

POUR INFORMATION

TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

CLASSE DE SECONDE

Technologie

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<ul style="list-style-type: none"> — <i>Mets et plats</i> • le produit restaurant : classique, collectifs... — <i>La recette de cuisine</i> — <i>Les locaux et annexes</i> — <i>Le personnel de cuisine classique</i> — <i>La fiche technique</i> — <i>La filière ovo-produits</i> — <i>La filière produits de la mer - rivières – lacs</i> — <i>Filière des produits laitiers</i> 	<ul style="list-style-type: none"> — Repérer les mets et plats spécifiques qui caractérisent un type de restauration. — Reconnaître et identifier les types de restauration. — Se rendre compte de la complexité d'une recette à travers les produits, les techniques, les matériels mis en œuvre. — Reconnaître les lieux spécifiques des différents traitements des aliments. — Connaître les fonctions propres à chaque poste de travail. — Lire, interpréter une fiche technique pour l'utiliser. — Reconnaître les produits. — Expliciter les mentions portées sur une étiquette (législation spécifique). — Évaluer l'incidence technique et pécuniaire de leur utilisation. — Reconnaître les produits, leurs différentes formes de présentation et de commercialisation. — Connaître les produits. — Interpréter les étiquettes. — Énoncer les principales utilisations en cuisine et pâtisserie.

Technologie appliquée - Travaux pratiques

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<ul style="list-style-type: none"> Préparations préliminaires — Les légumes. <i>Préparations de base</i> — Les légumes. — Les fruits. — Les poissons. — Les crustacés. 	<ul style="list-style-type: none"> — Peler à vif. — Lever les segments. — Historier. — Tailler (émincer, mirepoix, jardinière...). — Canneler. — Concasser, hacher, ciseler. — Préparer des coquillages.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<ul style="list-style-type: none"> — Les volailles. — Les coquillages. <p><i>Les cuissons</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Les œufs. — Les légumes verts. — Les légumes secs. — Les pâtes et riz. — Les poissons. — Les viandes: <ul style="list-style-type: none"> • blanches, • rouges. — Les volailles. 	<ul style="list-style-type: none"> — Habiller et brider les volailles. — Habiller et détailler les poissons. — Blanchir. — Cuire dans un liquide: <ul style="list-style-type: none"> • œufs, • légumes verts, surgelés, • légumes secs, • pâtes et riz, • poissons • viandes. — Cuire à la vapeur: <ul style="list-style-type: none"> • poissons, • légumes. — Griller: <ul style="list-style-type: none"> • viande blanche, • viande rouge, • poisson, • volaille, • légume. — Rôtir: <ul style="list-style-type: none"> • viande blanche, • viande rouge, • volaille. — Rissoler. — Sauter: <ul style="list-style-type: none"> • légumes, • œufs, • éléments panés, • poissons. — Faire un beurre composé. — Lier une base liquide avec: <ul style="list-style-type: none"> • un roux, • un beurre manié, • une matière grasse, • des jaunes, • de la purée de légumes. — Élaborer les grands fonds de sauce et les grandes sauces de base: sauce tomate, fond de veau lié, velouté de poissons, etc. — Monter une sauce émulsionnée à froid.
<p><i>Appareils et fonds de sauce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Les beurres composés. — Les liaisons. — Les fonds blancs. — Les fonds bruns. - Les grandes sauces de base. — Les sauces émulsionnées froides. 	
<p><i>Pâtisserie Pratiques de base</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Outil. — Matériel. — Technique. — Les pâtes de base. nouilles. — Les crèmes. 	<ul style="list-style-type: none"> — Peser. — Fleurer, cirer, tamiser, abaisser, glacer. — Pâtes à frire, foncer, choux, génoise, — Crème : pâtissière, anglaise, fouettée. — Sauce chocolat.

