

TRANSVERSALITE DES THEMES EN
Terminale BEP Hôtellerie – Restauration

THEMES	MATIERES	SAVOIRS ASSOCIES
L' HISTOIRE DE LA CUISINE	SCIENCES APPLIQUEES	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène et prévention en milieu professionnel ; - Dispositifs réglementaires de contrôle ; - Fermentations ; - Altérations des aliments ; - Conservation des aliments ; la chaîne du froid ; - Qualité alimentaire
	ARTS APPLIQUES	<ul style="list-style-type: none"> - Culture artistique ; - Situer les œuvres proposées dans le temps et dans leur contexte historique et social ;
	TECHNOLOGIE CULINAIRE	<ul style="list-style-type: none"> - L' histoire et l' évolution de la cuisine Française au cours du XXème siècle ; - Les grandes modifications des années 70.
	TECHNOLOGIE DE SERVICES	<ul style="list-style-type: none"> - Règles essentielles d' hygiène vestimentaires et corporelles ; - Les coutumes françaises ; - Les différents types de clientèle ; - Evolution des arts de la table.
	COMPTABILITE	<ul style="list-style-type: none"> - Principaux impôts et prélèvements ; - Influence et formation des prix ; - Notion de coûts ;
EDUCATION DU GOUT ET DE L' ODORAT	SCIENCES APPLIQUES	<ul style="list-style-type: none"> - La perception sensorielle des aliments ; - La perception physiologique des saveurs élémentaires et des odeurs ; - Qualité organoleptique des aliments et des préparations et rôle des organes sensoriels ;
	ARTS APPLIQUES	<ul style="list-style-type: none"> - Communication visuelle ; - Comprendre la couleur, jouer avec la température des couleurs ; - Exploiter la psychologie des couleurs ; - Traduire à l' aide de couleurs et d' outils et de techniques appropriées des sensations ; - Imaginer des organisateurs de couleurs et de matières ; - Découvrir, analyser une œuvre : s' inspirer d' un style, exploiter le détournement.
	TECHNOLOGIE CULINAIRE	<ul style="list-style-type: none"> - Education du goût, de l' odorat et les règles de présentation ; - Sensibilisation à la dégustation ; - Saveurs de base, importance de l' assaisonnement et de la présentation.
	TECHNOLOGIE DE SERVICES	<ul style="list-style-type: none"> - Initiation à la dégustation (œnologie, café, thé, ..)
	FRANÇAIS	<ul style="list-style-type: none"> - Le vocabulaire ; - Les descripteurs.