

Questionnaire Agent de Restauration

Vous avez 10 titres et 10 groupes de phrases.

Dans cet exercice il faut mettre les bons titres et les bons groupes de phrases ensemble.

TITRE 1 TERMES CULINAIRES

- Respecter les grammages
- Respecter les procédures
- Adapter les quantités d'une fiche technique par rapport à une production attendue

TITRE 2 MATERIEL ELECTROMECHANIQUE

- Vérifier la saveur des mets préparés
- Mettre en valeur les préparations
- Dresser harmonieusement au plat ou à l'assiette
- Effectuer un service à la commande

TITRE 3 RECEPTION ET CONTROLES DES MARCHANDISES

- Emincer
- Ciseler
- Brunoise
- Julienne

TITRE 4 FICHES TECHNIQUES OU FICHE PROCESS

- Monder (tomates, poivrons, etc.)
- Réaliser une fondue de tomates
- Blanchir des légumes
- Cuire des légumes à l'anglaise
- Cuire des légumes à la vapeur

TITRE 5 OPERATIONS DE PREPARATION DES PRODUITS DES INGREDIENT DES ALIMENTS

- Four
- Four vapeur
- Friteuse
- Salamandre

TITRE 6 MATIERES PREMIERES

- Identifier les produits
- Contrôler la qualité
- Vérifier la quantité
- Contrôler les D.L.C et les D.L.U.O
- Déconditionner les marchandises
- Stocker et ranger les marchandises
- Contrôler la température des produits
- Contrôler et respecter les températures d'entreposage

TITRE 7 TAILLE DE LEGUMES

- Respecter les grammages
- Respecter les procédures
- Adapter les quantités d'une fiche technique par rapport à une production attendue

TITRE 8 HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

- Utiliser les différentes gammes de produits
- Valoriser des produits alimentaires intermédiaires (PAI)
- Utiliser des produits d'assemblages

TITRE 9 MATERIEL DE CUISSONS

- Appliquer les principes de la démarche HACCP ou du GBPH
- Respecter la propreté corporelle et vestimentaire
- Travailler en respectant la marche en avant
- Effectuer le prélèvement de plats témoins
- Entreposer les produits aux températures référencées
- Valider les fiches d'autocontrôles
- Respecter les procédures de nettoyage du matériel et des locaux

TITRE 10 DRESSAGE ET PRESENTATIONS

- Parmentière
- Coupe légumes
- Cutter

Mixeur

- Machine à trancher
- Batteur mélangeur