CLASSE DE PREMIÈRE

Technologie

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p><i>Menus et cartes</i></p> <p>— <i>Conception des cuisines</i></p> <p>— <i>Les énergies</i></p> <p>— <i>Les matériels de cuisson</i></p> <p>— <i>La filière viande de boucherie</i></p> <p>— <i>La filière volailles</i></p> <p>— <i>La filière légumes/fruits</i></p> <p>— <i>Les produits traditionnels en pâtisserie</i></p>	<p>— Reconnaître les différentes manières de libeller menus et cartes en fonction d'un type de restaurant.</p> <p>— Agencer les zones spécifiques d'une cuisine afin de respecter le principe de la « marche en avant ».</p> <p>— Identifier les différentes énergies.</p> <p>— Apprécier leurs différents coûts.</p> <p>— Énoncer les types de matériels actuels.</p> <p>— Comparer leurs performances.</p> <p>— Connaître les circuits de distribution des viandes.</p> <p>— Connaître les estampilles.</p> <p>— Préconiser l'utilisation des morceaux en fonction des modes de cuisson.</p> <p>— Connaître les circuits de distribution, les étiquetages (labels, AOC).</p> <p>— Opérer un choix judicieux des produits en fonction des modes de cuisson.</p> <p>— Connaître les légumes et fruits indigènes et exotiques courants.</p> <p>— Gérer les approvisionnements en fonction des saisons.</p> <p>— Connaître les produits de base.</p> <p>— Énoncer leurs utilisations dans des préparations classiques.</p>

Technologie appliquée - Travaux pratiques

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p>Préparations de base</p> <p>— Les aspics.</p> <p>— Les légumes tournés.</p> <p>— Les poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> • désarêtage, • filetage. <p>— Les viandes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • parage, • désossage, • habillage. 	<p>— Façonner à la cuillère, lever à la cuillère à racine.</p> <p>— Chemiser un moule.</p> <p>— Mouler des aspics.</p> <p>— Tourner des légumes et des fonds d'artichauts.</p> <p>— Désarêter et fileter des poissons plats et ronds.</p> <p>— Parer, ficeler et habiller des viandes de boucherie.</p>

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

- Les volailles:
- habillage,
- bridage,
- découpage à cru.

Les cuissons

- Les poissons.
- Les viandes.
- Les volailles.
- Les légumes.

Appareils fonds de sauce

- Les liaisons.
- Les farces.
- Les marinades.
- Les sauces émulsionnées chaudes.
- Les dérivés des grandes sauces de base.

Pâtisserie

- Les entremets:
- base riz,
- crème anglaise.
- Les fruits.
- Les pâtes:
- feuilletée,
- levée,
- poussée.
- Les glaces.
- Les sorbets.
- Le travail du sucre.
- Les sauces.
- Les meringues, les mousses.
- La crème au beurre.

- Brider une volaille.
- Découper une volaille à cru.

Glacer à brun et à blanc.

- Griller: poisson, viande (grosses pièces).
- Poêler: viande et volaille.
- Braiser à blanc et à brun.
- Cuire en ragoût à brun et à blanc.
- Gratiner et glacer à la salamandre.
- Cuire des œufs brouillés.

- Lier une base liquide avec:

- la farine torréfiée,
- le sang, le corail.
- Élaborer les marinades spécifiques aux matières premières (poissons, viandes...).
- Élaborer différentes farces, selon les prestations mises en œuvre (farce simple, à gratin, duxelles).
- Élaborer à partir des grandes sauces de base des sauces dérivées.
- A partir des différents fonds clairs, élaborer des glaces.

- Fourrer, masquer et décorer un biscuit.
- Glacer au fondant et au sucre cuit.
- Confectionner sirops et sorbets.
- Pocher des fruits.
- Élaborer une prestation à partir:
- d'une pâte feuilletée (1 méthode),
- d'une pâte levée,
- d'une pâte poussée.
- Élaborer un entremets à partir d'une mousse.

