

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ENSEIGNEMENT DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

Administration Générale de l'Enseignement et de la Recherche Scientifique

Service général des Affaires pédagogiques,
de la Recherche en pédagogie et du Pilotage
de l'Enseignement organisé par la Communauté française

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE ORDINAIRE DE PLEIN EXERCICE

HUMANITES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Deuxième degré

SECTEUR : Hôtellerie- Alimentation

GROUPE : Hôtellerie

PROGRAMME D'ETUDES DE L'OPTION DE BASE GROUPEE :

CUISINE ET SALLE

135/2001/249

AVERTISSEMENT

Le présent programme entre en application :

- A partir de 2001-2002, pour la première année du 2^e degré d'enseignement secondaire professionnel
- A partir de 2002-2003, pour la 2^e année de ce même degré.

Il abroge et remplace, année par année, le programme 7/5585 du 13 septembre 1994 et 7/5667 du 11 juillet 1996.

Ce programme figure sur RESTODE, serveur pédagogique de l'enseignement organisé par la Communauté française.

Adresse : <http://www.restode.cfwb.be/pédag/prog/>

Il peut en outre être imprimé au format PDF.

TABLE DES MATIERES

1. Présentation du programme	02
2. La filière « Restauration».....	03
3. Objectifs de la formation	03
4. Conseils méthodologiques et pédagogiques	04
5. Exemples de situations d'apprentissage	06
6. Glossaire	07
7. Grille-horaire.....	08
8. Développement du programme d'études par cours	08
➤ Technologie alimentaire	09
➤ Hygiène professionnelle.....	15
➤ Technique des mesures	20
➤ Technologie de la cuisine.....	24
➤ Travaux pratiques et méthodes : Cuisine et Salle.....	34

1. PRESENTATION DU PROGRAMME

Le programme d'études de l'option *Cuisine et salle* s'inscrit dans les orientations déterminées par le décret mission du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre.

Le **programme d'études** est un référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage, obligatoires ou facultatifs, et d'orientations méthodologiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle. (article 5 ,8° du décret du 24 juillet 1997).

Le programme d'études est élaboré en termes de compétences que l'élève doit maîtriser au terme du degré.

La **compétence** est l'aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.

Le programme d'études :

- du **deuxième degré** amène les élèves à un niveau de compétences nécessaire pour aborder une des options organisées au troisième degré du secteur.
- du **troisième degré** est issu du profil de qualification et du profil de formation défini par la Commission Communautaire des **Professions** et des **Qualifications** (C.C.P.Q.).

Le profil de formation est issu du profil de qualification qui est un référentiel décrivant les activités et les compétences exercées par des travailleurs accomplis tels qu'ils se trouvent dans l'entreprise. (art.5 du décret mission).

Le **profil de qualification** est un document qui identifie pour chaque métier répertorié :

- Les grandes fonctions de travail ;
- Les activités relatives à chaque fonction de travail ;
- Les compétences à maîtriser pour exercer l'activité concernée.

Le **profil de formation** est le référentiel présentant de manière structurée les compétences à acquérir en vue de l'obtention d'un certificat de qualification.

2. LA FILIERE RESTAURATION

La filière «Restauration» offre une multitude d'emplois qui demandent une diversité de qualités à acquérir . La formation, que doivent suivre les élèves pour répondre au mieux aux besoins de la profession , se doit donc d'être *polyvalente* .

Au niveau de l'enseignement , ces besoins convergent vers l'adaptabilité , la disponibilité et la motivation des apprenants .

Si l'entreprise indépendante forge sa réputation sur les besoins et les techniques de base , la reconnaissance des notions de terroir, la promotion des produits régionaux ainsi que la disponibilité au niveau des horaires, les entreprises industrielles et la grande distribution vont enrichir la formation par l'évolution technologique , les nouveautés d'organisation et les exigences actuelles en matière d'hygiène et de sécurité.

Ces métiers exigeants requièrent chez les jeunes des capacités physiques certaines, une disponibilité constante , un respect minutieux d'une déontologie spécifique mais aussi et surtout une rigueur indispensable au niveau de l'hygiène ; qu'elle soit corporelle , vestimentaire ou se situant au niveau des cuisines et des salles de restaurant .

