

## Stratégie de Formation

### CLASSE *seconde* PROFESSIONNELLE

<p>AXE de TRAVAIL</p> <p><b>1</b></p> <p>Immersion et découverte de la restauration en école hôtelière</p>	<u>Situations professionnelles :</u>				
	<p><u>Exemple 1</u></p> <p>Vous entrez en classe de seconde professionnelle, vous découvrez la tenue et les exigences professionnelles liées au métier de cuisinier</p>				
	<p><u>Exemple 2</u></p> <p>"C'est un labyrinthe cette cuisine.." votre professeur de spécialité vous présente les locaux... Pourquoi les zones de travail sont-elles des priorités ou une nécessité (locaux, le matériel, la marche en avant) ?</p>				
Pôles de compétences		Compétences opérationnelles		Savoirs associés	
<p><u>Pôle 1</u> Organisation et Production Culinaire  <u>Pôle 2</u> Communication et commercialisation en production  <u>Pôle 3</u> Animation et gestion d'équipe en restaurant  <u>Pôle 5</u> Démarche qualité en restaurant</p>		<p>C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production            C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires            C1-1.4 Entretien des locaux et les matériels            C1-4.2 Distribuer la production            C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure            C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement Professionnels            C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie et/ou de projet de déroulement de carrière            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</p>		<p>Le personnel de cuisine - Les zones de production            Les modes de distribution - Les documents relatifs à la gestion de la production            Le poste de travail - L'équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage            L'entretien des locaux            Les matériels            Les relations entre les services            Les attitudes et comportements professionnels            Le personnel            Les documents de formation            Les documents relatifs à la gestion des équipes            La qualité globale            Les contrôles et autocontrôles</p>	
TA		TECHNO		TP	
<p><u>Exemple 1et 2 :</u></p> <p>La tenue professionnelle            L'organisation du travail</p>		<p><u>Exemple 1et 2 :</u></p> <p>La cuisine: local de production            La sécurité et l'hygiène au travail</p>		<p>Se repérer dans un local professionnel : <a href="#">Visite de la section hôtelière</a>            Les documents de formation : <i>La caractérisation du livret de suivi de formation et des différents documents de liaison</i></p>	
Sciences appliqués		Gestion appliquée		Travail de l'élève	
<p>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 ...</p>		<p>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</p>		<p>Prendre en charge son casier professionnel            S'habiller de façon professionnelle à chaque cours de travaux pratiques            Compléter et tenir à jour le livret de formation</p>	

## Stratégie de Formation

### CLASSE *Seconde PROFESSIONNELLE*

<p>AXE de TRAVAIL</p> <p><b>2</b></p> <p>Service a table et a l'assiette</p>	<p><i>Situation professionnelle :</i></p>	
<p><b>Exemple 1</b></p> <p>Vous réalisez un plat pour distribuer au restaurant, certaines étapes sont impératives : Mise en place, taillages de base, cuisson, organisation,...</p> <p>La formation, la connaissance des produits, la maîtrise des techniques de base feront de vous un professionnel de la restauration.</p>		
<p><b>Exemple 2</b></p> <p>« Il a fallu se nourrir de tous temps ». L'évolution technologique et les découvertes ont fait évoluer le métier de cuisinier Votre professeur, vous explique deux modes de production et de distribution différents : la cuisine collective et la cuisine commerciale</p>		
Pôles de compétences	Compétences opérationnelles	Savoirs associés
<p><a href="#">Pôle 1</a> Organisation et Production Culinaire <a href="#">Pôle 2</a> Communication et commercialisation en production <a href="#">Pôle 3</a> Animation et gestion d'équipe en restaurant <a href="#">Pôle 5</a> Démarche qualité en restaurant</p>	<p>C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires C1-2.2 Apprêter les matières premières C1-2.3 Tailler, découper C1-2.10 Réaliser les pâtes de base C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base C1-3.1 Réaliser les potages C1-3.6 Réaliser les pâtisseries C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement Professionnels C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie et/ou de projet de déroulement de carrière 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</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>
TA	TECHNO	TP
<p><b>Exemple 1 et 2 :</b></p> <p>Taillages de base , protocole de conservation Réaliser un appareil à crème prise Différencier les matériels de production Comparer les modes de distribution</p>	<p><b>Exemple 1 et 2 :</b></p> <p>La Restauration : évolutions et prospectives Produits laitiers Les corps gras</p>	<p>Procédure et consignes Les taillages de bases La cuisson « sauter » La cuisson « pocher » Les pâtes de base : pâte Brisée Visite de la cuisine du self de l'établissement, visite de cuisine pédagogique</p>
Sciences appliqués	Gestion appliquée	Travail de l'élève
<p>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><b>Connaissances</b></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>	<p>S'habiller de façon professionnelle à chaque cours de travaux pratiques Compléter et tenir à jour le livret de formation rechercher des potages et soupes de légumes sous toutes formes</p>

