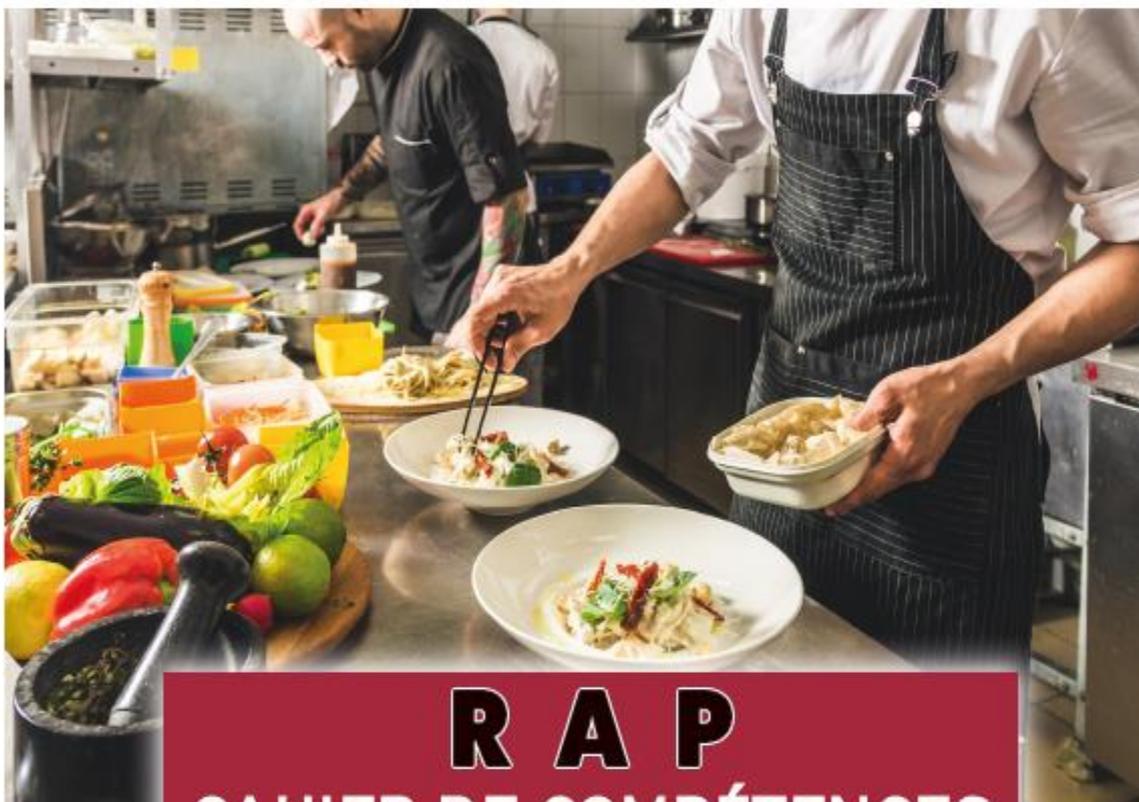




**SOCIÉTÉ DES
CAFETIERS**
RESTAURATEURS ET
HÔTELIERS DE GENÈVE

EDU **QUA**



R A P
CAHIER DE COMPÉTENCES
Domaine de la cuisine





Table des matières

1. GESTION D'ENTREPRISE.....	3
2. ORGANISATION D'ENTREPRISE	3
3. DEVELOPPEMENT DURABLE ET SECURITE AU TRAVAIL	3
4. HYGIENE PERSONNELLE ET DE PRODUCTION	4
5. PREPARATION D'ENTREES FROIDES (HORS D'ŒUVRE FROIDS).....	5
6. PREPARATION D'ENTREES CHAUDES (HORS D'ŒUVRE CHAUDS) ET POTAGES	5
7. PREPARATION DE METS PRINCIPAUX CHAUDS.....	6
8. PREPARATION DE DESSERTS (ENTREMETS) ET MIGNARDISES	7
9. AUTRES COMPETENCES	8



1. Gestion d'entreprise

Références	Compétences	
1.1	Comprendre les processus de travail et les outils mis à disposition dans l'entreprise.	<input type="checkbox"/>
1.2	Utiliser les outils « administratifs » mis en place dans l'entreprise.	<input type="checkbox"/>
1.3	Respecter l'assurance qualité et la charte de l'entreprise.	<input type="checkbox"/>