3. OBJECTIFS DE LA FORMATION

Etant donné la typologie des élèves accueillis et la nécessité de les préparer à une insertion dans la vie active, la formation devra être axée sur le concret. Elle doit permettre un enseignement individualisé afin de rencontrer les problèmes personnels des élèves.

Dans cette optique, l'enseignement des différentes disciplines sera centré sur les activités de pratique professionnelle, sur les expériences et les intérêts des élèves.

Deux objectifs sont visés :

- Amener le maximum d'élèves à maîtriser les compétences fixées au terme du deuxième degré et les préparer ainsi à accéder au troisième degré ;
- Favoriser le plein épanouissement des élèves par une formation humaine et socioculturelle de façon à les préparer à jouer progressivement un rôle d'adulte autonome et responsable dans la société.

Au deuxième degré, des humanités professionnelles et techniques, la formation est donc polyvalente.

Par la maîtrise des bases techniques et pratiques, le **deuxième degré** de l'enseignement professionnel prépare les élèves à choisir de manière positive une option de base groupée au troisième degré.

Dans ce cas précis, la formation «Cuisine et salle » constitue l'assise commune aux options organisables au 3^{ème} degré professionnel du secteur « Hôtellerie- Alimentation » :

- Equipier/ équièrè polyvalent(e) en restauration
- Restaurateur.

Le **troisième degré** de l'enseignement professionnel conduit la majorité des élèves à une qualification reconnue par le monde de l'entreprise et les prépare progressivement à leur insertion socio-professionnelle, tout en leur donnant accès à une 7^e année puis à l'enseignement supérieur.

Dans l'optique des humanités professionnelles et techniques, il convient de mettre l'accent sur les compétences pratiques attendues par le monde du travail. A cet égard les activités pratiques, les visites d'entreprises, les stages d'observation au deuxième degré et les stages en entreprise au troisième degré constituent des éléments de formation particulièrement importants.

La formation visera à créer et développer sans relâche l'esprit d'organisation, de rigueur, de conscience professionnelle et insistera en permanence sur la précision et la qualité du travail. Elle inculquera un esprit de respect des personnes, de l'environnement et du matériel utilisé.

4. CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES

◆ Interactions avec les cours généraux :

Les cours de la formation commune seront donnés en étroite collaboration avec les cours de l'option de base groupée en vue de répondre à une formation aussi globale que possible.

◆ Conseils généraux :

- ❖ Veiller à une bonne coordination entre les cours techniques et pratiques.
- ❖ Mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée et/ou un support informatique afin d'éveiller et entretenir leur curiosité professionnelle.
- ❖ Vérifier de manière régulière la bonne tenue des documents des élèves.
- ❖ Développer le sens de l'observation et de la déduction.
- ❖ Dans la mesure des possibilités, toutes les compétences devront être appréhendées au travers de la théorie et de la pratique.
- ❖ Des méthodes pédagogiques essentiellement actives permettront une meilleure acquisition des savoirs, des savoir-faire et savoir-être. A chaque occasion, ces méthodes procéderont de l'interdisciplinarité au sein de l'option. Les élèves pourront ainsi mieux percevoir la cohésion de la formation qui leur est dispensée.
- ❖ Favoriser la découverte des produits du terroir afin de les intégrer dans la pratique quotidienne .
- ❖ Centrer l'enseignement sur l'interdisciplinarité et le vécu des élèves.
- ❖ Chaque fois que possible, insister sur l'importance économique des travaux et la bonne gestion du budget.
- ❖ L'acquisition de certaines compétences doit nécessairement passer par la perception sensorielle (vue, ouïe, odorat, goût et toucher).
- ❖ Faire usage du vocabulaire spécifique à l'option.
- ❖ S'assurer régulièrement de la bonne compréhension des termes techniques.
- ❖ Construire l'autonomie de l'élève en le responsabilisant.
- ❖ Susciter des attitudes qui enrichissent le savoir-être des élèves (respect des autres, travail en équipe, coopération, confiance en soi, respect de l'environnement,...).
- ❖ Apprendre aux élèves une méthodologie à suivre pour résoudre une situation-problème.

