Progression Technologie Terminale Bac Pro
Au 02/11/10

Compétence	Activité professionnelle	Contenu	Limite des connaissances	Semaine
Animer une équipe	Gestion des aléas de fonctionnement liés au personnel	Les outils et les démarches pour gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	Les outils et les démarches pour gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	1
Prendre en charge la clientèle	Présentation du support de vente	La législation : rédaction, affichage intérieur et extérieur,...	Le respect de la législation	2
Recenser les besoins d'approvisionnement	Participation à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits)	Les spécificités des produits	Le respect des exigences relatives à un produit ou à une famille de produits (variété, qualité, certification, origine, calibre, période de besoin, quantité, températures, fréquence d'approvisionnement, prix, conditionnement,...)	3
Vendre des prestations	Valorisation des produits	La connaissance des produits européens	Les grands produits marqueurs de l'Europe géographique Leur appellation, leurs spécificités	4
				5
				6
				7
				8
				9
				10
				11
				12
				13
				14
		La connaissance des produits mondiaux	Les produits les plus représentatifs Leur appellation, leurs spécificités	

Progression Technologie Terminale Bac Pro
Au 02/11/10

Appliquer la démarche qualité en restauration	Respect des dispositions réglementaires, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité	L'opérationnalisation des procédures	La personnalisation des procédures	15
	Contrôle de la qualité sanitaire des matières premières et des productions	La qualité globale Les contrôles et autocontrôles	Les caractéristiques de la qualité globale et les démarches mises en œuvre Les composantes de la qualité : qualité sanitaire, marchande, organoleptique Les phases de l'analyse sensorielle, l'analyse comparative Les certifications (International System Organisation, Haute Qualité Environnementale,...) Les méthodes et procédures dans le cadre des contrôles et autocontrôles	16
	Intégration des dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle	Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement	Les outils et démarches - dans le choix des matières premières (certifications, saisonnalité – proximité) Les points de vigilance	17
Vendre des prestations	Valorisation de l'espace	Les facteurs d'ambiance Les espaces	L'animation : les costumes, la sonorisation, la décoration L'adéquation entre l'animation et le thème L'utilisation de l'espace Le plan de salle, l'implantation du projet L'adéquation entre l'espace et le positionnement du projet (allées de service, consignes de sécurité, circuits de distribution,...)	18
Entretenir des	Communication avant le	La fiche de fonction	La transcription des informations techniques en	19

Progression Technologie Terminale Bac Pro
Au 02/11/10

relations professionnelles	service avec les personnels (cuisine, bar, cave, réception, ...) proposition d' une argumentation, promotion des produits et les plats	La fiche de poste Le vocabulaire professionnel	argumentaire commercial L'utilisation du vocabulaire professionnel entre les services	
Servir des mets et des boissons	Service des boissons	La législation	La réglementation : licences, affichages obligatoires	20
Marge de travail				21
				22
				23
				24
				25