IUOAMC
الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs
OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Comment développer ses compétences culinaires professionnelles ?

Official article information

Article author **IUOAMC Magazine**	Article number **165**
Article code –	Protection number –

Scan to verify the article

Reference
—

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Un parcours pour acquérir des compétences au poste et documenter ses progrès par des réalisations vérifiables.

Commencer par une tâche mesurable

Choisissez une tâche, par exemple préparer six portions égales d’un ingrédient. Convenez avec le formateur de la masse, de la taille de coupe et des modalités de remise. Notez le temps, la masse utilisable et le nombre de portions conformes. Présentez un échantillon pour examen.

Passer de la répétition à la coordination

Répétez jusqu’à obtenir un résultat stable dans la tolérance convenue avec le formateur. Prenez ensuite deux tâches avec la même échéance. Identifiez ce qui peut être préparé en premier et ce qui dépend d’un autre poste. À la remise, indiquez la quantité réelle et tout écart qui affecte le service.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Constituer un dossier qui montre les progrès

Conservez la consigne, une photo du résultat, une observation et une décision pour l’essai suivant. Par exemple, quatre portions sur six étaient conformes au premier essai et cinq au second. Vérifiez que la spécification est restée la même avant d’interpréter l’écart.

Culinary Skills Manual (2018)

IUOAMC
International Union Of Arab Master Chefs

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel