

# Stage en cuisine (pas d'heures minimales prescrites)

## Situation initiale

Pour faciliter la lecture du document, le masculin générique est utilisé pour désigner les deux sexes.

Les travaux pratiques effectués dans le troisième lieu de formation tiennent lieu de stage obligatoire dans le domaine de la cuisine. Une fois les secteurs obligatoires (front office et service) effectués, il est également possible de choisir un stage dans le domaine de la cuisine.

## Domaines d'application

- Cuisine à la carte, pension/hôpital, cuisine de banquet, cuisine de traiteur, restauration rapide

## Stages combinés

Il est possible de combiner cuisine et service ou front office. Les heures de cuisine ne nécessitent pas de justificatif.

## Tâches / activités possibles

- Apprentissage des travaux de préparation, de découpe et de tranchage
- Apprentissage des préparations de base
- Participer aux mises en place et aux dressages
- Aperçu des concepts de nettoyage et contrôle (monitoring) des travaux de nettoyage
- Effectuer des travaux de nettoyage en arrière-boutique (plonge)
- Effectuer des travaux de nettoyage
- Saisie des règles d'hygiène existantes
- Analyse de l'hygiène alimentaire, de la formation en matière de sécurité alimentaire et du contrôle des plages de température (livraison, stockage, production, refroidissement et préparation des plats)
- Introduction à la planification des offres et des menus
- Prise de notes sur les menus prévus pour la semaine
- Traitement et calcul des recettes, si possible par ordinateur
- Contribution au traitement des tableaux de quantité et des calculs de prix
- Initiation à la commande, à la réception des marchandises et au contrôle qualité
- Analyse des menus en fonction de leur valeur (aspects liés à la santé)
- Analyse de l'utilisation des restes
- Analyse de l'utilisation des produits prêts à l'emploi dans la cuisine