

ANNEE DE SECONDE BACCALAUREAT

AXE 1 : DÉCOUVERTE ET IMMERSION DANS LA RESTAURATION

Contexte professionnel n° 1 : Vous entrez en classe de seconde en école hôtelière et découvrez le monde professionnel. (7 semaines)

TA (3,00 H)	ACP(3,50 H)	APS (4,5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
La tenue professionnelle Les fiches de postes Rechercher l'information Les différents services Argumentation commerciale L'accueil du client	Découverte des locaux Entretien des locaux et du matériel Gestuel Mise en place Les différents types de service Les annonces au passe	Rechercher l'information Le matériel Le mobilier Les inventaires Le port des assiettes Le débarrassage Les annonces au passe	Les personnels Les locaux Mobilier, linge et matériel La qualité globale La typologie de la clientèle

AXE 2 : LES CONCEPTS DE RESTAURATION ACTUELS ET LA RESTAURATION À THÈME

Contexte professionnel n° 2 : Vous travaillez à Paris au Carrousel du Louvre, au sein de "RESTAURANTS DU MONDE". Les différents kiosques - restaurants font voyager les clients aux USA, au Maghreb, en Asie, mais aussi en Italie ou dans les régions Françaises. Ils offrent un vaste choix de mets. (6 semaines)

TA (3,00 H)	ACP (3,50 H)	APS (4,5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
Le service des boissons chaudes Les documents de formation Le service des vins L'analyse sensorielle Les agrumes au restaurant	Animation crêperie L'Italie Fastfood Asie Maghreb	Animation crêperie L'Italie Fastfood Asie Maghreb	Les appellations, labels et sigles de qualités Connaissance des produits : <ul style="list-style-type: none"> ▪ les fruits locaux et exotiques ▪ les boissons chaudes La restauration et son évolution Les habitudes alimentaires

Contexte professionnel n° 3 : Vous venez d'être embauché(e) au Buffalo Grill de Mérignac, situé dans une zone industrielle et commerciale. Le grill reçoit une clientèle souhaitant déjeuner rapidement. Les grillades occupent une place d'honneur sur la carte ainsi que les présentations d'entrées sous forme de buffets. (3 semaines)

TA (3,00 H)	ACP (3,50 H)	APS (4,5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
Les fruits au restaurant Les fromages Découverte de la carte de la brasserie	Côté grillade et côté jardin Les buffets : crudités, charcuteries, fromages	Côté grillade et côté jardin Les buffets : crudités, charcuteries, fromages	Connaissance des produits : <ul style="list-style-type: none"> ▪ les légumes ▪ les fruits locaux et exotiques ▪ les fromages

AXE 3 : DÉCOUVERTE DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

Contexte professionnel n° 4 : Vous avez été recruté(e) comme employé(e) de restauration dans une brasserie de grande agglomération. Vous servez en moyenne 150 couverts par jour au sein d'une brigade importante. (4 semaines)

TA (3,00 H)	ACP (3,50 H)	APS (4,5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
Découverte de la carte de la brasserie	Menu brasserie	Menu brasserie	Le vignoble français La vigne et le raisin La vinification des vins tranquilles (rouge, blanc, rosé)

Contexte professionnel n° 5 : 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. (2 semaines)

TA (3,00 H)	ACP (3,50 H)	APS (4,5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
La cave La carte des vins	Ferme auberge	Ferme auberge	La vinification des vins effervescents

Contexte professionnel n° 6 : Vous venez d'intégrer l'équipe du restaurant "Tradition France" à Bordeaux. Vous allez avoir l'opportunité de servir des produits frais, de qualité au sein d'une équipe de restaurateurs professionnels. (5 semaines)

TA (3,00 H)	ACP (3,50 H)	APS (4,5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
Les accords mets/vins Les flambages des fruits Service guéridon Service des apéritifs ABV ABA Les documents de formation	Menus restaurant traditionnel Et gastronomique	Menus restaurant traditionnel Et gastronomique	Vinifications spéciales Stockage et conservation des vins Les apéritifs Les digestifs

ANNEE DE PREMIERE BACCALAUREAT

AXE 4 : LES CONCEPTS DE RESTAURATION : THÈME RÉGIONAUX

Contexte professionnel n° 1 : Dans le cadre de la 11ème édition de la Foire d'Automne de Paris-Expo, Porte de Versailles, votre classe est chargée de tenir le stand **Ile de France** et d'organiser une soirée Guinguette mettant en valeur les produits gastronomiques régionaux. (3 semaines)

TAE/ACP (3,5 H)	TA (3,00 H)	APS (5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
Thème Ile de France	Argumentaire de vente Analyse sensorielle (solides) Analyse sensorielle (Liquides)	Menu Fleurs de Paris Menu Guinguette	Les boissons alcoolisées : apéritifs et digestifs Vallée du Rhône

