

# Seconde professionnelle

## cuisine et commercialisation et services en restauration



**BAC** Pro C&SR

**BAC** Pro Cuisine

### *exemple de stratégie globale de formation Année de seconde professionnelle*

*Exemple basé sur 7 situations professionnelles correspondant à 7 séquences d'enseignement  
(chaque séquence peut comprendre des séances de technologie appliquée ou d'atelier expérimental, de technologie, de travaux pratiques et de cours de sciences et gestion appliquées de durées variables, certaines séances peuvent faire l'objet de co-animation avec les professeurs de SA, de gestion, de vente, de langues vivantes, d'arts appliqués...)*

## Situation professionnelle n°1

**BAC Pro C&SR**

« Vous entrez en classe de seconde professionnelle en école hôtelière comme commis de restaurant, vous découvrez le monde professionnel »

**BAC Pro Cuisine**

« Vous entrez en classe de seconde professionnelle en école hôtelière comme commis cuisinier, vous découvrez le monde professionnel »

	polycopié	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
<b>BAC Pro C&amp;SR</b> Préconisations 2 à 3 semaines									
* Á ventiler selon les organisations des établissements						<b>Porter une tenue professionnelle adaptée</b>	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	Vestiaire et habillement réel Connaître les règles essentielles d'Hygiène corporelle et vestimentaire et des points de comportement spécifiques en cuisine, et en restaurant	S'habiller Plier ses affaires Pourquoi la tenue ? Quand ? Comment ? Exigences de la tenue vestimentaire et hygiène corporelle
Technologie Appliquée Atelier expérimental						<b>Se repérer dans un local professionnel</b>  <b>Visite de la section hôtelière</b>	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle	Identification du matériel Consignes de sécurité Protocoles de nettoyage et évacuations des déchets La tenue professionnelle Le comportement professionnel	Visualiser le matériel Le ranger Visualiser les panneaux de sécurité Évacuer les locaux Visualiser le local à déchets Identifier le protocole de tri sélectif
Travaux pratiques (TP Court, A.P.S.)							<b>La cuisine : local de production / mettre en place son poste de travail pour la production, organiser la production en choisissant des équipements adaptés</b>	C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	Comprendre le découpage horaire de la journée de production Donner la notion de service Appréhender la production
Technologie						<b>L'organisation du travail (planifier son travail dans le temps et dans l'espace...)</b>		C3-1.2 Appliquer et faire appliquer le planning de service C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes	Comprendre le découpage horaire du travail au restaurant. Donner la notion de service Appréhender l'organisation du service
Gestion appliquée							+ Gestuelle (simulation de MEP et de service) + Gestuels de Base (simulation postes de travail, procédures, etc.)		
Sciences appliquées						<b>Semaine d'immersion :</b>			
Projet						<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans l'établissement (intervenants, visites chez des professionnels...),</li> <li>dans les entreprises (observation et analyse d'une activité professionnelle...).</li> </ul>			
Visite, rencontre milieu professionnel...									
En pluridisciplinarité									

Livre	polycopié	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	Informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU Contenu ou MENU
						<b>BAC Pro Cuisine ... Préconisations 2 à 3 semaines</b>			
						* Technologie Expérimentale Les taillages de bases / réaliser des préparations préliminaires sur tout type de produit	<b>C1-1.2</b> Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	Tailler une julienne au couteau, à la mandoline Râper à l'aide d'un robot des carottes	Protocole de travail Minutage Comparaison Observations et conclusions Utilisations et commentaires
						* Travaux pratiques Procédure et consignes / prendre connaissance des informations relatives à la production	<b>C1-1.3</b> Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production	L'organisation et l'ergonomie du poste de travail La classification et les fonctions des principaux matériels Le repérage des éléments de sécurité des matériels	L'implantation des principaux équipements et matériels dans les zones de production Le poste cuisson Le poste pâtisserie Le poste envoi Le nettoyage d'une cuisine en fin de production
						* Technologie L'entretien des locaux / Les protocoles de nettoyage	<b>C1-1.2</b> Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace <b>C1-1.4</b> Entretien des locaux et des matériels	L'énumération des « bonnes pratiques d'hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination ...) et leurs justifications	La législation  Plan de maîtrise Sanitaire Le GBPH
						<b>Thème : Soyons propres et beaux</b>			
						<u>Co-animation</u> : autocontrôles des bio-nettoyages			
						* SA équipement / alimentation	<b>BAC Pro Cuisine</b> C3.1 Hygiène et santé de la main d'œuvre C1 1-4 Entretien des locaux et du matériel Bio nettoyage des plans de travail Tenue professionnelle Hygiène corporelle Lavage des mains Vaccinations ...	<b>BAC Pro C&amp;SR</b> C3.1 Hygiène et santé de la main d'œuvre Bio nettoyage des plans de travail Tenue professionnelle Hygiène corporelle Lavage des mains Vaccinations ...	
						Gestion appliquée	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité C1-1.3 Mettre en place le (les) poste(s) de travail pour la production	Les règles de vie au sein de l'entreprise : le règlement intérieur La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail L'environnement juridique de l'entreprise	
						* Langues vivantes			
						* <b>Projet</b> Rencontre d'un professionnel Visite d'un établissement	Rencontre d'un chef local, description de son CV, son parcours, autour d'un café dans la cuisine..... Thème: le métier de cuisinier, Passion ..... Visite de la cuisine du self et comparaison des modes d'équipements et différenciation des modes de production et opératoires (restauration commerciale et sociale)		

**BAC Pro C&SR** ET **BAC Pro Cuisine** *Semaine d'immersion professionnelle*

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	informatique	Thème ou menu	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu ou MENU
						<p><b>Objectifs :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Intégrer l'élève dans un projet professionnel (Projet des PFMP)</li> <li>* Appréhender le métier</li> <li>* Intégrer une entreprise de restauration commerciale</li> <li>* Découvrir les horaires professionnels</li> </ul>			



***Ne pas oublier de positionner les six semaines de PFMP sur l'année scolaire***



***Il faut intégrer la formation à l'élaboration des « Fiches Bilan de Compétences » de nos élèves***

*Pour accéder aux documents d'aides destinés aux professeurs et aux élèves :*

*[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/?id\\_category=2&id\\_rubrique=67&id\\_page=95](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=67&id_page=95)*

## Situation professionnelle n°2



« Monsieur et Madame Durand propriétaires d'une ferme auberge traditionnelle familiale vous accueillent au sein de leur équipe pour débiter dans le métier. Le chef valorise les produits du terroir et la cuisine rustique du sud-ouest. La clientèle habituée ou touristique de passage est à la recherche d'authenticité et de produits issus de la ferme. »

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	Informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
<b>BAC Pro C&amp;SR</b>									
Préconisations : 3 à 5 semaines									
<p><b>* Á ventiler selon les organisations des établissements</b></p> <p>Technologie Appliquée (découverte/atelier expérimentale)</p> <p>Travaux pratiques (TP Court, A.P.S.)</p> <p>Projet</p> <p>Rencontre d'un professionnel</p> <p>Visite d'un établissement</p> <p>Technologie</p> <p>S A équipement /alimentation</p> <p>Gestion appliquée</p> <p>Langues vivantes</p>						Accueil client	C1-1.2 Accueillir les clientèles C1-1.8 Prendre congé du client	Adapter sa tenue au concept familial Respect des consignes simples d'accueil	Tenue correcte des serveurs Comment accueillir ? Instaurer un dialogue, une discussion. Travailler l'aspect chaleureux de l'accueil
						Préparations au service	C2-1.1 Entretien des locaux et matériels C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place	Nettoyage des locaux et matériels Prévion du matériel et du linge, contrôle. Effectuer une carcasse adaptée aux réservations du jour Mise en place à la carte	Respecter les contraintes temps, espace. Mise en place simple, sobre et efficace Menu sans choix
						Le service	C1-3.5 Prendre une commande C2-3.1 Servir les mets C2-3.3 Servir les boissons	Prendre la commande d'un menu simple Respecter le circuit des bons Service au plat Service à l'assiette Débarrassage simple Service au plateau	Rédiger convenablement un bon devant le client en vue de la facturation Respect des pratiques de service de l'entreprise Port d'un plateau pour les apéritifs, verre de vin, boissons chaudes

