

### VALORISER LES COMPETENCES DU METIER DE PLONGEUR

#### Objectifs :

- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et les principes d'Ecogestes
- Participer à une production froide ou chaude sur des techniques culinaires simples
- Identifier et savoir travailler les produits et le matériel de cuisine
- Appliquer différents taillage de fruits et légumes
- Mettre en œuvre un assaisonnement, une sauce

#### Participants :

Plongeur

#### Niveau ou connaissances préalables requis:

sans

#### Méthode Pédagogique:

Active et participative  
Pratique culinaire  
Utilisation des expériences

#### Durée:

14 heures

#### Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:

- d'un questionnaire en début et en fin de formation
- Mise en situation des participants

#### Rappel des règles d'hygiène

La maîtrise des sources de contamination à travers les 5M

Les règles de stockage

La procédures de déconditionnement, déboitage, décontamination

Le principe de marche en avant

Les règles de nettoyage et de désinfection du matériel et des locaux

#### La connaissance des produits

Les différentes gammes de produits

Les techniques culinaires associées

#### La connaissance du matériel

Définition et utilisation du matériel lié aux opérations préliminaires

Connaître et respecter les règles de sécurité

#### Appliquer les écogestes :

Définition

Les règles de sécurité du personnel

La maîtrise de l'énergie, de l'eau

L'utilisation raisonnée des produits lessiviels

La réduction des déchets et les règles de tri

#### Les techniques culinaires de base :

Les différents taillages des fruits et légumes

Les sauces froides de base

Travailler des produits semi élaborés dans le respect d'un mode opératoire

#### L'organisation de son poste de travail