
AMÉNAGEMENT DE MODULES

Cuisine –(5311)

Code	No	Titre du module	Durée (heures) MELS
404532	1	Métier et formation	30
404542	2	Hygiène et salubrité alimentaires	30
404552	3	Santé et sécurité	30
404563	4	Qualités organoleptiques des aliments	45
404572	5	Techniques de cuisson	30
404582	6	Organisation de la cuisine	30
404594	7	Fruits et légumes	60
404606	8	Préparations fondamentales	90
404612	9	Relations professionnelles	30
404623	10	Mise en place des potages	45
404634	11	Pâtes de base	60
404647	12	Mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	105
404656	13	Mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	90
404664	14	Mise en place des hors-d'œuvre et des entrées	60
404677	15	Mise en place des desserts	105
404684	16	Conception de menus	60
404694	17	Service des petits déjeuners	60
404703	18	Présentations culinaires	45
404714	19	Service des menus du jour	60
404723	20	Service des menus de production	45
404735	21	Production pour les banquets et les services alimentaires	75
404743	22	Service des buffets	45
404759	23	Service des menus table d'hôte et à la carte	135
404767	24	Intégration au milieu de travail	105
			1470