

Progression Pratiques professionnelles en atelier expérimental  
Terminale Bac Pro au 02/11/10

Compétence	Activité professionnelle	Contenu	Semaine		
Servir des mets et des boissons	Le service des boissons : Apéritifs (au verre, au verre à mélange, au shaker) Digestifs et eaux de vie : au verre, « hot cocktail »	Exercices d'application des différentes techniques de service des boissons du bar	1		
			2		
Vendre des prestations	La valorisation des produits	Découverte des produits européens : boissons (apéritifs, digestifs, sodas, jus de fruits, vins, eaux,...) mets : (charcuterie, produits carnés, poissons, crustacés, fruits et légumes, produits laitiers,...)  Rédaction de fiches produits et de fiches d'analyse sensorielle  Réalisation de cocktails à partir de fiches techniques imposées, selon les différentes méthodes (en direct, au shaker, au verre à mélange, au blender, long drink et short drink)	3		
			4		
			5		
			6		
			7		
			8		
			9		
			10		
			11		
			12		
			13		
			14		
			Les propositions d'accords mets – boissons ou boissons – mets	Dégustation de mets associés aux autres boissons que le vin  Exercices d'application  Fiches d'analyse sensorielle, fiches comparatives	15
					16
Marge de 9 semaines allouées à la certification finale			17		
			18		
			19		
			20		
			21		
			22		
			23		
			24		
			25		