CLASSE TERMINALE

Technologie

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
— <i>Le plan alimentaire (aspect organisationnel)</i>	— Le plan alimentaire (aspect organisationnel) — Petite histoire de la cuisine — Ingénierie — Les produits de l'agro-alimentaire — Gérer l'organisation des hommes et des outils découlant de l'application d'un plan alimentaire (NPO: l'aspect nutritionnel et rationnel est traité dans le programme de sciences appliquées).
— <i>Petite histoire de la cuisine</i>	— Restituer les grands temps forts de la gastronomie. — Situer quelques grands personnages de la cuisine française.
— <i>Ingénierie</i>	— Connaître les différents systèmes possibles de production. — Faire l'inventaire des contraintes lors d'une conception ou d'une restructuration d'une cuisine. — Proposer un schéma général d'organisation. — Implanter des matériels.
— <i>Les produits de l'agro-alimentaire</i>	— Appréhender ce que propose l'industrie aux professionnels de la restauration.
— <i>La filière gibiers</i>	— Connaître les différentes sources d'approvisionnements, la législation particulière. — Utiliser judicieusement la matière première.
— <i>Organisation et contrôle de la production</i>	— Organiser son temps. — Gérer les espaces en cuisine. — Interpréter les écarts dus à la conservation, cuisson, conditionnement, remise en température.
— <i>Administration de la production</i>	— Connaître tous les documents « administratifs » nécessaires pour permettre un suivi de la qualité et des coûts.
— <i>Les PAI en pâtisserie</i>	— Connaître les produits, leurs caractéristiques organoleptiques. — Évaluer l'incidence de leur utilisation du point de vue technique et pécuniaire.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

Les mêmes thèmes qui sont abordés en classes de seconde et première

- Approfondir les techniques de base.
- Transférer ces techniques autres produits (PAI), à l'évolution des outils de travail et des méthodes.
- Élaborer des tests comparatifs de rendement.
- Organiser et animer une petite production.

SERVICE ET COMMERCIALISATION

CLASSE DE SECONDE

Technologie

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p><i>Les différentes formules de restauration</i></p> <ul style="list-style-type: none">— A vocation sociale.— A vocation commerciale.— Le marché de la restauration et son évolution. <p>Implantation d'une formule de restauration traditionnelle et collective</p> <ul style="list-style-type: none">— Les différents locaux destinés à la clientèle et au service.— Implantation des surfaces.— Les relations avec les services.	<ul style="list-style-type: none">— Définir les différentes formules et leur profil type.— Traduire leur évolution à travers des exemples.
<p><i>L'équipement du restaurant et la maintenance</i></p> <ul style="list-style-type: none">— Le mobilier.— Le matériel.— Le linge.	<ul style="list-style-type: none">— Énoncer les principes d'organisation.— Préciser les fonctionnements internes.— Proposer un schéma d'organisation fonctionnel. <ul style="list-style-type: none">— Choisir les équipements selon les formules de restauration.— Gérer et organiser les stocks pour les différents équipements.— Adapter des méthodes pour leur entretien.— Différencier les équipements selon leur coût et usage.
<p><i>Le personnel du restaurant</i></p> <ul style="list-style-type: none">— Les fonctions spécifiques.— Les structures de l'organisation.— Les organigrammes.— Les emplois en restauration.	<ul style="list-style-type: none">— Définir les fonctions.— Définir les postes d'une brigade selon les différentes formules de restauration et leur capacité ; établir les organigrammes classique, libre-service public ou collectivité correspondants.
<p><i>L'accueil au restaurant</i></p> <ul style="list-style-type: none">— Relation avec la clientèle.— Règles de savoir-vivre.— La préséance et l'ordre de service.	<ul style="list-style-type: none">— Accueillir et renseigner le client dans différentes situations.— Écouter, questionner et reformuler pour communiquer activement.— S'exprimer avec courtoisie et adapter son comportement aux circonstances.— Définir et appliquer les règles de préséance.
<p><i>La restauration à l'étage</i></p> <ul style="list-style-type: none">— Les différentes prestations.— L'organisation du service.	<ul style="list-style-type: none">— Définir les prestations adaptées selon les situations.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

— Les moyens et matériels spécifiques.

- Différencier les systèmes de petits-déjeuners.
- Énoncer les principes d'organisation des différents systèmes.
- Apprécier les différentes formes de distribution des boissons aux étages.

Travaux pratiques

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

- Attitudes professionnelles.
- Tenue professionnelle.
- Comportement

- Évoluer dans une tenue professionnelle conforme aux exigences de l'entreprise.
- Entretien et respecter la tenue professionnelle.
- Respecter les règles d'hygiène personnelle.
- Établir des relations positives au sein de l'entreprise.
- Appliquer les principes de savoir-vivre, de politesse avec l'équipe de travail, avec la clientèle.
- Se conformer aux exigences du métier d'hôtelier.
- Identifier les produits d'entretien.
- Effectuer un choix pour une utilisation rationnelle des produits.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Respecter le tableau des entretiens cycliques.
- Assurer le suivi des postes de travail au restaurant, et des services annexes.
- Entretien des locaux, le matériel, le mobilier.
- Procéder à un inventaire journalier afin de définir les besoins.
- Approvisionner et réajuster à l'aide de l'outil informatique, les denrées, boissons, les produits d'entretien.
- Prévoir et ranger les matériels nécessaires à une opération de restauration.
- Transporter et manipuler les matériels avec efficacité.
- Réaliser les différentes mises en place en fonction de la demande ponctuelle, en restauration rapide, classique, collective.

