

CAP CUISINE 2

Intitulé de la formation : **CAP CUISINE Deuxième année**
CAPC 2A

Session : **2020/2021**

Intervenant : **Patrick BONNAUD**

Domaine d'intervention : **Technologie Cuisine**
Présentation de la formation en seconde année CAP cuisine au CFA Paul Augier
SEMAINE N°1

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 7 Septembre au 11 Septembre 2020	1H			Présentation de la formation en CAP cuisine au CFA Paul Augier	Rappel concernant l'organisation des évaluations sur l'ensemble de la seconde année	1	Site du CFA : présentation des évaluations en centre et en entreprise (calendrier)	Les évaluations certificatives en technologie cuisine en pratique cuisine et en entreprise	
					Présentation de l'épreuve certificative du « Chef d'œuvre »		Documents d'organisation du travail	Le chef d'œuvre et le Livret d'Apprentissage	

Pôle 1 : Organisation de la production en cuisine

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 7 Septembre au 11 Septembre 2020	3H	Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité	M1 Opérations d'approvisionnement et de stockage Hygiène et de sécurité	Séquence 1 Les grandes familles de produits alimentaires	Révisions Reconnaître les principaux produits par famille : les œufs, les ovoproduits	10	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) page 47 Ressources pédagogiques : Site CFA	Séance 1 1. La structure de l'œuf et le stockage 2. La classification des œufs 3. Les utilisations culinaires des œufs 4. Les Ovoproduits	Pas d'évaluation sur cette période
					Révisions Reconnaître les principaux produits par famille : Les produits laitiers		Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) page 51 Ressources pédagogiques : Site CFA	Séance 2 1. La classification des produits laitiers 2. Présentation commerciale et conservation des produits laitiers	
					Révisions Reconnaître les principaux produits par famille : La filière viandes et volailles		Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 55,56,63 Ressources pédagogiques : Site CFA	Séance 3 La filière des viandes de boucherie et des volailles 1. L'élevage 2. L'abattage 3. La maturation des carcasses 4. La découpe des carcasses 5. L'étiquetage et la réglementation	

CAP CUISINE 2

Intitulé de la formation : **CAP CUISINE Deuxième année**
CAPC 2A

Session : **2020/2021**

Intervenant : **Patrick BONNAUD**

Domaine d'intervention : **Technologie Cuisine**
Pôle 2 : Préparation, distribution de la production
SEMAINE N°2

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 21 Septembre au 25 Septembre 2020	1H	Maîtrise des techniques culinaires de base et réalisation d'une production	M4 Mise en œuvre des techniques de base en cuisine	Séquence 2 Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires	Révisions Déterminer les cuissons à mettre en œuvre (cuissons courtes, en ambiance sèche, en ambiance humide)	7	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 171 à 176 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 1 16.2 Les techniques de cuisson courtes et leurs utilisations	Évaluation N°1 (Contrôle écrit, note à reporter sur le bulletin) La filière des viandes de boucherie et des volailles
					Révisions Déterminer les cuissons à mettre en œuvre (cuissons longues, en ambiance sèche, en ambiance humide)			Séance 2 16.3 Les techniques de cuisson longues et leurs utilisations	

Pôle 1 : Organisation de la production en cuisine

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 21 Septembre au 25 Septembre 2020	3H	Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité	M1 Opérations d'approvisionnement et de stockage Hygiène et de sécurité	Séquence 3 Les fournisseurs	Identifier les circuits d'approvisionnement.	2	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 9 à 11 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 1 2.1 Les circuits d'approvisionnement	Pas d'évaluation sur cette période
					Préparer une commande. Préparer les marchandises pour la production. Respecter les étapes de l'approvisionnement des marchandises			Séance 2 2.2 Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur)	

CAP CUISINE 2

Intitulé de la formation : **CAP CUISINE Deuxième année**
CAPC 2A

Session : **2020/2021**

Intervenant : **Patrick BONNAUD**

Domaine d'intervention : **Technologie Cuisine**
Pôle 2 : Préparation, distribution de la production
SEMAINE N°3

