

# POUR INFORMATION

## S1 – technologie de service

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<b>1.3.3 Le matériel de restaurant</b> Couverts Verrerie Vaisselle Linge Petit matériel	L'énumération des différents matériels nécessaires au service et les principaux matériaux utilisés L'énumération des différentes pièces de lingerie
<b>1.3.4 Les inventaires</b>	L'inventaire permanent du matériel
<b>1.4 Les produits</b>	
Poissons, poissons fumés Fruits de mer, Viandes Charcuteries Légumes Fromages AOC (appellation d'origine contrôlée) Fruits locaux et exotiques Glaces et sorbets	L'identification, l'énumération, les caractéristiques et les origines des produits les plus courants
<b>1.5 Approvisionnement des services</b>	
<b>1.5.1 Les commandes</b>	La rédaction de bons (commande, sorties...) pour réapprovisionner les différents services : <ul style="list-style-type: none"> <li>– le bar</li> <li>– la cave du jour</li> <li>– l'office</li> <li>– le restaurant</li> <li>– la lingerie</li> </ul>
<b>1.5.2 La réception, le stockage des marchandises et l'élimination des déchets</b>	L'identification des documents d'approvisionnement et leur utilisation Les contrôles à effectuer lors de la réception dans les services  Les principaux modes de stockage Le tri sélectif des déchets
<b>1.6 Les vins</b>	
<b>1.6.1 La vigne et le raisin</b>	L'énumération des exemples de facteurs naturels influençant la qualité future des vins La différenciation des parties composant la grappe et le grain et l'influence des principaux La relation des étapes de maturité sur la qualité des vins à obtenir
<b>1.6.2 Les vinifications</b>	La comparaison des principales vinifications en rouge en fonction des vins à obtenir La comparaison des principales vinifications en blanc en fonction des vins à obtenir La comparaison des principales vinifications en rosé en fonction des vins à obtenir La présentation des opérations principales pour l'élaboration des vins mousseux et l'influence de ces opérations sur la qualité des vins