— Entretien des locaux

- Approvisionnement des services annexes
- Le service de restauration.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<ul style="list-style-type: none"> — Mise en œuvre du service — Le service des boissons froides. — Le service des boissons chaudes. — La commande des clients. — La réalisation de la commande « suite ». 	<ul style="list-style-type: none"> — Réaliser les différents nappages et le pliage des serviettes. — Assurer les contrôles et vérifications préalables au service. — Effectuer des décorations florales simples. — Assurer le débarrassage, les échanges de couverts, et le service de table simple. — Appliquer les règles de l'hygiène en restauration. — Procéder au débouchage et au service des vins blancs, rouges, rosés, effervescents. — Procéder au service: <ul style="list-style-type: none"> • du thé, • du café, • du chocolat, • des infusions. — Rédiger, ou saisir un bon de commande de mets, boissons. — Ventiler les bons dans les services distributeurs et de facturation, vérifier l'édition automatique des bons. — Annoncer et réclamer les commandes. — Transporter la suite de façon rationnelle, service. — Assurer, ou participer au service.

Technologie appliquée

THÈMES	INDICATEURS DE DÉROULEMENT
<p><i>Les mobiliers.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> — Normalisation des matériels. — Espaces clientèle et service. — Aménagements d'espaces à partir de situations, simples (répartition). — Tables, voitures, consoles, dessertes, guéridons.
<p><i>Les équipements, les matériels de base.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> — Montage et dispositions. — Spécificité des matériels. — Identification, et utilisation, entretien, manipulation, inventaire: <ul style="list-style-type: none"> • vaisselle, • verrerie, • couverts, • etc. — Le linge (comptage, échange, inventaire).

THÈMES	INDICATEURS DE DÉROULEMENT
<i>Les mises en place.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Nappage. — Mises en place: <ul style="list-style-type: none"> • à la carte, • menu fixé et table d'hôte, • banquet, • buffet, • petits-déjeuners, • restauration à l'étage.
<i>Les produits d'entretien.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Identification et choix approprié. — Utilisation rationnelle et dosage. — Précautions d'emploi dosage et stockage. — Sensibilisation à la notion de coûts.
<i>Les matériels d'entretien. Les autres appareillages.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Aspirateurs, nettoyeurs à moquette, brunisseuses, machines à laver. — Utilisation rationnelle, respect des modes d'emploi et des normes de sécurité. — Les réfrigérateurs, machines à glaçons, toasters, machines à café, moulins, batteurs, etc.
<i>Documents, approvisionnement, vente.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Identification, présentation, utilisation (prise de commande, saisie des données).
<i>Les vins et les autres boissons.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Inventaire de la cave du jour, rangement, entretien de la verrerie et du petit matériel. — Mise en place de la cave du jour. — Mise en température des boissons. — Débouchage et service des vins y compris les effervescents. — Service des principales boissons chaudes. — Sensibilisation aux saveurs de base, salé, sucré, amer, astringent. — Découverte des échelles de température. — Service d'une boisson chaude ou froide. — Questions et réponses simples concernant les vins à table.
<i>Le bar.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Nettoyage du bar. — Choix, entretien et rangement de la verrerie. — Service des apéritifs simples en respect du dosage et des particularités de service. — Dressage et transport d'un plateau limonadier et délivrance de la commande au client.
<i>Les fromages et les fruits.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Identification, présentation, service des principaux fromages français. — Présentation d'une corbeille de fruits de saison.

THÈMES	INDICATEURS DE DÉROULEMENT
--------	----------------------------

Comportement professionnel.
Attitudes.

— Adaptation de son comportement à diverses situations en présence de la clientèle (arrivée, séjour, départ).

CLASSE DE PREMIÈRE

Technologie

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	--

La France viti-vinicole.

