****

**programme MARMITE ET CIE (900 h)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Première partie** | | | **Deuxième partie** |
| **Formation pratique : Préparation et service des petits déjeuners et des dîners de la cafétéria** | | | **100 h** |
| **Compétences des situations de vie professionnelle développées relatives à l’exercice du métier semi-spécialisé aide-cuisinier (520 h)** | **Contenu technique de préparation au métier (tronc commun avec Marmite et cie)**  \* Les formations peuvent varier selon le profil de l’élève | **Stage pratique métiers semi-spécialisés**  **(2 stages de 90 h)** | Accompagnement dans le volet employabilité  Accompagnement dans le recherche de stages  Soutien en français et mathématiques appliqués à la cuisine |
| **Compétence 1** : Hygiène et salubrité : Adopter des mesures préventives en matière d’hygiène et de salubrité. (10 h)  **Compétence 2** : Santé et sécurité au travail : Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité. (10 h)  **Compétence 3** : Service des petits déjeuners : Effectuer le service des petits déjeuners. (50 h)  **Compétence 4** : Réalisation d’entrées et de sandwichs : Effectuer la mise en place des entrées et des sandwichs. (70 h)  **Compétence 5** : Réalisation des desserts : Effectuer la mise en place, interpréter les recettes et dresser selon l’usage. (90 h)  **Compétence 6** : Réalisation des soupes, crèmes et potage : Effectuer la mise en place et interpréter les recettes. (90 h)  **Compétence 7** : Réalisation des mets principaux : Effectuer la mise en place et interpréter les recettes. (90 h)  **Compétence 8** : Service à la clientèle : Adopter des attitudes et des comportements professionnels face au service à la clientèle. (50 h)  **Compétence 9** : Gestion des denrées : Réceptionner et manutentionner des produits alimentaires ou non- alimentaires. (60 h) | * MAPAQ * RCR * Approche client * Santé et sécurité au travail * SIMDUT * Manutention * Prise d’inventaire * Gestion de commandes | * Réalisation des tâches propres à l’exercice du métier semi-spécialisé choisi. * Suivi relatif à l’exécution de ses tâches de travail   (Journal de bord : retour réflexif) |
| **Sigles de cours** | | | |
| Formation à un métier semi-spécialisé 1 (ISP-3023-5)  Formation à un métier semi-spécialisé 2 (ISP-3024-5)  Formation à un métier semi-spécialisé 3 (ISP-3025-5) | | | |