◆ Conseils spécifiques pour les cours techniques :

- ❖ Le contenu de la matière devra suivre, dans la mesure du possible, la réalité du terrain, l'évolution technologique et les recommandations actuelles en matière d'éducation nutritionnelle.
- ❖ S'assurer d'une bonne coordination entre les cours techniques et les cours pratiques correspondants.
- ❖ Illustrer le cours par des supports didactiques tels que : photographies, ouvrages spécialisés, CD-ROM, échantillons de produits, de matériaux,...
- ❖ Se garder d'une formation exagérément théorique, tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement de leurs compétences.
- ❖ Préférer la méthode expérimentale à la méthode expositive.
- ❖ Utiliser le plus souvent possible un matériel et des produits réels pour illustrer les cours.

◆ **Conseils spécifiques pour les cours pratiques :**

- ❖ Afin d'atteindre la maîtrise des compétences décrites dans ce programme les travaux pratiques et méthodes reprennent les volets « cuisine- salle » :
 - ◆ T.P.M. CUISINE - SALLE regroupent les compétences liées à :
 - la pratique de l'art culinaire
 - la pratique du service de salle
 - la décoration des plats et celle inhérente au métier de salle
 - la maintenance du matériel et des locaux de cuisine et du restaurant
 - l'éducation nutritionnelle et sensorielle.
 - l'éducation du goût.
- ❖ Prévoir une prise de notes par les élèves et faire tenir, par ceux-ci, un fichier de pratique.
- ❖ Vérifier régulièrement la bonne tenue du fichier de l'élève.
- ❖ Apprendre aux élèves la méthodologie à suivre avant l'usage du matériel.
- ❖ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité prévues par la législation en vigueur.
- ❖ Prévoir un maximum d'activités évaluables individuellement.
- ❖ Les gestes pratiques doivent être répétés plusieurs fois durant le cycle de formation. Il faut toutefois veiller à varier les différentes techniques d'apprentissage dans le temps.
- ❖ La démonstration des gestes doit être faite par le professeur avant la réalisation par les élèves. Cette démonstration sera associée à l'explication des causes et conséquences des gestes du métier.
- ❖ Profiter des séances de pratique pour effectuer des rappels de technologie, préciser la signification de termes techniques, situer l'opération dans la chronologie des travaux et illustrer les diverses notions vues au sein des cours techniques.
- ❖ Sensibiliser les apprenants à l'aspect économique de la formation en intégrant les notions élémentaires des calculs de prix de revient.

5. EXEMPLES DE SITUATIONS D'APPRENTISSAGE

La situation d'apprentissage doit permettre aux élèves d'exercer et de maîtriser plusieurs compétences.

La situation d'apprentissage peut être individuelle ou collective. Au deuxième degré, elle sera précise et limitée dans son développement.

Pour chacune des situations d'apprentissage :

- ❖ le professeur communique aux élèves les indicateurs de maîtrise des compétences ;
- ❖ l'enseignant spécifie les critères de qualité à atteindre ;
- ❖ l'élève s'auto évalue sous la guidance de l'enseignant.

5.1. Situation d'apprentissage 01 : Dressage d'une table de restaurant pour 4 couverts

Dans le restaurant didactique l'élève, portant une tenue vestimentaire adéquate et respectant les règles d'hygiène et de sécurité propres au métier, dresse une table simple pour 4 couverts .

Il dispose d'une fiche technique reprenant :

- le matériel à utiliser,
- la chronologie des étapes à respecter pour finaliser son travail.

5.2. Situation d'apprentissage 02 : Réalisation d'un potage Saint-Germain pour 8 couverts

Dans la cuisine didactique l'élève, portant une tenue vestimentaire adéquate et respectant les règles d'hygiène et de sécurité propres au métier, réalise un potage simple pour 8 couverts.

Il dispose du matériel et des matières premières nécessaires à la mise en œuvre de l'activité et d'une fiche technique reprenant :

- les matières premières à utiliser,
- le matériel nécessaire,
- la chronologie des étapes à respecter.

5.3. Situation d'apprentissage 03 : Découpe d'un poulet rôti

Sur une table de service dressée dans le restaurant didactique, l'élève portant une tenue vestimentaire adéquate et respectant les règles d'hygiène et de sécurité, procède à la découpe d'une volaille à chair blanche rôtie . Il dispose du matériel et des matières premières nécessaires à la mise en œuvre de l'activité ainsi qu'une fiche technique reprenant :

- le matériel à utiliser,
- les matières premières nécessaires à l'activité,
- la chronologie des étapes à respecter.