2. Organisation d'entreprise

Références	Compétences	
2.1	Nommer et utiliser les machines de cuisine (robot-coupe, mixer, trancheuse).	<input type="checkbox"/>
2.2	Nommer et utiliser les appareils de cuisine (four, friteuse, grill, etc.).	<input type="checkbox"/>
2.3	Nommer et utiliser les ustensiles de cuisine (louche, écumoire, spatule, etc.).	<input type="checkbox"/>
2.4	Nommer et utiliser correctement les couteaux (légumier, office, désosseur, etc.).	<input type="checkbox"/>

3. Développement durable et sécurité au travail

Références	Compétences	
3.1	Trier les déchets de manière professionnelle (recyclage).	<input type="checkbox"/>
3.2	Réaliser les tâches de travail de manière écologique et économique.	<input type="checkbox"/>
3.3	Utiliser les produits d'entretien de manière optimale, en toute sécurité et dans le respect des bases légales suisses.	<input type="checkbox"/>



4. Hygiène personnelle et de production

Références	Compétences	
4.1	Nommer et porter la tenue adéquate de cuisinier (standard de l'entreprise).	<input type="checkbox"/>
4.2	Organiser et installer son poste de travail manière professionnelle.	<input type="checkbox"/>
4.3	Travailler de manière adéquate et méthodologique : organisation de poste et nettoyages divers.	<input type="checkbox"/>
4.4	Réceptionner et stocker les marchandises fraîches selon les directives de l'entreprise (légumes, viandes, poissons, etc.).	<input type="checkbox"/>
4.5	Réceptionner et stocker les produits de l'économat selon les normes en vigueur.	<input type="checkbox"/>
4.6	Réceptionner et stocker les marchandises non-food (produits d'entretien, papier, etc.) selon les normes en vigueur.	<input type="checkbox"/>
4.7	Nommer et mettre en pratique les règles de base d'hygiène personnelle et de production (lavage des mains, couleur de planche, refroidissement des préparations, etc.).	<input type="checkbox"/>



5. Préparation d'entrées froides (hors d'œuvre froids)

Références	Compétences	
5.1	Préparer et stocker correctement les mises en place quotidienne pour les entrées froides.	<input type="checkbox"/>
5.2	Réaliser selon une fiche technique des salades simples (verte, carotte râpée, tomate, etc.).	<input type="checkbox"/>
5.3	Réaliser selon une fiche technique des salades variées/composées (mêlée, César, endive aux noix et pommes, etc.) .	<input type="checkbox"/>
5.4	Réaliser selon une fiche technique des entrées à base de produits carnés (carpaccio, tartare, etc.).	<input type="checkbox"/>
5.5	Réaliser selon une fiche technique des entrées à base de poissons et/ou crustacés (cocktail de crevettes, tartare de saumon, etc.).	<input type="checkbox"/>
5.6	Réaliser selon une fiche technique des entrées végétariennes (tomate mozzarella, légumes à la grecque, etc.).	<input type="checkbox"/>
5.7	Réaliser selon une fiche technique des pâtés et/ou des terrines (terrines de foie de volaille, pâté en croûte, etc.).	<input type="checkbox"/>
5.8	Dresser à l'assiette des entrées froides (hors d'œuvre froids) selon les règles en vigueur.	<input type="checkbox"/>

6. Préparation d'entrées chaudes (hors d'œuvre chauds) et potages

Références	Compétences	
6.1	Préparer et stocker correctement les mises en place quotidiennes des entrées chaudes.	<input type="checkbox"/>
6.2	Réaliser selon une fiche technique des potages (crème, consommé, potage taillé, etc.).	<input type="checkbox"/>
6.3	Réaliser selon une fiche technique des mets à base d'œufs(omelette, œufs brouillés, œuf poché, etc.).	<input type="checkbox"/>
6.4	Réaliser selon une fiche technique des mets à base de fromages (Malakoff, fondues, raclette, quiche, etc.).	<input type="checkbox"/>
6.5	Réaliser selon une fiche technique des mets végétariens (rissole, gougère, croustade, etc.).	<input type="checkbox"/>
6.6	Dresser à l'assiette des entrées chaudes (hors d'œuvre chauds) selon les règles en vigueur.	<input type="checkbox"/>