## **BAC** Pro Cuisine

### Semaines d'immersion professionnelle

#### Objectifs :

- \* Intégrer l'élève dans un projet professionnel (Projet des PFMP)
- \* Appréhender le métier
- \* Intégrer une entreprise de restauration commerciale
- \* Découvrir les horaires professionnels



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

## Stratégie de Formation

### CLASSE *Seconde PROFESSIONNELLE*

AXE de TRAVAIL		<i>Situation professionnelle :</i>	
<b>3</b>	<u>Exemple 1</u> « Vous fabriquez des plats s'adaptant au concept Pizzeria et cuisine de l'Italie »		
	<u>Exemple 2</u> Mr San Pedro, propriétaire du restaurant « la choucroute royale », vous présente quelques spécialités d'alsace et vous aide à réaliser une soirée à thème au restaurant d'application		
Pôles de compétences		Compétences opérationnelles	
<p><u>Pôle 1</u> Organisation et Production Culinaire  <u>Pôle 2</u> Communication et commercialisation en production  <u>Pôle 3</u> Animation et gestion d'équipe en restaurant  <u>Pôle 5</u> Démarche qualité en restaurant</p>		<p>C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production            C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production            C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels            C1-2.2 Apprêter les matières premières            C1-2.3 Tailler, découper            C1-2.4 Décorer            C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces            C1-2.7 Réaliser les liaisons            C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis            C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)            C1-2.10 Réaliser les pâtes de base            C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base            C1-3.1 Réaliser les potages            C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds            C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques            C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs            C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement            C1-3.6 Réaliser les pâtisseries            C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations            C1-4.2 Distribuer la production            C2-2.2 Communiquer en situation de service : répondre aux annonces, suivre les commandes            C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service            C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie et/ou de projet de déroulement de carrière            C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe            C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité            C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions            C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité, ...)</p>	
Savoirs associés		<p>Les potages            Les entrées (froides et chaudes)            Les bases culinaires            La technique d'apprêt des matières premières            Les bases de la cuisine :            Les techniques d'apprêts des matières premières            Les tailles et découpes            Les fonds, fumets            Les liaisons            Les grandes sauces de base,            Les préparations de base            Les pâtes de base            Les formes de distribution et de service - La réglementation            Les portions et les grammages - Le dressage</p>	
TA		TECHNO	
<p><u>Exemple 1 et 2 :</u>            Les pâtes levées            Les meringues</p>		<p><u>Exemple 1 et 2 :</u>            Les cuissons            Les pâtes de base</p>	
Sciences appliqués		Gestion appliquée	
<p>C- 2.2.3 Communiquer avec la clientèle            L'équilibre alimentaire            C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons            La production de chaleur  <u>Co-animation :</u>            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)            C1 4.2 Distribuer la production            Les TIA            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</p>		<p>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</p>	
Travail de l'élève		<p>Recherche des spécialités régionales et italienne sous toutes formes (livres, internet ...)</p>	

