CROISEMENT DES RÉFÉRENTIELS ET PROGRAMMES
BEP MÉTIERS DE L' HÔTELLERIE

Titre	Matières	Compétences
Histoire de la cuisine	Service Cuisine Histoire BSE	- savoir se situer dans le temps - trouver et trier l'information sur différents supports - lire et construire une frise chronologique - préciser les tendances actuelles du comportement
Education du goût, de l'odorat	Service, Cuisine, lettres, BSE	- énumérer les critères d'acceptabilité - exprimer des sensations des sentiments - reconnaître les saveurs, identifier
L'équipe, la brigade	Service, gestion, Cuisine	- se situer, lire un texte explicatif et injonctif, le produire - respecter des règles
La répartition du travail	Cuisine, Service, Lettres	- lire des tableaux, des courbes, des graphiques se situer dans la brigade, appliquer des consignes
Tenue professionnelle Sécurité	Cuisine, Service, BSE EPS	- respecter les règles hygiènes et sécurité citer et justifier les règles de prophylaxie
Entretien des locaux Traitements des déchets	Cuisine, Service, BSE Histoire – Géographie	- savoir utiliser et choisir le produit
Cuisson Produits et préparations culinaires Procédés de conservation	Cuisine, Service, BSE	- connaître les règles de cuisson - connaître les modification physico-chimiques des constituants alimentaires - repérer les précautions à prendre
Arts de la table	Arts appliqués Cuisine, Service,	- lire et écrire un texte descriptif, savoir lire une image - connaître l'évolution de la Société française

	Lettres, Histoire Géographie	- illustrer, réaliser la décoration, - connaître les habitudes de la clientèle étrangère

BEP

Titre	Matières	Compétences
Les produits	Géographie, BSE Service, Cuisine	- connaître et reconnaître l'origine, les critères de qualité marchande. - connaître l'organisation des espaces agricoles
Approv. Service	Gestion – Maths BSE (HACCP)	- savoir gérer un stock, préparer des commandes
Ventes	Service, Cuisine, Arts Appl Lettres, BSE	- mettre en œuvre des techniques de ventes, le vocabulaire de l'argumentation, maîtriser l'oral et la connaissance des produits. Présenter des menus
La vinification des boissons alcoolisées	BSE, Service,	- reconnaître les microbes utiles - savoir identifier les différentes méthodes de vinification
La clientèle	Ventes, service, lettres	- maîtrise de la langue écrite et orale