|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Compétence | Activité professionnelle | Contenu | Semaine |
| Servir des mets et des boissons | Le service des boissons :  Apéritifs (au verre, au verre à mélange, au shaker)  Digestifs et eaux de vie : au verre, « hot cocktail » | Exercices d’application des différentes techniques de service des boissons du bar | 1 |
| 2 |
| Vendre  des prestations | La valorisation des produits | Découverte des produits européens : boissons (apéritifs, digestifs, sodas, jus de fruits, vins, eaux,…)  mets : (charcuterie, produits carnés, poissons, crustacés, fruits et légumes, produits laitiers,…)  Rédaction de fiches produits et de fiches d’analyse sensorielle  Réalisation de cocktails à partir de fiches techniques imposées, selon les différentes méthodes (en direct, au shaker, au verre à mélange, au blender, long drink et short drink) | 3 |
| 4 |
| 5 |
| 6 |
| 7 |
| 8 |
| 9 |
| 10 |
| 11 |
| 12 |
| 13 |
| 14 |
| Les propositions d’accords mets – boissons ou boissons – mets | Dégustation de mets associés aux autres boissons que le vin  Exercices d’application  Fiches d’analyse sensorielle, fiches comparatives | 15 |
| 16 |
| Marge de 9 semaines allouées à la certification finale | | | 17 |
| 18 |
| 19 |
| 20 |
| 21 |
| 22 |
| 23 |
| 24 |
| 25 |