6. GLOSSAIRE

Compétence	: Aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.
Contenu	: Habiletés et savoirs nécessaires pour entreprendre correctement les apprentissages permettant le développement des compétences.
Profil de formation	: Référentiel présentant de manière structurée les compétences à acquérir en vue de l'obtention d'un certificat de qualification.
Profil de qualification	: Référentiel décrivant les activités et les compétences exercées par des travailleurs accomplis tels qu'ils se trouvent dans l'entreprise.
Programme d'études	: Référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage, obligatoires ou facultatifs, et d'orientations méthodologiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle.

7 . GRILLE - HORAIRE

OPTION	4117	CUISINE ET SALLE	
		3P	4P
Formation générale orientée			
	Langue moderne I	2	2
Formation technique de base			
	Techniques d'expression et communication	1	1
	Technologie alimentaire	1	1
	Hygiène professionnelle	1	1
Formation technique orientée			
	Technique des mesures	1	1
	Technologie de la cuisine	3	3
Travaux pratiques et méthodes			
	TP Cuisine - salle	16	16
Total		25	25

7. DEVELOPPEMENT DU PROGRAMME D'ETUDES PAR COURS

- Technologie alimentaire
- Hygiène professionnelle
- Techniques des mesures
- Technologie de la cuisine
- T.P. Cuisine - salle

Pages 09 à 14
Pages 15 à 19
Pages 20 à 23
Pages 24 à 33
Pages 34 à 50

TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

3ème année: 1 période

4ème année: 1 période

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- S'assurer que l'élève utilise le vocabulaire technique adéquat.
- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement des compétences.
- Faire prendre des habitudes d'information, d'analyse et de réflexion, et ne pas se limiter à faire acquérir des connaissances.
- Envisager les notions de nutrition avant l'étude des aliments.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle.
- L'enseignement sera intuitif, actif et bien adapté au niveau des élèves.
- Favoriser l'emploi de multimédia.
- Donner les notions de base indispensables pour assurer une alimentation rationnelle adaptée aux conditions de vie actuelles.
- Faire acquérir les notions indispensables pour choisir judicieusement les produits alimentaires usuels.
- Une coordination avec la pratique professionnelle est indispensable.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. BESOINS DE L'ORGANISME</u> <ul style="list-style-type: none">• Plastiques,• Energétiques,• De fonctionnement• Nutriments couvrant ces besoins.	<ul style="list-style-type: none">• Identifier les différents besoins de l'organisme :• Préciser les différents nutriments couvrant les besoins de l'organisme.	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser schémas et pictogrammes.• Utiliser des fiches à compléter.• Exploiter les ressources informatiques.

<p><u>2. GROUPES ALIMENTAIRES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Classification selon les nutriments dominants ; • Composition ; • Nécessité de leur apport journalier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents groupes alimentaires. • Caractériser les nutriments entrant dans la composition des aliments. • Classer les aliments dans les différents groupes. • Identifier les groupes alimentaires présents dans les menus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lier ces compétences aux notions acquises aux cours de T.P.cuisine. • Utiliser un matériel didactique concret : aliments, panneaux, schémas.
<p><u>3. EQUILIBRE ALIMENTAIRE.</u></p> <p>- Pyramide alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apports journaliers recommandés. • Notion de « part ». 	<ul style="list-style-type: none"> • Préciser la quantité d'aliments à absorber journellement. • Justifier leur importance. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la pyramide alimentaire.

4. NUTRIMENTS

A. NUTRIMENTS ENERGETIQUES.

- **Protides ;**
- **Lipides ;**
- **Glucides.**

Pour chaque nutriment, envisager :

- les besoins,
- les troubles résultant d'excès ou de carences,
- les propriétés,
- le choix des aliments et substitutions éventuelles en fonction des différentes catégories de consommateurs.

B. NUTRIMENTS NON ENERGETIQUES.

- **Eau**
 - Rôles ;
 - Besoins ;
 - Carences.
- **Vitamines hydrosolubles.**
- **Vitamines liposolubles.**
- **Éléments minéraux.**

- **Justifier** l'importance de l'eau pour les différentes catégories de consommateurs.
- **Identifier** les nutriments.
- **Préciser** les besoins pour chaque nutriment, à l'aide de tables de composition.
- **Caractériser** les différents nutriments en mettant en évidence leurs propriétés.
- **Choisir** un aliment en fonction de son apport nutritionnel.
- **Citer** les nutriments non énergétiques.
- **Préciser** leurs rôles respectifs.
- **Enumérer** les différentes sources.