Livres	polycopié	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU	
						<b>Exemples 1</b>				
						* Technologie Appliquée	Réaliser des préparations de base et leurs dérivés / Préparer une volaille	C1-1 ORGANISER la production C1-2 MAITISER les bases de la cuisine C1-3 CUISINER C1-4 DRESSER, DISTRIBUER les préparations C2-2 COMMUNIQUER A DES FINS COMMERCIALES	Les bases culinaires La technique d'apprêt des matières premières . Tailles, découpes, marinades, sirops, fumet, grandes sauces, préparations de base : appareil, pâte	Indices de fraîcheur Critères de qualité Habiller, brider une volaille Identifier les transferts possibles
						* Travaux pratiques (TP court)	Mettre en œuvre des cuissons / La cuisson « sauter »	C2-1 ENTRETENIR des relations professionnelles C2-2 COMMUNIQUER à des fins commerciales Communiquer avant, en situation de service, avec la clientèle, gérer les réclamations C1- 3.2 Réaliser les hors d'œuvre chaud C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, abats, œufs C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement C1-3.6 Réaliser les pâtisseries	La caractéristique des préparations culinaires en termes de combinaison des techniques : - Pocher un œuf - Escaloper, sauter - Marquer un fumet de poisson, une sauce vin rouge poisson - Utiliser un produit semi-élaboré - Réaliser une purée de légumes - Monter, incorporer des blancs en neige - Préparer, coucher, cuire une pâte à choux - Pocher une volaille, lier - Réaliser un sirop, pocher un fruit	Croutons de boudins noirs aux deux pommes, salade de pissenlit - Filet de truite sauté sauce vin rouge, purée de panais - Moelleux au chocolat café
						* Travaux Pratiques (APS)	Mettre en œuvre des cuissons La cuisson « pocher »			Gougères au fromage de brebis Capucino de champignons - Poularde pochée, gratin dauphinois - Poire pochée au vin, espuma cassis et sorbet
						* Technologie	La restauration : évolutions et perspectives	L'évolution de la cuisine des arts de la table au travers des personnages marquants de l'histoire, et des nouvelles connaissances scientifiques et techniques L'identification des courants culinaires contemporains L'identification des grandes évolutions contemporaines en termes de : - Matières premières et leurs dérivés - Techniques professionnelles - Matières et équipements - Concepts de restauration L'identification d'influences européennes et internationales dans la cuisine française et les arts de la table	Inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO La caractérisation de la cuisine de terroir : spécificités d'une région ou d'un territoire de proximité L'identification de différentes démarches de créativité appliquées à la profession	

Livres	polycopiés	Tableau Blanc	Vidéo projecteur	TBI	Informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
		X	X	X		<b>Exemple 2</b>			
<b>* T.A. Expérimentale</b>						<i>Réaliser des préparations de base et leurs dérivés / Réaliser un appareil à crème prise</i>	<i>C1-3.6 Réaliser les pâtisseries C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires C1-2.2 Apprêter les matières premières C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base</i>	<i>Peser, clarifier des œufs, Réaliser un appareil, Cuire au bain-marie</i>	<i>Crème renversée au caramel, crème brûlée, flan de légumes</i>
<b>* A .P.S.</b>						<i>Réaliser des préparations de base et leurs dérivés / Utiliser, les produits laitiers dans diverses préparations</i>	<i>C1-1 Organiser la production C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine C1.3 Cuisiner C1-4 Dresser et Distribuer les préparations C2-2 communiquer à des fins commerciales C3.1.2 Appliquer et faire appliquer des plannings de service C5-1 Appliquer des démarches qualité C5.2 maintenir la qualité globale</i>	<i>Mettre en place le poste de travail Entretien des locaux et le matériel Préparations préliminaires Apprêter les matières premières</i>	<i>Flan forestier Blanquette de veau au curry, riz créole Far breton</i>
<b>* Technologie</b>						<i>Produits laitiers</i>	<i>C1.3 Cuisiner</i>	<i>Connaître le lait, la crème, les fromages et l'utilisation des produits laitiers</i>	
<b>* Projet</b>						<i>Faire intervenir les élèves en classe primaire ou recevoir dans le cadre de la semaine du goût</i>			

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	Informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
		X	X	X		<b>Exemple 3</b>			
						<b>* Ta expérimentale</b> <i>Les corps gras : le beurre, la margarine</i>	<i>C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions</i>	<i>Comparer la texture des deux corps gras Gouter à cru (analyse sensorielle) Gouter après cuisson Comparer le point de fusion Mesurer les points de fumée Lister les applications en cuisine et pâtisserie</i>	
						<b>* Tp court</b> <i>Le feuilletage classique à la margarine Le feuilletage record au beurre</i>	<i>C1-3 Cuisiner</i>	<i>Peser, mesurer Tourer Réaliser les pâtisseries</i>	<i>Réaliser les deux techniques, et confectionner deux entremets à base de pâte feuilletée</i>
						<b>* Technologie</b> <i>Les corps gras</i>	<i>C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique</i>	<i>Classification et origine des corps gras Utilisation des corps gras Choix du corps gras Étiquette</i>	<i>Les caractéristiques des corps gras Les applications culinaires Les procédés et modes cuissons L'apport en matières grasses Analyser des informations</i>
						<b>* Projet</b> <i>Gouter un corps gras d'origine BIO, compréhension de la filière BIO C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle</i>			

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
						<b>Exemple 4</b>			
<p><b>* Á ventiler selon les organisations des établissements</b></p> <p>Technologie Appliquée (découverte/cuisine expérimentale)</p> <p>Travaux pratiques (TP court, A.P.S.) Projet Rencontre d'un professionnel Visite d'un établissement</p>						<p>Séquences d'apprentissage ou de découverte 2h Préparations préliminaires. Les volailles/  2h Découper à cru la volaille Manchonner, pour traiter en quart ou en huit Marquer un fond brun ou blanc.</p>	<p>C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine</p>	<p>Respecter marche en avant des produits. Réaliser des gestes techniques en conformité à l'usage professionnel : Habiller, Brider, traiter les abattis Conservier  Optimiser moyens (temps/température)</p>	
						<p>APS</p>	<p>C1- 3 Cuisiner C1-4. Dresser et distribuer les préparations C2-1.1 Communiquer au sein de son équipe C3-1 Animer une équipe. C4-1 Recenser besoin d'approvisionnement C5-1 Appliquer une démarche qualité. C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des préparations</p>	<p>Apprêter des matières premières. Réaliser des fonds. Réaliser des sauces de base. Réaliser des farces, beurres composés, appareil Réaliser des crèmes et pâtes de base Mettre en œuvre des cuissons Communiquer avant le service avec le personnel de salle Communiquer en situation de service Gérer les réclamations et les objections éventuelles. Réceptionner et contrôler les produits livrés. Réaliser les opérations de déconditionnement. Stocker les produits</p>	<p>Soupe paysanne - Poulet en cocotte Garniture de saison  Fromage du pays  Tarte aux fruits de saison</p>
<p><b>* Technologie</b></p>						<p>Techno Les fonds et sauces de base</p>	<p>Composition Classification Règlementation Applications culinaires</p>		

* SA équipement /alimentation	<p>Thème : Manger bien et bon <b>Pour l'ensemble de la préconisation de cette situation :</b></p>	
	<p>Co-animation : rencontre d'un producteur fermier, visite d'un marché - découvrir les produits alimentaires</p>	
* Gestion appliquée	<p><b>BAC Pro C&amp;SR</b>  C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions  Perception sensorielle (autour d'un gouter)  C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle  Les comportements alimentaires</p> <p>Saveurs Alimentaires  Vocabulaire de base : texture et aspects  Lien avec la techno, produits laitiers, .....</p>	<p><b>BAC Pro Cuisine</b>  C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions  Perception sensorielle et valorisation /contrôle de la qualité alimentaire  C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle  L'indication de l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété  La mise en relation des facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation</p> <p>Saveurs Alimentaires  Vocabulaire de base : texture et aspects  Lien avec la techno, produits laitiers, .....</p>
	<p><u>Compétences professionnelles</u>  C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production  C2-2.3 Communiquer avec la clientèle : recueillir les besoins et attentes de la clientèle, proposer des conseils à la clientèle, argumenter en termes commerciaux  C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés  C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue  C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement  C4-2.3 Stocker les produits</p>	<p><u>Connaissances</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'entreprise, sa diversité, les finalités et les objectifs des entreprises</li> <li>• L'organigramme de structure au sein de l'entreprise</li> <li>• Les fonctions et les services de l'entreprise</li> <li>• La communication commerciale :</li> <li>• La prise de contact</li> </ul> <p>L'entretien de vente en face à face  Actualisation et valorisation des fiches techniques  L'approvisionnement  La décision d'achat  Le stockage des produits  La définition et le calcul des différents niveaux de stocks</p>
* Langues vivantes		
* PSE	<p>Alimentation  Les groupes alimentaires  Mentions obligatoires, facultatives, et labels</p>	

