

*Comment enseigner en hôtellerie restauration ?
Module 3*

Monter une progression pédagogique et déterminer une stratégie de formation (technologie, TA, TP, APS)

La pratique enseignante ne s'accomplit plus par des actes menés de manière solitaire derrière les portes closes de la classe. L'enseignant fait partie d'une équipe pédagogique dont tous les membres sont tenus de se concerter pour coordonner leurs enseignements et prendre ensemble des décisions cohérentes au sujet des élèves. Travailler en équipe en fonction du développement des apprentissages des élèves implique de chercher à s'accorder sur des choix pédagogiques cohérents, de prévoir en commun l'adaptation de l'enseignement selon les caractéristiques des élèves, de s'entendre sur les étapes de progression dans la maîtrise des compétences et de convenir conjointement des exigences d'évaluation.

En conséquent, l'enseignant s'engage dans une démarche de coopération pour :

Participer à l'équipe pédagogique responsable d'un même groupe d'élèves en vue d'assurer dans la complémentarité une cohérence d'action.

L'enseignante ou l'enseignant ne considère pas sa classe comme un territoire qui lui serait exclusivement réservé et renonce à travailler systématiquement de manière isolée en fonction de choix pédagogiques personnels. Il échange, dans le cadre de l'équipe pédagogique, sur ses pratiques et sur le sens qu'il donne à ses actions et le cas échéant, réoriente certaines de ses interventions pour les intégrer dans une démarche plus large ou les mettre au service d'objectifs retenus et assumés collectivement.

Collaborer à la conception et à l'adaptation de situations d'apprentissage, à la définition des objectifs visés et à leur évaluation.

L'enseignante ou l'enseignant est attentif à la cohérence des interventions pédagogiques. Pour les élèves dont ils partagent la responsabilité, les membres de l'équipe pédagogique se concertent pour construire et aménager ensemble diverses situations et stratégies d'apprentissage, pour fixer des objectifs communs et déterminer des modes d'évaluation.

Travailler à l'obtention d'un consensus, lorsque cela est requis, entre les membres de l'équipe pédagogique.

Les différences d'opinions, les divergences et les conflits, voire les crises font partie du fonctionnement d'une équipe ; cependant, dans l'enseignement, l'élaboration de finalités et d'objectifs communs est souvent essentielle. Le cas échéant, l'enseignant contribue, par des attitudes et stratégies constructives, à l'atteinte d'un accord collectif.

Animer un groupe de travail, conduire des réunions.

L'enseignant développe des capacités favorisant l'écoute, le partage d'idées et le respect lors d'échanges entre adultes. Il connaît les principes d'organisation et les techniques d'animation recommandées pour la conduite des différentes formes de réunions et est en mesure de débloquer des résistances et de gérer des situations délicates.

En fin de formation initiale, le professeur est capable de concevoir, préparer, mettre en œuvre et évaluer des séquences d'enseignement qui s'inscrivent de manière cohérente dans un projet pédagogique annuel ou pluriannuel.

L'élaboration de ce projet implique qu'il sache, dans le cadre des programmes et à partir des acquis et des besoins de ses élèves, fixer les objectifs à atteindre et déterminer les étapes nécessaires à l'acquisition progressive des méthodes ainsi que des savoirs et savoir-faire prescrits.

Elle suppose également qu'il s'informe des choix arrêtés par les autres professeurs de la classe et de sa discipline et en tienne compte.

Pour chaque séquence, il définit, dans le cadre de sa progression, le (ou les) objectif(s) à atteindre, sélectionne les contenus d'enseignement, prévoit des démarches et situations variées favorables à l'apprentissage, adaptées aux objectifs qu'il s'est fixés et à la diversité de ses élèves. Il prévoit la succession des différents moments d'une séquence et en particulier l'alternance des temps de recherche, de tri et de synthèse d'informations en utilisant, de manière appropriée, les différents supports, outils et techniques qu'il a choisis.

Il est préparé à tirer parti des possibilités offertes par les technologies d'information et de communication. Il sait prévoir l'utilisation du centre de documentation et d'information, se servir des équipements nécessaires à l'enseignement de sa discipline ainsi que des salles spécialisées. Il sait, en un langage clair et précis, présenter aux élèves l'objectif et les contenus d'une séquence, les modalités du travail attendu d'eux et la manière dont les résultats seront évalués. Il sait également être à l'écoute et répondre aux besoins de chacun.

Il conçoit et met en œuvre les modalités d'évaluation adaptées aux objectifs de la séquence. Il est attentif aux effets de l'évaluation sur les élèves et utilise outils et méthodes leur permettant d'identifier tout autant leurs acquis que les savoirs et savoir-faire mal maîtrisés.

Il sait l'importance à accorder à l'évaluation d'une séquence d'enseignement dans le souci d'accroître la pertinence et l'efficacité de sa pratique. Il s'attache à analyser les obstacles rencontrés dans le déroulement de la séquence ainsi que les écarts éventuels entre les résultats attendus et obtenus. Il en tient compte pour préparer la suite et modifier éventuellement le projet initial et le calendrier prévus.

Conscient de l'importance, pour les élèves, d'une cohérence éducative résultant de pratiques convergentes au sein de l'équipe enseignante, il confronte ses pratiques à celles de ses collègues dans le cadre de concertations, notamment lors des conseils d'enseignement, et avec l'aide de l'équipe de direction et des corps d'inspection.

Dans les voies de formation qui incluent des stages ou des périodes de formation en entreprise, il sait analyser les référentiels des diplômes, veiller à l'articulation de la formation donnée dans l'établissement et en milieu professionnel, participer à la mise en place, au suivi et à l'évaluation en relation avec les autres partenaires de la formation.

(Source Eduscol)

Les chercheurs en pédagogie ne manquent pas de relever le caractère artificiel du cloisonnement entre les disciplines. Ils distinguent généralement :

La **multidisciplinarité**, c'est-à-dire la cohabitation d'enseignements qui s'ignorent. C'est une situation que l'on rencontre lorsque les enseignements se contentent des relations institutionnelles dans un établissement.

La **pluridisciplinarité**, c'est-à-dire la juxtaposition de disciplines plus ou moins voisines qui concourent à une réalisation commune, mais sans que chaque discipline ait à modifier sensiblement sa propre vision des choses et ses méthodes. (Dans un hôtel restaurant la mise en œuvre d'un séminaire fait appel aux compétences de plusieurs métiers)

L'**interdisciplinarité** est la contribution de différentes disciplines à l'approche d'un sujet ou d'un projet. Elle implique que chaque enseignant connaisse précisément ce que font tous les autres et s'y intéresse. C'est une tentative de dépasser les points de vue disciplinaires et de mettre en place des méthodes par intégration mutuelle de concepts directeurs, de terminologie, de méthodologie.

La **transdisciplinarité** est une posture scientifique et intellectuelle. Elle a pour objectif la compréhension de la complexité du monde moderne et du présent. Le mot transdisciplinarité a été inventé par Jean Piaget, en 1970.

Par nature le professeur technique doit être le pivot de l'interdisciplinarité ; il doit fédérer les disciplines, les didactiques

La progression est un document élaboré par l'enseignant ou l'équipe pédagogique. Il répartit dans l'année scolaire les objectifs de formation. Le terme progression induit l'idée d'un apprentissage progressif.

Les missions du professeur de lycée professionnel :

BO n° 22 du 29 mai 1997 - circulaire n° 97-123 du 23 mai 1997

Extrait :

Le professeur doit notamment être capable de concevoir, préparer, mettre en œuvre et évaluer des séquences d'enseignement qui s'inscrivent de manière cohérente dans un projet pédagogique annuel ou pluriannuel.

L'élaboration de ce projet implique qu'il sache, dans le cadre des programmes et à partir des acquis et des besoins de ses élèves, fixer les objectifs à atteindre et déterminer les étapes nécessaires à l'acquisition progressive des méthodes ainsi que des savoirs et savoir-faire prescrits. Elle suppose également qu'il s'informe des choix arrêtés par les autres professeurs de la classe et de sa discipline et en tienne compte.

Pour chaque séquence, il définit, dans le cadre de sa progression, le (ou les) objectif(s) à atteindre, sélectionne les contenus d'enseignement, prévoit des démarches et situations variées favorables à l'apprentissage, adaptées aux objectifs qu'il s'est fixé et à la diversité de ses élèves. Il prévoit la succession des différents moments d'une séquence et en particulier l'alternance des temps de recherche, de tri et de synthèse d'information en utilisant, de manière appropriée, les différents supports, outils et techniques qu'il a choisis.

Le référentiel de compétences des enseignants s'articule autour de dix compétences communes au premier et second degré (encart BO n° 1 du 4 janvier 2007). Elles se rapportent à des connaissances, des capacités ainsi qu'à des attitudes professionnelles fondamentales et indispensables pour remplir les missions confiées.

L'équipe devra tout d'abord recenser les contraintes : nombres de semaines réellement disponibles, répartition des séances de TA, TP et technologie, positionnement des PFE sur l'année, type d'ateliers utilisable, rotations des groupes d'élèves, organisation spécifique de l'établissement (projets, actions,...)



