











**Tableau de bord des compétences
BLOC DE COMPETENCES N°1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE**

Compétences	 C1			 C2			 C3			 C4					 C5			
Elèves	C 1.1 Réceptionner les livraisons et maintenir en ordre les zones de stockage	C 1.2 Démonter les livraisons	C 1.3 Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés	C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires	C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires	C 2.3 Préparer les fruits et légumes	C 2.4 Réserver les produits alimentaires dans l'attente de leur utilisation	C 3.1 Mettre en œuvre des cuissons	C 3.2 Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés	C 3.3 Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l'avance	C 4.1 Assembler des produits alimentaires pour obtenir des mets simples	C 4.2 Portionner les préparations alimentaires	C 4.3 Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires	C 4.4 Conditionner les préparations en portions	C 4.5 Entreposer les préparations alimentaires en attente de distribution ou de vente	C 5.1 Assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles	C 5.2 Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production	C 5.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets

Positionnement de l'élève, en fin de TP, sur les compétences travaillées :

1 : non maîtrisé ;  2 : insuffisamment maîtrisé ;  3 : assez bien maîtrisé ;  4 : maîtrisé  

Compétences	 C1			 C2			 C3			 C4				 C5				
Compétences intermédiaires	C 1.1 Réceptionner les livraisons et maintenir en ordre les zones de stockage	C 1.2 Démonter les livraisons	C 1.3 Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés	C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires	C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires	C 2.3 Préparer les fruits et légumes frais : - laver, décontaminer - éplucher - tailler à la main ou à la machine	C 2.4 Réserver les produits alimentaires dans l'attente de leur utilisation ultérieure	C 3.1 Mettre en œuvre des cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture	C 3.2 Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés	C 3.3 Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l'avance	C 4.1 Assembler des produits alimentaires pour obtenir des mets simples	C 4.2 Portionner les préparations alimentaires	C 4.3 Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires	C 4.4 Conditionner les préparations en portions individuelles ou multiporions	C 4.5 Entreposer les préparations alimentaires en attente de distribution ou de vente	C 5.1 Assurer le lavage manuel et mécanique de la batterie de cuisine et des ustensiles	C 5.2 Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production : lavage manuel des équipements, matériels et surfaces	C 5.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets
Elèves																		

Positionnement de l'élève, en fin de TP, sur les compétences travaillées :

1 : non maîtrisé ;  2 : insuffisamment maîtrisé ;  3 : assez bien maîtrisé ;  4 : maîtrisé  