

REFERENTIEL - LIMITE des CONNAISSANCES - GRILLE HORAIRE

technologie appliquée restaurant

seconde pro.	2nde		1ère		T	
	TK	TA	TK	TA	TK	TA
Tenue et Comportements professionnels		2				
règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire						
points de comportement spécifiques						
L'accueil		2				
La sécurité : professeur agréé		1				
prévention des risques sur le lieu de travail						
Les locaux		2				
énumération et utilisation des principaux locaux et						
leur représentation sous forme de schéma (les circuits) en restauration traditionnelle						
interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux						
identification des procédures de nettoyage						
Le matériel, le mobilier, le linge	1	1		1		
énumération et utilisation des matériels						
énumération et utilisation du linge (nappes, juponages, pliates ...)						
La vigne et le raisin		2				
composants essentiels de la grappe et leur influences sur la qualité future des vins						
principaux cépages						
vinifications simples						
Service des boissons chaudes		2				
différents produits utilisés (y compris en accompagnement)						
techniques						
service au bar et au restaurant						
coût de revient prix de vente, dégustation						
Service des vins		2		1		
conditionnement, présentation, et service vins rouges, vins rafraîchis tranquilles et effervescents						
Les apéritifs		2				
principes d'élaboration						
marques, appellations						
Les eaux de vie Liqueurs et crèmes		4				
marques, appellations						
Les boissons sans alcools		2				
principes d'élaboration						
marques, appellations						
		SOUS-TOTAL				
		22				
		Marge horaire				
		7				
		TOTAL HEURES				
		29				
	29 semaines x 1h = 29h					

terminale pro.	2nde		1ère		T	
	TK	TA	TK	TA	TK	TA
Les viandes						2
découpage et flambage						
Les poissons						2
filetage et flambage						
Les volailles						2
decoupage						
Les desserts						1
flambage						
Les fruits (frais et sirop)						1
La décoration de table						2
utilisation de divers supports						
coût de revient						
conservation						
L'analyse sensorielle						
boissons autres que le vin						2
vins						2
mets						2
La réalisation de différents types de buffets (apéritif, à thème, dînatoire ...)						2
La décoration florale des buffets, les bouquets d'accueil						1
utilisation de divers supports						
coût de revient						
conservation						
La décoration des buffets autre que fleurs						1
fruits, légumes, branchages, matériel divers						
atelier bar						4
atelier office						4
argumentation commerciale						6
Les fiches d'activité						2
Le dossier professionnel						4
						<hr/>
						SOUS-TOTAL
						40
						<hr/>
						Marge horaire
						10
						<hr/>
						TOTAL HEURES
						50
						<hr/>
						25 semaines x 2h = 50h