- Utiliser schémas, graphiques, pour faire acquérir les notions élémentaires.
- Exploiter les moyens audio-visuels .
- Mise en évidence par expérimentation.
- Utiliser les tables belges de composition des aliments.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation actualisée.
- Exploiter des articles spécifiques.

<ul style="list-style-type: none"> • Cellulose. <p>Pour chaque nutriment, envisager :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les besoins, - les troubles résultant d'excès ou de carences, - les propriétés, - le choix des aliments et substitutions éventuelles en fonction des différentes catégories de consommateurs, - l'influence de la cuisson ou du froid sur leur conservation 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les troubles d'excès ou de carences. • Enoncer les précautions à prendre pour éviter leur perte, lors des préparations culinaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Etablir une bonne coordination avec les cours pratiques.
<p>C. ANALYSE DE MENUS</p>		
<p>Ration alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apport calorique ; • Apport nutritionnel ; • Analyse des nutriments dominants ; • Consistance des mets ; • Associations gustatives et visuelles ; • Correction des menus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher, à l'aide de tables de composition, la valeur nutritionnelle de chaque aliment. • Préciser la valeur calorique de chacun. • Préciser la valeur de la ration journalière moyenne pour chaque catégorie de consommateurs. • Corriger un menu donné. • Adapter un menu donné à différentes catégories de consommateurs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des textes lacunaires. • Utiliser les tables de composition des aliments. • Exploiter le logiciel « planning alimentaire ». • Effectuer de nombreux exercices. • Partir d'exemples appliqués dans les cours pratiques. • Utiliser les tables de composition. • Exploiter le concept de la pyramide alimentaire.
<p>E. NUTRITION PREVENTIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erreurs alimentaires ; 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les erreurs alimentaires. • Repérer les excès et carences à partir d'un planning de menus. • Restituer les risques de consommation excessive d'alcool. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation d'un matériel didactique. (étiquettes, tables de composition). • Utiliser les tables de composition des aliments et des rations.

<ul style="list-style-type: none"> • Excès et carences ; • Menus équilibrés ; • Risques de l'alcool : <ul style="list-style-type: none"> - Taux d'alcool dans le sang ; - Effets de l'alcool ; - Etapes à surveiller. 	<ul style="list-style-type: none"> • Préciser le taux maximum d'alcool dans le sang et les effets de celui-ci. 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer de nombreux exercices d'analyse et de correction de menus. • Utiliser la table de composition des aliments.
<p><u>5. ALIMENTS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation Commerciale ; • Etiquetage ; • Composition ; • Conditionnement ; • Conservation ; • Critères d'achat ; • Conseils d'utilisation. <p>A. Etude d'un ou deux aliments de base représentatifs des différents groupes.</p> <p>B. Etude particulière d'aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chips ; • Assaisonnements et Condiments ; • Conserves ; • Surgelés ; • Confitures. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lire et interpréter les mentions d'une étiquette. • Comparer les types de conditionnement. • Préciser les critères d'achat. <ul style="list-style-type: none"> • Caractériser les différents aliments . 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des supports didactiques concrets : emballages, étiquettes, articles d'association de consommateurs, recherche sur Internet,... • Observation et déduction des différents conseils d'achat et d'utilisation.

Bibliographie :

- J.- F. AUGEZ – SARTRAL, Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements, Editions B.P.I., Paris, 1998.
- J.- F. AUGEZ – SARTRAL, Restauration, Editions B.P.I., Paris, 1998.
- E. COMELADE, Technologie alimentaire, 1^{er} et 2^{ème} cahier, Editions J. Lanore, Paris.
- B. RULLIER, L'hygiène alimentaire, Editions Nathan, 1995.
- M. MAINCENT, Technologie culinaire, Editions B.P.I, Paris,
- . A. PACCARD et B. TEMPLIER, Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène, Editions Foucher, 2000.
- NUBEL, Table de composition des aliments, 3^{ème} édition.

