

## Trame de réflexion, amenant au TSG de formation *(sur une période)*

Compétences communes	Appliquer une démarche globale C5-1	Compétences CSR	C1-3.1 Valoriser les produits  C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale	Compétences CUISINE	C1-2.1 Mettre en œuvre les cuissons de base C1.3 Cuisiner C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement
----------------------	--	-----------------	---	---------------------	---

**Période :** 36 37 38 39 40 41 42 45 46 47 48 49 50 51 1 2 3 4 5 8 9 10 11 12 13 14 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26

**Contexte :**  
J'approfondis mon choix professionnel. Je noue des liens professionnels. Je cuisine pour mon parrain...et je remercie mes fournisseurs et partenaires

Semaine	Bloc d'ens.	Eléments de contexte et/ou Champs d'application	Compétences visées (N°)					Objectifs fixés et/ou Critères indicateurs de performance	Modalité d'enseignement <small>(cocher)</small>			Modalité d'animation <small>(cocher)</small>		
			Pôle 1	Pôle 2	Pôle 3	Pôle 4	Pôle 5		AE / TA	TP / APS	CP	Disciplinaire	Co-animation	Autre (sortie, intervenant, ...)
Semaine 1	A	Suite à l'engouement de la clientèle pour votre menu à choix, le directeur de la restauration vous demande de mettre en place une mini-carte avec promotion des vins du mois.	C1-2.9					CIP 41 Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel	X				X	
			C1-1.4					CIP 186 Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles (mode opératoire dans l'utilisation des produits et des matériel)		X				
	B		C2-3.3					CIP 225 Respect des dosages	X	X				
Semaine 2	A	Le restaurant dans lequel vous travaillez, propose un menu à choix. Vous mettez en avant les produits de qualités de vos fournisseurs	C1-3.1 3.2 3.5	C2-3.1		C4-2.1 C4-2.3	C5-1 C6-1	CIP 102 Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Réalisation d'un menu gastronomique (mèb, entrée, plat, fromage ; dessert) Invitation des fournisseurs et du parrain de promo		X		X		
	B													
Semaine 3	A	Le restaurant dans lequel vous travaillez, propose un menu à choix.	C1-3 C1-4				C5-1.1	Produire des mets à base de légumes frais de saison et locaux.	X	X		X		
			C1-1.2				C5-1.3	Dresser et mettre en valeur. Accueillir la clientèle		X			X	X

	B	Vous répondez aux envies du client.		C2-1 C2-3			C5-2.2	Effectuer la mise en place gastronomique. Valoriser les produits.	X	X			X	X
			C1-2.4					Communiquer avec des tiers.			X	X		