## Stratégie de Formation

CLASSE 1<sup>ère</sup> PROFESSIONNELLE

<p>AXE de TRAVAIL</p> <p><b>4</b></p> <p>Restauration traditionnelle « menu à choix »</p>	<p align="center"><b>Situation professionnelle :</b></p>	
	<p><b>Exemple 1</b> Vous êtes commis à la table des Frères Salles à Pau, le menu est composé de 2 plats, 2 entrées et de 2 desserts</p>	
	<p><b>Exemple 2</b> Dans le cadre de la découverte, vous participez à la visite du restaurant « El Passo » un restaurant Tex Mex, à votre retour au lycée vous convenez avec votre professeur de proposer une journée thématique sur les "cuisines d'ailleurs"...</p>	
Pôles de compétences	Compétences opérationnelles	Savoirs associés
<p><b>Pôle 1</b> Organisation et Production Culinaire <b>Pôle 2</b> Communication et Commercialisation en production <b>Pôle 3</b> Animer une équipe <b>Pôle 5</b> Démarche qualité en restaurant</p>	<p>C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires C1-2.2 Apprêter les matières premières C1-2.10 Réaliser les pâtes de base C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base C1-3.1 Réaliser les potages C1-3.6 Réaliser les pâtisseries C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires C1-1.4 Entretien des locaux et les matériels C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement Professionnels C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie et/ou de projet de déroulement de carrière 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</p>	<p>Le personnel de cuisine - Les zones de production Les modes de distribution - Les documents relatifs à la gestion de la production Le poste de travail - L'équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage L'entretien des locaux Les matériels Les relations entre les services Les attitudes et comportements professionnels Le personnel Les documents de formation Les documents relatifs à la gestion des équipes La qualité globale Les contrôles et autocontrôles</p>
TA	TECHNO	TP
<p><b>Exemple 1 et 2 :</b> - maîtriser les bases de la cuisine : les taillages, pâtes de bases, les appareils, les fonds, les sauces froides, chaudes, les crèmes, les cuissons, les dressages - travailler en brigade et en binôme</p>	<p><b>Exemple 1 et 2</b> <b>- Concepts de restauration :</b> Menus avec choix Carte à thème Menus régionaux de la France Menus de l'Europe Cuisine Ethnique</p>	<p>Prévoir des T.P en relation de la technologie, de la T.A. Prévision pour la certification intermédiaire</p>
Sciences appliqués	Gestion appliquée	Travail de l'élève
<p>Les plats témoins (T.I.A) L'équilibre alimentaire</p>	<p>C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'insertion dans l'entreprise</li> <li>• La représentation des salariés</li> <li>• La rupture du contrat de travail</li> <li>• La communication au sein de l'entreprise</li> </ul> <p>C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie et/ou de projet de déroulement de carrière</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La formation tout au long de la vie, le projet de déroulement de carrière             <ul style="list-style-type: none"> <li>- le droit à la formation, le bilan de compétences</li> </ul> </li> </ul>	<p>Travail de recherche pendant les P.F.M.P. des documents en relation avec la technologie, les sciences appliquées et la gestion</p>

## Stratégie de Formation

### CLASSE 1<sup>ère</sup> PROFESSIONNELLE

<b>AXE de TRAVAIL</b>  <b>4 (bis)</b>  Concepts de Restauration : - Menus à choix - Carte à thème - Régions de France - Euro régions - Ethnique, etc...	<u>Situation professionnelle :</u>	
	<p><b>Exemple 1</b> Vous êtes commis à la "Brasserie Mondiale", vous découvrez un chef atypique qui conjugue les saveurs du monde. Tous les jours il propose un choix d'entrées, plats et desserts provenant de trois pays différents. Il vous demande de proposer et concevoir son Menu avec pour thème: Espagne, Iles britanniques, Grèce. Proposez pour chaque Pays ; une entrée, un Plat chaud, et un dessert</p>	
	<p><b>Exemple 2</b> Vous décidez d'organiser une soirée à thème dans le cadre d'un projet de classe finançant un voyage, Vous allez visiter la cuisine Marocaine et faire découvrir des recettes typiques.....</p>	
Pôles de compétences	Compétences opérationnelles	Savoirs associés
<p><u>Pôle 1.</u> Organisation et production culinaire  <u>Pôle 2 :</u> Communication et commercialisation  <u>Pôle 4 :</u> Gestion des approvisionnements en restauration  <u>Pôle 5 :</u> Démarche qualité en restauration</p>	<p>C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production            C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production            C1-1.4 Entretien des locaux et les matériels            C1-2.2 Apprêter les matières premières            C1-2.3 Tailler, découper            C1-2.4 Décorer            C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces            C1-2.7 Réaliser les liaisons            C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis            C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)            C1-2.10 Réaliser les pâtes de base            C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base            C1-3.1 Réaliser les potages            C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds            C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques            C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs            C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement            C1-3.6 Réaliser les pâtisseries            C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations            C1-4.2 Distribuer la production            C2-2.2 Communiquer en situation de service : répondre aux annonces, suivre les commandes            C2-2.3 Communiquer avec la clientèle            C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service            C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie et/ou de projet de déroulement de carrière            C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe            C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)            C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité            C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions            C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité, ...)</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>
TA	TECHNO	TP
<p>Atelier Expérimental:            A la découverte des Epices  <u>TA Approfondissement:</u>            Les graines et céréales            Cuire une semoule            Cuire un boulgour            Cuire un Riz Parfumé gluant            Cuire un quinoa            Réaliser un Taboulé</p>	<p><b>Exemple 1 et 2 :</b>            L'évolution des appellations à travers l'histoire de la cuisine, l'identification des marqueurs d'aujourd'hui en fonction des concepts de restauration            L'identification des spécificités des modes de consommation culturels et religieux            L'évolution des modes de consommation à travers l'histoire de la restauration, l'identification des marqueurs d'aujourd'hui en fonction des concepts de restauration</p>	<p>1- Menu à Thème: ESPAGNE            2- Menu à thème : Iles britanniques            3- Menu à thème : Grèce             Soirée " cuisine Marocaine"</p>
Sciences appliqués	Gestion appliquée	Travail de l'élève
	<p>C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'insertion dans l'entreprise</li> <li>• La représentation des salariés</li> <li>• La rupture du contrat de travail</li> <li>• La communication au sein de l'entreprise</li> </ul> <p>C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie et/ou de projet de déroulement de carrière</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La formation tout au long de la vie, le projet de déroulement de carrière</li> <li>- le droit à la formation, le bilan de compétences</li> </ul>	<p><u>En amont:</u>            Rechercher les produits marqueurs            Trouver des recettes représentatives            Lister les chefs de renom            Repérer les limites géographiques et identifier le pays  <u>Après:</u>            Réaliser la fiche technique des plats réalisés            Proposer une fiche synthèse par Pays</p>