Contexte professionnel n° 2 : En 2016, la Semaine du Goût fête son 27ème anniversaire. Rendez-vous du goût en France, et, depuis quelques années, en Asie, elle regroupe des milliers d'initiatives dans toute la France. A cette occasion, votre classe est chargée de mettre en place une carte découverte du **Sud Est** pour la brasserie d'application. (4 semaines)

TAE/ACP (3,5 H)	TA (3,00 H)	APS (5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
Thème Sud-Est	Accords mets vins Les apéritifs Valorisation des produits du sud-est	Escapade dans le Sud-Est Saveurs Provençales Menu des provinces du Sud-Est	Languedoc-Roussillon Provence/Corse Etude de cas

AXE 5: L'ORGANISATION DU TRAVAIL : PRODUCTION ET SERVICE (PLANIGRAMME, ORGANISATION, GESTION, PRÉVISION DES DENRÉES)

Contexte professionnel n° 1 : En 2016, la réforme des régions Françaises a engendré la fusion de la Lorraine, l'Alsace et Champagne-Ardenne. A cette occasion, votre classe est chargée d'organiser une semaine de découverte de la gastronomie du **Nord-Est** (Bourgogne, Jura, Savoie, Alsace, Champagne) pour le restaurant d'application du lycée. (2 semaines)

TAE/ACP (3,5 H)	TA (3,00 H)	APS (5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
Thème Nord-Est	Boissons chaudes Valorisation des produits du Nord Est	A la découverte de la gastronomie du Nord-Est Balade gourmande en Franche Comté Soirée Champagne	Bourgogne-Beaujolais Jura/Savoie Alsace

Contexte professionnel n° 2 : Suite à votre démarche de recherche d'emploi (envoi de lettres de candidature et de CV), vous avez été contacté par les recruteurs du groupe AccorHotels. Vous vous préparez à votre premier entretien de recrutement en mettant en valeur votre expérience professionnelle. (FBC et E22) (2 semaines)

TAE (3,5 H)	TA (3,00 H)	APS (5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
Fiches FBC (3 séances)	Remédiation FBC	CCF RESTAURANT	Champagne Epreuves technologie BEP Les boissons et la loi

Contexte professionnel n° 3 : Le Directeur de la restauration de l'Hôtel Restaurant Le Green du Golf (groupe Lucien Barriere) à Deauville, Normandie, **Nord-Ouest**, vous sollicite pour organiser le séjour d'un séminaire dans son établissement. (5 semaines)

TAE/ACP (3,5 H)	TA (3,00 H)	APS (5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
Thème Nord-Ouest FBC	Les boissons fermentées Les poissons Les fruits de mer Valorisation des produits du Nord ouest Les digestifs	En passant par la Bretagne et la Normandie Gourmandises des côtes ouest	Val de Loire Les supports de vente

AXE 6 : LA GASTRONOMIE HAUT DE GAMME

Contexte professionnel n° 1 : Grâce au partenariat signé avec plusieurs restaurants gastronomiques Aquitains, vous êtes sollicités par les chefs étoilés de la région pour participer à un dîner prestige «**Printemps du Sud-Ouest** » qui se déroulera à l'occasion de la foire internationale de Bordeaux. (3 semaines)

TAE/ACP (3,5 H)	TA (3,00 H)	APS (5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
Thème Sud-Ouest	Les charcuteries les jambons Les cocktails 1 Les cocktails 2	Le Sud-Ouest à la carte Délices de l'Aquitaine Les Anglais du Périgord	Etude de cas le Bordelais le Sud-Ouest

Contexte professionnel n° 2 : Dans le cadre du dispositif de la formation continue, vous prenez l'initiative d'élaborer un **menu gastronomique** mettant en valeur l'**accord mets et vins** de chaque région étudiée en classe de première baccalauréat. (Ile de France, N.E, N.O) (5 semaines)

TAE (3,5 H)	TA (3,00 H)	APS (5 H)	TECHNOLOGIE (2 H)
Préparation à l'oral E22 (3) FBC (2)	Valorisation des produits du Sud-ouest Préparation orale E22 + Epreuves	Ateliers CCF E32 Terminales	Les habitudes alimentaires Etude de cas

ANNEE DE TERMINALE BACCALAUREAT

AXE 7 : GESTION D'UNE ÉQUIPE ET ORGANISATION DU TRAVAIL (CONTRAINTE BAC)

Contexte professionnel n° 1 : Vous effectuez une période d'essai en tant que Maître d'hôtel dans un restaurant gastronomique, à l'issue de laquelle vous serez évalué sur vos compétences et capacités à gérer une Brigade. (8 semaines)

