

Référentiel de compétences et de certification

Création et réalisation de pièces salées pour cocktails- buffets

Compétences professionnelles	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>C1. Concevoir un buffet cocktail salé en prenant en compte les contraintes imposées (régimes particuliers, produits incontournables, ...) pour proposer des produits salés spécifiques et variés.</p> <p>C2. Elaborer un plan de réalisation de pièces salées en prenant en compte les différentes étapes et contraintes dans leur réalisation (fabrication, conservation, dressage, ...) pour séquencer de façon optimale les étapes de fabrication.</p> <p>C3. Préparer les bases des recettes de pièces salées (biscuits, pâtes, fonds...), en sélectionnant et pesant les matières premières au préalable pour les utiliser dans des préparations variées.</p> <p>C4. Réaliser les divers mets entrant dans la composition d'un buffet-cocktail salé en appliquant les techniques et tours de mains spécifiques ainsi que les différentes tâches associées au plan de production défini, pour délivrer des mets salés de qualité sur un buffet.</p> <p>C5. Réaliser la cuisson en tenant compte des modes spécifiques aux pièces chaudes à appliquer pour cuire les pièces et les plats</p>	<p>Mode : Évaluation pratique et orale sur la création et la réalisation d'un buffet de pièces salées.</p> <p>Durée : 3h30</p> <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Le candidat est challengé à l'oral sur sa proposition d'un buffet cocktail salé et sur sa prise en compte des contraintes (saison, lieu, évènement, régimes alimentaires) pour sa mise en place</p> <p>Il est demandé au candidat de réaliser des pièces et des plats salés à partir d'un thème donné</p>	<p>Cr1. Le candidat identifie et traite les contraintes liées à la mise en place d'un buffet cocktail salé (température, hygrométrie, emplacement, ...)</p> <p>Cr2. Le plan de réalisation des pièces présente des étapes de travail de façon complètes et dans un délai de temps maîtrisé</p> <p>Cr3. Les techniques de préparation des matières premières sont utilisées correctement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de pesées et de dosage - Les techniques de découpes - Les techniques de taillage - Les techniques de glaçage - Les techniques de montage <p>Cr4. Les quantités de bases sont réalisées en correspondance avec les besoins du buffet à préparer</p>

Référentiel de compétences et de certification

Création et réalisation de pièces salées pour cocktails- buffets

C6. Décorer les compositions du buffet salé, en utilisant les techniques de travail au cornet, de glaçage et de nappage pour finaliser sa présentation.

C7. Vérifier la qualité des produits finis et leur maintien en conditions optimales, en nettoyant le matériel et les équipements pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire.

C8. Préparer le dressage du buffet, en créant une animation le rendant attractif, en utilisant les principes et techniques de finitions, de présentations et de décorations pour mettre en valeur les produits salés.

C9. S'assurer du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité pour assurer sa sécurité et celles de l'ensemble des personnes de l'équipe.

Cr5. Les tours de main pour réaliser les sauces, les chauds-froids, les mousses, les tartelettes, les terrines et les plats principaux sont correctement effectués en cohérence avec les productions à réaliser

Cr6. Les techniques de cuisson sont identifiées et appliquées de façon à ce que le résultat produit soit conforme aux attentes du jury

Cr7. Les techniques de finitions (nappages, glaçages, ...) sont correctement utilisées et permettent de mettre en valeur les pièces et plats

Cr8. Les produits préparés présentent des goûts justes et en accord avec les attentes du jury

Cr9. Le candidat dresse son buffet avec soin et cohérence

Cr10. Les quantités à produire sont respectées par rapport au projet donné

Référentiel de compétences et de certification

Création et réalisation de pièces salées pour cocktails- buffets

		<p>Cr11. Les techniques de décoration culinaire et d'animation sont utilisées en faisant preuve d'originalité tout en répondant au thème donné</p> <p>Cr12. Le candidat dresse son buffet avec soin et cohérence</p> <p>Cr13. Le candidat met en valeur les pièces sucrées en utilisant différents accessoires et formats de présentation</p> <p>Cr14. Les techniques de décoration culinaire et d'animation sont utilisées (découpe en direct, fontaine à chocolat, ...) en faisant preuve d'originalité tout en répondant au thème donné</p> <p>Cr15. Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires sont respectées. Le matériel utilisé est correctement nettoyé et désinfecté en vue d'une utilisation future.</p>
--	--	--