

Cuisine – alimentation

Pré-requis	conduite d'un ménage privé / d'un ménage rural
Niveau	Certificat cantonal de capacité d'employée en économie familiale du 29 mai 2000.
Compétence	La candidate établit des menus équilibrés, elle confectionne et présente des mets simples de cuisine chaude et froide en se conformant aux normes et aux critères professionnels.
Contrôle de la compétence	Evaluation formative : en continu Evaluation sommative : mise en situation pratique combinée avec un test de contrôle des connaissances-clés. Les critères d'évaluation font l'objet d'une fiche séparée. Le module acquis donne droit au certificat délivré par le CEMEF (qualification partielle).
Forme de l'offre et durée du module	Cours en journée, 60 périodes dont 10 de travail personnel
Durée de validité	2 ans, à dater de la compétence certifiée
Objectifs d'apprentissage	La candidate : <ul style="list-style-type: none">• apprête différents mets en adaptant les techniques culinaires à leur aspect et à leur valeur nutritive, les déguste et les apprécie• adapte des recettes et leurs dérivés aux circonstances du moment : temps disponible, saison, budget, adaptation aux convives, etc.• organise ses préparatifs en fonction de la situation• applique les règles de l'art de la table• établit des menus journalier et hebdomadaire appétissants et variés, en respectant les principes de l'équilibre alimentaire• planifie et exécute un repas, analyse sa performance
Contenus	<ul style="list-style-type: none">• mets crus, mets cuits, pâtisseries, boissons, modes de cuissons et dérivés, utilisation des cinq sens en cuisine, adaptation des recettes de base. Terminologie culinaire, bases de technologie• denrées alimentaires, étiquetage, produits frais, produits pré-cuisinés : analyse, avantages et inconvénients. Rapport qualité-prix-temps. Critères de choix. Adaptation des recettes et mise en valeur des surplus• technique de travail, répartition des tâches. Mise en place et remise du poste de travail. Respect des consignes et du temps imparti.• mise du couvert, variantes, service de table. Décoration, décoration florale.• nutriments, composition des aliments, besoins énergétiques, rations alimentaires, équivalences. Règles de composition des menus, analyse, mise en pratique, critères d'évaluation.• aspects organisationnels en cuisine, respect des règles d'hygiène, et des mesures de prévention, gestion des déchets. Choix et utilisation du matériel et des appareils ménagers. Adaptabilité.