Ressources informatiques :

- NUBEL, Logiciel "Planning alimentaire",

HYGIENE PROFESSIONNELLE

3^{ème} année : 1 période

4^{ème} année : 1 période

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement des compétences.
- Apprendre à préserver et à maintenir sa santé physique.
- Faire appliquer les règles d'hygiène élémentaires à respecter avant de prendre son poste de travail.
- Maîtriser l'hygiène en milieu professionnel en respectant la législation en vigueur.
- Prendre conscience de la nécessité d'appliquer les règles d'hygiène dans la vie professionnelle pour la santé du travailleur, des membres de la collectivité dans laquelle il sera engagé et du consommateur.
- Prendre conscience de ses responsabilités vis à vis du non respect des mesures de sécurité.
- Une coordination permettant d'appliquer les techniques de propretés dans les cours de pratique est indispensable.
- Favoriser l'emploi de multimédia.
- Il est indispensable de s'assurer que l'élève utilise le vocabulaire technique adéquat.
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. Sciences appliquées à l'hygiène</u> A. Importance de la propreté corporelle. - Sur le plan individuel - Sur le plan vestimentaire.	<ul style="list-style-type: none">• Justifier l'importance de l'hygiène personnelle.	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser schémas et pictogrammes.

<p>B. Techniques de propreté.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavage des mains. - Brossage des ongles. - Brossage des dents. - Hygiène des cheveux. - Entretien du matériel <p>C. Notions de base sur les microbes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Symptômes et gravité de l'infection. - Origines de l'infection. - Familles de microbes - Moyens de protection contre les microbes. - Moyens de destruction des microbes . <p>D. Premiers soins</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nature d'une plaie: coupure, brûlure - Conduite à tenir pour les premiers soins. - Trousse de secours: contenu <p>E. Conditions d'une activité physique bien conçue :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oxygénation. - Détente. - Répercussions sur le fonctionnement de l'organisme. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'hygiène personnelle. • Identifier les différentes techniques de propreté. • Appliquer les règles d'hygiène • Caractériser les notions d'infection . • Citer les différents moyens de protection. • Citer les différents moyens de destruction. • Identifier le type de plaie. • Déterminer la conduite à tenir suivant les degrés de gravité . • Préciser le contenu d'une trousse de secours. • Citer les bienfaits d'une activité physique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Des exercices pratiques seront effectués. • Des exercices pratiques seront effectués. • Utiliser des moyens audiovisuels pour les notions de base sur les microbes. • Se baser sur des faits précis rencontrés lors de travaux pratiques. • Simuler des accidents et intervenir. • Exploiter des logiciels spécifiques de secourisme. • Une coordination étroite s'impose avec le cours d'éducation physique.
---	---	---

<p>F. Fatigue :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Causes. - Conséquences. - Remèdes. <p>G. Règles d'hygiène personnelle à respecter avant et pendant le travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vêtements de travail: qualité, choix, entretien, - Lavage des mains: produits, méthode, fréquence - Attitudes à proscrire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les causes et conséquences de la fatigue. • Proposer des alternatives pour remédier à la fatigue. <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les règles d'hygiène élémentaires . • Identifier la tenue de travail. <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les gestes à éviter dans la pratique du métier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Des exercices pratiques seront effectués. <ul style="list-style-type: none"> • Mise en situation par des applications concrètes. • Utiliser schémas et pictogrammes. • Lier ces compétences aux notions acquises aux cours de T.P.M. cuisine et salle.
<p><u>2. Sciences appliquées à l'alimentation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Risques de contamination - Prévention: <ul style="list-style-type: none"> - Examens médicaux ; - Dépistage ; - Moyens de protection individuels; - Choix de produits d'entretien autorisés. - Sécurité spécifique au traitement des aliments : <ul style="list-style-type: none"> - Absence de micro-organismes ; - Principe de la marche en avant ; - Modes de préparation, cuisson, conservation et distribution; - Liaisons chaudes et froides. 	<ul style="list-style-type: none"> • Répertorier les risques de contamination. • Identifier les moyens de prévention <ul style="list-style-type: none"> • Caractériser les principales techniques pour travailler en sécurité lors de la manipulation des aliments et des mets. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disposer de documents réels, et analyser ceux-ci. • Pictogrammes sur les techniques adéquates, le matériel adéquat. <ul style="list-style-type: none"> • Coordination avec le cours de technologie de la cuisine et de technologie alimentaire. • Appel à la réflexion. • Mises en situations pratiques.