- Historique du vignoble français.
- Facteurs économiques (France, CEE, monde).
- Production des différents types de vins.
- L'encépagement.

Étude du raisin.

- Cycle végétatif de la vigne.
- Détermination de la date des vendanges.
- La composition du raisin mûr.

Les différentes vinifications.

- Principe de la fermentation alcoolique.
- Vinification en rouge, rosé, blanc.
- (Les vinifications particulières seront étudiées avec les régions où elles sont pratiquées).

La législation et le vin.

- Classification des vins français.
- Le conditionnement et la présentation.

Les grands vignobles français.

- Étude de la typicité des vins blancs, rouges, rosés du vignoble français.

Étude des vins.

- Les vins rosés.
- Les vins blancs liquoreux.
- Les vins blancs secs.
- Les vins mousseux.

— Situer le vin dans la production nationale et mondiale.

— Préciser la production des vins: couleurs, types et importance.

— Citer les principaux cépages.

— Préciser les conditions favorables à la culture de la vigne et à la qualité future des vins.

— Souligner les facteurs influant sur le caractère des vins.

— Différencier les parties de la grappe et du grain de raisin, indiquer leur composition, expliquer leur rôle.

— Indiquer les phénomènes de la fermentation alcoolique et malolactique.

— Définir les différentes opérations propres à chaque type de vinification.

— Lire une étiquette de vin afin de positionner le produit qualitativement et économiquement sur le marché.

— Situer les principaux vignobles français.

— Définir les caractéristiques organoleptiques des principaux types de vins.

— Donner des exemples d'appellations pour chaque type de vin et les situer géographiquement.

— Définir les caractéristiques des types de vins.

— Associer les mets et les types de vins.

— Évaluer le niveau de prix des vins étudiés.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

- Les vins rouges jeunes.
- Les vins rouges de garde.

- Situer géographiquement les productions principales.
- Citer les appellations représentatives de chaque type de vins.

L'étude d'un type de vin doit être précédée systématiquement d'une présentation et d'une dégustation d'échantillon de produit. La dégustation peut se dérouler pendant le cours ou bien avoir été effectuée pendant une séance de travaux pratiques.

Les débits de boissons.

- Les différentes formes d'exploitations.
- Réglementation de la vente des boissons.
- Aménagement et matériel spécifique.
- Organisation du service.
- Contrôle des ventes.

- Citer les formes d'exploitation des débits de boissons.
- Définir les critères d'implantation d'un bar et son aménagement selon sa vocation commerciale.

Étude des produits de bar.

- Connaissance des principaux produits vendus au bar: apéritifs, eaux de vie, liqueurs, cocktails, sodas, bières, café.

- Réaliser le contrôle des recettes et des stocks au bar.
- Sélectionner une gamme de produits selon le type d'établissement.
- Renseigner la clientèle sur la nature et l'élaboration des produits couramment utilisés au bar.

Travaux pratiques

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

Définition d'une formule de restauration.

- a) Menu fixe.
- b) Carte.
- c) Banquet.
- d) Buffet.
- e) Cocktail.

- Mettre en œuvre les différentes possibilités de mise en place pour chaque formule, ou type de restauration.

— Maîtriser correctement les mises en place sur table ainsi que les mises en place de consoles.

— Assurer le service de plusieurs tables à menu « prix fixe » et selon un temps imparti.

— Napper, dresser, décorer, organiser, un buffet en vue de service.

— Assurer le service d'un buffet, le suivi, les contrôles, les rangements de fin d'opération.

— Prévoir et mettre en place toutes les denrées, les matériels et les éléments spécifiques nécessaires au service (banquets, buffets, etc.).

— Proposer des préparations au verre à mélange, au shaker, assurer le service des apéritifs simples.

— Assurer la mise en œuvre d'un minimum de 3 cocktails dans chacune des familles.

Préparation des buffets.

Mise en place des services annexes.

Organisation du bar.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

Accueil des clients.

— Accueillir les clients dans le respect des règles de la profession avec attention et disponibilité

— Répartir et équilibrer de façon cohérente la clientèle dans une salle de restaurant et répondre efficacement à ses demandes.

Relation avec les clients.

Établir une relation commerciale efficace avec ses clients, argumenter et susciter les ventes.