## Situation professionnelle n°3

**BAC Pro C&SR**

« Situé dans une zone industrielle et commerciale, le restaurant « La vigie » reçoit une clientèle d'habités travaillant à proximité, souhaitant déjeuner rapidement. La cuisine est moderne, issue de produits frais et grillades diverses. La gérance est assurée par le chef de cuisine, secondé en salle par un responsable aidé d'un apprenti. Vous intégrez l'équipe en tant « qu'extra ».

**BAC Pro Cuisine**

« Le chef de La Vigie propose de participer à la fabrication d'une cuisine simple, une formule plats du jour, et utilise majoritairement des PSE, des PAI »

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU	
						<b>Préconisation 3 semaines</b>				
						<b>BAC Pro C&amp;SR</b>				
						<p><b>* À ventiler selon les organisations des établissements</b></p> <p>Technologie Appliquée (découverte/atelier expérimentale)</p> <p>Travaux pratiques (TP court, A.P.S.)</p> <p>Projet</p> <p>Rencontre d'un professionnel</p> <p>Visite d'un établissement</p> <p>Technologie</p> <p>S A équipement /alimentation</p> <p>Gestion appliquée</p> <p>Langues vivantes</p>	<p>Accueil client</p>	<p>C1-1.2 Accueillir les clientèles</p> <p>C1-1.8 Prendre congé du client</p>	<p>Adapter sa tenue au concept</p> <p>Respect des consignes d'accueil</p> <p>Qualité de l'expression verbale et non verbale</p>	<p>Tenue professionnelle personnalisée (avec ou sans cravate)</p> <p>Comment accueillir ?</p> <p>Variétés des accueils client (habités, groupes)</p>
							<p>Préparations au service</p>	<p>C2-1.1 Entretien des locaux et matériels</p> <p>C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place</p>	<p>Nettoyage des locaux et matériels</p> <p>Prévision du matériel et du linge, contrôle.</p> <p>Effectuer une carcasse adaptée aux réservations du jour</p> <p>Mise en place à la carte</p>	<p>Respecter les contraintes temps, espace.</p> <p>Mise en place</p> <p>Menu avec ou sans choix</p> <p>Rapidité d'exécution</p>
							<p>Le service</p>	<p>C1-3.5 Prendre une commande</p> <p>C2-3.1 Servir les mets</p> <p>C2-3.3 Servir les boissons</p>	<p>Prendre la commande d'un menu simple</p> <p>Respecter le circuit des bons</p> <p>Service à l'assiette</p> <p>Débarrassage simple</p> <p>Service au plateau</p>	<p>Rédiger convenablement un bon devant le client en vue de la facturation</p> <p>Respect des pratiques de service de l'entreprise</p> <p>Appliquer la présence</p> <p>Port d'un plateau pour les apéritifs, verre de vin, boissons chaudes</p>

Livres	polycop lés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	Info	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
<b>Préconisation 3 semaines</b>									
						<b>* Technologie Appliquée</b>  Réaliser des préparations de base et leurs dérivés / Lever des filets de poisson ronds	C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine	Pour l'ensemble des bases de la cuisine : - L'énumération et la définition des termes culinaires courants - L'identification des ingrédients, leur mode d'élaboration, leurs utilisations et leurs principaux dérivés - La caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques L'identification des appellations et dimensions des principales coupes et tailles de base	Indices de fraîcheur Critères de qualité Anatomie et origine Technique Conservation Transferts de la technique
						<b>* Travaux pratiques (TP court)</b>  Cuire des œufs hors coquille Cuisson « sauter » Cuisson à « l'anglaise »	C1-1 ORGANISER la production C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine C1-3. CUISINER C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations C3-1. ANIMER une équipe C5-1. APPLIQUER la démarche qualité C5-2. MAINTENIR la qualité globale	Réaliser les préparations préliminaires Apprêter les matières premières Tailler, découper Mettre en œuvre les cuissons de base Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis Produire des mets à base de poissons Réaliser les garnitures d'accompagnement Dresser et mettre en valeur les préparations Distribuer la production Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif) Stocker les produits Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Coque d'œufs brouillés au saumon fumé (œufs et feuilletés PAI)  Filet de bar sauce vin blanc de pays Cocotte de légumes de saison (légumes 5ème gamme)  Dessert PAI
						<b>* Technologie</b>  Les produits de la mer et d'eau douce	C1-3. CUISINER	Les poissons	Saison, catégorie, classe, calibre, qualité (AOC, AB, labels, certification de qualité) La réglementation concernant : L'achat, l'étiquetage, la nature de la présentation (appertisés, surgelés...), le transport de la matière d'œuvre, le stockage, la conservation Les contrôles nécessaires lors de la réception de la matière d'œuvre
						<b>* Travaux Pratiques (APS)</b>  Potage purée de légume frais Filet de poisson rond beurre citron Filet de volaille « sauter déglacer » Purée de légume frais	C1-1 ORGANISER la production C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine C1-3. CUISINER C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations C3-1. ANIMER une équipe C5-1. APPLIQUER la démarche qualité C5-2. MAINTENIR la qualité globale	Réaliser les préparations préliminaires Apprêter les matières premières Tailler, découper Mettre en œuvre les cuissons de base Réaliser les potages Produire des mets à base de poissons Réaliser les garnitures d'accompagnement Dresser et mettre en valeur les préparations Distribuer la production Réceptionner et contrôler les produits livrés Stocker les produits Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	crème de potiron aux châtaignes  filet de rouget (PAI) tombée de fenouil beurre citron  poitrine de volaille vallée d'Auge purée de panais aux noisettes torréfiées  dessert PAI ou MEP d'autres classes

<b>Thème : Chaud-devant</b>		
<b>* SA équipement /alimentation</b>	 C- 2.2.3 Communiquer avec la clientèle L'équilibre alimentaire  C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons La production de chaleur	 C1.1 Prendre en charge la clientèle L'équilibre alimentaire  C2.3 Servir des mets et des boissons L'alimentation en eau chaude et eau froide
	Co-animation :  Sécurité/Thermocouple/Repérage du matériel adapté/Flamme bleu-jaune - Caractéristiques et identification des apports conseillés - Justification des équilibres alimentaires - Effet joule, combustion... (Bruleur, induction, halogène, radiant)	
<b>* Gestion appliquée</b>	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif) C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle	La réception des produits La dimension sociétale et environnementale dans l'activité économique de l'entreprise
<b>* Langues vivantes</b>		

## Situation professionnelle n°4

**BAC Pro C&SR**

« Vous avez été recruté comme équipier en restauration commerciale de chaîne type cafétéria dans laquelle vous participez à l'entretien, la MEP des locaux et la distribution des mets et boissons. »

**BAC Pro Cuisine**

« Vous adaptez votre production au concept, vous proposez un buffet d'entrée, un buffet de dessert, un choix de plats chauds »