GLOSSAIRE

<p>→REFERENTIEL : Le référentiel est l'outil de référence de la formation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il présente le diplôme, cite l'arrêté de création, donne une description des activités professionnelles en lien avec le diplôme • Il recense l'ensemble des compétences et des savoirs associés qui devront être maîtrisés en fin de formation, • Il fixe les niveaux d'exigence minimale. • Précise le règlement et la définition des épreuves d'examen. <p>Trouver les référentiels : http://www.cndp.fr/produits/pubadmin/</p>	<p>→PROGRESSION : Le référentiel sert de support principal pour élaborer sa progression. En élaborant la progression les compétences et les connaissances vont être découpées en situations d'apprentissage. Par ailleurs, la progression prend en compte les contraintes matérielles, de temps, les objectifs pédagogiques à atteindre par séquence. Cette progression peut être annuelle ou pluriannuelle sur le cycle de formation.</p>
<p>→OBJECTIFS OPERATIONNELS : prévoir et décrire ce que l'élève devra savoir ou savoir faire à la fin de la situation d'apprentissage. Opérationnaliser un objectif consiste à définir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les conditions dans lesquelles va se dérouler l'activité prévue, - Les activités proposées à l'élève et pouvant être observées afin d'évaluer son degré de réussite. - Les exigences que l'élève doit satisfaire pour réussir l'activité proposée. 	<p>→ACTIVITES : après avoir sélectionné les supports, il s'agit de formaliser des tâches ou des activités et les organiser entre elles de telle sorte que l'élève acquiert effectivement les compétences visées.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Activités qui permettent à l'élève d'exprimer et de prendre conscience de ses représentations sur un sujet donné, - Activités qui suscitent des démarches de réflexion et d'action, - Activités de généralisation.
<p>→PRE-REQUIS : Il s'agit des compétences, des connaissances absolument nécessaires pour franchir une nouvelle étape et atteindre les objectifs définis.</p>	<p>→FICHE PEDAGOGIQUE : document professeur qui est une synthèse de la stratégie pédagogique mise en place pour permettre aux élèves d'atteindre les objectifs fixés. Elle prévoit les activités élèves, professeur, l'utilisation des outils pédagogiques. Elle permet une meilleure gestion du temps,</p>
<p>→NOTIONS, CONNAISSANCES : la rédaction de cette synthèse des connaissances permet d'être précis dans la recherche de supports et d'activités. Cela permet de gagner du temps lors de la préparation de la situation d'apprentissage.</p>	<p>→OBJECTIFS D'EVALUATION et TYPE D'EVALUATION : définir des objectifs d'évaluation en adéquation avec les objectifs de formation. Quant à l'évaluation proprement dite, elle peut être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Évaluation diagnostique, - Évaluation formative, - Évaluation sommative.
<p>→SUPPORTS : utiliser des supports variés. Au moment de la sélection, s'interroger sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'utilité, - La pertinence, - La lisibilité, - Activité de l'élève 	<p>→STRATEGIE PEDAGOGIQUE : il s'agit de préciser la démarche pédagogique, l'organisation, les techniques d'animation et de communication pédagogique.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Démarche pédagogique : privilégier la démarche inductive qui consiste à mener la réflexion de l'élève du particulier au général, du concret vers le conceptuel, du concret à l'abstrait, - Organisation : travail individuel, de groupe, collectif. - Techniques d'animation et de communication pédagogique : questionnement, utilisation des outils pédagogiques,

*Source : Enseigner aujourd'hui dans la voie professionnelle - fiches-conseils pour l'enseignant Daniel Cotés Torrèa Editions CASTELLA

Il est recommandé de commencer par la réalisation du programme prévisionnel de formation en TA, puis de TP et enfin de technologie.

Il est préférable d'articuler et de coordonner les trois types de séquences d'enseignement en privilégiant :

- ↪ La découverte en TA.
- ↪ L'application, la production et l'évaluation en TP.
- ↪ La synthèse, les transferts et l'évaluation en Technologie.

Il est tout à fait normal qu'en début de cursus les séances de TA soient nombreuses. Au fur et à mesure l'élève va acquérir de l'autonomie, les travaux pratiques seront plus nombreux, plus longs (TP au restaurant d'application). Les séances de technologie appliquées pourront devenir alors des séances d'approfondissement sur des technologies nouvelles et de nouveaux concepts

Une progression élaborée par une équipe est pertinente et réfléchie et incite les enseignants à une plus grande ouverture vers le monde professionnel

BAC pro présentation des compétences et savoirs associés en technologie culinaire

Compétences	Compétences opérationnelles	Savoirs-associés	Limites de connaissances
C1-1. ORGANISER la production	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	Les documents relatifs à la production	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification et la caractérisation des principaux documents relatifs à la production : la fiche technique de fabrication, le bon de commande, la feuille de marché, le bon d'économat, le diagramme de fabrication, les fiches de production
	C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	Le personnel de cuisine Les zones de production Les modes de distribution Les documents relatifs à la gestion de la production	<ul style="list-style-type: none"> • La structure du personnel en fonction des concepts de restauration • L'identification des principales fonctions occupées • Le repérage et la caractérisation des différentes zones de production (implantation et fonctions) • La schématisation des principaux circuits • La définition de « la marche en avant » dans le temps / dans l'espace, la description des circuits • La définition et la caractérisation des différents modes de distribution (directe, différée) La définition des différents types de liaison (chaude, réfrigérée, surgelée). • L'identification des principaux documents relatifs à la gestion de la production : les plannings du personnel, les fiches de poste, la grille horaire du personnel, les bons de fabrication ou de production • Le mode d'élaboration d'un organigramme de travail
	C1-1.3 Mettre en place le(les) postes(s) de travail	Le poste de travail L'équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage	<ul style="list-style-type: none"> • L'organisation et l'ergonomie du poste de travail • La classification et les fonction(s) des principaux matériels • Le repérage des éléments de sécurité des matériels • L'implantation des principaux équipements et matériels dans les zones de production
	C1-1.4 Entretien des locaux et les matériels	L'entretien des locaux et des matériels	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels • L'énumération des « bonnes pratiques d'hygiène » et leurs justifications : les protocoles de décontamination (petits matériels, planches, matières premières, poste(s) de travail), les équipements de protection individuelle • L'énumération des points de contrôle • La justification de la protection des locaux contre les nuisibles • La schématisation du mode de fonctionnement des matériels
	C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production	L'optimisation de la production	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des outils et des démarches pour optimiser l'organisation de la production
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	Les préparations préliminaires des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> • La définition des termes culinaires courants • L'énumération des gestes et des techniques • L'identification des matériels et des équipements nécessaires • L'énumération des « bonnes pratiques d'hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination, ...) et leurs justifications

			<ul style="list-style-type: none"> • L'identification du protocole de traitement préliminaire des produits semi-élaborés
	C1-2.10 Réaliser les pâtes de base	Les bases de la cuisine : Les techniques d'apprêts des matières premières Les tailles et découpes Les marinades, saumures et sirops Les fonds, fumets, essences et glaces, les liaisons, les grandes sauces de base, les jus et coulis Les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes) Les pâtes de base	<p>Pour l'ensemble des bases de la cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 découpes et tailles de base
	C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base	Les cuissons	<ul style="list-style-type: none"> • La définition des termes culinaires courants • L'identification des gestes et des techniques de cuisson • La caractérisation des procédés de cuisson • La justification des classifications • L'adéquation entre les matières premières / le mode de cuisson / les matériels • La définition de la cuisson à « juste température » (températures cibles, temps de référence) • Le repérage des températures « critiques » et leur justification • L'identification des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques (couleur, texture) • La schématisation du mode de fonctionnement des principaux matériels de cuisson • L'évolution des cuissons à travers l'Histoire de la Cuisine, l'identification des marqueurs d'aujourd'hui
C1-3 CUISINER	C1-3.1 Réaliser les potages	Les potages	<p>La caractérisation des préparations culinaires en termes de combinaison des techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potages • Hors d'œuvre froids / chauds • Préparations culinaires à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques • Préparations culinaires à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs • Garnitures à base de fruits, légumes, céréales et farines de céréales, algues • Pâtisseries • L'identification des modes d'assaisonnement et des quantités de base • L'identification des modes d'utilisation des vins et des alcools en cuisine et leurs fonctions • Le repérage des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques • 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 rendements des matières premières en : préparations préliminaires, L'identification des outils et des démarches pour optimiser la production
	C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds	Les entrées (froides et chaudes)	
	C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques	Les préparations culinaires à base de poissons, crustacés ; mollusques et autres produits aquatiques	
	C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abat, œufs	Les préparations culinaires à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs	
	C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement	Les garnitures d'accompagnement	
	C1-3.6 Réaliser les pâtisseries	Les pâtisseries	
	C1-3.7 Optimiser la production	L'optimisation de la production	
C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations	Les portions et les grammages Le dressage	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des portions et des grammages en fonction des concepts de restauration • L'énumération des matériels de dressage • L'identification des gestes et des techniques de

			<i>dressage et de décor</i> <ul style="list-style-type: none"> • La caractérisation des règles de dressage des préparations dites classiques • L'évolution du dressage à travers l'Histoire de la Cuisine, l'identification des marqueurs d'aujourd'hui en fonction des concepts de restauration
	C1-4.2 Distribuer la production	Les formes de distribution et de service La réglementation	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des formes de distribution et de service en fonction des concepts de restauration • Les attitudes et comportements professionnels face à la clientèle <i>L'énumération des « bonnes pratiques d'hygiène » en phase de distribution et leurs justifications : le mode opératoire de prélèvement des plats témoins, ...</i>
C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	Les partenaires et tiers	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des partenaires et tiers : fournisseurs, prestataires de service (maintenance du matériel),
C2-2. Communiquer à des fins commerciales	C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle : argumenter et orienter la vente, promouvoir des produits, des plats	Les techniques de valorisation des matières premières et des fabrications	<ul style="list-style-type: none"> • Le mode d'élaboration d'une commande et d'une annonce, le mode de suivi d'une commande • L'identification des nouvelles technologies de communication entre les services
	C2-2.2 Communiquer en situation de service : répondre aux annonces, suivre les commandes	Les relations entre les services	
	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	L'argumentaire commercial	<ul style="list-style-type: none"> • L'argumentaire technique (fiche technique valorisée) • Du vocabulaire culinaire à l'argumentation commerciale • Les méthodes et démarches dans l'élaboration d'un argumentaire commercial • Le mode d'élaboration de menus et/ou de prestations équilibrés
	C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles	La mesure de la satisfaction de la clientèle	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des outils de mesure de la satisfaction en fonction des concepts de restauration
C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	Les attitudes et comportements professionnels	<ul style="list-style-type: none"> • La caractérisation des attitudes et des comportements spécifiques au secteur professionnels : similitudes et différenciations en fonction des concepts de restauration • L'identification des différentes règles de préséance les plus usuelles : femmes/hommes, V.I.P., âge, hiérarchie ou titre,
	C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service	Le personnel Les documents relatifs à la gestion des équipes	<ul style="list-style-type: none"> • Le repérage des différents types de personnel, et de leur niveau hiérarchique en fonction des concepts de restauration • La caractérisation des différents profils de poste (fonctions, ...) L'identification des horaires des personnels • Le mode d'élaboration d'un planning horaire • L'identification des principaux documents relatifs à la gestion des équipes : les plannings du personnel, les fiches de poste, la grille horaire du personnel
	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	Les documents de formation	<ul style="list-style-type: none"> • La caractérisation du livret de suivi de formation et des différents documents de liaison

