

TABLEAU DE STRATÉGIE

Service et Commercialisation			
N° Question	Savoirs associés	Limites de connaissances	Points
1	<u>2-1 La restauration et son évolution</u> → 2-1-3 Les différentes formules de restaurations	→ Les principales formules de restauration : - Définition	6 points
2	<u>2-2 Le personnel, les locaux et le matériel</u> → 2-2-2 La répartition du travail	→ La lecture des différents tableaux de service affichés en entreprise	5,5 points
9	<u>2-3 Les produits</u> → Les fruits locaux et exotiques	→ Enumérer les produits les plus courants → Identifier les produits et les classer par famille	2,5 points
10	<u>2-4 Les approvisionnements des services</u> → 2-4-2 La réception et le stockage des marchandises	→ L'identification des documents d'approvisionnement et leur utilisation	6.5 points
11	<u>2-7 Les vins et autres boissons</u> → 2-7-4 Les vignobles et les vins AOC de France (Vins et gastronomie locale)	→ L'étude particulière des vins les plus consommés avec la gastronomie et les spécialités locales	2,5 points
12	<u>2-3 Les produits</u> → Les fromages AOC	→ Enumération, caractéristiques et origines des produits.	4.5 points
13	<u>2-7 Les vins et autres boissons</u> 2-7-1 La vigne – Le Raisin	→ Les diverses parties de la grappe et du grain de raisin, leurs composants essentiels.	2,5 points
Organisation et production culinaire			
N° Question	Savoirs associés	Limites de connaissances	Points
3	<u>1.3 Le personnel de cuisine</u> 1.3.3 Tenue et comportement professionnel	→ Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire.	3 points
4	<u>1.3 Le personnel de cuisine</u> 1.3.3 Tenue et comportement professionnel <u>1.4 Les locaux</u> 1.4.3 Le traitement des déchets	→ Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire. → Les points de comportement spécifiques en cuisine. → La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement	3 points
5	<u>1.8 Les produits et les produits culinaires</u> - Oeufs	→ En fonction des produits culinaires et/ou de leurs utilisations ; on se limitera à : - la réglementation et l'étiquetage	8 points
6	<u>1.8 Les produits et les produits culinaires</u> - Gibiers	→ La saisonnalité → La réglementation	6 points
7	<u>1.8 Les produits et les produits culinaires</u> - Légumes frais et secs	→ La classification	5 points
8	<u>1.10 Les approvisionnements des services</u>	→ La rédaction d'une fiche technique de fabrication (au travers des définitions des termes culinaires)	5 points