## Stratégie de Formation

CLASSE 1<sup>ère</sup> PROFESSIONNELLE

<p><b>5</b></p> <p>"Certification Intermédiaire"</p>	<b><u>Situation professionnelle :</u></b>		
	<p><b>Exemple 1</b> Afin de préparer et de réaliser votre épreuve de certification, vous devez préparer les documents relatifs à une production...</p> <p><b>Exemple 2</b> A partir de recettes de cuisine régionale tirées d'une revue, d'un livre, d'une page web qui sont à votre disposition au C.D.I. Vous transformez ces documents en fiches techniques professionnelles</p>		
<b>Pôles et compétences</b>		<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Savoirs associés</b>
<p><u>Pôle 1.</u> Organisation et production culinaire C1-1.Organiser la production C1-2.Maitriser les bases de la cuisine C1-3.Cuisiner C1-4.Dresser et distribuer les préparations <u>Pôle 3.</u> Animation et gestion d'équipe en restauration C3-3. Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats <u>Pôle 4 :</u> Gestion des approvisionnements en restauration C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement <u>Pôle 5 :</u> Démarche qualité en restauration C5-2 Maintenir la qualité globale</p>		<p>C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la production C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires C1-2.3 Tailler, découper C1-3.4 Produire des mets a base de viandes C1-3.7 Optimiser la production C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables en fonction de l'activité prévue C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions 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</p>	<p>Les documents relatifs à la gestion de la production Le poste de travail - L'équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage L'entretien des locaux Les matériels Les contrôles et autocontrôles</p> <p>Apprêter des matières premières. Réaliser des fonds. Réaliser des sauces de base. Réaliser des farces, beurres composés, appareils 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 Réceptionner et contrôler les produits livrés. Réaliser les opérations de déconditionnement. Stocker les produits</p>
<b>TA</b>		<b>TECHNO</b>	<b>TP</b>
<p><b>Exemple 1 et 2 :</b> - maitriser les pates sèches de base, les appareils - maitriser les sauces froides salées ou sucrées et les beurre composés de base - tailler des légumes - cuisson anglaise, sauter, griller, rôtir, pocher - mise en application de la recette par petit groupe en suivant les informations de la FT.</p>		<p><b>Exemple 1 et 2 :</b> - les critères de qualités des produits - lire et réaliser une fiche technique de fabrication - les techniques de cuissons simples - la presse gastronomique, les livres de références ? - utilisation du vocabulaire culinaire - utilisation de la trame type pour les FT Bac</p>	<p>- TP banalisé pour une production du groupe avec dégustation et analyse de la production (auto critique)</p>
<b>Sciences appliqués</b>		<b>Gestion appliquée</b>	<b>Travail de l'élève</b>
		<p>C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits) C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La politique d'approvisionnement</li> </ul>	<p>-lire le sujet et se projeter dans le temps pour organiser sa progression et planifier ses cuissons - lire les livres de cuisine, les revues culinaires</p>

