

# Cuisine de restauration rapide (AEP)

## Contenu du programme

Code	Énoncé de la compétence	Heures
AEP-011	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	15
AEP-021	Communiquer en milieu professionnel	15
AEP-032	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	30
AEP-042	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité	30
AEP-051	Organiser un quart de travail	15
AEP-062	Réaliser des fonds, des sauces et des potages	30
AEP-074	Réaliser des mets simples de cuisine rapide	60
AEP-083	Réaliser des mets de cuisine de chaînes de restaurant à base de viandes et de volailles	45
AEP-092	Réaliser des mets de cuisine de chaînes de restaurant à base de poissons et de fruits de mer	30
AEP-104	Effectuer le service de menus de petits déjeuners	60
AEP-113	Effectuer le service de menus de chaînes de restaurant	45
AEP-126	S'intégrer au milieu de travail	90

Total : **465**