1,2,3 cuisine… (430-1XX-ME).

5 — Réaliser les préparations culinaires d’un centre de production (0483).

Cuisine pour sortir (430-2XX-ME).

(1) Traiter l’information préliminaire.

Critères de performance :
- 1.1 Consultation efficace d’un livre de recettes standardisées.
- 1.2 Calcul exact des quantités de ressources alimentaire.
- 1.3 Planification efficace du temps à consacré à la production, à la cuisson, à la préparation et au conditionnement des mets.
- 1.4 Planification efficace de l’utilisation de l’équipement.

(2) Préparer les ingrédients et le matériel.

Critères de performance :
- 2.1 Mesure exact des ingrédients nécessaires.
- 2.2 Pesage exact des ingrédients nécessaires
- 2.3 Préparation sécuritaire et conforme de l’équipement, de l’outillage et des accessoires de cuisine.

(3) Exécuter les recettes.

Critères de performance :
- 3.1 Manipulation sécuritaire et efficace de l’équipement.
- 3.2 Manipulation sécuritaire et adéquate du petit outillage.
- 3.3 Application adéquate et efficace de techniques culinaires.
- 3.4 Suivi rigoureux des standards.
- 3.5 Suivi rigoureux des méthodes prescrites .
- 3.6 Contrôle adéquat de la qualité.
- 3.7 Maintenance et entretient adéquats de l’équipement et des zones de travail.

(4) Assurer le conditionnement des mets.

Critères de performance :
- 4.1 Partage exact des quantités produites.
- 4.2 Étiquetage précis et complet des produits.
- 4.3 Entreposage adéquat des mets en fonction de leur nature et de leur utilisation.
- 4.4 Contrôle exact des températures.