

Techniques dans les métiers de la restauration

01 - HYGIENE ET SECURITE AU TRAVAIL : Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformément aux règlementation en vigueur			Nbre	Durée (min)
01- Connaître pour les appliquer les règles de sécurité	COREST01-011	Sécurité des aliments : Reconnaître les directives de la législation et de la démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire	2	20
	COREST01-012	Sécurité au travail : Reconnaître les directives de la législation en matière de sécurité au travail,		30
02 -Connaître pour les appliquer les règles en matière d'hygiène	COREST01-021	Les produits d'entretien : Identifier les produits d'entretien que vous allez utiliser dans l'exercice de votre métier	3	25
	COREST01-022	Le matériel de nettoyage : Identifier les matériels et équipements nécessaires pour mener à bien vos opérations de nettoyage et d'entretien		35
	COREST01-023	Le nettoyage et l'entretien : Différencier propreté, hygiène et désinfection		30
03 - Définir la notion de HACCP	COREST01-031	HACCP 1 : Reconnaître les directives de la législation et de la démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire	2	30
	COREST01-032	HACCP 2 : Identifier zone sale, intermédiaire et propre dans le cadre de la procédure HACCP et la marche en avant		15
02 - LE MATERIEL : Identifier le matériel que vous allez utiliser dans l'exercice de votre métier			Nbre	Durée (min)
01 - Reconnaître le petit matériel	COREST02-011	Petit Matériel Série 1 : Identifier le petit matériel que vous allez utiliser dans l'exercice de votre métier (série 1)	3	30
	COREST02-012	Petit Matériel Série 2 : Identifier le petit matériel que vous allez utiliser dans l'exercice de votre métier (série 2)		20
	COREST02-013	Petit Matériel Série 3 : Identifier le petit matériel que vous allez utiliser dans l'exercice de votre métier (série 3)		30
02 - Reconnaître le gros matériel	COREST02-021	Gros Matériel Série 1 : Identifier le gros matériel que vous allez utiliser dans l'exercice de votre métier (série 1)	2	20
	COREST02-022	Gros Matériel Série 2 : Identifier le gros matériel que vous allez utiliser dans l'exercice de votre métier (série2)		20

Techniques dans les métiers de la restauration

40

03 - TERMES CULINAIRES : Mémoriser les termes culinaires			Nbre	Durée (min)
01 -S'entraîner à mémoriser les termes culinaires avec indices	COREST03-01-01	Termes culinaires en A : Mémoriser les termes culinaires (avec indices)	12	20
	COREST03-01-02	Termes culinaires en B : Mémoriser les termes culinaires (avec indices)		15
	COREST03-01-03	Termes culinaires en C : Mémoriser les termes culinaires (avec indices)		30
	COREST03-01-04	Termes culinaires en D : Mémoriser les termes culinaires (avec indices)		30
	COREST03-01-05	Termes culinaires en E : Mémoriser les termes culinaires (avec indices)		30
	COREST03-01-06	Termes culinaires en F : Mémoriser les termes culinaires (avec indices)		25
	COREST03-01-07	Termes culinaires de G à L : Mémoriser les termes culinaires (avec indices)		25
	COREST03-01-08	Termes culinaires en M et N : Mémoriser les termes culinaires (avec indices)		30
	COREST03-01-09	Termes culinaires en P et Q : Mémoriser les termes culinaires (avec indices)		20
	COREST03-01-10	Termes culinaires en R : Mémoriser les termes culinaires (avec indices)		25
	COREST03-01-11	Termes culinaires en S : Mémoriser les termes culinaires (avec indices)		20
	COREST03-01-12	Termes culinaires de T à Z : Mémoriser les termes culinaires (avec indices)		25

Techniques dans les métiers de la restauration

03 - TERMES CULINAIRES : Mémoriser les termes culinaires (suite)			Nbre	Durée (min)
02 - S'entraîner à mémoriser les termes culinaires sans indices	COREST03-02-01	Termes culinaires en A : Mémoriser les termes culinaires (sans indices)	12	20
	COREST03-02-02	Termes culinaires en B : Mémoriser les termes culinaires (sans indices)		15
	COREST03-02-03	Termes culinaires en C : Mémoriser les termes culinaires (sans indices)		30
	COREST03-02-04	Termes culinaires en D : Mémoriser les termes culinaires (sans indices)		30
	COREST03-02-05	Termes culinaires en E : Mémoriser les termes culinaires (sans indices)		30
	COREST03-02-06	Termes culinaires en F : Mémoriser les termes culinaires (sans indices)		25
	COREST03-02-07	Termes culinaires de G à L : Mémoriser les termes culinaires (sans indices)		25
	COREST03-02-08	Termes culinaires en M et N : Mémoriser les termes culinaires (sans indices)		30
	COREST03-02-09	Termes culinaires en P et Q : Mémoriser les termes culinaires (sans indices)		20
	COREST03-02-10	Termes culinaires en R : Mémoriser les termes culinaires (sans indices)		25
	COREST03-02-11	Termes culinaires en S : Mémoriser les termes culinaires (sans indices)		20
	COREST03-02-12	Termes culinaires de T à Z : Mémoriser les termes culinaires (sans indices)		25
03 - Quiz d'évaluation (sans indices)	COREST03-03-01	Quizz 24 questions Evaluation des notions acquises précédemment	4	30
	COREST03-03-02	Quizz 36 questions Evaluation des notions acquises précédemment		40
	COREST03-03-03	Quizz 48 questions Evaluation des notions acquises précédemment		50
	COREST03-03-04	Quizz 60 questions Evaluation des notions acquises précédemment		60