C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnements	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue	Les approvisionnements en restauration La saisonnalité des produits	<ul style="list-style-type: none"> • La définition et le calcul du rendement • L'identification des quantités repères • L'identification des équivalences poids / pièce / portion, des contenances • Le repérage des types de denrées alimentaires en fonction du concept de restauration <p>Le repérage des périodes de saisonnalité des grandes familles de produits</p>
	C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits)	Les spécificités des produits approvisionnés	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des exigences relatives à un produit ou à une famille de produits : variété, qualité, certification, origine, calibre, période de besoin, quantité, fréquence d'approvisionnement, prix, conditionnement, températures, développement durable,
C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)	Les éléments de contrôle à la réception	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des critères qualitatifs et quantitatifs par grandes familles de produits • L'énumération des outils de contrôle et de suivi • L'identification des procédures de refus, et le traitement des anomalies
	C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement	Le conditionnement, le déconditionnement	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification du matériel et des procédures de conditionnement et de déconditionnement en lien avec la réglementation • L'identification et la justification des protocoles de décongélation et de congélation • L'identification du protocole de refroidissement et de conservation, et sa justification • La définition de la traçabilité, et l'énumération des pratiques en fonction des concepts de restauration • L'identification de la durée de conservation d'une denrée après conditionnement et reconditionnement (produits entamés, excédents de production)
	C4-2.3 Stocker les produits	Les opérations de stockage	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des zones de stockage par grandes familles de produits • L'identification des températures réglementaires de stockage
	C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés		<ul style="list-style-type: none"> • Le recensement des « bonnes pratiques » (rangement, ergonomie, ...) • La caractérisation des différentes durées de vie des produits (DLC, DLUO, produits entamés, excédents de production, ...)
	C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage	Les anomalies dans la gestion des stocks	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des types d'anomalies dans la gestion des stocks et des éléments de remédiation spécifiques
C4-4. ANALYSER les ventes	C4-4.4 Gérer les invendus	La gestion des invendus	<ul style="list-style-type: none"> • Le recensement des « bonnes pratiques » dans l'utilisation des denrées non vendues
C5-1. APPLIQUER la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle	Les modes de consommation	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des spécificités des modes de consommation culturels et religieux <p>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>
	C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle	Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification d'attitudes et de méthodes permettant • la réduction de la consommation d'eau, d'énergies • la gestion des déchets et des graisses (tri sélectif, compost, compactage...) • la prévention de la pollution des eaux • l'utilisation raisonnée des produits chimiques, le choix des matériels, • le choix des matières premières (certifications,

			<p>saisonnalité, proximité...)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● l'identification des points de vigilance
	C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique	Les pratiques professionnelles respectueuses de la nutrition et de la diététique	<ul style="list-style-type: none"> ● L'énumération des outils et des démarches mis en œuvre dans les différents concepts de restauration (par exemple, <ul style="list-style-type: none"> - le choix des denrées et des boissons (origine, composition, produits de substitution, ...), - le choix des matériels, - les techniques professionnelles préservant les qualités nutritionnelles, L'identification des points de vigilance
C5-2. MAINTENIR la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions	La qualité globale	<ul style="list-style-type: none"> ● La définition de la qualité globale, sa caractérisation ● Le repérage des démarches professionnelles mises en œuvre dans le cadre de la démarche qualité ● Le repérage des principales étapes de la démarche de résolution de problème : identification du problème, des causes, choix et mise en œuvre des solutions ● La définition de la qualité sanitaire, de la qualité marchande, de la qualité organoleptique ● L'identification des phases de l'analyse sensorielle ● La définition de l'analyse comparative ● Le recensement des pratiques professionnelles d'analyse sensorielle ● L'identification et la caractérisation des différentes certifications (International System ● Organisation, Haute Qualité Environnementale,...)
	C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions	Les contrôles et autocontrôles	<ul style="list-style-type: none"> ● L'identification des méthodes et procédures professionnelles mises en place dans le cadre des contrôles et autocontrôles
	C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité		
	C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille de recherche et de développement (innovation, créativité...)	La restauration : évolution et prospective	<ul style="list-style-type: none"> ● L'évolution de la Cuisine et 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 : <ul style="list-style-type: none"> - matières premières et leurs dérivés, - techniques professionnelles, - matériels et équipements, - concepts de restauration ● L'analyse du « repas gastronomique des français » ● La caractérisation de la cuisine de terroir : spécificités d'une région ou d'un territoire de proximité ● L'identification d'influences européennes et internationales dans la cuisine française et les arts de la table ● L'identification des différentes démarches de créativité appliquées à la profession

PROPOSITION DE PROGRESSION EN TECHNIQUES CULINAIRES AU BAC PRO

PREPARATIONS PRELIMINAIRES	Seconde	1 ^{ère}	terminale
Groupe A			
Brûler des demis oignons			
Canneler des fruits			
Ciseler oignons, échalotes, laitues			
Clarifier des œufs			
Clouter un oignon, préparer un bouquet garni			
Concasser et hacher persil, ail			
Emincer des légumes			
Escaloper des champignons			
Gratter et laver des moules			
Historier des agrumes			
Laver et éplucher les légumes			
Monder des tomates, concasser			
Paner à l'anglaise			
Passer au chinois à l'étamine			
Peler à vif des agrumes			
Peser et mesurer			
Plier, découper, graisser du papier sulfurisé			
Préparer de la mie de pain, de la chapelure			
Préparer persil en branche et pluches de cerfeuil			
Râper et tamiser du gruyère			
Refroidir réglementairement une p ^{re} paration			
Tailler des croûtons, canapés			
Tailler en julienne, en paysanne			
Tailler en mirepoix, brunoise , bâtonnets			
Trier du cresson			
Utiliser une mandoline et ou un robot			
Groupe B			
Brider en entrée			
Chemiser un moule			
Décortiquer des crevettes			
Dépouiller une queue de lotte			
Désosser une épaule d'agneau			
Détailler de la viande en morceaux			
Détailler des escalopes de poisson			
Détailler des lardons			
Détailler des poissons darne ou tronçon			
Façonner à la cuillère des quenelles des sorbets			
Ficeler de la viande			
Habiller des poissons plats et des poissons ronds			
Habiller et brider des volailles pour rôtir			
Hacher de la viande au hachoir au couteau			
Lever à la cuillère à racine			
Lever des segments d'agrumes			
Ouvrir des huîtres			
Ouvrir et ébarber des moules			
Ouvrir une sole pour Colbert			
Peler et ou monder un poivron			
Plaquer des poissons			
Préparer des abatis de volaille			
Préparer un gigot			
Préparer une jambonnette de volaille			
Tourner différents légumes			
Groupe C			
Découper à cru lapins			

Découper à cru Volailles (4 portions)			
Découper à cru volailles en (8 portions)			
Découper un homard en deux			
Découper une volaille en crapaudine			
Découper un poulet pour griller			
Désarêter ou désosser une sole pour farcir			
Désarêter un poisson plat ou rond			
Désarêter une barbue pour farcir			
Désosser un râble de lapin			
Désosser une caille			
Désosser une selle d'agneau			
Habiller un carré d'agneau, veau, porc			
Lever des filets de poisson sole			
Lever des filets de poisson Turbot, Barbue			
Mouler des aspics, hacher de la gelée			
Ouvrir et nettoyer des coquilles saint jacques			
Parer et détailler un filet un contre filet			
Préparer des abats de boucherie			
Réaliser des paupiettes			
Tailler une escalope (noix de veau)			
Tourner des têtes de champignons			
Tourner escaloper des fonds d'artichauts			
Tronçonner un homard			
APPAREILS FONDS ET SAUCES	Seconde	1^{ère}	terminale
Groupe A			
Réaliser des beures composés crus			
Réaliser des beures composés cuits			
Réaliser des marinades crues			
Réaliser des marinades cuites			
Réaliser des marinades instantanées			
Réaliser des purées de légumes			
Réaliser des sauces émulsionnées froides instables			
Réaliser des sauces émulsionnées froides stables			
Réaliser des dérivés de la sauce béchamel			
Réaliser des dérivés de la sauce tomate			
Réaliser une sauce béchamel			
Réaliser une sauce tomate			
Utiliser des produits semi élaborés			
Groupe B			
Liaison à la farine, au roux, au beurre manié			
Liaison à la féculé, a la maïzena			
Liaison par réduction			
Liaison purée de fruits, de légumes			
Réaliser des glaces de poisson, de veau, de volaille			
Réaliser des veloutés de poisson, de veau de volaille			
Réaliser un fond blanc de veau de volaille une marmite			
Réaliser un fond brun de veau, de volaille de gibier			
Réaliser un fond de veau lié, une demi glace			
Réaliser un fumet de poisson			
Réaliser un fumet de poisson au vin rouge			
Groupe C			
Lier à base de jaunes d'œufs			
Lier à base de matières grasses (beurre , crème)			
Lier à base de sang, de corail			
Réaliser des dérivés de sauces brunes			
Réaliser des duxelles (maigres, à farcir)			
Réaliser des farces (gratin)			
Réaliser des farces (terrines)			
Réaliser des farces mousseline			

