

CAP RESTAURANT

EXEMPLES D'INTERDISCIPLINARITE

THEMES	DISCIPLINES	PRE-REQUIS ET CONNAISSANCES	LIMITES ET COMPETENCES
Les fruits de mer : L'identification, l'énumération, les caractéristiques et les origines des produits les plus courants.	Sciences appliquées	Produits exposés en salle : présentation de buffets Exposition en vitrines réfrigérées	L'énoncé des conséquences de l'exposition des produits en salle de restaurant, des moyens de maîtrise des risques. Justification du devenir des excédents.
	Connaissance de l'entreprise	La fiche technique	Valorisation de la fiche technique Calcul du coût matière
	Histoire – Géographie	Culture mondiale et pluralité des cultures contemporaines	Identité culturelle et diversité linguistique : réalisation d'une présentation sur support informatique des langues régionales en Europe : carte des aires géographiques.
	Chimie	Composés organiques	Identifier un composé organique Identifier la présence de carbone et d'hydrogène dans les composés organiques par combustion dans l'air.
La prise de contact – L'accueil : Les bases de l'accueil personnalisé, la maîtrise de l'attitude corporelle et de l'expression orale, l'écoute active, l'observation, la détermination des besoins du client, la reformulation dans un langage adapté.	Sciences appliquées	Hygiène du personnel : lavage des mains Tenue professionnelle Hygiène des manipulations Etat de santé	Justification du port d'une tenue professionnelle, des étapes de la procédure de lavage des mains.
	Français	S'insérer dans le groupe	Ecouter, dialoguer, répondre à des questions
	Langue		Communiquer : civilités, salutation, prise de congé

THEMES	DISCIPLINES	PRE-REQUIS ET CONNAISSANCES	LIMITES ET COMPETENCES
	VSP	L'individu au poste de travail : activité physique statique et dynamique	Repérer des risques liés à l'activité statique : postures contraignantes Repérer les risques liés à l'activité dynamique : déplacements Observer un geste ou une posture donnée et interpréter les résultats de l'observation (sur sites, par ateliers, photographies, vidéogrammes.)
	EPS	Orienter et développer les effets de l'activité physique en vue de l'entretien de soi.	
Les supports de vente : Les menus et la carte. La présentation de la législation sur les mentions obligatoires : OGM, allergène, traçabilité. La différenciation des types de menus en les plaçant dans le contexte de l'exploitation. La lecture et l'interprétation d'une carte des mets et d'une carte des vins, recherche des principes commerciaux et des obligations légales de présentation.	Sciences appliquées	Equilibre alimentaire	Vérification de l'équilibre quantitatif par identification des groupes d'aliments, pour une structure donnée de repas ou de journées alimentaires Enoncé des conséquences : d'une alimentation carencée (en calcium, fer, vitamines, fibres), d'une alimentation trop riche en lipides, de la consommation de boissons alcoolisées.
	Français	S'insérer dans la cité	Argumenter, donner des raisons d'un choix
	Langue	Echanger des informations	Demander des informations relatives aux professions.
	Mathématiques	Formation des prix	Déterminer, dans le cadre de situations professionnelles : coût, prix, remise, taxe, marge et taux de marque, coefficient multiplicateur.
	Arts appliqués	Design de communication	Fonction informative, narrative, incitative, poétique Formes iconiques, typographiques Supports : caractéristiques, possibilités et limites d'utilisation.