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 12 Octobre au 16 Octobre 2020	4H	Maîtrise des techniques culinaires de base et réalisation d'une production	M4 Mise en œuvre des techniques de base en cuisine	Séquence 2 Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires	Reconnaître les différents desserts de base	7	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 193 à 195 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 3 16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc)	Evaluation N°2 (Contrôle écrit, note à reporter sur le bulletin) Les pâtes de base, les crèmes de base
					Reconnaître le matériel de pâtisserie, les mentions sur l'étiquetage d'un produit et sa traçabilité		Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 196 à 200 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 4 16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc)	

CAP CUISINE 2

Intitulé de la formation : **CAP CUISINE Deuxième année**
CAPC 2A

Session : **2020/2021**

Intervenant : **Patrick BONNAUD**

Domaine d'intervention : **Technologie Cuisine**
Pôle 1 : Organisation de la production en cuisine
SEMAINE N°4

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 9 Novembre au 13 Novembre 2020	4H	Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité	M1 Opérations d'approvisionnement et de stockage Hygiène et de sécurité	Séquence 1 Les grandes familles de produits alimentaires	Les viandes de boucherie Reconnaître et identifier les morceaux de viande sur l'agneau.	12	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Page 58 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 4 <i>L'Agneau</i> 1.1 Les principaux produits par famille 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation 1.4 La qualité : le principe de la labellisation	Évaluation N°3 (Contrôle écrit, note à reporter sur le bulletin): Les morceaux sur l'animal (L'Agneau, le Veau, le Porc)
					Les viandes de boucherie Reconnaître et identifier les morceaux de viande sur le veau.		Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Page 57 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 5 <i>Le Veau</i> 1.2 Les principaux produits par famille 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation 1.4 La qualité : le principe de la labellisation	
					Les viandes de boucherie Reconnaître et identifier les morceaux de viande sur le porc.		Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Page 59 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 6 <i>Le Porc</i> 1.3 Les principaux produits par famille 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation 1.4 La qualité : le principe de la labellisation	

CAP CUISINE 2

Intitulé de la formation : **CAP CUISINE Deuxième année**
CAPC 2A

Session : **2020/2021**

Intervenant : **Patrick BONNAUD**

Domaine d'intervention : **Technologie Cuisine**
Pôle 1 : Organisation de la production en cuisine
SEMAINE N°5

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 30 Novembre au 4 décembre 2020	4H	Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité	M1 Opérations d'approvisionnement et de stockage Hygiène et de sécurité	Séquence 1 Les grandes familles de produits alimentaires : les viandes de boucherie	Les viandes de boucherie Reconnaître et identifier les morceaux de viande sur le boeuf.	12	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 57 à 59 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 7 Le Bœuf : 1.1 Les principaux produits par famille 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation	Évaluation N°4 (Contrôle écrit, note à reporter sur le bulletin) Les morceaux sur l'animal (Le Boeuf)
					Catégoriser les morceaux de viande sur le boeuf.		Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Page 60 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 8 Le Bœuf : 1.3 La saisonnalité et les zones de production 1.4 La qualité : le principe de la labellisation	

CAP CUISINE 2

Intitulé de la formation : **CAP CUISINE Deuxième année**
CAPC 2A

Session : **2020/2021**

Intervenant : **Patrick BONNAUD**

Domaine d'intervention : **Technologie Cuisine**
Pôle 2 : Préparation, distribution de la production
SEMAINE N°6

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 4 Janvier au 8 janvier 2020	4H	Collecte de l'ensemble des informations et organisation d'une production culinaire	M2 Contribution à l'organisation d'une production culinaire	Séquence 4 Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine	Différencier la production culinaire directe et la production différée.	3	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 103 à 106 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 1 10.2 Les productions directe et différée	Pas d'évaluation sur cette période
					Reconnaître les couples Temps/Températures			Séance 2 10.3 Les couples temps/température	
		Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité	M1 Opérations d'approvisionnement et de stockage Hygiène et de sécurité	Séquence 1 Les grandes familles de produits alimentaires	Reconnaître les principaux produits de la pêche Reconnaître les critères de fraîcheur	12	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 67 à 70 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 9 Les produits de la pêche 1.1 Les principaux produits par famille Les produits de la pêche 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation	
En fin de période une EVALUATION certificative sera envisagée Epreuve cuisine CCF N°3 (EP1 culture professionnelle) Note à reporter sur le dossier d'évaluation du CAP									