Réaliser des petites sauces brunes			
Réaliser des sauces brunes aux fruits			
Réaliser des sauces vin blanc simple et à glacer			
Réaliser la sauce américaine			
Réaliser des sauces émulsionnées chaudes			
Réaliser un beurre blanc, nantais, fondu			
Réaliser une sauce au vin rouge			
Réaliser une sauce poivrade			
CUISSONS	Seconde	1^{ère}	terminale
Groupe A			
Blanchir des couennes de la poitrine de porc			
Blanchir des légumes			
Cuire dans un liquide			
Cuire des légumes à l'anglaise			
Cuire des œufs à la coque, mollets, durs			
Cuire des pommes de terre à l'anglaise			
Cuire des pommes de terre en robe des champs			
Mettre en place le poste de travail à la friture			
Mettre en place le poste de travail à la grillade			
Pocher des œufs			
Pocher des poissons au bleu			
Pocher des poissons dans un court bouillon au lait			
Pocher des poissons dans un court bouillon simple			
Pocher des poissons dans un court bouillon, une nage			
Pocher viandes et volailles départ à chaud			
Pocher viandes et volailles départ à froid			
Groupe B			
Cuire à la grecque			
Cuire à la vapeur des légumes			
Cuire à la vapeur des poissons, des viandes			
Cuire de la semoule au lait			
Cuire des champignons à blanc			
Cuire des légumes dans un blanc			
Cuire des légumes secs			
Cuire des œufs brouillés			
Cuire des pâtes et du riz à grand mouillement			
Cuire du riz à court mouillement			
Etuver des légumes, tomates concassées			
Frirer des aliments farinés			
Frirer des pommes de terre			
Glacer des légumes à blanc et à brun			
Griller des charcuteries			
Griller des légumes			
Griller des viandes blanches			
Griller des volailles			
Pocher de la pâte à chou			
Pocher des quenelles			
Rissoler des pommes de terre			
Rôtir des viandes, rouge, blanches et volailles			
Sauter des croûtons			
Sauter des poissons et viandes panés			
Sauter des poissons meunière			
Sauter des pommes de terre, des champignons			
Groupe C			
Braiser à blanc des abats			
Braiser à brun des viandes			
Braiser à court mouillement des poissons			
Braiser des légumes			
Clarifier une marmite et une gelée			
Cuire des omelettes plates et roulées			

Cuire en ragoût, à blanc et à brun			
Frirer des aliments panés, enrobés de pâte à frirer			
Frirer des œufs, du persil			
Glacer à la salamandre			
Griller des abats (selon réglementation)			
Griller des darnes et des tronçons			
Griller des poissons plats et ronds			
Griller des viandes rouges			
Poêler des viandes et des volailles			
Sauter avec déglacage (tournedos, noisettes)			
Sauter avec déglacage (volailles)			
Sauter des oeufs			
PATISSERIES	Seconde	1^{ère}	terminale
Groupe A			
Beurrer des moules, cirer des plaques			
Cuire au bain marie des crèmes, des pudding			
Pocher des fruits			
Préparer des appareils à flans salés et sucrés			
Préparer et peser des sirops			
Réaliser des sauces aux fruits			
Réaliser la crème anglaise, la crème pâtissière			
Réaliser la pâte à crêpes et sauter			
Réaliser la pâte à frirer, enrober, frirer, glacer			
Réaliser une sauce chocolat			
Tamiser, fleurir			
Utiliser des produits semi élaborés			
Utiliser la poche à douilles			
Groupe B			
Cuire à blanc des fonds de tartes			
Cuire du riz pour entremets			
Incorporer des blancs en neige			
Monter des blancs en neige			
Réaliser de la crème d'amandes			
Réaliser de la pâte à nouilles			
Réaliser des bavarois aux œufs, aux fruits			
Réaliser des glaces aux œufs, crème glacée, sorbets			
Réaliser la crème fouettée, la crème chantilly			
Réaliser la pâte à choux, cuire, garnir			
Réaliser la génoise, cuire			
Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire			
Réaliser la pâte feuilletée, détailler, cuire			
Utiliser du nappage			
Groupe C			
Chemiser un cercle à entremets			
Cuire du caramel			
Cuire du sucre (avec thermomètre)			
Faire et utiliser un décor avec un cornet			
Fourrer et masquer un biscuit			
Glacer au fondant			
Glacer au sucre glace			
Monter un entremet en cercle			
Réaliser une nougatine			
Réaliser des crèmes dérivées de la pâtissière			
Réaliser des meringues			
Réaliser des petits fours secs			
Réaliser un appareil à soufflé			
Réaliser une crème au beurre			
Réaliser une crème ganache			
Réaliser une pâte levée, façonner, cuire			
Réaliser une pâte poussée, cuire			

3.2 QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE DES ALIMENTS

*3.2.1 Composantes de la qualité organoleptique
(aspect, texture, goût, odeur, arôme, saveur)*

3.2.2 Analyse sensorielle

*3.2.3 Mise en valeur de la qualité organoleptique
des aliments*

3.3 QUALITÉ SANITAIRE

3.3.1 Rappels de microbiologie générale

3.3.2 Microbiologie alimentaire

*3.3.3 Lutte antimicrobienne concernant
les denrées alimentaires, le personnel, le matériel,
les équipements et les locaux*

– Agents antimicrobiens.

– Conservation des aliments.

– Hygiène du personnel.

– Entretien du matériel, des équipements
et des locaux.

*3.3.4 Mesures réglementaires – Critères
microbiologiques réglementaires relatifs
aux denrées alimentaires*

– Critères microbiologiques réglementaires relatifs
aux denrées alimentaires.

– Mécanisme général de la perception sensorielle.
– Rôle des organes sensoriels dans l'acte
alimentaire.

– Perception gustative.

– Perception olfactive.

– Différents types de tests.

– Conditions de l'analyse sensorielle.

– Conditions de valorisation (prestation,
environnement, personnel, etc.).

– Typologie des différents micro-organismes
rencontrés en microbiologie alimentaire :
caractéristiques morphologiques, conditions
de développement et pouvoir pathogène.

– Physiologie bactérienne : courbe de croissance,
facteurs influençant la croissance, sporulation.

– Micro-organismes causes d'altération
des aliments et micro-organismes utilisés
dans la fabrication d'aliments.

– Modes de contamination des aliments
tout au long de la chaîne : analyse des risques.

– Toxi-infections alimentaires et intoxications
alimentaires (germes impliqués, conditions
de développement, aliments/vecteurs,
manifestations).

– Infection virale (hépatite virale A).

– Nouvelles formes de contamination :
agents de contamination non conventionnels.

– Agents physiques : traitements thermiques, etc.

– Agents chimiques (nature, mode d'action, règles
d'utilisation pour différentes situations
professionnelles).

– Principe des différents modes de conservation
et incidences sur la qualité sanitaire,
nutritionnelle, organoleptique et marchande
des aliments.

– État de santé du personnel.

– Hygiène corporelle, vestimentaire.

– Hygiène au cours des manipulations.

– Composition des produits, mode d'action,
contraintes pratiques économiques
et réglementaires (respect des mesures d'hygiène,
de sécurité et de protection de l'environnement).

– Plans de nettoyage d'un poste de travail.

– Fiches de procédures de nettoyage.

– Interprétation de résultats d'analyses
microbiologiques par rapport aux critères
réglementaires et proposition de mesures
correctives adaptées.

– Réglementation relative au transport, au stockage, à la préparation et à la distribution des préparations culinaires, en service immédiat ou différé.

3.3.5 Parasitologie alimentaire

3.3.6 Toxicologie alimentaire

– Risque toxicologique.

– Toxicité des aliments, toxicité intrinsèque et extrinsèque.

– Prévention du risque toxicologique en milieu professionnel – les produits d'entretien, de nettoyage et de désinfection, de lutte contre les animaux nuisibles.

3.4 VALORISATION ET CONTRÔLE DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE

3.4.1 Réglementation européenne, française

3.4.2 Normalisation et certification des produits

- des processus de production ;
- des équipements et matériels.

3.4.3 Moyens d'information

3.4.4 Organismes et services de contrôle de la qualité

3.5 CONNAISSANCE DES PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS, DES LOCAUX PROFESSIONNELS

3.5.1 Appareils de préparation

3.5.2 Appareils de cuisson, de remise en température et de maintien en température

– Autocontrôles : objectifs, nature, fréquence, responsable.

– Analyse des risques et maîtrise des points critiques pour chaque étape (méthode HACCP).

– Parasitoses alimentaires.

– Notion de cycle évolutif et transmission à l'homme, mesures préventives.

– Définition de la toxicité d'une substance ; dose létale 50, dose journalière admissible, dose sans effet.

– Effets des substances toxiques (tératogènes, mutagène, etc.).

– Risques de contamination dans le milieu professionnel avec les produits d'entretien, de nettoyage, de désinfection, de lutte contre les animaux nuisibles :

- les matériaux de conditionnement ;
- les auxiliaires de fabrication et les additifs ;
- certaines pratiques culinaires.

– Mesures réglementaires et solutions techniques pour prévenir et limiter la contamination des aliments dans la pratique professionnelle.

– Objectifs généraux et nature des principaux textes réglementaires européens et français.

– Outils de valorisation de la qualité alimentaire : appellations d'origine, labels, certification de conformité, etc.

– Assurance qualité, guides des bonnes pratiques d'hygiène.

– Normes.

– Étiquetage : mentions obligatoires, mentions facultatives (aspect réglementaire).

– Fiches techniques de produits.

– Documents de traçabilité, tout au long de la chaîne de production et de commercialisation.

– Organismes professionnels : centres techniques, etc.

– Organismes certificateurs : INAO, etc.

– Services administratifs : DGCCRF, services vétérinaires, etc.

– Pour chaque type d'appareil :

- étude fonctionnelle ;
- dispositifs de régulation et de sécurité.

– Comparaison des performances et des caractéristiques d'appareils pour une opération donnée en vue d'un choix, par rapport à :

- la consommation en énergie ;

3.5.3 Appareils de conditionnement et de stockage

3.5.4 Appareils de distribution et de transport

3.5.5 Appareils de lavage

3.6 ENVIRONNEMENT ET AMBIANCE

3.6.1 Ambiance climatique

3.6.2 Ambiance lumineuse

3.6.3 Ambiance sonore

3.6.4 Gestion des déchets

3.7 ACCIDENTS DU TRAVAIL ET ERGONOMIE

3.7.1 Statistiques d'accidents du secteur
de la restauration

3.7.2 Analyse des risques

3.7.3 Gestes et postures adaptés aux activités
Professionnelles

3.7.4 Conduite à tenir en cas d'accidents en milieu
professionnel :

- Saignement abondant.
- Détresse respiratoire.
- Détresse cardiaque.
- Brûlure.
- Plaie.
- suspicion de fracture

- les performances atteintes ; (température, durée, rendement) ;
- les quantités d'aliments traités ;
- la qualité nutritionnelle, sanitaire ; organoleptique ;
- la sécurité ;
- la maintenance et le nettoyage.

- À partir de textes réglementaires, détermination des conditions optimales de réalisation des différentes tâches professionnelles.
- Analyse de situations professionnelles et proposition de mesures correctives appropriées.
- Nature des déchets générés par l'activité professionnelle et incidences sur l'environnement.
- Équipements nécessaires pour l'évacuation des eaux usées produites par la cuisine et entretien de ces équipements (nature des opérations, fréquence).
- Équipements nécessaires pour la collecte et le stockage des déchets solides (locaux, conteneurs, broyeurs de déchets, etc.).

