

EPREUVES INTEGREES



CEFOR
2011/2012



POUR QUI?

- Tous les élèves ayant :
- 1/ fini et réussi les 3 années de cuisine
- 2/ fini et réussi les cours de salle 1 et 2
- 3/ fini et réussi les cours de langue
- 4/ fini et réussi les stages 1 et 2
- 5/ été validés en formation générale de base aux métiers de l'alimentation
- 6/ Etre inscrit (date limite 01/02/12)

EN QUOI CELA CONSISTE?

- Une épreuve pratique en salle
- Une épreuve pratique en cuisine
- Un travail de fin d'études
- Une défense orale du travail (contact clientèle...)
- Une défense orale en langue en rapport avec le travail

Quand ?

- Durant le mois de juin 2012
- Pas forcément le jour du cours (Différentes épreuves)

EPREUVE PRATIQUE SALLE

- Mettre en place la salle
- Prendre en charge la clientèle depuis son arrivée jusqu'à son départ.

EPREUVE PRATIQUE CUISINE

- Réaliser des préparations demandées ayant des qualités organoleptiques satisfaisantes
- Suivi des matières premières avec une hygiène irréprochable et le respect des normes
- Travail de manière autonome dans le strict respect des consignes
- Description technique de son travail

TRAVAIL DE FIN D'ETUDES

PRESENTATION

- 1/Dactylographié
- 2/Déposé dans les délais en 5 exemplaires avec pages attachées et numérotées
- 3/Bibliographie et table des matières (faisant référence aux n° de pages)
- 4/Attention à votre orthographe.
- 5/Attention à l'alignement de vos tableaux (les montants sont alignés à droite sans le signe €).

CUISINE

- Vous êtes restaurateur et vous organisez un menu de fêtes des pères sur le thème : Les îles des Caraïbes .
- Pour cela vous envoyez un mailling commercial à vos clients.

LES ILES CARAIBES



LISTE DES DOCUMENTS A DESTINATION DES CLIENTS

- Présentation du menu complet à 50 euros
- Proposition d'un forfait vin à 25 euros
(apéritif, 1 vin blanc, 1 vin rouge , 1 vin de
dessert)

Liste des documents internes

- Implantation d'une cuisine et d'une salle de restaurant en tenant compte de la marche en avant (références internet)
- Fiche technique de fabrication avec calcul de pertes et le prix de revient de chaque plat
- Bon de commande marchandises
- Mise en place chronologique minutée du travail.

MENU

- Une assiette d'attente avec 3 dégustations froides/chaudes
- Une entrée chaude ou froide avec sauce émulsionnée chaude ou montée au beurre. Pas de crustacés, sauf en garniture.
- Une grosse pièce chaude à base de viande rouge (bœuf, canard, agneau, pigeonneau), avec une sauce au choix, légumes et féculents.

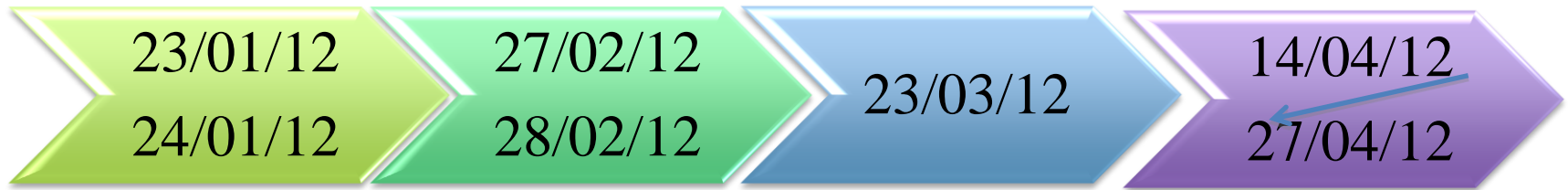
- Un fromage (chaud, froid ou plateau)
- Un dessert au choix (peut être une assiette gourmande).

SALLE

- Proposition d'un forfait vin .
- Création d'une carte de vins français (4 blancs, 4 rouges s'accordant avec le menu) et autres que ceux proposés dans le forfait
- Accords mets vins sur fiche (forfait)
- Descriptif de la décoration de table et du nappage

- Disposition de la carcasse en fonction des réservations : 2X4, 1X3, 4X2, 1X5, 2X6
- **Attention** : pensez aux portes : d'entrée, de cuisine et des toilettes , de plus il se trouve dans votre salle 2 cheminées

PLANNING CUISINE



Proposition du
menu
Fiches de
fabrication

Calcul du prix de
revient
Economat
Timming

Remise du
travail au
secrétariat
**Demander un
accusé de
réception**

Défense orale

PLANNING SALLE



Accord vins
Décorations de
table

Squelette de
dressage
Timming
Disposition de la
carcasse

Remise du
travail au
secrétariat
**Demander un
accusé de
réception**

Défense orale

DEFENSE ORALE

- L'horaire de passage sera en dehors de votre horaire de cours !

MERCI POUR VOTRE ATTENTION
BON COURAGE ET BON TRAVAIL

VOS QUESTIONS

