

UNITES CONSTITUTIVES DU DIPLOME
--

Compétences du référentiel de certification	UNITÉ 1 Organisation et production culinaire	UNITÉ 2 Etude d'une situation professionnelle	UNITÉ 3 Activités en milieu professionnel et communication
--	--	---	--

Compétences professionnelles

C1	Organiser en vue de la production			
C2	Réaliser la production			
C2.1	Réaliser les préparations préliminaires spécifiques			
C2.2	Réaliser les cuissons spécifiques			
C2.3	Réaliser les appareils, fonds et sauces			
C2.4	Réaliser les pâtisseries et desserts allégés			
C3	Contrôler			
C3.1	Contrôler avant la réalisation			
C3.2	Contrôler pendant la production			
C3.3	Contrôler la distribution et l'envoi			
C4	Tester en vue de l'innovation en cuisine allégée			
C5	Communiquer			
C5.1	Communiquer à l'interne			
C5.2	Communiquer à l'externe			

Savoirs associés

S1	Technologie			
S1.1	Historique de la cuisine allégée			
S1.2	Produits frais			
S1.3	Produits complémentaires			
S1.4	Produits de substitution			
S1.5	Techniques spécifiques de préparation en cuisine			
S1.6	Techniques spécifiques de cuisson			
S1.7	Dégustation			
S1.8	Menu carte			
S2	Sciences appliquées			
S2.1	Biologie végétale			
S2.2	Produits de la mer			
S2.3	Phénomènes physico-chimiques			
S2.4	Métabolisme de la digestion			
S2.5	Physiologie du goût			
S2.6	Eaux de boissons			
S2.7	Vins			
S2.8	Analyse critique de menus adaptés à des situations particulières			
S2.9	Actualités			
S3	Communication			
S3.1	La communication professionnelle orale en français et en langue étrangère			
S3.2	La communication professionnelle écrite en français et en langue étrangère			
S3.3	L'image			
S3.4	L'information			
S4	Art du dressage des mets			
S4.1	Couleurs et valeurs			
S4.2	Volume			
S4.3	Composition			
S4.4	Stylique des supports de dressage			
S4.5	Image et outils d'aide à la présentation			