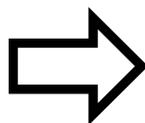
- Textes réglementaires en vigueur (obligations et responsabilités).
- Analyse des risques professionnels dans le secteur.
- Accidents du travail et maladies professionnelles.
- Pour une situation professionnelle donnée, proposition d'actions de prévention ou de correction.
- Fiches de sécurité.
- Organisation générale de l'appareil locomoteur.
- Atteintes de l'appareil locomoteur lors de certaines activités professionnelles (fatigue musculaire, lombalgie, sciatique, etc.).
- Étude ergonomique d'un appareil, d'un équipement professionnel.
- Conditions optimales de réalisation de différentes tâches (techniques pour soulever une charge, correction de postures à risques, etc.).
- Comportement face à une situation d'accident.

- L'acte de secours est validé par une formation spécifique :
 - SST, sauvetage secourisme du travail ;
 - FPS, formation premiers secours.

L'évolution de l'organisation de nos enseignements s'est toujours inscrite en parallèle de l'évolution générale de la société.

Autrefois

Apprentissage
Répétition
Gestes
Démonstration



Aujourd'hui

Découverte
Modélisation
Méthode
Raisonnement

Métier unique (restaurant gastronomique et palace).

Hiérarchie pyramidale (brigade).

« Censé savoir » (maître).

Des compétences.

De la promotion à l'ancienneté.

Une forte demande d'adaptabilité au marché.

Une gestion par management participatif.

Un recrutement par profil de poste et non uniquement sur références diplômantes.

Une recherche d'adéquation entre travail et capacités individuelles.

L'évolution au mérite.

Oubliées les sept milles recettes du répertoire de la cuisine ou les cent vingt et un plats du programme de CAP dont il fallait apprendre les recettes par cœur ! Une multiplicité des courants culinaires, une grande diversité des « référents » (en tant que courants culinaires mais aussi entant que chef de file), une évolution des 5 « M » et un esprit créatif en effervescence caractérisent la restauration moderne.

Le rôle de l'enseignement a évolué de façon à permettre à l'élève de s'intégrer dans la société en fonction de son potentiel. L'enseignant est devenu un technologue, c'est à dire quelqu'un qui commence par étudier la technique avant de former. Il doit favoriser l'acquisition de raisonnements au profit de la duplication de gestes et d'attitudes.

TECHNOLOGIE APPLIQUEE

- Etude technique, analyse de production et de situation
- Découvertes et application
- Transferts

Soutien et travail personnel

TECHNOLOGIE

- Synthèse
- Transferts, approfondissement
- Evaluation sommative



TRAVAUX PRATIQUES ou APS

- Production, mis en œuvre des techniques et attitudes
- Evaluation formative et sommative



Deux visions des différentes séances coexistent :

	Vision institutionnelle	Vision pédagogique
TA	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Séance en atelier de TA sans production commercialisable directement ni à une clientèle ✗ Favorise l'acquisition d'un raisonnement en permettant de maîtriser une technique 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Découverte ➤ Acquisition d'un raisonnement ➤ Transfert ➤ Favorise l'interdisciplinarité avec les sciences appliquées ou les techniques de ventes ➤ N'est généralement pas évaluée (situation d'apprentissage)
TP	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Séances de production ou de service en atelier de TP. ✗ Réalisation de tout ou partie (mise en place, opérations préliminaires) d'un service avec utilisation Planifiée. ✗ Aide à améliorer la technicité et l'aptitude commerciale et à acquérir un comportement autonome. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mise en situation professionnelle réelle ou simulée ➤ Acquisition et maîtrise des techniques et attitudes ➤ Doit prendre en compte la diversification des concepts de restauration et d'hôtellerie. ➤ Evaluation formative et, généralement sommative.
APS	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Commercialisation, auprès d'une clientèle interne ou externe, d'une production globale dans des conditions proches de l'entreprise. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mobilisation de l'ensemble des savoirs, savoirs être et savoirs faire. ➤ Intégration des conditions professionnelles pour rendre l'élève apte au travail en entreprise.
TK	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Séance en classe entière 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Synthèse ➤ Globalisation des acquis ➤ Transferts

UN EXEMPLE DE REFLEXION ...

S	TECNOLOGIE APPLIQUEE	TRAVAUX PRATIQUES			TECNOLOGIE CULINAIRE
	Thème Objectif général Objectifs Opérationnels	Techniques mises en œuvre	Objectifs : Apprentissage =A Renforcement = R Evaluation = E	Champs d'application	Thème Objectif général Objectifs Opérationnels
S1	<p>Les tailles :</p> <ol style="list-style-type: none"> Justifier les étapes des préparations préliminaires concernant les légumes. Présenter les étapes pour une taille donnée. Respecter les consignes de taille (forme, volume, poids). <ul style="list-style-type: none"> Sensibilisation sur la marche en avant, justification des postes de travail : préparations préliminaires, tailles, travail. Démonstration des différentes Préparations préliminaires (B.G. hacher le persil). Points critiques : tenue des couteaux et utilisation des matières premières. Démonstration par étapes avec référents : carotte, échalote : Emincer, en julienne, en bâtonnets, en cubes, ciseler. 	<p>Gestuel 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> Se situer dans les locaux. Respecter la tenue professionnelle. Nommer correctement le matériel de cuisine. Respecter les consignes de nettoyage. Citer le principe de la marche en avant. Citer les principes d'organisation de travail en T.P. 	<ul style="list-style-type: none"> Se situer dans les locaux. A Respecter la tenue professionnelle. A Nommer correctement le matériel de cuisine. A Respecter les consignes de nettoyage. A Citer le principe de la marche en avant. A Citer les principes d'organisation de travail en T.P. A 	<p>Mise en place pour la classe supérieure.</p>	<p>- Prise de contact.</p> <ul style="list-style-type: none"> Présentation du métier et les débouchés. Présentation de la progression de l'année. Explication de l'articulation T.A. T.P. Techno.
S2		<p>Pâtisserie :</p> <p><u>Préparat° préliminaires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Peser, mesurer. Tamiser la farine. Clarifier des œufs. Réaliser une pâte à foncer. Fleurer, abaisser, beurrer, foncer, pincer. Tailler en mirepoix. Emincer les pommes. <p><u>Cuisson :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Marquer une compote de fruits. Cuire une tarte. 	<p><u>Préparat° préliminaires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Peser, mesurer. A Tamiser la farine. A Clarifier des œufs. A Réaliser une pâte à foncer. A Fleurer, abaisser, beurrer, foncer, pincer. A Tailler en mirepoix. R.E Emincer les pommes R.E <p><u>Cuisson :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Marquer une compote de fruits. A Cuire une tarte. A 	<p>Tarte aux pommes</p>	<p>Le personnel de cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> Enumérer les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire. Nommer les postes hiérarchiques du personnel de cuisine,. Enoncer les points de comportement spécifiques aux professions hôtelières. <p>Plan d'organisation des tâches :</p> <ul style="list-style-type: none"> Donner la composition d'une brigade, la répartition de tâches en fonction des caractéristiques d'un établissement et la composition de l'équipe. Des travaux d'entretien étant proposés, indiquer les méthodes à mettre en œuvre et les produits à utiliser en fonction des différents travaux d'entretien.

S3		<p>Cuisine : <u>Préparat° préliminaires</u> - Laver, éplucher. - Emincer. - Tailler en julienne. - Tailler en cubes. - concasser, hacher. - Tailler en jardinière. <u>Cuisson</u> - Cuire à l'anglaise. - Cuisson (rôtir), démonstration. <u>Fonds, sauces, bases</u> -Réaliser une sauce émulsionnée instable. -Marquer un jus de rôti, démo</p>	<p><u>Préparat° préliminaires</u> - Laver, éplucher. A - Emincer. E - Tailler en julienne. R - Tailler en cubes. R - Concasser, hacher. E - Tailler en jardinière. E <u>Cuisson</u> - Cuire à l'anglaise. A - Cuisson (rôtir), démonstration. A <u>Fonds, sauces, bases</u> -Réaliser une sauce émulsionnée instable. A -Marquer un jus de rôti (démonstration). A</p>	<p>Assiette de crudités Rôti de viande blanche Jardinière de légumes</p>	<p>Histoire de la cuisine : - Citer des gastronomes et cuisiniers artisans de l'évolution culinaire ainsi que leurs faits essentiels. - Citer les principales étapes de l'évolution des arts et manières de table.</p>
S4	<p>Cuisson par concentration - Enoncer les principales transformations physico- chimiques dues à la chaleur. - Enoncer les points critiques inhérent à une cuisson par concentration. Expériences : - Dégustation et analyse comparative d'aliments crus et cuits.(coagulation par la chaleur des protéines) -deux cubes de viandes, un poché à froid, un sauté. Analyser la coloration, la concentration des sucs. -une poitrine de porc : perte de poids / volume, pertes des graisses. ➤ -test du sel : action du sel sur la coagulation. Produits : pomme de terre, aubergine, concombre.</p>	<p>Pâtisserie : <u>Préparat° préliminaires</u> - Peser, mesurer, déterminer les équivalences. - Tamiser la farine. - Clarifier les œufs. - Cirer une plaque. - Utiliser une poche à douille. - Coucher des choux (démo des éclairs, cygnes). <u>Cuisson</u> - Réaliser une pâte à choux. - Cuire les choux. - Démo. De la cuisson des gnocchis. <u>Appareil</u> - Monter une crème chantilly.</p>	<p>- Peser, mesurer, déterminer les équivalences. E - Cirer une plaque. A - Utiliser une poche à douille. A - Coucher des choux (démo des éclairs, cygnes). A - Réaliser une pâte à choux. A - Cuire les choux. A - Monter une crème chantilly. A</p>	<p>Choux chantilly</p>	<p>Education du goût et de l'odorat : - Expliquer l'importance des caractéristiques des aliments : goût, odeur, aspect, texture, couleur. - Différencier et associer les saveurs physiologiques de base (salé, sucré, acide, amer). - Enoncer les principes de la dégustation sensorielle. - Utiliser une fiche d'analyse sensorielle.</p>
S5		<p>Cuisine : <u>Préparat° préliminaires</u> - Laver, éplucher. - Emincer en paysanne. - Tailler en Pont-neuf. - Trier du cresson. - Habiller un rôti. <u>Cuisson</u> - Cuisson expansion - Cuisson rôtir. - Cuisson frire en deux temps.</p>	<p>- Emincer en paysanne. R - Tailler en Pont-neuf. R - Respecter les tailles. E - Trier du cresson. A - Habiller un rôti. (démo) Cuisson - Cuisson expansion. A - Cuisson rôtir. R. et E. - Cuisson frire en deux temps. A</p>	<p>Potage taillé Viande rôtie Pomme Pont-Neuf</p>	<p>Les installations et les locaux de la cuisine : - Enumérer les différents locaux d'une cuisine professionnelle - Enoncer le principe de la marche en avant. - Identifier les différents circuits.</p>