## Stratégie de Formation

Groupe de pilotage Bac-professionnel Académie de Bordeaux

Classe : 1ere

<p><b>AXE de TRAVAIL</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>Vers l'excellence Gastronomie Bistronomie...</b></p>	<p><u>Situation professionnelle</u> :</p> <p>1 Suite à la visite d'un grand établissement gastronomique.... Une soirée de gala est organisée sous le parrainage de Mr X chef de cuisine étoilé ....</p> <p>Avec les CSR, s'appuyer sur : Le repas gastronomique Français est inscrit en 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Visionner le film « entre les BRAS » Visiter les Sites internet des Relais château Rechercher et sélectionner les sites de différentes soirées de gala ou traiteur événementiel</p>		<p>Semaine :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Relais château en Normandie (produits nobles de la mer)</li> <li>2. Relais château en sud ouest (foie gras gibiers)</li> <li>3. Chef 3 étoiles de laquiole « Bras »</li> <li>4. Soirée de gala Parisienne</li> </ol>					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Pôles de compétences</th> <th>Compétences</th> <th>Savoirs associés</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p><u>Pôle 1</u>. Organisation et production culinaire C1-2. Maîtriser les bases de la cuisine <u>Pôle 2</u> : Communication et commercialisation C2-1 Entretien des relations professionnelles <u>Pôle 4</u> : Gestion des approvisionnements en restauration C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement <u>Pôle 5</u> : Démarche qualité en restauration C5-2 Maintenir la qualité globale</p> </td> <td> <p>C1-1.5. Optimiser l'organisation de la production C2-1.1. Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C2-1.2. Communiquer avec les fournisseurs, les tiers C2-2.2. Communiquer en situation de service avec les personnels C4-1.1. Déterminer les besoins en consommables en fonction de l'activité prévue C4-1.2. Participer à l'élaboration d'un cahier des charges C4-1.3. Participer à la planification des commandes et des livraisons C4-1.4. Renseigner les documents d'approvisionnements 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</p> </td> <td> <p>Apprêter des matières premières Mettre en œuvre des cuissons Réaliser des préparations de base Décorer Optimiser la production</p> </td> </tr> </tbody> </table>			Pôles de compétences	Compétences	Savoirs associés	<p><u>Pôle 1</u>. Organisation et production culinaire C1-2. Maîtriser les bases de la cuisine <u>Pôle 2</u> : Communication et commercialisation C2-1 Entretien des relations professionnelles <u>Pôle 4</u> : Gestion des approvisionnements en restauration C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement <u>Pôle 5</u> : Démarche qualité en restauration C5-2 Maintenir la qualité globale</p>	<p>C1-1.5. Optimiser l'organisation de la production C2-1.1. Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C2-1.2. Communiquer avec les fournisseurs, les tiers C2-2.2. Communiquer en situation de service avec les personnels C4-1.1. Déterminer les besoins en consommables en fonction de l'activité prévue C4-1.2. Participer à l'élaboration d'un cahier des charges C4-1.3. Participer à la planification des commandes et des livraisons C4-1.4. Renseigner les documents d'approvisionnements 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</p>
Pôles de compétences	Compétences	Savoirs associés						
<p><u>Pôle 1</u>. Organisation et production culinaire C1-2. Maîtriser les bases de la cuisine <u>Pôle 2</u> : Communication et commercialisation C2-1 Entretien des relations professionnelles <u>Pôle 4</u> : Gestion des approvisionnements en restauration C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement <u>Pôle 5</u> : Démarche qualité en restauration C5-2 Maintenir la qualité globale</p>	<p>C1-1.5. Optimiser l'organisation de la production C2-1.1. Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C2-1.2. Communiquer avec les fournisseurs, les tiers C2-2.2. Communiquer en situation de service avec les personnels C4-1.1. Déterminer les besoins en consommables en fonction de l'activité prévue C4-1.2. Participer à l'élaboration d'un cahier des charges C4-1.3. Participer à la planification des commandes et des livraisons C4-1.4. Renseigner les documents d'approvisionnements 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</p>	<p>Apprêter des matières premières Mettre en œuvre des cuissons Réaliser des préparations de base Décorer Optimiser la production</p>						
<p><b>ATELIER EXPERIMENTAL</b></p> <p><u>Analyse des incidences</u></p>	<p><b>TECHNOLOGIE APPLIQUEE</b></p> <p><u>Etude technique</u> autour du produit noble, ou à partir d'une photo d'un plat, d'une FT du chef</p>	<p><b>TECHNOLOGIE</b></p> <p>Les produits locaux de qualité et labellisés, INAO, les gibiers (approvisionnements et spécificités..)</p> <p>Les nouvelles techniques et nouveaux matériels de cuisson (les cuissons sous vide, cuissons avec sonde, polycuiseur avec micro-onde, plancha induction...)</p>	<p><b>APS</b></p> <p>Menu gastronomique à la Française (apéritif, 4 plats, avec fromage et digestif) incluant un des produits étudiés, ou les plats à forte identité du chef : Soles farcies dieppoise Pigeon en crapaudine, en croustade, Salmi.. « Le Gargouillou de jeunes légumes » de Michel Bras Soirée de gala autour d'un événement, sortie de film, spectacle..</p>					
<p>1. De la fraîcheur sur la production texture et gout de la sole : (fraîche, surgelée)</p> <p>2. Le pigeon : Inertie de la T° dans la cuisson en croûte et en rôti, le repos après cuisson</p>	<p>Découpes et marinades Différentes cuissons et sauces</p> <p>A partir d'une photo recherche de la technicité</p> <p>Reproduction d'un plat à partir d'une fiche technique</p>							
<p><b>Sciences appliqués</b></p> <p>Traçabilité, Les normes, la qualité Les difficultés liées à cet approvisionnement local</p>		<p><b>Gestion</b></p> <p>C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, les tiers • Les relations avec les autres partenaires extérieurs C1-3.7 Optimiser la production Les éléments de maîtrise des coûts de production</p>	<p><b>Travail de l'élève</b></p> <p>Recherche, s'informe, produit, analyse</p>					
<p><b>Possibilité de mise en place d'un Cahier Des Charges pour lier les enseignements professionnels</b></p> <p>→ types et besoins clients, → moyens de production et de services, → contraintes hygiène et de gestion</p>								