Techniques de service table.

— Réaliser toutes les formes de service de table, avec précision, rapidité, élégance.

— Mémoriser les ordres de service, la préséance, les demandes spécifiques.

— Assurer devant les clients les découpages, flambages, finitions valorisant le produit et le service.

— Réaliser les différentes préparations et assaisonnements incombant au service restaurant.

— Conseiller et servir les boissons en harmonie avec les mets et les situations.

— Expliciter la carte ou le menu en termes commerciaux.

— Anticiper les besoins des clients, en maîtrisant l'ensemble des tables dont il a la charge.

— Exécuter toutes les tâches d'assistance et de liaison avec les services.

— Mettre en œuvre la commande et en assurer le suivi.

L'enregistrement et la facturation des ventes.

— Enregistrer les ventes, établir la facture à l'aide de l'outil informatique.

— S'assurer de la cohérence d'une note.

— Présenter et encaisser les notes en utilisant les différents moyens de règlements.

— Effectuer les opérations de clôture et de contrôle des encaissements.

Les rôles au restaurant.

Assurer les fonctions de commis, de chef de rang, de sommelier, de caissier.

Technologie appliquée

THÈMES	INDICATEURS DE DÉROULEMENT
--------	----------------------------

Restauration à l'étage et service.

Dressage des plateaux correspondant aux diverses commandes de clients adaptées aux supports de vente.

THÈMES	INDICATEURS DE DÉROULEMENT
	<ul style="list-style-type: none"> — Mise en place de tables de service correspondant à des commandes plus élaborées (petits-déjeuners, déjeuners, etc.). — Contrôle de la conformité de la commande, et de la qualité des produits (température, quantité, horaire).
<p><i>Les produits.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hors-d'œuvre, coquillages, crustacés, charcuterie, fromages, fruits. 	<ul style="list-style-type: none"> — Étude des différentes familles de produits. — Initiation à l'analyse sensorielle des mets. — Identification des produits. — Les critères de sélection. Origine, saison, qualité, prix. — Présentation et dressage. — Les préparations spécifiques. — Les différentes techniques de distributions.
<p><i>Animation commerciale.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> — Flambages, découpages. — Décoration. — Mise en valeur des thèmes. — Mise en valeur des produits tels que mets, boissons, produits locaux, etc.
<p><i>Le vin.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> — Choix d'un modèle de carte des vins. — Élaboration d'une carte des vins simples à partir de documents mis à disposition. — Méthodologie de la prise de commande. — Les manipulations afférentes au service des vins (décantation, etc.). — Approche d'une dégustation avec mise en évidence des caractères marquants. — Utilisation du vocabulaire adapté à la commercialisation. Utilisation d'une fiche de dégustation.
<p><i>Le bar américain.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> — Mise en place du bar américain. — La prise de commande, termes et expressions commerciales traduisant la connaissance des recettes et des produits. — Élaboration de quelques mélanges classiques. — Service du champagne, des alcools, et des liqueurs. — Le service des cigares, cigarettes.

