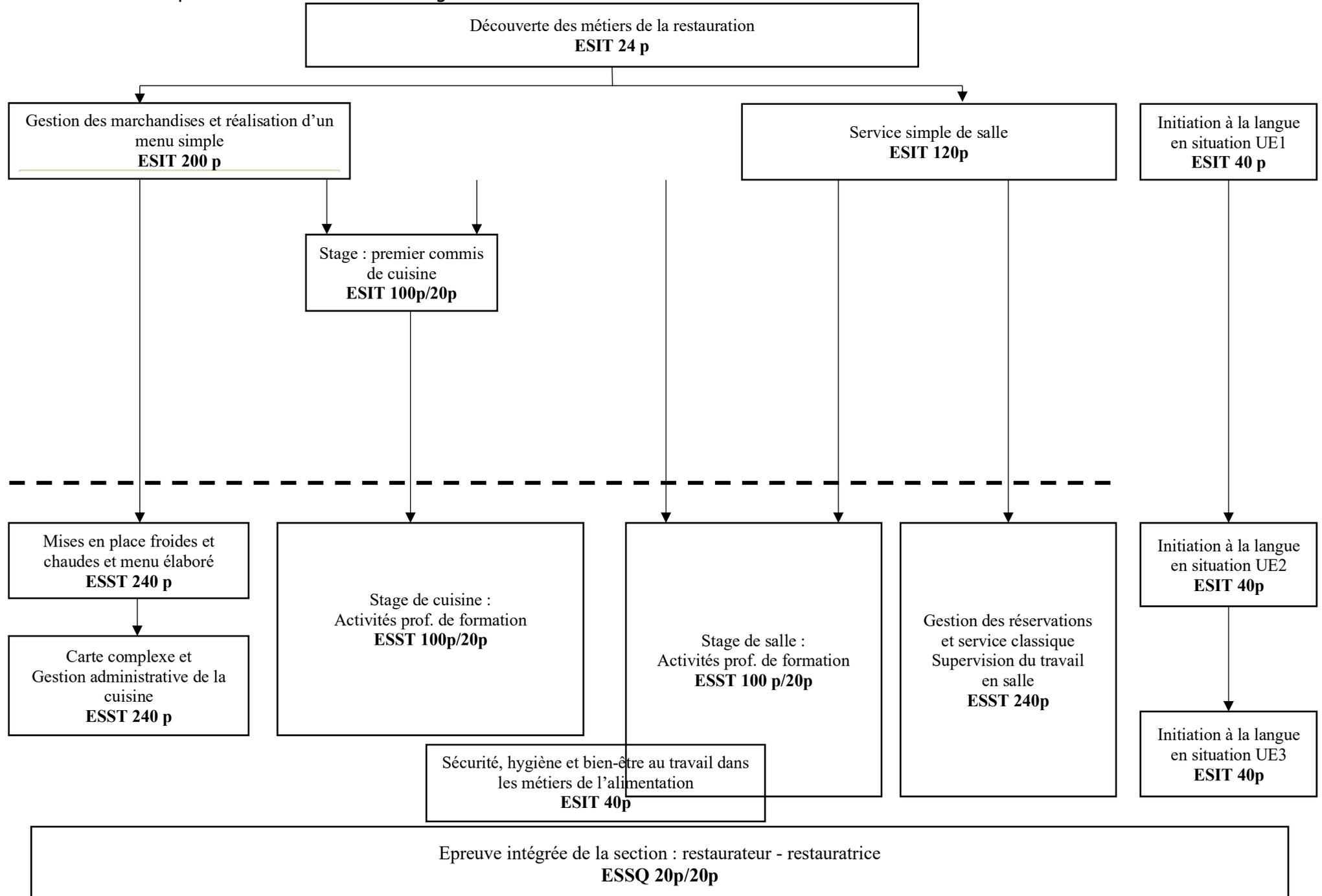


3. MODALITES DE CAPITALISATION DE LA SECTION : RESTAURATEUR / RESTAURATRICE

3.1 Modalités de capitalisation des unités d'enseignement de la section : restaurateur/restauratrice



3.2. Modalités de délivrance des attestations d'unités d'acquis d'apprentissage (SFMQ) de la section : restaurateur/restauratrice
Cuisine

Métier : Cuisinier(e) travaillant seul(e)

Métier : Chef/Cheffe de partie froide/Chaude

Métier : 1^{er} / 1^{re} commis de cuisine

UAA1 :
RECEPTIONNER, EFFECTUER LE CONTROLE,
RANGER, STOCKER LES MARCHANDISES

Sécurité, hygiène et
bien-être au travail dans
les métiers de
l'alimentation
ESIT 40p

Gestion des
marchandises et
réalisation d'un menu
simple
ESIT 200 p

UAA2 :
EFFECTUER LES MISES EN PLACE, LES CUISSONS,
L'ENVOI D'UN MENU SIMPLE ET LA REMISE EN ORDRE,
SOUS LA SUPERVISION DU SUPERIEUR HIERARCHIQUE

Découverte des métiers de la
restauration
ESIT 24 p

Gestion des marchandises et
réalisation d'un menu simple
ESIT 200 p

Sécurité, hygiène et bien-
être au travail dans les
métiers de l'alimentation
ESIT 40 p

UAA3 :
EFFECTUER LES MISES EN PLACE FROIDES SUCREES, SALEES ET ASSURER L'ENVOI, LA REMISE EN
ORDRE, SOUS LA SUPERVISION DU SUPERIEUR HIERARCHIQUE

UAA4 :
COORDONNER LE TRAVAIL DES 1^{er} COMMIS, EFFECTUER LES MISES EN PLACE, LES CUISSONS,
L'ENVOI D'UN MENU ELABORE (PREPARATIONS CHAUDES) ET LA REMISE EN ORDRE, SOUS LA
SUPERVISION DU SUPERIEUR HIERARCHIQUE

Mises en place froides et chaudes et menu élaboré
ESST 240 p

UAA3' :
EFFECTUER LES MISES EN PLACE, LES CUISSONS ET LE SERVICE D'UNE CARTE COMPLEXE EN
INCLUANT LE TRAVAIL DES MANŒUVRES ET COMMIS (CHOIX D'ENTRÉES, DE POTAGES, DE PLATS,
DE DESSERTS).

UAA4' :
GÉRER LA PARTIE ADMINISTRATIVE DE LA CUISINE.

Carte complexe et gestion administrative de la cuisine
ESST 240 p