<p><b>AXE de TRAVAIL</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>Vers l'excellence Gastronomie Bistronomie...</b></p>	<p><u>Situation professionnelle :</u></p> <p><b>2</b> dans le cadre d'un concours de cuisine (concours général ou autre). Une épreuve interne est organisée au sein de l'établissement...</p>	<p>Semaine :</p> <p>1. Sur les bases du concours général des métiers</p> <p>2. Concours interne « la brioche dorée»</p> <p>Epreuve de pâtisserie à base de pâte briochée (ou feuilletée au beurre : millefeuille...)</p>	
Pôles de compétences		Compétences	Savoirs associés
<p><i>Pôle 1.</i> Organisation et production culinaire C1-2. Maîtriser les bases de la cuisine <i>Pôle 3 :</i> Animation d'équipe en restauration C3.-2 Optimiser les performances de l'équipe C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats <i>Pôle 5 :</i> Démarche qualité en restauration C5-2 Maintenir la qualité globale</p>		<p>C1-1.5. Optimiser l'organisation de la production C3-2.1. Evaluer son travail et/ou celui de son équipe C3-2.2. Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique C3-2.3. Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives C3-3.2. Présenter oralement la synthèse 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</p>	<p>Apprêter des matières premières Mettre en œuvre des cuissons Réaliser des préparations de base Décorer Optimiser la production Réaliser pâte de base et crèmes Réaliser les pâtisseries</p>
ATELIER EXPERIMENTAL	TECHNOLOGIE APPLIQUEE	TECHNOLOGIE	APS
<p>La concentration de sucre : sirops, fondant, nougatine</p>	<p>Glacer au fondant sur des choux, sur du feuilletage Les élèves réalisent, décrivent et comparent</p>	<p>Evolution de la restauration de 1900 à nos jours</p> <p>Les appellations classiques (potages, garnitures, sauces..)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparation au CGM : Réaliser un sujet classique de 2 plats avec 3 choux différents en dessert</li> <li>Concours interne de brioche salée ou sucrée (2 groupes): Les élèves recherchent, produisent et évaluent</li> </ul>
<p>Analyse de fermentation Incidence de la T°</p>	<p>Etude technique autour de la brioche : définir les durées de travail, de repos et de pousse</p>		
<p>Textures de la matière grasse/T°</p>	<p>Etude comparative de pâte feuilletée : durée de MEP et résultats après cuisson</p>		
Sciences appliqués		Gestion	Travail de l'élève
<p>Analyse de production : dangers, défauts, risques</p>		<p>C3-2.1. Evaluer son travail et/ou celui de son équipe C3-2.2. Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique C3-2.3. Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'entretien individuel d'évaluation</li> </ul> <p>L'analyse des performances d'une équipe</p>	<p>Recherche, s'informe, produit</p>
<p><b>Possibilité de mise en place d'un Cahier Des Charges pour lier les enseignements professionnels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ types et besoins clients,</li> <li>→ moyens de production et de services,</li> <li>→ contraintes hygiène et de gestion</li> </ul>			