TA (3,00 H)	APS (6 H)	TECHNOLOGIE (3 H)
Les documents de formation (2) Atelier bar Atelier sommellerie Atelier valorisation des produits Atelier sommellerie les vins effervescents Atelier valorisation huiles, vinaigres, vermouths et bilan FBC remédiation	Documents de formation évaluer son travail et/ou celui de son équipe (2) Ateliers bar et sommellerie (2) Le nord ouest L'Espagne L'Italie Le Maghreb	Produire une synthèse écrite et orale sur les pays Évolution de la restauration les nouvelles tendances (2) Europe du sud : Espagne Portugal La vente à emporter + culture <i>professionnelle débat autour d'articles de presse</i> Europe du sud : Italie Malte Les moyens de fidélisation de la clientèle Le reste du monde pays du Maghreb

AXE 8 : LES CONCEPTS DE RESTAURATION ET LES CONTINENTS

Contexte professionnel n° 1 : Vous décidez de travailler sur un bateau de croisière en partance pour un périple méditerranéen ; vous souhaitez intégrer l'équipe « in board » en tant que responsable de la restauration et découvrir la culture gastronomique des pays dans lesquels le bateau fait escale. (3 semaines)

TA (3,00 H)	APS (6 H)	TECHNOLOGIE (3 H)
Les charcuteries fromages et vins européens Les épices L'atelier valorisation des produits	Soirée et conférence champagne agence pain vin compagny Menu USA Menu Asie	Europe de l'ouest Allemagne et Autriche Le reste du monde l'Amérique du nord Le reste du monde l'Asie et la servuction + culture professionnelle débat autour d'articles de presse

Contexte professionnel n° 2 : Vous êtes recruté par le groupe Four Season and resort en qualité de chef de rang. Vous commencez un tour du monde professionnel afin de parfaire vos connaissances. (2 semaines)

TA (3,00 H)	APS (6 H)	TECHNOLOGIE (3 H)
Les produits asiatiques + FBC Les bières et les whiskies atelier bar	Menu Sud Ouest commis cdr Menu USA n°2 et ateliers	Europe du nord le Royaume Uni Benelux et recenser les besoins pour une soirée à thème Le reste du monde l'Amérique du sud et participer à l'organisation d'une soirée à thème

AXE 9 : DEMARCHE QUALITE (CONTRAINTE BAC)

Contexte professionnel n° 1 : vous effectuez 4 semaines successives de formation avec les chefs de service suivants : DRH, chef de cuisine, M.H et chef économiste.

TA (3,00 H)	APS (6 H)	TECHNOLOGIE (3 H)
Bilan fbc + préparation dossier professionnel Les poissons fumés les œufs de poissons Atelier bar conférence café et barista Dossier professionnel nobles	Menu cuisine parfumée Menu autour du fromage CCF E 32 CCF E 32	Le reste du monde l'Afrique + culture professionnelle débat autour d'articles de presse Europe du nord la Scandinavie + culture professionnelle débat autour d'articles de presse L'Océanie Dom Tom + culture professionnelle débat autour d'articles de presse CCF E11

Contexte professionnel n°2 : Suite à votre démarche de recherche d'emploi (envoi de lettres de candidature et de CV), vous avez été contacté par plusieurs entreprises. Vous vous préparez aux entretiens de recrutement en mettant en valeur votre expérience professionnelle acquises durant ces trois années de formation. (FBC et E22) (6 semaines)

TA (3,00 H)	APS (6 H)	TECHNOLOGIE (3 H)
Entraînement E22 Entraînement E22 Entraînement E31 Entraînement E31 CCF E11	Menu terre et mer Menu Dom Tom CCF E22 Remédiation CCF E31	Révisions CCF E11 Préparation repêchage bac culture professionnelle débat autour d'articles de presse

REMEDIATION

2 ND BAC PRO	1 ^{ère} BAC PRO	Terminale BAC PRO
Axe 1 <i>Découverte et immersion dans la restauration</i>	Axe 1 <i>Les concepts de restauration</i>	Axe 1 <i>Gestion d'une équipe</i>
Axe 1 Découverte et immersion dans la restauration	Axe 4 Les concepts de restauration régions de France	Axe 7 Les concepts de restauration les continents
Axe 2 <i>Les concepts de restauration actuels et la restauration à thème</i>	Axe 2 <i>L'organisation du travail</i>	Axe 2 <i>Connaissance de la gastronomie méditerranéenne</i>
Axe 2 Les concepts de restauration actuels et la restauration à thème	Axe 5 L'organisation du travail (contraintes BEP)	Axe 8 Gestion d'une équipe et organisation du travail
Axe 3 <i>Découverte de la restauration traditionnelle</i>	Axe 3 <i>L'évènementiel et le service traiteur</i>	Axe 3 <i>Les échanges internationaux</i>
Axe 3 Découverte de la restauration traditionnelle	Axe 6 La gastronomie haut de gamme	Axe 9 La démarche qualité