<p><u>3. Sciences appliquées aux équipements.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Législation en vigueur: <ul style="list-style-type: none"> - Conception des locaux ; - Equipement; - Sanitaires ; - Maintenance du matériel. - Produits spécifiques autorisés. - Manutention et ergonomie 	<ul style="list-style-type: none"> • Appréhender la législation en vigueur. • Vérifier la conformité des locaux et des équipements de travail. • Justifier l'importance de la maintenance. • Justifier le choix des produits. • Caractériser les postures correctes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer des visites présentant diverses situations. • Utiliser une documentation technique actualisée. • Coordination avec le cours de technologie de la cuisine. • Utiliser des schémas. • Organiser des mises en situation.
<p><u>4. Sciences appliquées à la sécurité.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Signalisation de sécurité: <ul style="list-style-type: none"> - pictogrammes - Dispositifs de sécurité. - Normes et obligations. -Sécurité dans les locaux de travail ; <ul style="list-style-type: none"> - Défectuosité de l'équipement ; - Négligences. - Risques liés à l'activité en cuisine. - Mesures de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> - Mesures de protection individuelle ; - Respect des consignes générales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier la signalisation de sécurité. • Repérer les dispositifs spécifiques. • Vérifier la conformité des locaux et des équipements de travail. • Repérer les situations à risques. • Remédier aux situations à risques. • Identifier les risques liés à l'activité en cuisine. • Lister des causes d'accidents pouvant survenir sur les lieux de travail. • Identifier les mesures de sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exploiter la signalisation de sécurité de l'établissement. • Simuler des situations critiques à partir du matériel disponible.

<ul style="list-style-type: none"> - Mesures d'urgence en cas d'incendie. <ul style="list-style-type: none"> - Dispositifs ; - Services de secours. - Mesures de première intervention. - Conduite à tenir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les dispositifs de prévention et de lutte contre l'incendie. • Manipuler correctement les dispositifs. • Justifier la nécessité d'agir calmement, avec méthode et discipline. • Enoncer la conduite à tenir en cas d'incendie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser des jeux de rôles. • Utilisation de moyens audio-visuels. • Appel à des personnes ressources extérieures.
---	--	---

Bibliographie

- Roger MENOUEZ, Olivier TONDUSSON, Bonnes pratiques d'hygiène et plans de nettoyage, Editions B.P.I 1997.
- Jean-François AUGÉZ SASTRAL, Sciences appliquées à l'Hygiène, à l'Alimentation, aux équipements, Editions B.P.I. 1998.
- Les risques professionnels : connaissance et prévention, Editions Nathan, 1995.
- HACCP - Guide de bonne pratique – Administration générale de l'Enseignement et de la Recherche scientifique, Service général des Affaires pédagogiques, de la Recherche en Pédagogie et du Pilotage de l'Enseignement organisé par la Communauté française – 2000.
- Le dossier du secouriste, Croix-Rouge de Belgique, 3^{ème} édition, Bruxelles, 1994.
- Manuel du Brevet Européen de Premiers Secours, Croix-Rouge de Belgique.
- Organismes pouvant offrir de la documentation :
 - Commissariat général à la protection du travail, - R.G.P.T.
 - Croix-Rouge de Belgique.
 - A.N.P.I., Bruxelles
 - Inspection Générale des Denrées Alimentaires.
 - Firmes commerciales.

TECHNIQUE DES MESURES

3^{ème} année: 1 période

4^{ème} année: 1 période

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement des compétences.
- Associer étroitement le cours avec les cours T.P.M. cuisine et salle.
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle.
- Effectuer le plus souvent possible des exercices, variés et progressifs pour illustrer le cours.
- Favoriser l'emploi de multimédia.
- S'assurer que l'élève utilise le vocabulaire relatif aux unités de mesure adéquat.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<p><u>1. EMPLOI DES MESURES DE LONGUEUR.</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Unités de longueur,- Outils de mesure,- Prise de mesures.	<ul style="list-style-type: none">• Identifier les principales unités de longueur utilisées dans la profession .• Mesurer correctement en utilisant l'outil adéquat.	<ul style="list-style-type: none">• L'ensemble de ces compétences doit être vue d'un aspect manuel et pratique.• Aborder les notions par des exercices pratiques.