S6		<p>Pâtisserie : Préparat° préliminaires - Blanchir les jaunes. - Monter des blancs. - Travailler à la poche à douille. - Réaliser une meringue. (démo d'une meringue suisse, 50 gr sucre/ blanc). Cuisson - Cuire une crème anglaise. - Pocher des blancs.</p>	- Blanchir des blancs. A - Monter des blancs en neige. A - Travailler à la poche à douille. E - Réaliser une crème anglaise. A. Démo d'une crème pâtissière. - Pocher des blancs. A	Œufs à la neige	<p>L'organisation des locaux (Principe de la marche en avant, les différents circuits, les différentes zones). - Proposer une implantation de cuisine et de ses différents services en fonction de caractéristiques d'une production culinaire. - Réaliser un schéma directeur de production.</p>
S7	<p>Cuisson par expansion - Enoncer les principes physico-chimique de l'osmose. ➤ Expériences : - Blanchir. (échange de salinité) - Diffusion (viande ou carotte). - La poire pochée (échange inverse). - Applications culinaires : Les fonds. Enumérer les différentes étapes de réalisation et les composants d'un fond.</p>	<p>Cuisine : Préparat° préliminaires - Lever à la cuillère parisienne. -Râper, tamiser du gruyère. - Fonds d'artichauts surgelés (démo sur un artichaut frais et tourné). - Réaliser une sauce tomate. Cuisson - cuisson dans un liquide : semoule au lait - Cuire dans un blanc. - Cuisson grillée. - Cuisson rissolée. - Gratiner à la salamandre.</p>	- Lever à la cuillère parisienne .A - Monder tomates. E - Concasser tomates. E - Cuisson à l'anglaise E Respect des consignes de cuisson par concentration : - Cuire dans un blanc. A - Cuisson grillée. A - Cuisson rissolée. A	Gnocchi romaine Viande rouge grillée Garniture châtelaine	<p>Les matériels, les matériaux et la maintenance : - Citer les différents types de matériels de préparation et de cuisson. - Enoncer les principes de fonctionnement. - Donner les particularités et les avantages de différents types de matériel. Justifier leurs choix. - Préciser l'importance d'une bonne ventilation.</p>
S8		<p>Pâtisserie : Préparat° préliminaires - Réaliser une détrempe. - Tourner du feuilletage. - Abaisser, fleurer. Appareil - Réaliser une crème pâtissière. Cuisson - Pocher 1 fruit dans un sirop. - Cuire une crème pâtissière. - Cuire du feuilletage.</p>	- Réaliser une pâte feuilletée. A - Abaisser une pâte. R - Réaliser une crème pâtissière. A - Emincer des fruits. E - Lustre avec du nappage. E - Fleurer, abaisser. E	Tarte feuilletée en bande	<p>Evaluation sommative : ouverture d'un restaurant type Steak House Déterminer les zones fonctionnelles, le matériel et la composition de l'équipe. Contrôle et correction (durée ½ h).</p>
S9		<p>Cuisine : Préparat° préliminaires - Réaliser une panade. - Réaliser une pâte à choux. - Eplucher des pommes de terre. - Passer au presse purée. - Utiliser une poche à douille. - Frir un aliment fariné. Cuisson - Pocher. - Sauter simple Fonds et sauces - Sauce béchamel</p>	- Réaliser une pâte à choux. E - Utiliser une poche à douille. E - Sauce béchamel (démo) - Pocher. E - Sauter simple. A	Gnocchis à la parisienne Côte de porc Pomme duchesse Oignons frits	<p>La gestion des produits : - Citer les différentes familles de produits. - Décrire le circuit des marchandises de l'achat à la distribution et le rôle des différents responsables de ce circuit. - Commenter le processus de commande et le circuit des marchandises à partir de la livraison. - Identifier les rubriques d'un bon d'approvisionnement</p>

S10	<p>Les fonds de base</p> <ul style="list-style-type: none"> - Expliciter les étapes de réalisation d'un fond. - Refroidir un fond. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Expérience 1: - Analyse d'un bouillon viande. - Analyse d'un fond blanc. - Analyse d'un fond brun. (goût, couleur, aspect). <p>Différents éléments de composition.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Expérience 2 : <ul style="list-style-type: none"> - Différence entre un fond brun et blanc (coloration des oignons brûlés). <p>Fiche de synthèse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Démonstration : <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation d'un fond : clair, lié, glace. - La législation. - Utilisations de fond semi élaboré : analyse gustative (besoin de renforcement de goût). 	<p>Pâtisserie :</p> <p>Préparat° préliminaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chemiser un moule. - Réaliser une génoise. - Emincer des fruits. - Lustrer. <p>Appareil</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème pâtissière. <p>Cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuire une génoise. - Cuire une crème pâtissière. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chemiser un moule. A - Réaliser une génoise. A - Emincer des fruits. E - Lustrer. E <p>Cuire une crème pâtissière. E</p>	Génoise fourrée Poirier	<p>La fiche technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enumérer et justifier les différentes rubriques d'une fiche technique. - Etablir une fiche technique simple.
S11		<p>Cuisine :</p> <p>Préparat° préliminaires</p> <ul style="list-style-type: none"> -Laver, éplucher des légumes - Tailler des croûtons. -Préparer une garniture aromatique. -Escaloper des champignons. -Brunoise de légumes. -Sauce émulsionnée instable. <p>Cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> -Blanchir. -Cuisson pochée. -Réaliser un roux blanc. -Liaison d'une sauce. -Cuisson d'un riz créole. -Glacer à blanc. - Frire des croûtons. - Cuire des œufs brouillés. 	<ul style="list-style-type: none"> -Emincer des légumes. E -Préparer une garniture aromatique.R -Escaloper des champignons. E -Tailler une brunoise de légumes R. -Sauce émulsionnée instable. E <p>Cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> -Blanchir. R -Cuisson pochée. A -Réaliser un roux blanc. R -Liaison d'une sauce. A -Cuisson d'un riz créole. A 	Œufs brouillés Blanquette de veau Riz printanier	<p>- Les phénomènes de cuisson :</p> <p>Les cuissons par concentration.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comparer et analyser les différentes étapes des cuissons par concentration. - Justifier le choix d'un mode de cuisson en fonction de la nature, de la denrée.
S12		<p>Pâtisserie :</p> <p>Préparat° préliminaires</p> <ul style="list-style-type: none"> -Peser, mesurer. -Réaliser une pâte feuilletée. -Réalisation des petits fours. -Chemiser un moule. <p>Appareil</p> <ul style="list-style-type: none"> -Appareil à crème prise sucré. <p>Cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cuire du sucre. -Cuire au bain-marie. -Cuire du feuilletage. 	<ul style="list-style-type: none"> -Réaliser une pâte feuilletée. E -Découper du feuilletage. E <p>-Appareil à crème prise sucrée. R</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cuire du sucre. A -Respect des cuissons. E 	Crème caramel Petits fours en feuilletage.	<p>- Les phénomènes de cuisson :</p> <p>Les cuissons par expansion.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comparer et analyser les différentes étapes des cuissons par expansion. - Justifier le choix d'un mode de cuisson en fonction de la nature, de la denrée.

Une autre réflexion ...

semaines	Production culinaire				Vendredi Support APS 5.30	Service et commercialisation			
	TK Cuisine lundi 1.30	TA lundi 2.00	TP court mardi 3.00	TA jeudi 2.00		TA jeudi 2.00	TP court mardi 3.00	TA lundi 2.00	TK Restaurant 1.30
1	LA PRISE DE CONTACT : -Connaissance des élèves -Présentation de la formation -Distribution progression	Fiche de préparation à l'entretien individuel	Présentation de l'équipe pédagogique. Programmation, exigences attendues, L'examen du BAC	Livret de formation Objectifs de L'année Exigences attendues en Bac professionnel	Visite des locaux	Livret de formation Objectifs de L'année : Exigences attendues en Bac professionnel	Présentation de l'équipe pédagogique. Programmation, exigences attendues, L'examen du BAC	Fiche de préparation à l'entretien individuel	Présentation de l'équipe pédagogique Programmation, exigences attendues, L'examen du BAC
SCIENCES APPLIQUEES Tenue et comportements professionnels Les points de comportement spécifique en cuisine Les règles essentielles d'hygiène corporelles et vestimentaires									

semaines	Production culinaire				Support APS 5.30	Service et commercialisation			
	TK Cuisine 1.30	TA lundi 2.00	TP court mardi 3.00	TA jeudi 2.00		TA jeudi 2.00	TP court mardi 3.00	TA lundi 2.00	TK Restaurant 1.30
2	Le personnel La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise La répartition du travail La lecture des différents tableaux de service affichés dans l'entreprise	GR 2 Connaissance du matériel professionnel	GR 2 les couteaux et le petit outillage La description, les principes simples d'utilisations, d'entretien et de sécurité (cours tk)	Groupe 1 l'entretien des locaux l'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux L'identification des procédures de nettoyage	Cuisine : La marche en avant Reconnaissance de produits de base Epluchages, taillages et conditionnement Salle : La mise en place Et le matériel de restaurant	Groupe 2 Locaux, Tenue et comportements professionnels	GR 1 le matériel et mobilier de restaurant	GR 1 Connaissance du matériel professionnel	LES PERSONNELS DE RESTAURANT La répartition des tâches et les responsabilités dans l'équipe de travail La sécurité du personnel
SCIENCES APPLIQUEES LA MICROBIOLOGIE Les microbes saprophytes									