## Stratégie de Formation

CLASSE **Term PROFESSIONNELLE**

<b>7</b> « Créativité »	<b><u>Situation professionnelle :</u></b>		
	<p><b>Exemple 1</b> Les chefs aujourd'hui, proposent leurs suggestions au retour du marché ou à l'inspiration du moment. Vous accompagnez Mr X le chef, pour les achats et composez avec lui des plats de saison....</p> <p><b>Exemple 2</b> Après quelques années d'expériences, vous êtes nommé chef de partie. Aidé de votre commis, vous devez réaliser des plats. Vous répartissez les tâches de chacun en fonction de son niveau et d'une contrainte horaire...</p>		
<b>Pôles de compétences</b>		<b>Compétences</b>	<b>Savoirs associés</b>
<p><u>Pôle 1.</u> Organisation et production culinaire  <u>Pôle 2:</u> Communication et commercialisation  <u>Pôle 3.</u> Animation et gestion d'équipe en restauration  <u>Pôle 4 :</u> Gestion des approvisionnements en restauration  <u>Pôle 5 :</u> Démarche qualité en restauration</p>		<p>C1-1.Organiser la production            C1-2.Maitriser les bases de la cuisine            C1-3.Cuisiner            C1-4.Dresser et distribuer les préparations            C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure            C2-2.2 Communiquer en situation de service            C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels            C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement            C4-2 Contrôler les mouvements de stock            C4-4.4 Gérer les invendus            C5-1. Appliquer la démarche qualité            C5-2 Maintenir la qualité globale</p>	<p>Les documents relatifs à la production            Les bases de la cuisine            Les cuissons            L'optimisation de la production            Les formes de distribution et de service            La saisonnalité des produits            La restauration : évolution et prospective</p>
<b>TA</b>		<b>TECHNO</b>	<b>TP</b>
<p><b>Exemple 1 et 2 :</b>            Sur un panier imposé, comment montrer sa créativité            Les cuissons sous vide (optimiser les saveurs)            Les associations de saveurs ou goût à éviter</p> <p>Lever des filets de poisson et marquer un fumet en binôme            Découper une volaille et marquer un fond brun en binôme            L'utilisation d'un planigramme de fabrication fiche type</p>		<p><b>Exemple :</b>  <i>La caractérisation des attitudes et des comportements spécifiques au secteur professionnel : similitudes et différenciations en fonction des concepts de restauration (process de fabrication)</i></p> <p><i>Etude de cartes de chefs régionaux créatifs (appellations, produits, ...)</i></p>	<p>Sortie sur un marché ou des fournisseurs            Proposer des plats classiques réinterprétés            Travailler sur les produits du marché            Créer un menu du terroir (3 plats) et de saison en appliquant le code des formulations créatives            Distinguer le travail du chef de partie et du commis</p>
<b>Sciences appliqués</b>		<b>Gestion appliquée</b>	<b>Travail de l'élève</b>
		<p>C4-2.5 Réaliser un inventaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'inventaire</li> </ul> <p>C4-4.4 Gérer les invendus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'analyse d'indicateurs relatifs aux invendus</li> </ul> <p>C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage            L'optimisation du coût de stockage</p>	<p>Rechercher les produits de saison            Identifier les techniques applicables aux produits            Rechercher dans les guides gastronomiques ou autres, les chefs tête de file de la nouvelle génération</p>

## Stratégie de Formation

CLASSE **Term. PROFESSIONNELLE**

<p>AXE de TRAVAIL</p> <p><b>8</b></p> <p>"Certification Bac Pro"</p>	<p align="center"><b>Situation professionnelle :</b></p> <p><i>Exemple</i> Afin d'évaluer vos compétences professionnelles par le chef de cuisine, vous devez composer un menu en fonction d'un panier imposé composé d'aliment de la chambre froide. Avec l'aide d'un commis, vous devez réaliser un menu de 3 plats pour le personnel (6 à 8 personnes): 1 entrée, 1 plat chaud et 1 dessert dont 2 avec fiches techniques imposées et 1 plat libre.</p>		
Pôles de compétences	Compétences	Savoirs associés	
<p><i>Pôle 1</i> Organisation et Production Culinaire  <i>Pôle 2</i> Communication et commercialisation en production  <i>Pôle 3</i> Animation et gestion d'équipe en restaurant  <i>Pôle 4</i> Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration  <i>Pôle 5</i> Démarche qualité en restaurant</p>	<p>C1.1 Organiser la production            C1-2 Maitriser les bases de la cuisine            C1-3 Cuisiner            C1-4 Dresser et distribuer les préparations            C2-2 Communiquer à des fins commerciales            C3-1 Animer une équipe            C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement            C5-1 Appliquer la démarche qualité            C5-2 Maintenir la qualité globale</p>	<p>Dresser et mettre en valeur les préparations            Distribuer la production            Présenter oralement la synthèse  <i>Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</i>  <i>Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions</i>  <i>Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions</i>            Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production            Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace            Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production            Entretien des locaux et des matériels            Optimiser l'organisation de la production            Réaliser les préparations préliminaires            Apprêter les matières premières            Tailler - découper Décorer            Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces            Réaliser les liaisons            Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis            Réaliser les préparations de base            Réaliser les pâtes de base            Mettre en œuvre les cuissons de base            Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds            Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques            Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs            Réaliser les garnitures d'accompagnement            Réaliser les pâtisseries</p>	
TA	TECHNO	TP	
<p><i>Exemples :</i>            Les garnitures d'accompagnement            Les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)            L'analyse sensorielle            ...</p>	<p><i>Exemples :</i>            Les documents relatifs à la production            Les approvisionnements en restauration            La saisonnalité des produits            Les pâtisseries            ...</p>	<p><b>Exemples:</b>            Sur un panier surprise le menu sera composé des produits suivants:            Verrine d'œufs brouillés            Mignon de porc de pays            Les légumes de saison            Gratin de fruits frais            Sur un panier surprise le menu sera composé des produits suivants:            Produits de la mer            Carré de porc            Les légumes de saison            Tarte au citron</p>	
Sciences appliqués	Gestion appliquée	Travail de l'élève	
	<p><b>C5-1.1</b> Être à l'écoute de la clientèle            La démarche mercatique</p>	<p>Recherche de plats sur divers documents (livres, internet, CD ROM ...)            Préparer la fiche technique relative au panier            Etablir un planigramme de travail</p>	