CAP CUISINE 2

Intitulé de la formation : **CAP CUISINE Deuxième année**
CAPC 2A

Session : **2020/2021**

Intervenant : **Patrick BONNAUD**

Domaine d'intervention : **Technologie Cuisine**

Pôle 1 : Organisation de la production en cuisine

SEMAINE N°7

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 25 Janvier au 29 Janvier 2020	3H	Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité	M1 Opérations d'approvisionnement et de stockage Hygiène et de sécurité	Séquence 1 Les grandes familles de produits alimentaires	Reconnaître la saisonnalité et les zones de production des produits de la pêche Identifier la qualité : le principe de labellisation	12	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 71 à 73 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 10 Les produits de la pêche 1.3 La saisonnalité et les zones de production 1.4 La qualité : le principe de la labellisation	Evaluation N°5 (Contrôle écrit, note à reporter sur le bulletin) Les produits de la pêche
					Reconnaître les principales matières grasses par famille Reconnaître les critères de sélection des matières grasses Reconnaître les labels de qualité des matières grasses		Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 93 à 98 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 11 Les matières grasses 1.1 Les principaux produits par famille 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation 1.4 La qualité : le principe de la labellisation	

Pôle 2 : Préparation, distribution de la production

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 25 Janvier au 29 Janvier 2020	1H	Analyse et contrôle de la qualité d'une production, dressage et participation à la distribution	M5 Contrôle, dressage et envoi d'une production	Séquence 5 Le dressage et l'envoi L'approche sensorielle	Structurer le dressage d'un plat	2	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 215 à 219 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 1 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	Pas d'évaluation sur cette période
					Différencier les étapes de la dégustation d'un plat			Séance 2 Tests organoleptiques	

CAP CUISINE 2

Intitulé de la formation : **CAP CUISINE Deuxième année**

CAPC 2A

Session : **2020/2021**

Intervenant : **Patrick BONNAUD**

Domaine d'intervention : **Technologie Cuisine**

Pôle 2 : Préparation, distribution de la production

SEMAINE N°8

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 15 Février au 19 Février 2020	4	Préparation, organisation et maintien en état de son poste de travail	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 6 Les règles et les pratiques en matière de développement durable	Etablir un protocole de valorisation du tri des déchets en cuisine.	3	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 162 à 163 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 1 14.1 Le tri sélectif	Evaluation N°6 (Contrôle écrit, note à reporter sur le bulletin) Les matières grasses, les pratiques en matière de développement durable
					Etablir une liste de mesures dédiées au développement des économies d'énergie.		Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 164 à 165 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 2 14.2 L'utilisation rationnelle des fluides	
					Etablir une organisation permettant de s'approvisionner dans le respect du développement durable.		Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 166 à 167 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 3 14.3 L'utilisation rationnelle des denrées	

CAP CUISINE 2

Intitulé de la formation : **CAP CUISINE Deuxième année**

CAPC 2A

Session : **2020/2021**

Intervenant : **Patrick BONNAUD**

Domaine d'intervention : **Technologie Cuisine**

Pôle 1 : Organisation de la production en cuisine

SEMAINE N°9

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 15 Mars au 19 Mars 2020	4H	Collecte de l'ensemble des informations et organisation d'une production culinaire	M2 Contribution à l'organisation d'une production culinaire	Séquence 4 Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine	Reconnaître l'ensemble des gammes de produits.	3	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 41 à 43 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 3 10.1 L'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans son organisation	Evaluation N°7 (Contrôle écrit, note à reporter sur le bulletin) Les gammes de produits et les auxiliaires de cuisine
		Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité	M1 Opérations d'approvisionnement et de stockage Hygiène et de sécurité	Séquence 1 Les grandes familles de produits alimentaires	Différencier les auxiliaires de cuisine, les PAI et les produits élaborés Différencier les PAI et les produits finis. Les vins et alcools.	10	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 85 à 90 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 12 1.1 Les principaux produits par famille 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation 1.3 La saisonnalité et les zones de production 1.4 La qualité : le principe de la labellisation	

CAP CUISINE 2

Intitulé de la formation : **CAP CUISINE Deuxième année**
CAPC 2A

Session : **2020/2021**

Intervenant : **Patrick BONNAUD**

Domaine d'intervention : **Technologie Cuisine**
Pôle 2 : Préparation, distribution de la production
SEMAINE N°10