7. Préparation de mets principaux chauds

Références	Compétences	
7.1	Préparer et stocker correctement les mises en place quotidienne pour les mets principaux.	<input type="checkbox"/>
7.2	Préparer et découper les viandes de boucherie selon appellations (steak, émincé, ragoût, etc.).	<input type="checkbox"/>
7.3	Désosser et découper une volaille (poulet, pintade, canard, etc.).	<input type="checkbox"/>
7.4	Préparer et découper les légumes selon appellations (julienne, paysanne, macédoine, etc.).	<input type="checkbox"/>
7.5	Préparer et découper les pommes de terre selon appellations (rissolées, frites, mignonettes, fondantes, nature, etc.).	<input type="checkbox"/>
7.6	Habiller (préparer au filetage) et fileter des poissons ronds et plats (truite, perche, féra, carrelet, etc.).	<input type="checkbox"/>
7.7	Réaliser selon une fiche technique des mets chauds à base de viandes de boucherie/volailles/gibiers. Méthodes de cuisson : griller, sauter, braiser/glacer, rôtir, étuver, etc.	<input type="checkbox"/>
7.8	Réaliser selon une fiche technique des mets chauds à base de poissons/coquillages/crustacés. Méthodes de cuisson : griller, sauter, vapeur, pocher, etc.	<input type="checkbox"/>
7.9	Réaliser selon une fiche technique des mets chauds végétariens. (risotto aux morilles, spaghetti napolitaine, fricassée de lentilles au tofu, etc.).	<input type="checkbox"/>
7.10	Réaliser selon une fiche technique des mets farineux, à base de céréales et légumineuses (risotto, riz pilaf, nouilles, lentilles, etc.).	<input type="checkbox"/>
7.11	Réaliser selon une fiche technique des mets de pommes de terre. Méthodes de cuisson : blanchir, bouillir, rissoler, gratiner, frire, etc.	<input type="checkbox"/>
7.12	Réaliser selon une fiche technique des mets à base de légumes et à base de champignons. Méthodes de cuisson : blanchir, bouillir, étuver/glacer, braiser, etc.	<input type="checkbox"/>
7.13	Dressage complet de mets principaux selon les règles en vigueur.	<input type="checkbox"/>



8. Préparation de desserts (entremets) et mignardises

Références	Compétences	
8.1	Préparer et découper les fruits selon appellations (filets (agrumes), macédoine, tranches, brunoise, etc.).	
8.2	Réaliser selon une fiche technique des tartes et gâteaux (tarte aux pommes, forêt noire, etc.).	<input type="checkbox"/>
8.3	Réaliser selon une fiche technique de desserts chauds (moelleux chocolat, beignets aux pommes, etc.).	<input type="checkbox"/>
8.4	Réaliser selon une fiche technique des entremets froids (crème brûlée, Mont Blanc, meringue, tiramisu, etc.).	<input type="checkbox"/>
8.5	Réaliser selon une fiche technique des desserts glacés (vacherin, glace, cassata, sorbet, etc.).	<input type="checkbox"/>
8.6	Réaliser selon une fiche technique des mignardises (sablés, macarons, financiers, etc.).	<input type="checkbox"/>
8.7	Dresser à l'assiette des desserts (entremets) selon les règles en vigueur.	<input type="checkbox"/>



9. Autres compétences

Références	Compétences	
9.1	Gérer les achats : réaliser la liste de commande selon besoins économiques et écologiques, appeler les fournisseurs.	<input type="checkbox"/>
9.2	Créer une fiche technique (préparation d'un mets).	<input type="checkbox"/>
9.3	Calculer un prix de revient et un prix de vente TTC.	<input type="checkbox"/>
9.4	Calculer des pertes simples et successives.	<input type="checkbox"/>
9.5	Nommer et expliquer les différents allergènes et en comprendre les dangers.	<input type="checkbox"/>
9.6	Nommer et expliquer les types d'alimentation (ovo-végétarien, lacto-végétarien, pesco végétarien, végétalien, etc.).	<input type="checkbox"/>
9.7	Capacités de communication en équipe et face à un client.	<input type="checkbox"/>
9.8	Nommer et utiliser les réseaux sociaux (Instagram, Facebook, Tik Tok, etc.).	<input type="checkbox"/>
9.9	Pizzaïolo : réaliser la pâte puis préparation, cuisson et dressage des pizzas.	<input type="checkbox"/>
9.10	Sushi man : Réaliser et dresser tout type de sushi, maki, nigiri et sashimi.	<input type="checkbox"/>