Gestion stratégique en cuisine (430-5XX-ME).

21 — Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte (048K).

(1) Consulter le menu et les recettes à produire.

Critères de performance :
- 1.1 Établissement complet de la liste des mets à produire.
- 1.2 Établissement complet et rigoureux de la liste des ingrédients à utiliser.
- 1.3 Relevé complet de l'ensemble des méthodes à appliquer.

(2) Anticiper et définir les produits finis.

Critères de performance :
- 2.1 Anticipation pertinente des caractéristiques physiques des mets.
- 2.2 Détermination juste du temps de préparation.
- 2.3 Spécifications adéquates et originales au regard de la présentation esthétique.
- 2.4 Précisions pertinentes pour ce qui est du contrôle du coût de la nourriture.

(3) Superviser la réalisation de la recette.

Critères de performance :
- 3.1 Supervision efficace de l'utilisation des ressources alimentaires.
- 3.2 Supervision continue des méthodes de travail.
- 3.3 Vérification adéquate du respect des séquences.
- 3.4 Supervision adéquate de l'application des techniques culinaires.
- 3.5 Supervision adéquate de la manipulation de l'équipement.

(4) Intervenir dans la réalisation des mets.

Critères de performance :
- 4.1 Soutien ponctuel et effiacce de l'équipe de production.
- 4.2 Démonstrations adéquates.
- 4.3 Prise en charge d'opérations complexes.
- 4.4 Rappel pertinent des bonnes conduites à adopter en cuisine.

(5) Contrôler la qualité des aliments pendant la production.

Critères de performance :
- 5.1 Vérification adéquate des caractéristiques organoleptiques des aliments.
- 5.2 Vérification adéquate du rendement et des portions des aliments.
- 5.3 Contrôle rigoureux de l'inocuité des aliments.

(6) Contrôler la mise en place des aliments pour le service.

Critères de performance :
- 6.1 Suivi rigoureux de l'ordre de service des mets.
- 6.2 Supervision adéquate des étapes de finition des mets servis à l'ordre.
- 6.3 Supervision adéquate de l'utilisation de produits préfabriqués.
- 6.4 Supervision adéquate de l'organisation et de l'utilisation de petit matériel et de la vaisselle.
- 6.5 Supervision adéquate de l'espace de service.
- 6.6 Contrôle rigoureux du montage des assiettes.

(7) Assurer le traitement immédiat des surplus de production.

Critères de performance :
- 7.1 Réduction optimale des risques d'intoxication.
- 7.2 Réduction optimale des coûts et des pertes.
- 7.3 Communication de consignes claires et concrètes relativement au conditionnement des surplus.
- 7.4 Communication de consignes claires et concrètes relativement à l'utilisation des surplus.