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 06 Avril au 09 Avril 2020	4H	Maîtrise des techniques culinaires de base et réalisation d'une production	M4 Mise en œuvre des techniques de base en cuisine	Séquence 2 Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires	Révisions Classer les différents fonds	7	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 179 à 181 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 5 16.3 Les préparations culinaires de base (les fonds)	Évaluation N°8 (Contrôle écrit, note à reporter sur le bulletin) Les fonds et les sauces de base
					Révisions Classer les différentes sauces de base		Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 183 à 184 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 6 16.3 Les préparations culinaires de base (les sauces de base, les appareils...)	
					Classer les différents types de liaisons		Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Page 190 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 7 16.3 Les préparations culinaires de base (Les liaisons)	

CAP CUISINE 2

Intitulé de la formation : **CAP CUISINE Deuxième année**

CAPC 2A

Session : **2020/2021**

Intervenant : **Patrick BONNAUD**

Domaine d'intervention : **Technologie Cuisine**

Pôle 2 : Préparation, distribution de la production

SEMAINE N°11

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 10 Mai au 14 Mai 2020	4H	Maîtrise des techniques culinaires de base et réalisation d'une production	M4 Mise en œuvre des techniques de base en cuisine	Séquence 7 La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation	Reconnaître les produits marqueurs.	2	Classe entière Vidéo projection : Livre "CAP Cuisine" (Nathan) Pages 209 à 212 Ressources pédagogiques : Site CFA Paul Augier	Séance 1 17.1 Les produits marqueurs	Évaluation N°9 (Contrôle écrit, note à reporter sur le bulletin) : Cartes et menus régionaux
					Reconnaître les spécialités régionales françaises			Séance 2 17.2 Les spécialités régionales	

CAP CUISINE 2

Intitulé de la formation : **CAP CUISINE Deuxième année**
CAPC 2A

Session : **2020/2021**

Intervenant : **Patrick BONNAUD**

Domaine d'intervention : **Technologie Cuisine**

Pôle 1 : Organisation de la production en cuisine

SEMAINE N°12

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 31 Mai au 04 Juin 2020	2H	Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité	M1 Opérations d'approvisionnement et de stockage Hygiène et de sécurité	Séquence 8 Révisions EP1 culture professionnelle, année 1 et année 2 Culture Technologique Restaurant.	Justifier (Questions/Réponses) l'ensemble des thèmes abordés lors de la formation cap cuisine	2	Classe entière Questions / Réponses Quizz	Séance 1 Révisions du programme CAP cuisine Technologie M1	Evaluation N°10 auto – contrôle non noté
		Collecte de l'ensemble des informations et organisation d'une production culinaire	M2 Organisation d'une production culinaire					Séance 2 Révisions du programme CAP cuisine Technologie M2	

Pôle 2 : Préparation, distribution de la production

Calendrier	Durée	Compétences visées	Module	Séquences	Objectifs	Nombre De Séances	Méthodes Ressources	Contenu de formation	Évaluation
Du 31 Mai au 04 Juin 2020	2H	Préparation, organisation et maintien en état de son poste de travail	M3 Organisation du poste de travail	Séquence 9 Révisions EP1 culture professionnelle, année 1 et année 2 Culture Technologique Restaurant.	Justifier (Questions/Réponses) l'ensemble des thèmes abordés lors de la formation cap cuisine	2	Classe entière Questions / Réponses Quizz	Séance 1 Révisions du programme CAP cuisine Technologie M3	Evaluation N°11 auto – contrôle non noté
		Maitrise des techniques culinaires de base et réalisation d'une production	M4 Mise en œuvre des procédures d'hygiène relatives au personnel M4 Mise en œuvre des techniques de base en cuisine						
		Analyse et contrôle de la qualité d'une production, dressage et distribution Communication en fonction du contexte professionnel	M5 Contrôle, dressage et envoi d'une production M6 Communication dans un contexte professionnel					Séance 2 Révisions du programme CAP cuisine Technologie M4	

En fin de période une EVALUATION certificative sera envisagée

Epreuve cuisine

CCF N°4

(EP1 culture professionnelle)

Note à reporter sur le dossier d'évaluation du CAP

