

S1 Technologie culinaire

Connaissances	Limites des connaissances
<p>1.1 LA RESTAURATION ET SON ÉVOLUTION</p> <p><i>1.1.1 L'art culinaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Évolution au cours des diverses époques jusqu'à nos jours. - Influence des événements, des hommes, de l'introduction de nouveaux produits, des comportements alimentaires sur les structures des repas et les prestations servies. <p><i>1.1.2 Les concepts de production</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Traditionnels. - Assemblage ou de composition. - Terminal. <p>1.2 LA MATIÈRE D'ŒUVRE</p> <p><i>1.2.1 Les produits en l'état :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Corps gras. - Œufs. - Laits et dérivés. - Poissons. - Crustacés. - Viandes. - Volailles. - Gibiers. - Légumes. <p><i>1.2.2 Le principe de l'analyse sensorielle</i></p> <p><i>1.2.3 Les spécialités culinaires régionales et européennes</i></p> <p><i>1.2.4 L'association des mets et des garnitures d'accompagnements</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les éléments déterminant l'évolution de l'art culinaire. - Les facteurs d'évolution significatifs de la cuisine <ul style="list-style-type: none"> • sociaux ; • économiques ; • législatifs ; • culturels ; • techniques ; • technologiques. - Les caractéristiques des différents concepts de production. - Les critères de différenciation. - Les facteurs déterminant le choix du concept et le but recherché : <ul style="list-style-type: none"> • humains ; • sociaux ; • économiques (surfaces, volumes, choix des équipements). - Les critères de choix de la matière d'œuvre appropriés au concept de production : <ul style="list-style-type: none"> • saison ; • catégorie ; • classe ; • calibre ; • qualité (AO, AB, labels certification de qualité). - La réglementation concernant : <ul style="list-style-type: none"> • l'achat ; • l'étiquetage ; • la nature de la présentation (appertisés, surgelés, etc.) ; • le transport de la matière d'œuvre ; • le stockage ; • la conservation. - Les contrôles nécessaires lors de la réception de la matière d'œuvre. - Les fiches d'analyse sensorielle, le vocabulaire des tests comparatifs sur les denrées et les plats cuisinés. - Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région et à chaque pays. - Leurs origines géographiques et leur composition. - Les principes de base : <ul style="list-style-type: none"> • respect des saveurs ; • mise en valeur des mets ; • respect des appellations classiques ; • l'esthétique ; • la créativité.

Connaissances	Limites des connaissances
<p>2.2 LES PRODUITS ET BOISSONS FRANÇAIS ET EUROPÉENS</p> <p><i>2.2.1 Les produits</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pains. - Poissons fumés. - Œufs de poissons. - Fruits de mer. - Charcuteries. - Foie gras. - Fromages et autres produits laitiers. - Fruits locaux et exotiques. - Truffes. - Condiments. <p><i>2.2.2 Les boissons</i></p> <p>Les vins français : facteurs déterminants des caractères :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Climat, sol, cépages, etc. - Méthodes de culture et d'élaboration. <p>Les autres vins européens.</p> <p>Les autres boissons fermentées.</p> <p>Les apéritifs.</p> <p>Les eaux-de-vie, liqueurs et crèmes.</p> <p>Les boissons sans alcool.</p> <p>Les boissons chaudes.</p> <p><i>2.2.3 La dégustation</i></p> <p>Le matériel et les locaux de dégustation. Le vocabulaire utilisé. La fiche de dégustation.</p> <p><i>2.2.4 L'harmonie des vins et des mets</i></p> <p>2.3 LES ÉLÉMENTS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION D'UNE PRESTATION DONNÉE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les produits français et européens les plus connus : <ul style="list-style-type: none"> • leur origine ; • leur production. - La détermination de qualité (AO, labels, certificats de conformité, produits issus de l'agriculture biologique, produits de montagne, etc.). - La réglementation concernant l'achat, la présentation, l'étiquetage, la conservation, le transport des produits. - Les contrôles nécessaires lors de la réception des marchandises et durant leur stockage. - L'influence des facteurs naturels et le choix des méthodes spécifiques à une région, à une appellation. - Les vins des pays européens producteurs en situant, pour chacun d'eux, les productions les plus connues. - Les principes d'élaboration des boissons fermentées (les marques les plus connues). - Les principes d'élaboration des boissons apéritives (marques, appellations, etc.). - Les principes d'élaboration des boissons : eaux-de-vie, liqueurs et crèmes, exemples courants (marques, appellations, etc.). - Les boissons sans alcool (jus de fruits, eaux minérales, sodas, etc.). - Origines, méthodes d'élaboration. - Les boissons chaudes présentées au restaurant, en particulier le café, le thé et les infusions, leurs origines et leurs méthodes d'élaboration. - Les principes de la dégustation. - Les mets et les boissons qui s'associent le mieux (caractères, région de production, prix, saison, etc.) en respectant une suite logique de dégustation et en utilisant un vocabulaire adapté à la vente. - En fonction de prestations courantes et exceptionnelles données et dans les différents concepts de restauration.