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	Informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
						<b>BAC Pro C&amp;SR ... Préconisation 3 à 4 semaines</b>			
<p><b>* Á ventiler selon les organisations des établissements</b></p> <p>Technologie Appliquée (découverte/cuisine expérimentale)</p> <p>Travaux pratiques (TP court, A.P.S.)</p> <p>Projet</p> <p>Rencontre d'un professionnel</p> <p>Visite d'un établissement</p> <p>Technologie</p> <p>SA équipement /alimentation</p> <p>Gestion appliquée</p> <p>Langues vivantes</p>						Accueil client	C1-1.2 Accueillir les clientèles C1-1.8 Prendre congé du client	Adapter sa tenue au concept familial Respect des consignes d'accueil Qualité de l'expression verbale et non verbale	Tenue professionnelle personnalisée (avec ou sans cravate) Comment accueillir ? Variétés des accueils client (habitués, groupes)
						Préparations au service	C2-1.1 Entretien des locaux et matériels C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place	Nettoyage des locaux et matériels Prévision du matériel et du linge, contrôle. Effectuer une carcasse adaptée aux réservations du jour Mise en place de la salle	Respecter les contraintes temps, espace. Mise en place Menu avec choix présenté sous forme de buffets, stands... Rapidité d'exécution
						Servir des mets	C2-3.1 Servir des mets C2-2.22 Participer à l'organisation avec les autres services	Adapter le mode de service en fonction des concepts de restauration (service au plateau, service au buffet, chariot...)	Type de formule : cafétéria : 3 entrées 2 plats (1 poisson, 1 viande) et 3 desserts
						Servir des boissons	C2-3.3 Servir des boissons	Adapter le mode de service en fonction des concepts de restauration (service au plateau, service au verre, stand de boissons...)	Type de formule : cafétéria 1 vin, 2 eaux minérales 2 ou 3 BRSA et boissons chaudes
						Vendre des prestations	C1-3.7 Facturer et encaisser	Remplir la main courante, établir les factures, assurer les encaissements...	Manuscrite et/ou informatique. Les moyens de paiement...
						Approvisionner les stocks	C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage.	Réapprovisionner et contrôler les stocks nécessaires pour le service et le bon fonctionnement des matériels de stockage	Fiche de stocks Fiche de sorties et de liaison cave et restaurant...

Livres	polycopiés	Tableau blanc	VIDEO	projeteur	TBI	informa- tique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
		x	x	x			<b>1ère séquence</b>			
							<p><b>* Technologie Expérimentale</b></p> <p>Maîtrise de la cuisson d'un féculent dans du lait Le riz, la semoule de blé</p>	<p>C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions C1-3.6 Réaliser les pâtisseries</p>	<p>Cuisson sur le feu Cuisson au four</p>	<p>Riz au lait à la vanille Semoule de blé au lait et aux raisins secs</p>
							<p><b>* Travaux pratiques (TP Court, A.P.S.) 4 heures</b></p> <p>Fabrication et refroidissement, conditionnement De 160 portions de Pâtisseries à des destinations du self de l'école</p>	<p>C1-3.6 Réaliser les pâtisseries C1-3.7 Optimiser la production C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations</p>	<p>Respect du temps imparti Respect des quantités (portions, grammages, calibrage ...) et valorisation esthétique du produit Maintien de la qualité de la distribution dans le temps</p>	<p>40 portions de Riz au lait 40 Portions de mousse au chocolat 40 portions de salades de fruits frais 40 portions de semoule au lait</p>
							<p><b>* Technologie</b></p> <p>La pâtisserie</p>	<p>C1-2.10 Réaliser les pâtes de base C1-3.6 Réaliser les pâtisseries</p>	<p>Connaitre les pâtes de base Connaitre les crèmes de bases</p>	<p>Identifier la composition des pâtes de Base, les crèmes de base Les énumérer, les classier Décrire le mode opératoire</p>
<b>2ème séquence</b>										
							<p><b>* Technologie Expérimentale</b></p> <p>Comparaison des méthodes de cuisson au four</p>	<p>C1-3.7 Optimiser la production</p>	<p>Four Classique Four Mixte Four à vapeur</p>	<p>Quels aliments cuire ? Dans quel four ? Comment ? Mode opératoire ? Pour quel concept de production ?</p>
							<p><b>* APS 5 heures</b></p> <p>Production au self de l'école avec le chef et distribution sur le linéaire en condition normale de travail</p>	<p>C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles C1-4.2 Distribuer la production</p>	<p>Adaptées au menu produit et distribué Effectuer une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats Présenter oralement cette synthèse</p>	<p>Respecter les contraintes de service de l'agent</p>
							<p>Technologie</p> <p>La pâtisserie</p>	<p>C1-2.10 Réaliser les pâtes de base C1-3.6 Réaliser les desserts</p>	<p>Connaitre les entremets, les glaces et les appareils de bases  Connaitre les règles de bases de fabrication</p>	<p>Identifier la composition des entremets, les glaces et les appareils de bases Les énumérer, les classier Décrire le mode opératoire</p>

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	Informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU	
		X	X	X		<b>3ème séquence</b>				
						<b>* Atelier expérimental (4 heures)</b>	Contrôle de la qualité des denrées	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions	Respect des protocoles Lecture d'une étiquette Identifier une famille de denrées Respecter les températures de stockage Fiche technique produits Relevé nature, poids, quantité, nature... etc. Visite de l'économat et logistique stockage denrées	Archiver les documents Fiche de suivi de produits Contrôle de température Fiche de protocole de réception des denrées alimentaires Protocole de suivi des denrées(FIFO) Conformité de production
						<b>* APS</b>	Le buffet d'entrées froides et chaudes	C1-2.2 Apprêter les matières premières C1-2.3 Tailler - découper C1-2.4 Décorer C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations C1-4.2 Distribuer la production C2-2.3 Communiquer avec la clientèle C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	Contrôler la production en fonction de la fiche technique Avoir une cohérence avec l'organisation du travail planifié Adapter un procédé de cuisson à un produit Respecter des quantités et une température de distribution Respecter des dressages Adapter un langage Argumenter commercialement	Réaliser un buffet de hors-d'œuvre froids ou chauds en utilisant des produits de gammes différentes  Remettre des produits en température  Apprêter des produits de 2 <sup>e</sup> et 3 <sup>e</sup> gamme Respecter des procédures de dressage Identifier et choisir des contenants de dressage
						<b>* Technologie</b>	Les concepts de restauration	C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace C1-3.7 Optimiser la production C1-4.2 Distribuer la production C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille de recherche et de développement (innovation, créativité...)	Les concepts de restauration Les systèmes de production	Restauration commerciale Restauration collective à caractère social Schéma des systèmes de production Analyse d'un système
						<b>* Activité Projet.....</b>	Analyse du concept « flunch » Ou visite d'un food-court....., d'un centre commercial proposant plusieurs types de restaurant			

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	Informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
		X	X	X		<b>4ème séquence</b>			
						* TA découverte (possibilité de co-animation avec le professeur de SA)  Étude comparative de qualité organoleptique des produits	C5 2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions	Qualité organoleptique des matières premières et production Apprécier et rectifier la qualité Proposer des actions correctives	Sélectionner des légumes de différentes gammes Comparer leurs aspects physiques Lister leurs applications et procédures d'utilisations Gouter les produits Étudier leur prix et les sensibiliser sur la rentabilité Poids portion
						* Tp court  Buffet de dessert	C 1 3.6 Réaliser les pâtisseries	A partir de produits élaborés ou semi-élaborés Fabriquer des entremets ou desserts classiques dressés en portions individuelles	Exemples : Laitages Mousses PAI Fruits au sirop, etc....
						* Technologie  Les PCEA	C5 1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Les règles d'hygiène spécifiques aux Pcea	Repérer les difficultés de préparation et de réalisation dans les procédures de fabrication Quantifier les temps de réalisation des recettes Respecter la législation en vigueur en hygiène
						<b>Thème : Ils sont partout !!!</b>			
						* S A équipement / alimentation  Co-animation : Prélèvement de surfaces dans les locaux professionnels Autocontrôles Règles d'hygiène : -gouter les aliments // - casser les œufs // - Protection des plaies.....etc.		Le monde microbien Utilisation de lames gélosées précédemmentensemencée de Micro organismes Mise en relation des principales TIA avec les Micro organismes responsables Symptômes caractéristiques des TIA et indication des aliments vecteurs Définition de la notion de porteur sain	
						 C2.2 Gérer le service / Les TIA		 C1 4.2 Distribuer la production / Les TIA	
						En équipe pluridisciplinaire	Possibilité de faire intervenir un commercial crèmes glacées (carte d'or) Partenaire éducation nationale Intervention du conseiller culinaire CNIL sur les produits laitiers ....etc		
						* Gestion appliquée  C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés  C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	Le stockage des produits La définition et le calcul des différents niveaux de stocks : minimum, sécurité, alerte, tampon, maximum. L'identification des documents de mise à jour des stocks : les bons d'entrée, les bons de sortie, les fiches de stock La caractérisation des méthodes de valorisation des stocks : premier entré, premier sorti, coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée et en fin de période La valorisation et l'actualisation des fiches techniques L'insertion dans l'entreprise la représentation des salariés La rupture du contrat de Travail La communication au sein de l'entreprise L'identification des principales phases de l'entretien d'embauche, des attitudes et du langage à privilégier, à éviter L'analyse de la législation relative aux entretiens d'embauche L'identification des formalités obligatoires à l'embauche pour le salarié et l'employeur La caractérisation des principaux contrats de travail en vigueur L'analyse d'un contrat de travail et le repérage des droits et des obligations des parties L'identification du contrat adapté à diverses situations au regard de la législation L'identification des éléments constitutifs de la rémunération La vérification de la conformité de la rémunération à la législation et à la situation du salarié		
						* Langues vivantes	Thématique de préférence en lien avec la situation professionnelle		

