

CUISSON SOUS VIDE RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES ET D'ÉVALUATION

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION	
	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	Mise en situation réelle dans le cadre de cuissons d'aliments sous vide avec évaluations orales.	
C1. Préparer les conditions de mise et de cuisson sous-vide des aliments en suivant les protocoles (produits, matériel, étiquetage, contrôles des chambres froides...) en et en tenant compte des règles et législations (HACCP) en vigueur afin de maintenir le niveau de sécurité sanitaire attendu par la réglementation, de la réception des produits jusqu'au service.	Evaluation orale : le candidat décrit les règles à respecter ainsi que les méthodologies et les protocoles à mettre en place dans le cadre d'opérations de la mise sous vide, en restauration, de produits alimentaires.	<p>Cr1.1. Les règles sanitaires et réglementaires de la mise sous vide sont correctement identifiées.</p> <p>Cr1.2. Les facteurs de risques et les points de contrôle sont analysés.</p> <p>Cr1.3. Les protocoles à mettre en place dans le respect de la réglementation sur la sécurité alimentaire sont correctement identifiés.</p>
C2. Réaliser des préparations à partir de produits-sous-vide, à juste température, en utilisant des modes de cuissons adaptés aux recettes et aux aliments (haute-basse, basse-basse, par paliers descendants) afin de réussir la cuisson et parer aux risques d'intoxication alimentaire.	Evaluation pratique : A partir de produits sous vide remis au candidat, celui-ci choisit et réalise une technique de cuisson adaptée.	<p>Cr2.1. Les modes et les températures de cuisson sont identifiés et les différentes cuissons sont maîtrisées.</p> <p>Cr2.2. Le candidat contrôle et à gère correctement les cuissons en basse température et à juste température.</p>
C3. Suivre et contrôler les cuissons et le refroidissement à cœur en utilisant des techniques de prise de températures adaptées (mousse,	Evaluation pratique : Le candidat réalise un relevé de température avec la technique la plus appropriée aux produits.	Cr3.1. Le candidat contrôle correctement la cuisson, il utilise un appareil de température adaptée à celle-ci.

Cuisson sous vide
Ecole Lenôtre

Référentiel de compétences et d'évaluation
VF – 14/12/2020

sonde, thermoplongeur, ...) afin de suivre efficacement le déroulement la préparation.		
C4. Gérer les remises en température de l'aliment sous-vide de manière organisée en tenant compte des principes de liaisons froides et chaudes afin d'assurer l'assemblage à l'assiette et la mise en valeur des produits de façon optimale.	Evaluation pratique et orale : Le candidat réalise le dressage des assiettes de façon harmonieuse. Il est ensuite est challengé sur le fonctionnement des liaisons froides et chaudes.	Cr4.1. Les techniques d'assemblage à l'assiette et de mise en valeur sont correctement utilisées. Cr4.2. Le candidat gère efficacement la remise en température du produit sous vide, l'aliment garde ses saveurs gustatives. Cr4.3. Le fonctionnement des liaisons froide et chaude est correctement expliqué.
Savoirs associés	Durée : 30 minutes de soutenance orale suivies de 2h de pratique.	Système de notation : Chaque critère vaut le même nombre de point. La certification est obtenue à partir de la note moyenne de 10/20.