Techniques dans les métiers de la restauration

04 - CONNAISSANCE DES PRODUITS : TRAVAILLER LES FRUITS ET LEGUMES			Nbre	Durée (min)
01 - Différencier les légumes et les fruits	COREST04-011	Fruits et légumes généralités : Classer les légumes frais et les fruits	2	25
	COREST04-012	Fruits et légumes commercialisation : Identifier les éléments qui codifient la commercialisation des fruits et légumes		20
02 - Identifier les légumes	COREST04-021	Identification légumes série 01 : Identifier les légumes	10	15
	COREST04-022	Identification légumes série 02 : Identifier les légumes		15
	COREST04-023	Identification légumes série 03 : Identifier les légumes		15
	COREST04-024	Identification légumes série 04 : Identifier les légumes		15
	COREST04-025	Identification légumes série 05 : Identifier les légumes		15
	COREST04-026	Identification légumes série 06 : Identifier les légumes		15
	COREST04-027	Identification légumes Quiz 24 questions Evaluation		30
	COREST04-028	Identification légumes Quiz 36 questions Evaluation		40
	COREST04-029	Identification légumes Quiz 48 questions Evaluation		50
	COREST04-030	Identification légumes Quiz 60 questions Evaluation		60

Techniques dans les métiers de la restauration

004 - CONNAISSANCE DES PRODUITS : TRAVAILLER LES FRUITS ET LEGUMES (suite)			Nbre	Durée (min)
03 - Définir et décrire la notion de traitement des légumes	COREST04-031	Premier traitement des légumes : Identifier les techniques de premier traitement des légumes	1	20
04 - Définir et décrire la notion de taillage des légumes	COREST04-041	Taillage des légumes : Identifier les différentes techniques de taille des légumes	2	30
	COREST04-042	Quiz : Evaluation des notions acquises précédemment		30
05 - Définir et décrire la notion de cuisson des légumes	COREST04-051	Cuisson des légumes : Identifier les différents types de cuisson des légumes	2	20
	COREST04-052	Quiz : Evaluation des notions acquises précédemment		25

05 - CONNAISSANCE DES PRODUITS : TRAVAILLER LES VIANDES			Nbre	Durée (min)
01 - Connaître ce que je cuisine	COREST05-011	Le bœuf : Mieux connaître la viande de bœuf pour bien la cuisiner	6	20
	COREST05-012	Le veau : Mieux connaître la viande de veau pour bien la cuisiner		20
	COREST05-013	Le porc : Mieux connaître la viande de porc pour bien la cuisiner		20
	COREST05-014	L'agneau : Mieux connaître la viande d'agneau pour bien la cuisiner		30
	COREST05-015	Les abats : Mieux connaître les abats pour bien les cuisiner		40
	COREST05-016	La volaille : Mieux connaître la volaille pour bien la cuisiner		30

Techniques dans les métiers de la restauration

05 - CONNAISSANCE DES PRODUITS : TRAVAILLER LES VIANDES (suite)			Nbre	Durée (min)
02 - Connaître les bases de la législation	COREST05-021	Les bases : Connaître les grandes règles qui régissent la commercialisation des viandes	1	20
03 - Définir et décrire la notion d'opérations préliminaires	COREST05-031	Opérations préliminaires pour la viande : Travailler la viande, la volaille et le poisson en appliquant les techniques de base cuisine	1	20
04 - Définir et décrire les modes et type de cuisson	COREST05-041	Types de cuisson : Reconnaître les différents types de cuisson	4	20
	COREST05-042	Modes de cuisson par concentration : Identifier les différents modes de cuisson par concentration		40
	COREST05-043	Modes de cuisson expansion et mixte : Identifier les modes de cuisson par extension et mixte		40
	COREST05-044	Quiz : Evaluation des notions acquises précédemment		15
05 - Différencier fonds et sauces	COREST05-051	Les fonds en cuisine : Identifier les différents fonds de sauce	4	25
	COREST05-052	Les liaisons : Définir les liaisons et en identifier les différents types		15
	COREST05-053	Les sauces : Mémoriser les origines des différentes sauces		15
	COREST05-054	Techniques des sauces de base : Reconnaître les techniques des différentes sauces		15

Techniques dans les métiers de la restauration

05 - CONNAISSANCE DES PRODUITS : TRAVAILLER LES VIANDES (suite)			Nbre	Durée (min)
06 - Identifier les différentes garnitures	COREST05-061	Les petites garnitures : Identifier les petites garnitures et connaître les techniques à appliquer pour les réaliser	5	15
	COREST05-062	Les garnitures d'appellation des viandes : Identifier à partir de sa composition et de son utilisation la garniture d'appellation de viande		15
	COREST05-063	Les garnitures d'appellation des poissons : Identifier à partir de sa composition et de son utilisation la garniture d'appellation des poissons		15
	COREST05-064	Les garnitures d'appellation des œufs : Identifier à partir de sa composition et de son utilisation la garniture d'appellation des œufs		15
	COREST05-065	Les garnitures d'appellation des légumes : Identifier à partir de sa composition et de son utilisation la garniture d'appellation des légumes		15