## Situation professionnelle n°5

**BAC Pro C&SR**

« Vous avez été recruté comme équipier en restauration commerciale de chaîne type « fast Food ». Dans le cadre de votre mission, vous participez à l'entretien, la mise en place des locaux et à la distribution des mets et des boissons. »

**BAC Pro Cuisine**

« Vous proposez une sélection de préparations emballées, prêtes à consommer répondant aux contraintes de la restauration rapide »

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	Informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
						<b>BAC Pro C&amp;SR ... Préconisation une semaine</b>			
<p><b>* Á ventiler selon les organisations des établissements</b></p> <p>Technologie Appliquée (découverte/cuisine expérimentale)</p> <p>Travaux pratiques (TP Court, A.P.S.) Projet</p> <p>Rencontre d'un professionnel</p> <p>Visite d'un établissement</p> <p>Technologie</p>						Accueil client	C1-1.2 Accueillir les clientèles C1-1.8 Prendre congé du client	Adapter sa tenue au concept familial Respect des consignes d'accueil Qualité de l'expression verbale et non verbale	Tenue professionnelle personnalisée (avec ou sans cravate) Comment accueillir ? Variétés des accueils client (habitués, groupes)
						Préparations au service	C2-1.1 Entretien des locaux et matériels C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place	Nettoyage des locaux et matériels Prévision du matériel et du linge, contrôle. Effectuer une carcasse adaptée aux réservations du jour Mise de la salle	Respecter les contraintes temps, espace. Mise en place Menu avec choix avec prise de commande et distribution à la caisse. Rapidité d'exécution
						Servir des mets	C2-3.1 Servir des mets C2-2.2 Participer à l'organisation avec les autres services	Adapter le mode de service en fonction des concepts de restauration (service au plateau)	Type de formule : Fastfood : hamburger, salade, frite, boisson...
						Servir des boissons	C2-3.3 Servir des boissons	Adapter le mode de service en fonction des concepts de restauration (service au plateau)	Type de formule : Fastfood : bière, BRSA, eaux minérales.
						Vendre des prestations	C1-3.7 Facturer et encaisser	Remplir la main courante, établir les factures, assurer les encaissements...	Manuscrite et/ou informatique. Les moyens de paiement...
						Approvisionner les stocks	C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage.	Réapprovisionner et contrôler les stocks nécessaires pour le service et le bon fonctionnement des matériels de stockage	Fiche de stocks Fiche de sorties et de liaison cave et restaurant...

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
		X	X	X		<b>BAC Pro Cuisine ... Préconisation une semaine</b>			
<b>* Technologie Expérimentale</b>						Minutage de la fabrication d'un Hamburger, emballage compris	C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace		Protocole de travail Minutage Comparaison Observations et conclusions Utilisations et commentaires
<b>* Travaux pratiques</b>						Production d'une carte de restauration rapide	C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production		L'implantation des principaux équipements et matériels dans les zones de production  Production de plats de restauration rapide
<b>* Technologie</b>						La législation et PCEA	C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	L'énumération des « bonnes pratiques d'hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination ...) et leurs justifications	La législation Plats à emporter Plan de maîtrise Sanitaire L'étiquetage alimentaire
<b>* Gestion appliquée</b>						L'insertion dans l'entreprise La représentation des salariés La rupture du contrat de travail	C1-2.3 et C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	La communication au sein de l'entreprise L'identification des principales phases de l'entretien d'embauche, des attitudes et du langage à privilégier, à éviter L'analyse de la législation relative aux entretiens d'embauche L'identification des formalités obligatoires à l'embauche pour le salarié et l'employeur La caractérisation des principaux contrats de travail en vigueur L'analyse d'un contrat de travail et le repérage des droits et des obligations des parties L'identification du contrat adapté à diverses situations au regard de la législation L'identification des éléments constitutifs de la rémunération La vérification de la conformité de la rémunération à la législation et à la situation du salarié L'identification des instances représentatives du personnel, de leurs attributions et des modes de désignation : les délégués du personnel, le comité d'entreprise, la représentation syndicale L'identification des différents cas de rupture : la démission, la rupture conventionnelle, le licenciement pour motifs personnels et le licenciement économique La qualification des différents cas de rupture, les procédures, les incidences L'analyse de situations de communication au sein de l'entreprise L'identification d'attitudes et de techniques facteurs d'une communication efficace avec autrui L'identification des enjeux de la communication interne L'identification des canaux de communication : oraux, écrits, audiovisuels et numériques Le repérage d'exemples de délimitation de la liberté d'expression, tant pour le salarié que pour l'employeur	
<b>* S A équipement /alimentation</b>						<b>Thème : Soyons en règle</b>			
						Co-animation : Prélever un plat témoin Voir le plan des locaux Comprendre et maîtriser le fonctionnement de la cellule de refroidissement (Temps/température) Repérer les DLC, DLUO, Estampilles			
						CUISINE C1.2 : Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées C1 4.2 Les plats témoins C1 1.5 la liaison froide et chaude	CSR C1.2 Les documents règlementaires C2.2 Gérer le service La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées C2.2 les plats témoins C1 1.3 la liaison froide et chaude		
<b>* Langues vivantes</b>						Thématique de préférence en lien avec la situation professionnelle			

## Situation professionnelle n°6

**BAC Pro C&SR**

« Vous avez été recruté comme serveur dans une pizzeria d'un centre commercial. »

**BAC Pro Cuisine**

« Vous fabriquez des plats s'adaptant au concept Pizzeria et cuisine de l'Italie »

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
						<b>BAC Pro C&amp;SR ... Préconisation 3 Semaines</b>			
<p><b>* Á ventiler selon les organisations des établissements</b></p> <p>Technologie Appliquée (découverte/cuisine expérimentale)</p> <p>Travaux pratiques (TP Court, A.P.S.) Projet Rencontre d'un professionnel Visite d'un établissement</p> <p>Technologie</p>						Accueil client	<p>C1-1.2 Accueillir les clientèles</p> <p>C1-1.8 Prendre congé du client</p>	<p>Adapter sa tenue au concept familial</p> <p>Respect des consignes d'accueil</p> <p>Qualité de l'expression verbale et non verbale</p>	<p>Tenue professionnelle personnalisée (avec ou sans cravate)</p> <p>Comment accueillir ?</p> <p>Variétés des accueils client (habitués, groupes)</p>
						Préparations au service	<p>C2-1.1 Entretien des locaux et matériels</p> <p>C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place</p>	<p>Nettoyage des locaux et matériels</p> <p>Prévision du matériel et du linge, contrôle.</p> <p>Effectuer une carcasse adaptée aux réservations du jour</p> <p>Mise en place à la carte</p>	<p>Respecter les contraintes temps, espace.</p> <p>Mise en place</p> <p>Menu avec choix avec prise de commande et service à table et au buffet.</p> <p>Rapidité d'exécution</p>
						Servir des mets	<p>C2-3.1 Servir des mets</p> <p>C2-2.2 Participer à l'organisation avec les autres services</p>	<p>Adapter le mode de service en fonction des concepts de restauration (service à l'assiette, service au buffet, )</p>	<p>Type de formule :</p> <p>Pizzeria : mini carte des mets</p>
						Servir des boissons	C2-3.3 Servir des boissons	<p>Adapter le mode de service en fonction des concepts de restauration (service à table)</p>	<p>Type de formule :</p> <p>Pizzeria : mini carte des boissons</p>
						Vendre des prestations	C1-3.7 Facturer et encaisser	<p>Remplir la main courante, établir les factures, assurer les encaissements...</p>	<p>Manuscrite et/ou informatique.</p> <p>Les moyens de paiement...</p>
						Approvisionner les stocks	<p>C4-2.4 mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés</p> <p>C4-2.6 repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage.</p>	<p>Réapprovisionner et contrôler les stocks nécessaires pour le service et le bon fonctionnement des matériels de stockage</p>	<p>Fiche de stocks</p> <p>Fiche de sorties et de liaison cave et restaurant...</p>

