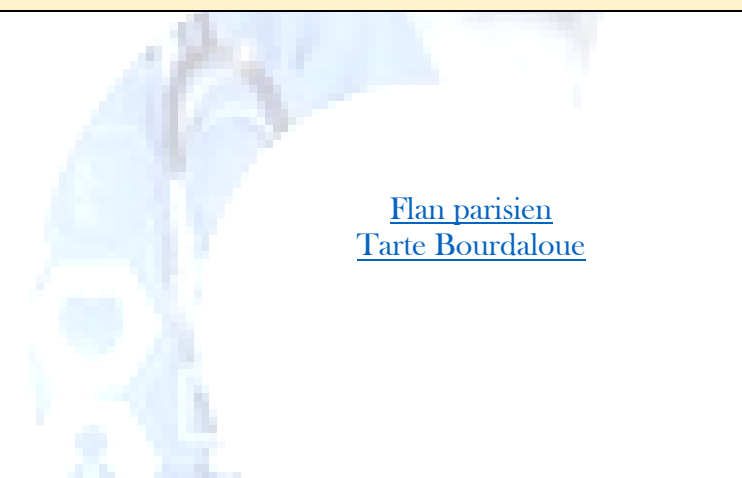

CAP cuisine CFA Paul Augier	2022-2023	SEMAINE N°3	
<p align="center">CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE</p> <p>Pré requis : tenue de cuisine complète (veste de cuisine tablier pantalon) Chaussures de sécurité et torchon Pas de bijou (gourmète montre bague boucle d'oreille etc)</p>		<p align="center">CULTURE CULINAIRE</p> <p align="center">Séquence de : 3h Objectif Acquisition des savoirs : Pré requis manuel de cuisine Support pédagogique manuel NATHAN suivi sur site CFA et YPAREO</p>	
Mardi Atelier 4h FC		 <p>Pôle 1 Compétence 1 thème 1 : Chapitre 8 les produits de la pêche pages 67 à73 Séance 6 : Les produits de la pêche La saisonnalité et les zones de production La qualité : le principe de la labellisation</p>	
<p align="center">Gougères au fromage</p> <p align="center">Chou pâtissier</p>			
Jeudi Production 5h CM			
<p align="center">Escalope de volaille viennoise, Pomme à l'anglaise ou vapeur</p>		<p>CHEF D'OEUVRE</p>	<p align="center">Carte mentale Progression Analyse des difficultés</p>
<p align="center"><i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i></p>			
<p align="center"><i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i></p>			

CAP cuisine CFA Paul Augier		2022-2023	SEMAINE N°4	
CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE <i>Pré requis</i> : tenue de cuisine complète (veste de cuisine tablier pantalon Chaussures de sécurité et torchon) Pas de bijou (gourmètre montre bague boucle d'oreille etc)		CULTURE CULINAIRE <i>Séquence de</i> : 3h <i>Objectif Acquisition des savoirs</i> : <i>Pré requis</i> manuel de cuisine Support pédagogique manuel NATHAN suivi sur site CFA et YPAREO		
Mardi Atelier 4h FC		 <p>Chapitre 11 les matières grasses pages 93 à 98 Séance 7 : Les matières grasses Les principaux produits par famille Les critères de sélection en fonction de leur utilisation La qualité : le principe de la labellisation</p>		
Velouté Du Barry Potage parmentier et julienne d'Arblay				
Jeudi Production 5h CM		<p>CHEF D'OEUVRE</p> <p>Progression Analyse des difficultés</p>		
Curry d'agneau riz madras				
<i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i>				
<i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i>				