CLASSE TERMINALE

Technologie

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p><i>Implantation d'une formule de restauration en libre-service.</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Évolution des besoins des consommateurs.– Différents systèmes de distribution en libre-service.– Implantation de la salle à manger.– Organisation des services.	<ul style="list-style-type: none">– Utiliser les paramètres spécifiques aux différents systèmes de distribution en libre-service.– Comparer l'organisation de ce type de distribution avec celle qui existe en restauration classique.
<p><i>L'enregistrement et la facturation des ventes.</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Mise en place de la saisie des informations.– Différents matériels de facturation.– Les modes de règlements.	<ul style="list-style-type: none">– Discerner les types de matériels de facturation à utiliser en fonction de l'exploitation et des informations souhaitées.– Expliquer les systèmes de prise de commande et de facturation (manuels, informatiques).
<p><i>L'organisation du travail.</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Structure des entreprises.– Détermination des besoins en personnel de service.– La répartition du travail.– Les documents de planification du travail.– La législation du travail en restauration.	<ul style="list-style-type: none">– Regrouper les tâches au sein de fonctions homogènes selon les critères de service et la capacité d'un établissement.– Réaliser des plannings horaires de travail en respectant la législation.
<p><i>Élaboration des supports de ventes.</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Élaboration de la carte des mets et de la carte des boissons.– Les différents types de menus.– Présentation matérielle de la carte.– Évaluation commerciale de la carte.	<ul style="list-style-type: none">– Différencier les supports de vente.– Définir les principes d'élaboration d'une carte des mets et d'une carte des boissons. – Choisir un support adapté à chaque formule de restauration.– Calculer l'indice réponse consommateur à une carte donnée.
<p><i>Les prix de vente en restauration.</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Les contraintes commerciales et économiques.– Les marges modulées.– Les principes d'Omnès.– Préparation des tarifs.	<ul style="list-style-type: none">– Citer les facteurs commerciaux et économiques qui régissent l'élaboration des prix de vente.– Expliquer les tarifs différenciés dans une exploitation.
<p><i>La vente en restauration.</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Analyse de la clientèle.– Techniques de vente au restaurant.– Promotion des ventes au niveau local.– Promotion des ventes au sein de l'établissement.– La motivation du personnel.	<ul style="list-style-type: none">– Citer les principaux segments de clientèle en restauration.– Répertorier les outils promotionnels en restauration.– Utiliser les techniques facilitant la relation commerciale avec les clients.– Énumérer et expliquer les besoins psychologiques des employés et des clients.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p><i>Contrôle des marchandises en restauration.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Les achats. — Le stockage. — La distribution interne. — Le contrôle des marchandises consommées. 	<ul style="list-style-type: none"> — Utiliser et décrire le circuit des documents d'approvisionnement, de distribution et de contrôle. — Déterminer les besoins et déclencher une procédure d'achats. — Contrôler les flux de marchandises au sein de l'entreprise. — Évaluer et comparer les coûts réels et potentiels des marchandises.
<p><i>La restauration en banquets et les réunions.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Définition du produit. — Structure et organisation du département. — La prospection de la clientèle. — L'organisation préliminaire. — Le déroulement de la manifestation. — La facturation et le contrôle des ventes. 	<ul style="list-style-type: none"> — Relater la spécificité du département banquets. — Comprendre et utiliser les documents relatifs à l'organisation des banquets. — Définir l'organisation d'une manifestation. — Réaliser la séquence documentaire propre au service des banquets.

Technologie appliquée et travaux pratiques **Projets professionnels**

Le projet professionnel est une étude complète qui comprend:

- la conception et mise en forme de l'idée,
- la mise en place de l'organisation,
- la réalisation du travail,
- l'analyse et l'évaluation du projet.

Les techniques mises en œuvre couvrent les champs d'activité suivants: - l'analyse des besoins de la clientèle,

- l'élaboration du produit,
- l'élaboration des prix,
- la commercialisation,
- l'animation.

Ces activités de projets favoriseront l'interdisciplinarité.

Les thèmes abordés dans le cadre de ces activités peuvent être les suivants.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p><i>Service des petits déjeuners.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> — Réaliser différentes formules de petits-déjeuners à l'étage et au restaurant.
<p><i>Restauration à l'étage.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> — Assurer différentes prestations de restauration à l'étage: repas, service des boissons et autres prestations spécifiques.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<i>Restauration à thème.</i>	— Réaliser un repas à thème faisant appel aux cuisines régionales, nationales et internationales.
<i>Restauration en banquets.</i>	— Réaliser des opérations réunissant un nombre important de convives.
<i>Manifestations spéciales.</i>	— Réaliser des opérations à caractère spécial : <ul style="list-style-type: none"> • conférence, • séminaire, • service traiteur.
<i>Différentes formules de distribution en restauration.</i>	— Mettre en place différents types de distribution : <ul style="list-style-type: none"> • restaurant avec buffet, • restauration rapide (fast-food), • restauration en libre-service.
<i>Restauration gastronomique.</i>	— Réaliser une prestation de haute qualité mettant en œuvre des techniques de préparations et de finition devant les clients.
<i>Bar et autres débits de boissons.</i>	— Réaliser différentes formules de distribution de boissons et prestations complémentaires (pâtisseries, glaces). Exemples: Bar Américain, Bar à Vin, Bar Glacier.
<i>Informatisation de l'enregistrement et du contrôle des ventes.</i>	— Mettre en place un système de facturation. — Utiliser un système pour gérer les achats, les stocks, les standards en restauration.