Livres	polyco piés	Tablea u blanc	Vidéo projec teur	TBI	Inform atique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
<b>BAC Pro Cuisine ... Préconisation 3 Semaines</b>									
<b>* Technologie Appliquée</b>						Lever des filets de poissons plats	C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine	<p>Pour l'ensemble des bases de la cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'énumération et la définition des termes culinaires courants</li> <li>- L'identification des ingrédients, leur mode d'élaboration, leurs utilisations et leurs principaux dérivés</li> <li>- La caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques</li> <li>- L'identification des appellations et dimensions des principales découpes et tailles de base</li> </ul>	Lever des filets de sole
<b>* Travaux pratiques (TP Court)</b>						<p>Sauter un poisson Émulsion chaude Cuire une céréale Réaliser une mousse</p>	<p>C1-1 ORGANISER la production C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine C1-3. CUISINER C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations C3-1. ANIMER une équipe C5-1. APPLIQUER la démarche qualité C5-2. MAINTENIR la qualité globale</p>	<p>Réaliser les préparations préliminaires Apprêter les matières premières Tailler, découper Mettre en œuvre les cuissons de base Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis Produire des mets à base de poissons Réaliser les garnitures d'accompagnement Dresser et mettre en valeur les préparations Distribuer la production Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif) Stocker les produits Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p>	<p>Pizzas au trois fromages</p> <p>Filets de truite Beurre nantais Polenta et olives</p> <p>Tiramisu</p>
<b>* Technologie</b>						Les produits de la mer et d'eau douce	C1-3. CUISINER	Les mollusques	<p>Saison, catégorie, classe, calibre, qualité (AOC, AB, labels, certification de qualité) La réglementation concernant : L'achat, l'étiquetage, la nature de la présentation (appertisés, surgelés...), le transport de la matière d'œuvre, le stockage, la conservation Les contrôles nécessaires lors de la réception de la matière d'œuvre</p>
<b>* Travaux Pratiques (APS)</b>						<p>Lever des filets de poissons plats Cuire à court mouillement Réaliser une sauce par réduction Cuisson sauter déglacer Purée de légume Glacer un légume</p>	<p>C1-1 ORGANISER la production C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine C1-3. CUISINER C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations C3-1. ANIMER une équipe C5-1. APPLIQUER la démarche qualité C5-2. MAINTENIR la qualité globale</p>	<p>Réaliser les préparations préliminaires Apprêter les matières premières Tailler, découper Mettre en œuvre les cuissons de base Réaliser les potages Produire des mets à base de poissons Produire des mets à base de viandes Réaliser les garnitures d'accompagnement Dresser et mettre en valeur les préparations Distribuer la production Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif) Stocker les produits Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p>	<p>Antipasti</p> <p>filet de sole au gorgonzola</p> <p>Piccata de veau Pommes écrasées aux olives Carottes glacées</p> <p>Glace à l'italienne</p>

<b>Thème : Bien-Voir au chaud</b>			
<b>* SA équipement /alimentation</b>	<p>Co-animation : Repérages des sources lumineuses en cuisine Test conduction convection Nettoyage du four Moyens de propagation de la chaleur</p>		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><b>BAC Pro Cuisine</b> C1 2.11 mettre en œuvre les cuissons de base La production de chaleur L'éclairage des locaux</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><b>BAC Pro C&amp;SR</b> La production de chaleur L'éclairage des locaux</p> </td> </tr> </table>	<p><b>BAC Pro Cuisine</b> C1 2.11 mettre en œuvre les cuissons de base La production de chaleur L'éclairage des locaux</p>	<p><b>BAC Pro C&amp;SR</b> La production de chaleur L'éclairage des locaux</p>
<p><b>BAC Pro Cuisine</b> C1 2.11 mettre en œuvre les cuissons de base La production de chaleur L'éclairage des locaux</p>	<p><b>BAC Pro C&amp;SR</b> La production de chaleur L'éclairage des locaux</p>		
<b>* Gestion appliquée</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service</p> <p>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>L'aménagement du temps de travail L'identification de la législation et des accords conventionnels relatifs à la durée du travail : durée légale et maximale, seuil de déclenchement au droit de paiement des heures supplémentaires, au repos compensateur, temps de repos légaux, congés payés et congés spéciaux La notion de temps partiel choisi ou contraint La caractérisation des outils de flexibilité du temps de travail La caractérisation de l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés au sein de l'entreprise et des modalités de mise en œuvre L'identification des incidences pour l'entreprise : aménagement des postes de travail</p> <p>L'environnement juridique de l'entreprise La caractérisation et la hiérarchisation des différentes sources du droit national : constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence La caractérisation et la hiérarchisation des différentes sources du droit européen et international : droit communautaire, directive européenne, traités et accords internationaux La hiérarchisation des sources du droit national et international</p> </td> </tr> </table>	<p>C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service</p> <p>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p>	<p>L'aménagement du temps de travail L'identification de la législation et des accords conventionnels relatifs à la durée du travail : durée légale et maximale, seuil de déclenchement au droit de paiement des heures supplémentaires, au repos compensateur, temps de repos légaux, congés payés et congés spéciaux La notion de temps partiel choisi ou contraint La caractérisation des outils de flexibilité du temps de travail La caractérisation de l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés au sein de l'entreprise et des modalités de mise en œuvre L'identification des incidences pour l'entreprise : aménagement des postes de travail</p> <p>L'environnement juridique de l'entreprise La caractérisation et la hiérarchisation des différentes sources du droit national : constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence La caractérisation et la hiérarchisation des différentes sources du droit européen et international : droit communautaire, directive européenne, traités et accords internationaux La hiérarchisation des sources du droit national et international</p>
<p>C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service</p> <p>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p>	<p>L'aménagement du temps de travail L'identification de la législation et des accords conventionnels relatifs à la durée du travail : durée légale et maximale, seuil de déclenchement au droit de paiement des heures supplémentaires, au repos compensateur, temps de repos légaux, congés payés et congés spéciaux La notion de temps partiel choisi ou contraint La caractérisation des outils de flexibilité du temps de travail La caractérisation de l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés au sein de l'entreprise et des modalités de mise en œuvre L'identification des incidences pour l'entreprise : aménagement des postes de travail</p> <p>L'environnement juridique de l'entreprise La caractérisation et la hiérarchisation des différentes sources du droit national : constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence La caractérisation et la hiérarchisation des différentes sources du droit européen et international : droit communautaire, directive européenne, traités et accords internationaux La hiérarchisation des sources du droit national et international</p>		
<b>* Langues vivantes</b>	Thématique de préférence en lien avec la situation professionnelle		
<b>* PSE</b>	Thématique de préférence en lien avec la situation professionnelle		

## Situation professionnelle n°7

**BAC Pro C&SR**

« Vous avez été recruté comme serveur dans une brasserie de grande agglomération. Vous servez en moyenne 350 couverts par jour au sein d'une brigade importante »

**BAC Pro Cuisine**

« Vous répondez à une demande d'une agence de travail en intérim, pour le restaurant, et vous intégrez l'équipe de production durant 3 semaines »