CAP cuisine CFA Paul Augier	2022-2023	SEMAINE N°5	
<p align="center">CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUES</p> <p>Pré requis : tenue de cuisine complète (veste de cuisine tablier pantalon Chaussures de sécurité et torchon) Pas de bijou (gourmette montre bague boucle d'oreille etc)</p>		<p align="center">CULTURE CULINAIRE</p> <p align="center">Séquence de : 3h Objectif Acquisition des savoirs : Pré requis manuel de cuisine Support pédagogique manuel NATHAN suivi sur site CFA et YPAREO</p>	
Mardi Atelier 4h FC		<p>Pôle 1 Compétence 2 thème 10 : Séance : Chapitre 5 les gammes de produits pages 41 à 43 Séance 1 10.1 L'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans son organisation</p>	
<p align="center">Charlotte poire vanille chocolat</p>		<p>Pôle 1 Compétence 1 thème 1 : Séance : Chapitre 10 les auxiliaires de cuisine PAI PCEA Pages 85 à 90 Séance 8 Les principaux produits par famille Les critères de sélection en fonction de leur utilisation La saisonnalité et les zones de production La qualité : le principe de la labellisation</p>	
Jeudi Production 5h CM		<p align="center">CHEF D'OEUVRE</p> <p align="center">Progression Analyses des difficultés</p>	
<p align="center">Truite au Riesling</p>			
<p align="center"><i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i></p>			
<p align="center"><i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i></p>			

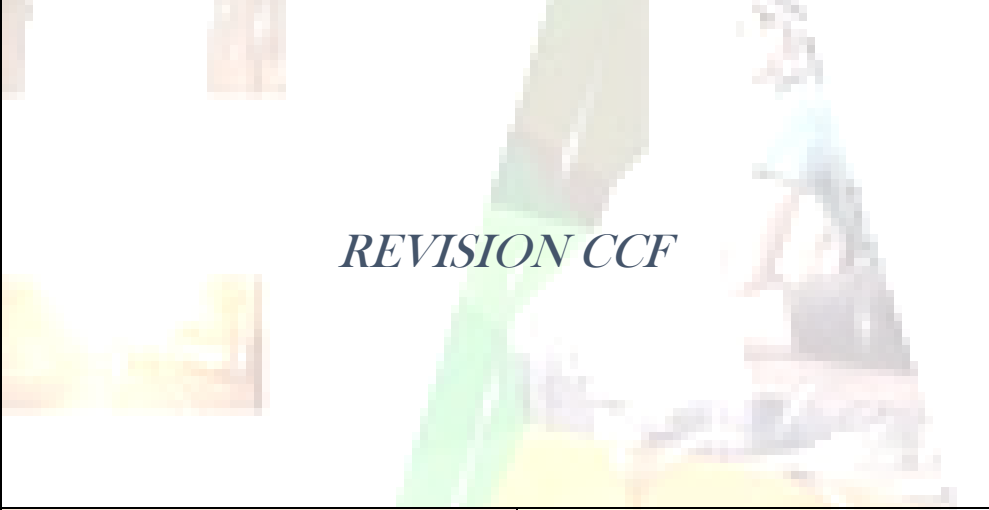
CAP cuisine CFA Paul Augier	2022-2023	SEMAINE N°6	
<p align="center">CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE</p> <p>Pré requis : tenue de cuisine complète (veste de cuisine tablier pantalon Chaussures de sécurité et torchon) Pas de bijou (gourmètre montre bague boucle d'oreille etc)</p>	<p align="center">CULTURE CULINAIRE</p> <p align="center">Séquence de : 3h Objectif Acquisition des savoirs : Pré requis manuel de cuisine Support pédagogique manuel NATHAN suivi sur site CFA et YPAREO</p>		
<p align="center">Mardi Atelier 4h FC</p>	 <p>Pôle 1 Compétence 1 thème 2 : Séance : Chapitre 1 l'approvisionnement pages 9 à 15 Séance 1 : 2.1 Les circuits d'approvisionnement Séance 2 : 2.2 Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur)</p>		
<p align="center">Galette des rois</p>			
<p align="center">Jeudi Production 5h CM</p>	<p align="center">CHEF D'OEUVRE</p> <p align="center">Chef d'oeuvre 1^{er} compte rendu pour note finale</p>		
<p align="center">Darne de saumon pochée, sauce hollandaise Garniture primeurs</p>			
<p align="center"><i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i></p>			
<p align="center"><i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i></p>			