semaines	Production culinaire				Support APS 5.30	Service et commercialisation			
	TK Cuisine 1.30	TA lundi 2.00	TP court mardi 3.00	TA jeudi 2.00		TA jeudi 2.00	TP court mardi 3.00	TA lundi informatique 2.00	TK Restaurant 1.30
3	les concepts de production (Traditionnels, assemblage ou de composition, terminal) Les caractéristiques des différents concepts de production Les critères de différenciation	GR 1 Connaissance du matériel professionnel	GR 1 les couteaux et le petit outillage La description, les principes simples d'utilisations, d'entretien et de sécurité	Groupe 2 l'entretien des locaux l'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux L'identification des procédures de nettoyage	Cuisine : La marche en avant Reconnaissance de produits de base Epluchages, taillages et conditionnement Salle : La mise en place Et le matériel de restaurant	Groupe 1 Locaux, Tenue et comportements professionnels	GR2 le matériel et mobilier de restaurant	GR 2 Connaissance du matériel professionnel	LA CLIENTELE Les différents types de clientèles (loisir, affaire, événementielle ...)
SCIENCES APPLIQUEES LA MICROBIOLOGIE Les microbes pathogènes									

semaines	Production culinaire				Support APS 5.30	Service et commercialisation			
	TK Cuisine 1.30	TA lundi 2.00	TP court mardi 3.00	TA jeudi 2.00		TA jeudi 2.00	TP court mardi 3.00	TA lundi informatique 2.00	TK Restaurant 1.30
4	Les locaux de production et leurs annexes <i>Les locaux, les secteurs ou zone de travail</i> <i>L'énumération et l'utilisation des principaux locaux ou secteurs de travail.</i>	GR 2 Pâte semi liquide : les crêpes	GR 2 le matériel électromécanique La description, les principes simples d'utilisations, d'entretien et de sécurité (tk)	Groupe 1 la sécurité La prévention des risques sur le lieu de travail (tk)	Cuisine : La marche en avant Reconnaissance de produits de base Epluchages, taillages et conditionnement Réaliser une pâte à crêpes Cuisson sauter Salle : La prise de commande Annonce au passe	Groupe 2 Le matériel, le mobilier et le linge (tk) Le matériel Le mobilier Les textiles et substituts	GR 1 Accueil des clients Les supports de vente	GR 1 <u>Dossier produit :</u> Le sel	LES ARTS DE LA TABLE Evolution au cours de différentes époques et contemporaines. Influence des techniques, des comportements alimentaires et des phénomènes de mode sur la structure des repas et prestations servies
SCIENCES APPLIQUEES LA MICROBIOLOGIE Les MIA et TIAC									

semaines	Production culinaire				Support APS 5.30	Service et commercialisation			
	TK Cuisine 1.30	TA lundi 2.00	TP court mardi 3.00	TA jeudi 2.00		TA jeudi 2.00	TP court mardi 3.00	TA lundi informatique 2.00	TK Restaurant 1.30
5	Les locaux de production et leurs annexes Cuisine traditionnelle Le respect des règles d'implantation : La marche en avant Les circuits d'organisation de la production et de la distribution	GR 1 Pâte semi liquide : les crêpes	GR 1 le matériel électromécanique La description, les principes simples d'utilisations, d'entretien et de sécurité (tk)	Groupe 2 La sécurité La prévention des risques sur le lieu de travail (tk)	La marche en avant Reconnaissance de produits de base Epluchages, taillages et conditionnement Réaliser une pâte à crêpes Cuisson sauter Salle : La prise de commande Annonce au passe	Groupe 1 Le matériel, le mobilier et le linge (tk) Le matériel Le mobilier Les textiles et substituts	GR 2 Accueil des clients Les supports de vente	GR 2 <u>Dossier produit :</u> Le sel	LES ARTS DE LA TABLE Evolution au cours de différentes époques et contemporaines. Influence des techniques, des comportements alimentaires et des phénomènes de mode sur la structure des repas et prestations servies
SCIENCES APPLIQUEES <u>Modes de conservation</u> Traditionnels (salage, sucrage enrobage ...) Les principes, les T° et les durées de stockage									

semaines	Production culinaire				Support APS 5.30	Service et commercialisation			
	TK Cuisine 1.30	TA lundi 2.00	TP court mardi 3.00	TA jeudi 2.00		TA jeudi 2.00	TP court mardi 3.00	TA lundi informatique 2.00	TK Restaurant 1.30
6	Les locaux de production et leurs annexes Cuisine d'assemblage (plan à l'échelle en fonction des concepts) Pour chaque concept de production, tenir compte de la législation concernant la circulation des produits, des plats cuisinés et des personnels. Les schémas d'implantation La critique d'un plan à l'échelle et les propositions de corrections Les facteurs déterminants le choix du concept et le but recherché : (surfaces, volumes)	GR 2 Les pâtes sèches (brisée sucrée)	Groupe 2 Les pâtes de base : Pâte Brisée Crème de base : Crème prise	Groupe 1 Les préparations de base Les fonds Les gelées	Ouverture du restaurant <i>Avocat crevette sauce cocktail</i> <i>Steak au poivre vert</i> <i>Pomme purée Haricots verts</i> <i>Tarte à l'alsacienne</i>	Groupe 2 Les préparations de base Les sauces froides	Groupe 1 Les différentes techniques de services (tk)	GR 1 <u>Dossier produit :</u> Les condiments	LES ELEMENTS NECESSAIRES A LA REALISATION D'UNE PRESTATION DONNEE Les locaux de service et leurs annexes Respect des règles d'implantation et la législation
SCIENCES APPLIQUEES <u>Modes de conservation</u> Par le froid Les principes, les T° et les durées de stockage									

LE TERROIR BASQUE: MER et MONTAGNE

Projet Pédagogique à Caractère Professionnel

Finalités du projet en technologie de cuisine et restaurant :

- ↻ Apprendre à connaître sa région sous d'autres aspects que celui des cours magistraux dans les différents champs d'activités liés à l'apprentissage du métier.
- ↻ Référencer les produits « marqueur » du pays Basque.
- ↻ Contacter des artisans locaux en vue d'une visite (semaine 2 PPCP)
- ↻ Elaborer un repas issu du terroir local en utilisant des produits spécifiques.
- ↻ Réaliser l'ensemble des documents servant à la réalisation du repas (fiche techniques, bon de commandes, prix de revient / prix de vente, menus, carte des vins, ...)
- ↻ Utiliser des moyens de recherche moderne (internet, réseaux sociaux, revues gastronomiques, articles de presse, ...)

LE TERROIR BASQUE: MER et MONTAGNE

Projet Pédagogique à Caractère Professionnel

Autour du projet des « terminal hôtellerie » nous trouverons les professeurs et personnels suivants :

- ♃ Mme HIRABOURE (mathématiques)
 - ♃ Mme DUVALLET (CEEJ)
 - ♃ Mme FRANCO (espagnol)
- ♃ Melle LABORDE (arts plastiques)
- ♃ Mme TARNAUD (sciences appliquées)
 - ♃ Mme BONNEAU (restaurant)
- ♃ Mr CASTAGNE (production culinaire)
 - ♃ Mr LAJOINIE (anglais)
 - ♃ Mr DEGRYSE (EPS)
- ♃ Mr CROCHET (français, histoire-géographie)
 - ♃ Mr MOUREAU (CPE)
- ♃ Mr SANPEDRO (chef des travaux)
- ♃ Mr BOUTTER (production culinaire)
- ♃ Les personnels administratifs de l'intendance

Le projet est planifié sur trois périodes d'une semaine :

- Du 09.10.20... au 13.10.20...
- Du 08.01.20... au 12.01.20...
- Du 02.04.20... au 06.04.20...

Accueil des élèves en salle de technologie en classe entière

Les professeurs de restaurant et cuisine indiquent la marche à suivre pour mener le projet à bien. Présentation d'un plan au rétroprojecteur indiquant la finalité du projet et les moyens pour y parvenir.

- Comment mettre en œuvre des recherches sur les produits régionaux ?
- Quels sont les lieux à (re)découvrir ?
- Comment organiser des visites sur sites ?

Questions posées afin de fixer le cadre de travail de la semaine.

Prévision de deux journées de visites en semaine PPCP 2 : Le pays Basque intérieur

La côte Basque

Travail de recherche au C.D.I. (groupe de cinq élèves)

MOYENS

- Internet
- Minitel
- Annuaire
- Livres de cuisine
- Revue professionnelles

OBJECTIFS

- Trouver des recettes typiques
- Planifier un itinéraire pour les deux journées
- Référencer les produits
- Rechercher des adresses ou n° téléphone
- Préparer des contacts téléphoniques

Synthèse des travaux et établissement du « qui fait quoi » en salle de technologie

Objectif supplémentaire : dîner au lycée hôtelier de Biarritz

Accueil des élèves par groupe de spécialité

Dîner avec l'ensemble des acteurs du projet. Cette soirée permettra aux élèves de formuler des demandes spécifiques à chaque professeur afin de mener le projet à bien.

Cuisiniers :

- Contacts téléphoniques
- Choix des recettes
- Rédaction du menu spécial
- Transcriptions des fiches techniques
- Calcul des coûts
- Réalisation de la « Paella »

Serveurs :

- Contacts extérieurs (téléphone et écrit)
- Réalisation de transparents au rétro
- Préparation d'une intervention orale

MOYENS

- Téléphone
- Minitel
- Rétroprojecteur
- Fax
- Photocopieuse

OBJECTIFS

- Menu de la soirée
- Calculer le kilométrage
- Etablir les fiches techniques
- Préparer des contacts téléphoniques
- Formuler une demande orale

Synthèse au restaurant. Elaboration d'un document.