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
<p><b>* Á ventiler selon les organisations des établissements</b></p> <p>Technologie Appliquée (découverte/cuisine expérimentale)</p> <p>Travaux pratiques (TP Court, A.P.S.)</p> <p>Projet</p> <p>Rencontre d'un professionnel</p> <p>Visite d'un établissement</p> <p>Technologie</p>						Vendre les prestations en brasserie	<p>C1-1.4 Présenter les supports de vente</p> <p>C1-3.5 Prendre une commande</p> <p>C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle</p>	<p>Présenter convenablement un support</p> <p>Adapter la prise de commande aux choix.</p> <p>Connaître et si possible utiliser les différents moyens de prise de commande</p> <p>Identifier les besoins et attentes de la clientèle</p>	<p>Concevoir un support simple correspondant à la situation (dessert, apéritifs)</p> <p>Le présenter en le valorisant</p> <p>Prendre une commande complète regroupant mets et boissons (vins et autres)</p> <p>Menu à choix, cartes spécialisées</p> <p>S'adapter aux remarques client</p> <p>Apporter des solutions en fonction de la situation</p> <p>Assurer le suivi du repas</p>
						Communication	<p>C1-2.3 Communiquer au sein de la structure</p> <p>C3-2.1 Évaluer son travail</p>	<p>Prise de parole au passe</p> <p>Utilisation d'un vocabulaire professionnel</p> <p>Gestion des bons</p>	<p>Annonces au passe, au bar, à la cave, à l'office et à la caisse</p> <p>Respecter le circuit des bons</p> <p>Faire travailler l'élève au passe</p>
						Gestion et approvisionnement	<p>C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés</p> <p>C4-2.3 Stocker les produits</p>	<p>Comptabiliser, classer et stocker selon la nature</p> <p>Respecter les températures</p>	<p>Rédiger et contrôler un bon de commande</p> <p>Comparer commande et livraison de mets et boissons</p> <p>Qualité et quantité</p>
						Service brasserie	<p>C2-3.1 Servir les mets</p> <p>C2-3.3 Servir les boissons</p>	<p>Service à l'assiette</p> <p>Débarrassage complet</p> <p>Service au plateau</p> <p>Service du vin rouge et vin blanc</p>	<p>Port de 3 assiettes</p> <p>Varié les formes d'assiettes</p> <p>Ouverture debout et en seau des vins</p>

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	Informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU	
<b>Semaine 1</b>										
						<b>* Technologie Appliquée</b>	Tarte aux fruits Alsacienne	C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine	Pour l'ensemble des bases de la cuisine : - L'énumération et la définition des termes culinaires courants - L'identification des ingrédients, leur mode d'élaboration, leurs utilisations et leurs principaux dérivés - La caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques L'identification des appellations	Réaliser une pâte Brisée Abaisser, piquer foncer un cercle Éplucher, tailler des fruits Garnir un fond de pâte Cuire au four
						<b>* Travaux pratiques (TP Court)</b>	Réaliser une mousse de légume Lever des segments d'agrumes Cuire à court mouillement Beurre composé Sauce par réduction Purée de légume	C1-1 ORGANISER la production C1-2 MAÎTRISER les bases de la cuisine C1-3 CUISINER C1-4 DRESSER et DISTRIBUER les préparations C3-1 ANIMER une équipe C5-1 APPLIQUER la démarche qualité C5-2 MAINTENIR la qualité globale	Réaliser les préparations préliminaires Apprêter les matières premières Tailler, découper Mettre en œuvre les cuissons de base Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes) Produire des mets à base de poissons Réaliser les garnitures d'accompagnement Dresser et mettre en valeur les préparations Distribuer la production Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif) Stocker les produits Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Crèmeux d'avocat, crevettes et suprêmes de pamplemousse  Dos de cabillaud (Davigel) en croute d'herbe Crème et graines de moutarde Caviar d'aubergine  Dessert PAI
						<b>* Technologie</b>	Les produits de la mer et d'eau douce	C1-3 CUISINER	Les crustacés	Saison, catégorie, classe, calibre, qualité (AO, AB, labels, certification de qualité) La réglementation concernant : L'achat, l'étiquetage, la nature de la présentation (appertisés, surgelés...), le transport de la matière d'œuvre, le stockage, la conservation Les contrôles nécessaires lors de la réception de la matière d'œuvre
						<b>* Travaux Pratiques (APS)</b>	Réaliser des mises en bouche Lever des filets de poisson plat Cuisson à court mouillement Réaliser une sauce par réduction Tailler de la viande Cuisson sauté-déglacé Réaliser des garnitures Réaliser des mousses Utiliser un biscuit PAI Réaliser un sirop Utiliser des fruits frais de saison Réaliser un coulis de fruit	C1-1 ORGANISER la production C1-2 MAÎTRISER les bases de la cuisine C1-3 CUISINER C1-4 DRESSER et DISTRIBUER les préparations C3-1 ANIMER une équipe C5-1 APPLIQUER la démarche qualité C5-2 MAINTENIR la qualité globale	Réaliser les préparations préliminaires Apprêter les matières premières Tailler, découper Mettre en œuvre les cuissons de base Réaliser les potages Réaliser les hors-d'œuvre froids et chauds Produire des mets à base de poissons Réaliser les grandes sauces de base Produire des mets à base de viandes Réaliser les garnitures d'accompagnement Dresser et mettre en valeur les préparations Réaliser les pâtisseries Distribuer la production Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif) Stocker les produits Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Tapas (velouté de potimarron copeaux de foie gras, samossa de légumes aux parfums d'Asie, œufs brouillés aux œufs de saumon)  escalope de turbot braisé  Mignon de veau aux champignons Légumes de saison  Fromages  Bûche chocolat blanc et fruit de la passion

**Semaine 2**

Livres	polyca piés	Tablea u blanc	Vidéo project eur	TBI	Inform atique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
						<b>* Technologie Appliquée</b>  Les farces mousseline	C1-2 MAÎTRISER les bases de la cuisine	<p>Pour l'ensemble des bases de la cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'énumération et la définition des termes culinaires courants</li> <li>- L'identification des ingrédients, leur mode d'élaboration, leurs utilisations et leurs principaux dérivés</li> <li>- La caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques</li> </ul> <p>L'identification des appellations Techniques : au cutter + Pacojet Cuissons associées</p>	<p>Identification des produits, indices de fraîcheur</p> <p>Couper au couteau Assaisonner Passer grand froid Hacher, incorporer des blancs Passer tamis Monter à la crème Essai de tenue en cuisson</p>
						<b>* Travaux pratiques (TP Court)</b>  Réalisation d'entremets froids ou chaud pour distribution en liaison froide (restaurant scolaire)	<p>C1-1 ORGANISER la production C1-2 MAÎTRISER les bases de la cuisine C1-3 CUISINER C1-4 DRESSER et DISTRIBUER les préparations C3-1 ANIMER une équipe C5-1 APPLIQUER la démarche qualité C5-2 MAINTENIR la qualité globale</p>	<p>Monder des tomates Préparer, tailler des légumes Cuisson à l'anglaise Cuisson « pocher » Réaliser une sauce émulsionnée stable froide Refroidir règlementairement Lier des aliments avec une mayonnaise Utiliser une pâte PAI, des fruits de mer cuits PAI Foncer un cercle Réaliser un appareil à crème prise Garnir un fond de tarte et cuire</p>	<p>Tomate monégasque Rillettes de saumon Quiche océane ...</p>
						<b>* Technologie</b>  Les approvisionnements en restauration	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnements	Les critères de choix de la matière d'œuvre appropriés au concept de production	<p>La réglementation concernant : L'achat, l'étiquetage, la nature de la présentation (appertisés, surgelés...), le transport de la matière d'œuvre, le stockage, la conservation</p>
						<b>* Travaux Pratiques (APS)</b>  Le restaurant à thème : Pays Basque	<p>C1-1 ORGANISER la production C1-2 MAÎTRISER les bases de la cuisine C1-3 CUISINER C1-4 DRESSER et DISTRIBUER les préparations C3-1 ANIMER une équipe C5-1 APPLIQUER la démarche qualité C5-2 MAINTENIR la qualité globale</p>	<p>Réaliser les préparations préliminaires Apprêter les matières premières Tailler, découper Mettre en œuvre les cuissons de base Réaliser une pâte sucrée Réaliser une crème pâtissière Réaliser une soupe de poisson Réaliser les hors-d'œuvre froids et chauds Produire des mets à base de poissons Produire des mets à base de viandes Réaliser les garnitures d'accompagnement Dresser et mettre en valeur les préparations Réaliser les pâtisseries Distribuer la production Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif) Stocker les produits Respecter les dispositions règlementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p>	<p>Mise en bouche (techniques du cours de travaux pratiques cours)</p> <p>Ttoro Riz Gaxuxa (riz pilaf au chorizo et Piquillos)</p> <p>Fromage de Pays Ardi Gazna</p> <p>Gâteau basque</p>

