

CAP ATMFC

COMPETENCES EN ALIMENTATION

Première Année	Deuxième Année
1^{er} Semestre	3^o Semestre
<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles professionnelles. - Organiser son poste de travail - Préparer une partie d'un repas: <i>citer celles qui sont acquises et évaluables</i> - Maîtriser l'utilisation d'appareils: <i>à préciser</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer tout ou partie d'un repas - Servir et desservir tout ou partie d'un repas - S'organiser dans le temps et dans l'espace
2^o Semestre	4^o Semestre
<ul style="list-style-type: none"> - Respecter un planning - Réceptionner et stocker les denrées - Préparer une partie d'un repas: <i>citer celles qui sont acquises et évaluables</i> - Conditionner les préparations - Maîtriser l'utilisation d'appareils: <i>à préciser</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer tout ou partie d'un repas - Servir tout ou partie d'un repas - Respecter et justifier la réglementation - Transmettre les informations à caractère professionnel. - S'auto-évaluer et proposer des solutions de remédiation.