CAP cuisine CFA Paul Augier	2022-2023	<i>SEMAINE N°7</i>	
<p align="center"><i>CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE</i></p> <p><i>Pré requis</i> : tenue de cuisine complète (veste de cuisine tablier pantalon Chaussures de sécurité et torchon) Pas de bijou (gourmets montre bague boucle d'oreille etc)</p>		<p align="center"><i>CULTURE CULINAIRE</i></p> <p><i>Séance de</i> : 4h <i>Objectif Acquisition des savoirs</i> : <i>Pré requis</i> manuel de cuisine Support pédagogique manuel NATHAN suivi sur site CFA et YPAREO</p>	
 <p align="center">Evaluation Certificative, CCF EP2 Epreuve cuisine CCF N°1 Durée 3h Epreuve EP1 oral 10 mn</p>		<p>Pôle 2 Compétence 3 thème 14 : Séance : Chapitre 19 les règles et les pratiques en matière de développement durable pages 161 à 168 Séance 1 14.1 Le tri sélectif Séance 2 14.2 L'utilisation rationnelle des fluides Séance 3 14.3 L'utilisation rationnelle des denrées</p>	
		<p align="center">(CCF EP1 culture professionnelle CCF N°3)</p>	
		<p align="center">CHEF D'OEUVRE</p>	<p align="center">Progression Analyse des difficultés</p>
<p align="center"><i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i></p>			
<p align="center"><i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i></p>			

CAP cuisine CFA Paul Augier		2022-2023	SEMAINE N°8	
CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE <i>Pré requis</i> : tenue de cuisine complète (veste de cuisine tablier pantalon Chaussures de sécurité et torchon) Pas de bijou (gourmets montre bague boucle d'oreille etc)		CULTURE CULINAIRE <i>Séquence de</i> : 3h <i>Objectif Acquisition des savoirs</i> : <i>Pré requis</i> manuel de cuisine Support pédagogique manuel NATHAN suivi sur site CFA et YPAREO		
Mardi Atelier 4h FC		 <p>Pôle 2 Compétence 3 thème 17 : <i>Séance</i> : Chapitre 25 la cuisine régionale pages 209 à 212 <i>Séance 1</i> 17.1 Les produits marqueurs <i>Séance 2</i> 17.2 Les spécialités régionales</p>		
 <p>Flan parisien Tarte Bourdaloue</p>				
Jeudi Production 5h CM				
 <p>Veau marenco Garniture fleuriste</p>		CHEF D'OEUVRE		Progression Analyse des difficultés
<i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i>				
<i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i>				

CAP cuisine CFA Paul Augier	2022-2023	SEMAINE N°9	
<p align="center">CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE</p> <p>Pré requis : tenue de cuisine complète (veste de cuisine tablier pantalon) Chaussures de sécurité et torchon Pas de bijou (gourmets montre bague boucle d'oreille etc)</p>		<p align="center">CULTURE CULINAIRE</p> <p>Séance de : 3h Objectif Acquisition des savoirs : Pré requis manuel de cuisine Support pédagogique manuel NATHAN suivi sur site CFA et YPAREO</p>	
Mardi Atelier 4h FC		<p>Pôle 2 Compétence 5 thème 19 :</p> <p>Séance : Chapitre 26 l'approche sensorielle, le dressage et l'envoi pages 215 à 219</p> <p>Séance 1</p> <p>19.1 Les supports de dressage et leur utilisation 19.2 Les techniques et les tendances de dressage (Volume, couleurs, matériaux, etc.) 19.3 Les annonces au passe</p> <p>Séance 2 Les tests organoleptiques</p>	
<p align="center">Quiche aux poireaux Quiche épinards saumon</p>		<p>Pôle 1 Compétence 2 thème 10 :</p> <p>Séance : Chapitre 18 l'hygiène en cuisine et le poste de travail Pages 103 à 106</p> <p>Séance 2 10.2 Les productions directe et différée Séance 3 10.3 Les couples temps/température</p>	
Jeudi Production 5h CM			
<p align="center">Tournedos sautés châtelaine Tarte aux pommes</p>		<p align="center">CHEF D'OEUVRE</p>	<p align="center">Progression Analyse des difficultés</p>
<p align="center"><i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i></p>			
<p align="center"><i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i></p>			

