

Progression Pratiques professionnelles en atelier expérimental

1^{ère} Bac Pro au 02/11/10

Compétence	Activité professionnelle	Contenu	Semaine
Réaliser la mise en place	L'organisation, la réalisation et le contrôle de la mise en place	Exercices d'application Prévisions du linge, du matériel, du mobilier Contrôle de la mise en place avec un commis	1
	L'organisation, la réalisation et le contrôle de la mise en place	Création de planning de répartition des activités et des tâches	2
Animer une équipe	L'inscription (ou l'inscription du personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie	Exercices d'application de la conduite du commis	3
Entretenir des relations professionnelles	La communication avant le service avec les personnels (cuisine, bar, cave, réception, ...)	Rédaction d'argumentaire commercial structuré en français et en langue étrangère	4
	La proposition d'une argumentation La promotion des produits et des plats		5
Servir des mets et des boissons	Le service des boissons : boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA) : jus de fruits, sodas, bitter, sirops Boissons fermentées : bières, cidres, ... Vins : - rouges	Exercices d'application des différentes techniques de service complexe des vins (panier, carafage, décantation), des BRSA, des boissons fermentées	6
Vendre des prestations	La valorisation des produits	Les produits marqueurs régionaux La saisonnalité L'origine L'utilisation Les coûts Leur appellation, leurs spécificités Le vignoble français, les crus des vins L'œnologie : la vigne, le raisin, l'élaboration et l'élevage des vins	7
			8
			9
			10
			11
			12
			13
			14
			15
			16
17			

Progression Pratiques professionnelles en atelier expérimental

1^{ère} Bac Pro au 02/11/10

		<p>Les cocktails : l'élaboration en direct, au shaker, au verre à mélange, long drink et shorts drink, principes d'élaboration, leur coût</p> <p>Les boissons rafraîchissantes sans alcool, les eaux : leur origine et leur méthode d'élaboration, leur coût, les principales marques</p> <p>Les apéritifs, les eaux de vie, les liqueurs, les crèmes, les boissons fermentées : leur origine et leur méthode d'élaboration, leur coût, les principales marques</p> <p>Les boissons chaudes (café, thé, chocolat, infusions) : leur origine et leur méthode d'élaboration, les produits d'accompagnements, leur coût, les principales marques</p> <p>La connaissance des produits (pains, condiments, épices, aromates) : leur origine, leur coût, leur utilisation</p> <p>Les fromages et autres produits laitiers : les familles, les méthodes d'élaboration, leur origine, les appellations A.O.C., les produits d'accompagnement, le coût,...)</p> <p>Analyse sensorielle comparative de deux liquides ou de deux solides</p> <p>Rédaction de fiches produits et de fiches d'analyses sensorielles</p>	18
	Les propositions d'accords mets – boissons ou boissons – mets	Dégustation de mets associés aux vins	19
		Exercices d'application	20
	Fiches d'analyse sensorielle, fiches comparatives		
Prendre en charge la clientèle	L'évaluation de la satisfaction du client et la fidélisation de la clientèle	Elaboration de questionnaires de satisfaction, de carte de fidélité,..., à destination d'une clientèle française ou étrangère	21
Optimiser les	L'évaluation de son	Co- animation avec le professeur de	22

Progression Pratiques professionnelles en atelier expérimental

1^{ère} Bac Pro au 02/11/10

performances de l'équipe	travail et/ou celui de son équipe L'analyse des écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique La proposition et/ou la mise en œuvre des actions d'optimisation et/ou corrective	gestion Utilisation des tableaux de gestion Analyse des résultats du chiffre d'affaires réalisé et des coûts matières (marges) Exercices d'application	
Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats	La production d'une synthèse écrite Présentation orale de la synthèse	Co-animation avec le professeur de français A partir d'une situation vécue en entreprise, exercices d'application de rédaction d'une note d'information, d'une fiche de synthèse,...	23
Marge de 4 semaines allouées à la certification intermédiaire			24
			25
			26
			27