## Stratégie de Formation

CLASSE **Term. PROFESSIONNELLE**

<p><b>AXE de TRAVAIL</b></p> <p style="font-size: 2em; color: red; font-weight: bold;">9</p> <p>« Démarche qualité »</p>	<p><b><u>Situation professionnelle :</u></b></p> <p><b>Exemple 1</b> Vous êtes Chef au restaurant d'application, à ce titre responsable de l'optimisation des produits et de la production. A partir d'une grille mise a votre disposition, vous devez évaluer le travail de votre équipe...</p> <p><b>Exemple 2</b> Votre établissement inscrit dans une démarche « agenda 21 » a mis en place plusieurs protocoles liés à l'environnement et au développement durable. Votre équipe participe de façon active à cette démarche....</p>	
Pôles de compétences	Compétences opérationnelles	Savoirs associés
<p><u>Pôle 1.</u> Organisation et production culinaire <u>Pôle 2.</u> Communication et commercialisation <u>Pôle 3.</u> Animation et gestion d'équipe en restauration <u>Pôle 4 :</u> Gestion des approvisionnements en restauration <u>Pôle 5 :</u> Démarche qualité en restauration</p>	<p>C1-1.Organiser la production C1-2.Maitriser les bases de la cuisine C1-3.Cuisiner C1-4.Dresser et distribuer les préparations C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C2-2.2 Communiquer en situation de service C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement C4-4.4 Gérer les invendus C5-1. Appliquer la démarche qualité C5-2 Maintenir la qualité globale</p>	<p>Écoute active de la clientèle, prise en compte des besoins et des attentes Respect des dispositions réglementaires, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité Prise en compte de l'environnement et du développement durable Suivi de la qualité : sanitaire, organoleptique et marchande des productions Prise en compte des principes de nutrition et de diététique Veille concurrentielle (technique, technologique, scientifique, commerciale ...) et développement (innovation, créativité ...) Adaptation aux modes de consommation Auto-évaluation Gestion des aléas</p>
TA	TECHNO	TP
<p>A partir de PCEA, élaborer une fiche de dégustation de produits Gouter des mets analogues et les classer par hédonisme Créer un questionnaire pour mesurer le taux de satisfaction des clients Analyser après collecte les données du questionnaire</p>	<p>Conformité des attitudes professionnelles pendant la phase de distribution (rigueur, concentration, régularité ...) Prise en compte des besoins du client, capacité d'adaptation Maintien de la qualité de la distribution dans le temps</p> <p>Résultats de l'enquête de satisfaction de la clientèle Outils de stimulation et de motivation Technologies de l'information et de la communication</p>	<p>Séance d'APS avec choix sur le plat principal Séance D'APS avec des "animations" en salle, découpe de pièces entières au buffet, Buffet de fruits de mer, ETC....</p>
Sciences appliqués	Gestion appliquée	Travail de l'élève
	<p>C4-3 maitriser les coûts C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute L'analyse d'indicateurs C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre prix L'analyse d'indicateurs relatif à l'offre prix C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts du chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La prévision des ventes, l'analyse des écarts</li> </ul>	<p>Application et respect de la réglementation, du plan de maîtrise sanitaire, des bonnes pratiques, du document unique, des consignes Utilisation rationnelle des équipements, des matériels, des fournitures Utilisation raisonnée et gestion maîtrisée des matières premières, des fournitures (produits d'entretien, emballages), des fluides et des énergies, Tri sélectif Pertinence de l'analyse organoleptique des fabrications, rectification si nécessaire Maintien de la qualité globale Rapidité et pertinence des réponses apportées à la situation Aptitude à l'auto-évaluation, proposition d'amélioration</p>