MARDI

SORTIE MONTAGNE

- Fromageries : industrielle et artisanale
- Cave de producteurs (coopérative Irouleguy)
- Vigneron
- Charcuteries (cochon à pattes noires des Aldudes)

JEUDI

SORTIE MER

- Le port de pêche de Saint Jean de Luz
- Pêcheur artisan
- Criée et grossiste (la DIMA)
- Hôtel de thalasso
- Restauration à thème (poisson)
- Dîner au lycée hôtelier

MOYENS

- Bus
- Appareil photo
- Caméra
- Magnétophone
- Questionnaires entreprises

OBJECTIFS

- La filière pêche
- Les formules de restaurations
- Les moyens de conservations
- Les viandes (le porc)
- La charcuterie
- Œnologie (vignobles)
- Orientations après le BEP

- Vérification de toutes les commandes
- Mise en place des pâtes
- Fiches de postes et organisation du travail
- Plan de salle
- Choix des décors
- Impression des menus
- Décoration florale
- Tirage du fascicule de synthèse
- Rédaction d'un article de presse

SOIREE de JEUDI

MENU A THEME : Terroir mer / montagne

MOYENS

- Photocopieuse
- Ordinateur
- Cuisine d'application
- Matériel de cuisine
- Salle de restaurant
- Matériel de service

OBJECTIFS

- Réaliser des supports de vente
- Réaliser une synthèse de projet
- Organiser une soirée à thème
- Décorer une salle
- Réaliser des techniques de cuisine
- Prévoir quantitativement un repas
- Organiser un service

LYCEE DE NAVARRE A SAINT JEAN PIED DE PORT

	Expression française Mr Crochet	Connaissance du monde contemporain Mr Crochet	Mathématiques Mme Hiraboure	Langues vivante Mme Franco Mr Lajoinie	Education artistique Mme Laborde	E.P.S. Mr Degrise	C.E.E.J. Mme Duvallet	Technologie professionnelle Mme Bonneau/M Boutter	Travaux pratiques 8 heures Mme Bonneau/M Boutter
Semaine 1								<p>Mardi</p> <p>Réunion d'études et construction du projet Contact téléphonique Coût des sorties</p> <p>Jeudi</p> <p>Réunion autour d'un repas avec les différents profs participants au projet Elaborations d'un questionnaire</p>	
Semaine 2								<p>Mardi :</p> <p><u>Le pays Basque intérieur</u> (voyage d'étude)</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Les vins d'Irouleguy (œnologie) ☞ Le fromage (TK) « Ossau Iraty »(coopérative et fermier) ☞ Le cochon à pattes noires des Aldudes (TK les charcuteries) ☞ Pique nique aux mines de Banca ? <p>Jeudi :</p> <p><u>La côte Basque</u> (voyage d'étude)</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Le poisson : le port, la criée et conserverie à St Jean de Luz ☞ Concept de restauration : Elianthal (Thalasso) ☞ Lycée hôtelier de Biarritz (visite et forum orientation) 	
Semaine 3								<p>Mardi</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Choix du menu ☞ Etablir les fiches techniques ☞ Etablir le bon de commande 	<p>ELABORATION REPAS A THEME JEUDI soir</p>

T.P. CUISINE	T.P. RESTAURANT	TECHNOLOGIE CUISINE	TECHNOLOGIE DE RESTAURANT
<p><u>Le pays Basque intérieur.</u>(voyage d'étude)</p> <p>↳ Les vins d'Irouleguy (œnologie)</p> <p>↳ Le fromage (TK) « Ossau Iraty »(coopérative et fermier)</p> <p>↳ Le cochon à pattes noires des Aldudes (TK les charcuteries)</p>			
Le cochon à pattes noires des Aldudes	JOURNEE DE VISITE	JOURNEE DE VISITE	<p>LES VIANDES :</p> <ul style="list-style-type: none"> ↓ Classification ↓ Critère de qualité ↓ Préparations préliminaires <p>LES CHARCUTERIES ET SALAISONS :</p> <ul style="list-style-type: none"> ↓ Définir les produits de salaisons ↓ Identifier les morceaux utilisés ↓ Préciser la technique de service appropriée
Le fromage AOC « OSSAU - IRATY »	JOURNEE DE VISITE	JOURNEE DE VISITE	<p>LES PRODUITS LAITIERS</p> <ul style="list-style-type: none"> ↓ Qualité ↓ Utilisations ↓ Elaboration d'un fromage ↓ Conservation <p>LES FROMAGES</p> <ul style="list-style-type: none"> ↓ Classer les fromages ↓ Citer les appellations les plus courantes ↓ Citez les différents modes de stockage
Les vins AOC IROULEGUY	JOURNEE DE VISITE	JOURNEE DE VISITE	<p>LES VINS ET ALCOOLS EN CUISINE</p> <ul style="list-style-type: none"> ↓ Associer les saveurs mets - vins ↓ Les cépages ↓ Indiquer l'incidence sur le produit fini <p>LA VIGNE</p> <p>LES VINIFICATIONS</p> <p><u>L'ELEVAGE, LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION DES VINS</u></p> <p><u>LES VIGNOBLES A.O.C. FRANÇAIS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ↓ Situation géographique ↓ Facteurs naturels ↓ Appellations ↓ Caractère ↓ Accord mets / vins

T.P. CUISINE	T.P. RESTAURANT	TECHNOLOGIE CUISINE	TECHNOLOGIE DE RESTAURANT
<p><u>La côte Basque</u> (voyage d'étude)</p> <p>↙ Le poisson : le port, la criée et conserverie à St Jean de Luz</p> <p>↙ Concepts de restauration : <i>Elianthal</i> (Thalasso), <i>Txalupa</i> (banc de fruits de mer)</p> <p>↙ Lycée Hôtelier de Biarritz (visite et forum orientation)</p>			
Le poisson : visite du port, la criée, visite d'un bateau de pêche	JOURNEE DE VISITE	JOURNEE DE VISITE	<p>LES POISSONS</p> <p>↓ Achat et commercialisation</p> <p>↓ Indices de fraîcheurs</p> <p>↓ Préparations préliminaires</p>
Concepts de restauration : <i>Elianthal</i> (Thalasso), <i>Txalupa</i> (banc de fruits de mer)	JOURNEE DE VISITE	JOURNEE DE VISITE	<p>LES POISSONS</p> <p>↓ Préciser les origines du produit</p> <p>Identifier les différentes espèces</p>
Concepts de restauration : <i>Elianthal</i> (Thalasso), <i>Txalupa</i> (banc de fruits de mer)	JOURNEE DE VISITE	JOURNEE DE VISITE	<p>COQUILLAGES, CRUSTACES, ...</p> <p>↓ Classification</p> <p>↓ Critères de qualité</p> <p>↓ Indices de fraîcheurs</p> <p>↓ Utilisations</p>
Lycée Hôtelier de Biarritz (visite et forum orientation)	<p>↓ CONTACT AVEC UNE AUTRE STRUCTURE ET PRESENTATION DES OFFRES DE POURSUITES D'ETUDES</p> <p>↓ DINER AU RESTAURANT D'APPLICATION</p>		
<p>↙ Choix du menu</p> <p>↙ Etablir les fiches techniques</p> <p>↙ Etablir le bon de commande</p>			
Choix du menu	<p>TRAVAIL PAR GROUPE</p> <p>Salle de technologie</p> <p>Salle informatique</p>	<p>TRAVAIL PAR GROUPE</p> <p>Salle de technologie</p> <p>Salle informatique</p>	<p>LES PRODUITS DU TERROIR</p> <p>↓ Utilisation des produits issus d'une région en tenant compte des facteurs saisonniers, économiques et commerciaux</p>
Etablir les fiches techniques Etablir le bon de commande	<p>TRAVAIL PAR GROUPE</p> <p>Salle de technologie</p> <p>Salle informatique</p>	<p>TRAVAIL PAR GROUPE</p> <p>Salle de technologie</p> <p>Salle informatique</p>	<p>LES SUPPORTS DE VENTE</p> <p>↓ Composition des menus</p> <p>↓ Carte des mets et des vins</p>
Etablir les fiches techniques Etablir le bon de commande	<p>TRAVAIL PAR GROUPE</p> <p>Salle de technologie</p> <p>Salle informatique</p>	<p>TRAVAIL PAR GROUPE</p> <p>Salle de technologie</p> <p>Salle informatique</p>	<p>LA GESTION DES PRODUITS :</p> <p>↓ Système d'achat, de réception, de stockage et de ventilation des produits</p> <p>↓ Contenu et utilisation des bons d'approvisionnement et la fiche technique</p>

ELABORATION
REPAS A THEME
JEUDI soir

<p>Tarte fine à la tomate aux parfums Basque</p> <p>Pavé de merlu en croûte de Xingar</p> <p>Carré de porc des Aldudes Puits d'amour du Labour Carottes nouvelles glacées au miel d'Iraty</p> <p>Tuile de fromage Ardi Gazna</p> <p>Croustillant aux pommes caramélisées, crème glacée à la Mamia, petits fruits rouges, crème légère Manzana</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↓ Réaliser une pâte feuilletée, abaïsser, tailler, garnir. ↓ Préparer des anchois frais, mariner ↓ Sauter du jambon de Bayonne ↓ Réaliser des tuiles de fromage ↓ Réaliser une sauce émulsionnée instable froide aux herbes ↓ Habiller un poisson rond, lever filets ↓ Tailler poitrine au trancheur ↓ Tailler des pavés de poisson ↓ Cuisson « sauter à l'unilatéral » ↓ Réaliser une « embeurrée » de choux ↓ Réaliser une sauce vin rouge <p>Utiliser les morceaux de découpe du porc pour le plat principal de la soirée :</p> <ul style="list-style-type: none"> ↓ Parer, dégraisser, désosser un carré, manchonner ↓ Cuisson poêlé, réaliser un fond de poêlage, glacer une viande ↓ Réaliser un ragoût de légume ↓ Réaliser une pomme dauphine ↓ Utiliser la poche à douille ↓ Cuire des légumes « glacer à blanc » ↓ Réaliser une crème glacée au lait de brebis ↓ Réaliser une crème pâtissière ↓ Caraméliser des pommes ↓ Réaliser des mignardises 	<p>LES DIFFERENTS SERVICES</p> <p>LA VENTE ET L'ACCUEIL</p> <p>AMENAGEMENT INTERIEUR ET FACTEURS D'AMBIANCE</p> <p>Autre présentation du fromage de brebis</p>	<p>LES CUISSONS :</p> <ul style="list-style-type: none"> ↓ Les règles de base de la conduite des différents modes de cuisson et leurs objectifs 	<p>LES VIANDES :</p> <ul style="list-style-type: none"> ↓ Différencier les viandes (blanches, rouges, volailles) ↓ Reconnaître les principales pièces ↓ Distinguer le mode de service en fonction de la préparation préliminaire <p>LES BOISSONS ET LA LOI</p>
---	--	---	---	---