

**Activités professionnelles**

Le cuisinier est le professionnel qui prépare les repas dans les restaurants ou les collectivités, notamment. Il est capable de cuisiner aussi bien des entrées, des plats que des desserts. Le travail du cuisinier peut-être très différent selon qu'il exerce dans la restauration de luxe, dans une brasserie ou une cantine scolaire par exemple. Il s'agit généralement d'un travail assez éprouvant physiquement.

**Contexte**

Conditions d'intervention :

- intérieur
- pour de petites ou grandes entreprises
- Dans le privé ou pour une collectivité
- Toujours debout, au chaud ou au froid
- Des horaires et jours de travail « contraignants » : Samedi Dimanche, Soir

**« Matériaux »**

- Viandes, poissons, légumes, fruits
- Produits prêts à réchauffer ou à assembler
- Bruts(légumes sortis de terre..)
- Semi élaborés (sauces, fonds de tartes ...)

**Outils**

- Couteaux
- Fours
- Balance
- Thermomètre

Lieux de formation

- UFA Jules-Le-Cesne (Le Havre)

Parcours possibles

- CAP Cuisine
- CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Objectif : Je m'approprie une fiche métier

Après visionnage du film <https://www.youtube.com/watch?v=Bn0kYbNZ4C0>

Et en t'aidant de la fiche métier du cuisinier r, recopie les questions sur une feuille à carreaux et répond aux questions suivantes.

1) Le cuisinier du film : de quel type de cuisine est-il le chef ? (1,20 min)

2) Citez ce que contiennent les 5 chambres froides différentes (1,59 min)

-
-
-
-
-

3) Que va faire la journaliste avec les concombres ? (verbe précis !) (3min)

- Elle va les

4) Combien de KG ?

-

5) Quelle est la fréquence de lavage des mains ?

-

6) A quelle heure commence la journée du cuisinier pour servir les repas de 12h ?

-

7) Quelle est la particularité de la cuisine de collectivité ? (8,39min)

-

8) Est-ce que le 1^{er} stage du chef s'est bien déroulé ?

-

9) Par quoi la journaliste remplace-t-elle la toque de chef ?

-