

CONTENU DU PROGRAMME

Code	Énoncé de la compétence	Heures	Unités
402-442	Faire évoluer sa pratique professionnelle	30	2
402-453	Confectionner des charcuteries	45	3
402-462	Confectionner certains types de pains	30	2
402-473	Confectionner des mets de cuisine étrangère	45	3
402-486	Confectionner des mets à base de produits régionaux	90	6
402-494	Réaliser des desserts à l'assiette	60	4
402-502	Concevoir des recettes	30	2
402-512	Standardiser des recettes	30	2
402-528	Effectuer la mise en place et le service de menus de cuisine du marché	120	8
402-533	Effectuer la mise en place et le service de menus dégustation	45	3
		525	35