

Les blocs d'enseignement professionnel... Quelques exemples isolés

| Exemple de séance | Eléments de contexte et/ou Champs d'application | Compétences visées (N°) | | | Objectifs fixés et/ou Critères indicateurs de performance | Modalité d'enseignement (cocher) | | | Modalité d'animation (cocher) | | | |
|-------------------|--|-------------------------|------------------|---|--|----------------------------------|----------|----|-------------------------------|--------------|----------------------------------|---|
| | | Communes | CSR | CUISINE | | AE / TA | TP / APS | CP | Disciplinaire | Co-animation | Autre (sortie, intervenant, ...) | |
| 1 et 2 | <p>Les concepts de restauration</p> <p><i>Un service brasserie et un service bistrannique : des produits communs, adaptés à chaque concept + un lancement d'APS commun</i></p> <p><i>Séance 1 : CP (activités de découverte) + APS Brasserie</i></p> <p><i>Séance 2 : APS bistrannique + CP (activités de synthèse)</i></p> | C 1-2.1 | | | Réaliser un briefing commun afin de partager les contraintes et exigences du jour <i>CIP : Cohérence entre techniques culinaires mises en œuvre et argumentaire commercial, clarté des informations par les élèves référents, ...</i> | | | | | X | | |
| | | C2-2.1 | | | Communiquer en situation de service à travers les annonces au passe <i>CIP : Qualité du vocabulaire professionnel, communication entre les services, fiches techniques pour la valorisation des produits</i> | | | | | | | |
| | | | C4-1.1 C1-3.2 | C4-1.1 | Définir les besoins en matériels en fonction de la prestation et réaliser une mise en place en adéquation <i>CIP : Pertinence du choix des supports pour identifier les besoins, cohérence des besoins définis en fonction du concept</i> | | X | | | | | |
| | | | C2-3.1 | | Adapter les méthodes de service au concept du jour | | | | | X | | |
| | | | C1-3.1 C2-3.3 | | Choisir des boissons, à partir d'une sélection, et les valoriser auprès de la clientèle | | | | | | | |
| | | | | C1-4-1 | Dresser et mettre en valeur les préparations <i>CIP : pertinence du choix du matériel et des techniques de dressage, valorisation esthétique, personnalisation dressage</i> | | | | | | | |
| | | | | C1-1.1 | Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production <i>CIP : pertinences des informations collectées, cohérence des contenus, production de fiches techniques pour chaque concept, prise en compte des points à risque</i> | | | | | | | |
| | C5-1.1 | | | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Différencier les 2 grands secteurs de la restauration hors-foyer en donnant leurs caractéristiques. ◆ Citer les lieux où est présente la restauration collective à caractère social et donner pour chacune le type de distribution. ◆ Nommer les principales formules de restauration commerciale et les définir. | | | X | | X | | | |
| 3 et 4 | Environnement et développement durable | C5-1.3 | | | Intervention d'un ambassadeur du tri sélectif pour la sensibilisation au tri et à la réduction des déchets. Les consignes de tri à respecter, le traitement de nos déchets (recyclables et non recyclables), l'importance du geste tri, l'économie de nos matières premières. Le tri de nos déchets bio dégradables : faire et utiliser son compost. <i>CIP : Conformité du tri sélectif, gestions des déchets, pertinence de l'utilisation</i> | X | | | | | X | X |

| | | | | | | | | | | | |
|---|--------|--------|--------|---|---|--|---|---|---|---|--|
| <p><i>Intervention d'un ambassadeur du tri, réalisation d'un menu zéro déchet, la gestion des déchets</i></p> <p><i>Séance 1 : TA/AE échange avec un ambassadeur du tri, CP la gestion des déchets</i></p> <p><i>Séance 2 : APS menu zéro déchet, synthèses</i></p> | | | | <i>raisonnée et adaptée des énergies, des fluides et des produits d'entretien</i> | | | | | | | |
| | C5-1.3 | | | <ul style="list-style-type: none"> ♣ Énumérer le choix des matières premières favorisant le développement durable ♣ Identifier les déchets et leur destination (tri sélectif) ♣ Énumérer différents supports de vente EDD ♣ Valoriser les circuits courts et les produits de saison | | | X | | X | | |
| | | | C1-3.7 | <p>Réalisation d'un menu zéro déchet Optimiser la production</p> <p><i>CIP : Qualité de mise en œuvre des productions, respect des procédures mise en place pour réduire les pertes, gestion raisonnée des denrées alimentaires non utilisées</i></p> | | | X | | X | | |
| | | | C1-2.1 | <p>Réaliser les préparations préliminaires</p> <p><i>CIP : Respect des consignes et des protocoles, pertinence du choix des matériels et des équipements, respect du principe de la marche en avant</i></p> | | | X | | X | | |
| | | | C2-2.3 | <p>Communiquer avec la clientèle</p> <p><i>CIP : pertinence de l'argumentaire commercial, adaptation du langage (verbal, non verbal) à la clientèle...</i></p> | | | X | | X | | |
| <p>5 et 6</p> <p><i>Les boissons chaudes en restauration</i> <i>Un produit le thé</i></p> <p><i>Séance 1 : rencontre et échange avec un distributeur de thé, CP le service des boissons chaudes et utilisations du thé en pâtisserie</i></p> <p><i>Séance 2 : APS salon de thé, synthèses</i></p> | C5-2.2 | | | Intervention d'un distributeur de thé (Production, distribution, commercialisations, service, qualités organoleptiques...) | X | | | | X | X | |
| | | C1-3-1 | | Valoriser les produits | | | | | | | |
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> ♣ Identifier le service des boissons chaudes ♣ Expliquer l'utilisation des boissons chaudes en cuisines ♣ Valoriser les boissons chaudes | | | | X | | X | |
| | | | C1.2 | <p>Maîtriser les bases de la cuisine</p> <p><i>CIP : Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles, conformité des fabrications, optimisation des qualités organoleptiques des fabrications</i></p> | | | X | | X | | |
| | | | C2.2-1 | <p>Communiquer avant le service avec le personnel de salle</p> <p><i>CIP : Qualité du vocabulaire professionnel utilisé, pertinence des informations données ...</i></p> | | | X | | X | | |
| | | | C1.4-2 | <p>Distribuer la production</p> <p><i>CIP : Adaptation de la distribution au concept de restauration, prise en compte des besoins du client, maintien de la distribution dans le temps</i></p> | | | X | | X | | |