CAP cuisine CFA Paul Augier	2022-2023	SEMAINE N°10	
CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUES <u>Pré requis</u> : tenue de cuisine complète (veste de cuisine tablier pantalon) Chaussures de sécurité et torchon Pas de bijou (gourmets montre bague boucle d'oreille etc)		CULTURE CULINAIRE Séquence de : 3h Objectif Acquisition des savoirs : <u>Pré requis</u> manuel de cuisine Support pédagogique manuel NATHAN suivi sur site CFA et YPAREO	
Mardi Atelier 4h FC		 <p style="text-align: center;">REVISION CCF</p>	
Tarte en bande feuilletée aux fruits Chou pâtissier			
Jeudi Production 5h CM			
Blanquette de veau à l'ancienne		CHEF D'OEUVRE	Progression Analyse des difficultés
<i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i>			
<i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i>			

CAP cuisine CFA Paul Augier	2022-2023	SEMAINE N°11	
CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUES <i>Pré requis</i> : tenue de cuisine complète (veste de cuisine tablier pantalon) Chaussures de sécurité et torchon Pas de bijou (gourmets montre bague boucle d'oreille etc)		CULTURE CULINAIRE <i>Séance de</i> : 3h Objectif Acquisition des savoirs : <i>Pré requis</i> manuel de cuisine Support pédagogique manuel NATHAN suivi sur site CFA et YPAREO	
Mardi Atelier 4h FC		 <p style="text-align: center;">REVISION CCF</p>	
Fricassée de volaille à l'ancienne			
Jeudi Production 5h CM			
Pavé de bœuf sauce au poivre Flan de légumes Chou pâtissier		CHEF D'OEUVRE	Chef d'œuvre 2nd compte rendu pour note finale
<i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i>			
<i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i>			

CAP cuisine 1 AN au CFA Paul Augier	2022-2023	SEMAINE N°12	
<p align="center">CUISINE ATELIER TRAVAUX PRATIQUE</p> <p>Pré requis : tenue de cuisine complète (veste de cuisine tablier pantalon Chaussures de sécurité et torchon) Pas de bijou (gourmets montre bague boucle d'oreille etc.)</p>		<p align="center">CULTURE CULINAIRE</p> <p align="center"><i>Evaluation sommative</i></p> <p>Pré requis appropriation des connaissances durant l'année</p>	
 <p align="center">Evaluation Certificative, CCF EP2 Epreuve cuisine CCF N°2 Durée 5h Utilisation Carnet de recette personnel Mallette à couteau</p>		 <p align="center">CCF EP1 Culture Professionnelle CCF N°4</p>	
		<p align="center">CHEF D'OEUVRE</p>	<p align="center">CCF oral Chef d'oeuvre 10 MN</p>
<p align="center"><i>Rappel toutes les matières sont évaluées chaque semaine, les notes sont reportées sur y paréo</i></p> <p align="center"><i>Les notes des CCF sont reportées sur les livrets d'évaluation comptant pour l'examen final</i></p>			

Récapitulatif global des séances. culture culinaire sur la formation

<i>Module</i>	<i>Séquences</i>	<i>Nombre de séances</i>
M1 Opérations d'approvisionnement et de stockage Hygiène et de sécurité	Séquence 1 : Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels	1
	Séquence 2 : Les stocks et les approvisionnements	2
	Séquence 3 : Les grandes familles de produits alimentaires	8
	Séquence 4 : Les fournisseurs	2
M2 Contribution à l'organisation d'une production culinaire	Séquence 1 : Les locaux	2
	Séquence 2 : Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage	2
	Séquence 3 : Les supports et les documents de production	2
	Séquence 4 : Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine	3
M3 Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine Mise en œuvre des procédures d'hygiène relatives au personnel	Séquence 1 : L'organisation du poste de travail. Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé	1
	Séquence 2 : Les règles et les pratiques en matière de développement durable	3
M4 Mise en œuvre des techniques de base en cuisine	Séquence 1 : <i>Les éléments de culture culinaire contemporaine</i>	1
	Séquence 2 : Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	6
	Séquence 3 : La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation	2
M5 Contrôle, dressage et envoi d'une production	Séquence 1 : Le dressage et l'envoi L'approche sensorielle	2
M6 Communication dans un contexte professionnel	Séquence 1 : Le contexte professionnel	3
	Séquence 2 : L'entreprise	2