**Semaine 3**

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
						<b>* Technologie Appliquée</b>  <i>Beurres composés (beurre escargot, beurre de Roquefort, beurre de crustacé)</i>	C1-2 MAÎTRISER les bases de la cuisine	Pour l'ensemble des bases de la cuisine : - L'énumération et la définition des termes culinaires courants - L'identification des ingrédients, leur mode d'élaboration, leurs utilisations et leurs principaux dérivés - La caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques L'identification des appellations	<i>Cardinaliser les carapaces Infuser avec le beurre Passer au chinois sur glace Ramollir du beurre en pommade Ciseler des échalotes, hacher du persil, et de l'ail Mélanger les ingrédients, Rouler et filmer Passer du Roquefort au cutter Incorporer beurre pommade Débarasser Transferts et utilisation diverses.</i>
						<b>* Travaux pratiques (TP Court)</b>  <i>Réaliser des plats en distribution différés Réaliser des sauces de bases</i>	C1-1 ORGANISER la production C1-2 MAÎTRISER les bases de la cuisine C1-3 CUISINER C1-4 DRESSER et DISTRIBUER les préparations C3-1 ANIMER une équipe C5-1 APPLIQUER la démarche qualité C5-2 MAINTENIR la qualité globale	Gratter, laver et trier des moules de Bouchot Cuire des mollusques « à la marinière » Lier un fond avec de la Maïzena Rectifier les liaisons et assaisonnement Conditionner et refroidir réglementairement Réaliser une farce mousseline Réaliser des quenelles à la cuillère Cuisson : pocher Réaliser une sauce américaine à base de crustacés Monter au beurre de crustacé Remettre les locaux en état, signer le manuel HACCP	<i>Soupe de moules au curry Gratin de Quenelle de poisson Crème crustacé</i>
						<b>* Technologie</b>  <i>Les approvisionnements</i>	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnements	La saisonnalité des produits	<i>Saison, catégorie, classe, calibre, qualité (AO, AB, labels, certification de qualité) Les contrôles nécessaires lors de la réception de la matière d'œuvre</i>
						<b>* Travaux Pratiques (APS)</b>  <i>Menu restaurant formule buffet</i>	C1-1 ORGANISER la production C1-2 MAÎTRISER les bases de la cuisine C1-3 CUISINER C1-4 DRESSER et DISTRIBUER les préparations C3-1 ANIMER une équipe C5-1 APPLIQUER la démarche qualité C5-2 MAINTENIR la qualité globale	<i>Réaliser des salades composées de saison Réaliser une soupe de poissons Cuire les poissons « pocher », refroidir Réaliser des rillettes de poisson Réaliser des sauces émulsionnées stables froides Réaliser des tartes océanes Réaliser un ragout de poisson de type Zarzuela Réaliser une garniture d'accompagnement Réaliser une salade de fruits de saison Réaliser une mousse au chocolat Distribuer la production Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif) Stocker les produits Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</i>	<i>Réalisation d'un repas buffet sur le thème de la mer</i>  <i>Entrées froides</i>  <i>Plats chauds</i>  <i>Dessert de saison</i>

Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	informatique	Thème / Tâche	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu, activité ou MENU
		X	X	X		<b>Semaine 4</b>			
<b>* Ta Approfondissement</b>						<i>La pâte à beignets</i>	C1.2.1 Réaliser les préparations préliminaires C1.3.2 Apprêter les matières premières C1.2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base	Lire et analyser un processus technique d'élaboration Organiser le poste de travail Confectionner deux pâtes à frire	Réaliser un beignet sucré et un beignet salé
<b>* TP court</b>						<i>Confectionner deux entrées de la carte d'un chef local</i>	C1.3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds C1.3.7 Optimiser la production C2.2.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C5.1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Respecter la fiche technique fournie Dresser le met	Fabrication et dégustation des mets réalisés Commentaires et rectificatifs du chef
<b>* Technologie</b>						<i>Les hors-d'œuvre</i>	C1-3 CUISINER	Classer les différents hors-d'œuvre Connaître la composition et les dérivés Maîtriser la fabrication Observer les principales règles d'hygiène et de présentation	Hors-d'œuvre réalisés par le poste froid ou chaud Classification et composition Applications culinaires Phases de fabrication Dérivés
<b>Projet</b>						<i>A l'aide du chef, confectionner deux recettes, et goûter</i>			
Livres	polycopiés	Tableau blanc	Vidéo projecteur	TBI	informatique	Thème	Compétences	Techniques mises en œuvre et savoirs associés	Contenu ou MENU
		X	X	X		<b>Semaine 5</b>			
<b>* Ta expérimentale</b>						<i>Utiliser un matériel novateur de type mixeur chauffant</i>	C1- 3.1 Réaliser les potages C1-3.7 Optimiser la production	Velouté classique et velouté réalisé au mixeur Chronométrage des phases de fabrication Dégustation et mise au point du produit fini	Velouté de potimarron Velouté de panais  Analyse sensorielle des deux produits fabriqués
<b>* APS</b>						<i>Cocktail pour le conseil d'administration :  2 verrines, 2 tapas pour 40 personnes</i>	C1- 3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations	Deux tapas à base de pain Deux verrines Traiter un légume Traiter un poisson	Réaliser un poisson mariné Réaliser un tartare de légumes Réaliser un guacamole Réaliser une mousse de légumes au siphon
<b>* Technologie</b>						<i>Les potages</i>	C1- 3.1 Réaliser les potages	Classer Maîtriser la fabrication Connaître la composition et les dérivés Règles d'hygiène et de présentation	Identifier la classification et la famille des potages Phases principales de fabrication Identifier les appellations classiques et connaître leur composition Lister les dérivés et garnitures d'accompagnement Règles d'hygiène et commercialisation

* <b>Projet</b>	<i>Visitez d'un bar à soupes ou d'un bar à Tapas Rencontre avec un gérant, analyse de sa carte</i>	
* <b>Gestion appliquée</b>	<i>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</i>  <i>C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production</i>  <i>C3-3.1 Produire une synthèse écrite</i>  <i>C3-3.2 Présenter oralement la synthèse</i>	<i>L'environnement juridique de l'entreprise La définition de la convention collective L'identification des différentes conventions collectives en restauration L'identification des principaux droits et obligations des employeurs et des salariés de la restauration La définition de la responsabilité La différenciation des différents domaines de la responsabilité : civile contractuelle, civile délictuelle, pénale</i>  <i>Les incidences de la combinaison des facteurs de production La définition et le calcul de la productivité du travail et de la productivité du capital L'identification des opportunités d'amélioration de la productivité des facteurs de production : l'investissement, la formation et la qualification L'identification des incidences des gains de productivité : rendement, coût de production, qualité, main-d'œuvre La rédaction et la diffusion de message La caractérisation du fonctionnement du courrier électronique L'identification des règles de bon usage sur Internet lors de la rédaction et de la transmission d'un message, lors de la réception d'un message L'identification des règles à respecter pour rédiger un courriel, une note interne, un compte rendu</i>
* <b>Langues vivantes</b>	Thématique de préférence en lien avec la situation professionnelle	
* <b>SA équipement /alimentation</b>	<b>Thème : Attention !</b>	
	<i>Co-animation : Port de charges lourdes Service à l'assiette Identification des risques pour justification des gestes et postures individuelles</i>	
	 <i>C3 1.4 La prévention des risques liée à l'activité physique</i>	 <i>C3 1. La prévention des risques liée à l'activité physique</i>
* <b>PSE</b>	Thématique de préférence en lien avec la situation professionnelle	