<p><u>2. EMPLOI DES MESURES DE CAPACITE.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Unités de capacité. - Outils de mesure: <ul style="list-style-type: none"> - Mesureur; - Mesurette de bar; - Seau; - Matériel usuel de cuisine, de salle; - Contenance des bouteilles, des pichets. - Mesures et dosages. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principales mesures de capacité. • Caractériser les différents outils de mesure des capacités. • Différencier les outils selon l'usage. • Appréhender le principe d'une mesure "étalon" à partir de matériel usuel. • Utiliser ces différents matériels pour doser, mesurer. • Convertir en fraction nombres décimaux et volumes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lier ces compétences aux notions acquises aux cours de T.P.M. cuisine et salle. • Réaliser de nombreux exercices.
<p><u>3. EMPLOI DES MESURES DE MASSE.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Unités de masse. - Outils de mesure: <ul style="list-style-type: none"> - Balances. - Estimation de masse des matières premières utilisées dans les cours pratiques (œufs, pommes de terre,...). - Utilisation de conditionnements commerciaux comme outils de mesure (kilo, 250 g, portions individuelles préemballées). 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principales mesures de masse. • Se servir correctement des unités de masse. • Utiliser les différents types de balances. • Transformer les unités de masse. • Evaluer les masses d'aliments courants. • Utiliser à bon escient les portions individuelles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Envisager les notions par le biais d'exercices pratiques. • Réaliser de nombreux exercices.

<p><u>4. ETUDE DES PORTIONS .</u></p> <p>- Aliments courants.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Estimer les masses(poids moyen) d'aliments courants. • Evaluer les portions. 	<ul style="list-style-type: none"> • Observer et manipuler les aliments courants pour estimer leur masse. • Mettre l'accent sur l'importance du respect des portions.
<p><u>5. APPLICATIONS DIVERSES DES OPERATIONS FONDAMENTALES, DE LA REGLE DE TROIS.</u></p> <p>- Partage, découpe des portions. - Evaluation du pourcentage de déchets, des restes. - Rapport poids/prix. - Calcul de prix de revient de menus, de portions. - Adaptation des proportions pour un nombre de personnes donné. - Prévision de commandes, (bon de commande).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les principales méthodes de découpe, selon les aliments. • Effectuer des règles de trois . • Calculer le pourcentage de déchets d'un produit, le pourcentage de restes pour pouvoir évaluer les quantités à prévoir ou à commander. • Appréhender la signification des rapports poids/prix pour les produits commerciaux traités. • Raisonner et calculer les prix de revient, d'un menu, d'une portion. • Calculer les proportions pour X personnes. • Calculer les quantités à prévoir et à commander. • Rédiger un bon de commande. 	<ul style="list-style-type: none"> • Observer et manipuler des aliments ou préparations à découper, partager. • Adapter les recettes courantes à un nombre de personnes donné. • Utiliser les tables de composition des aliments. • Réaliser de nombreux exercices, en coordination avec les T.P.M..
<p><u>6. EMPLOI DES INSTRUMENTS DE MESURE DES TEMPERATURES.</u></p> <p>- Thermomètre, - Thermostat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Observer et identifier les différents instruments de mesure des températures. • Repérer les degrés. • Lire les températures sur les différents instruments. • Interpréter les graduations, les degrés et numérotations diverses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sur les instruments couramment utilisés, repérer et interpréter les températures.

<p><u>7. EMPLOI DES INSTRUMENTS DE MESURE DU TEMPS.</u></p> <p>- Outils de mesure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Horloge, - Minuterie, - Programmateur. <p>- Planification.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Observer et identifier les différents instruments de mesure du temps. • Repérer les heures, minutes, secondes. • Utiliser les différents instruments. • Calculer les temps de cuisson, de repos, de préparation. • Programmer un appareil de cuisson en tenant compte du facteur temps. • Organiser diverses préparations dans le temps. • Planifier les tâches à réaliser. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manipuler les instruments de mesure du temps utilisés dans les T.P.M.. • Réaliser de nombreux exercices : calcul de temps de préparation, cuisson, etc... • Planifier une tâche, d'abord, puis un ensemble de tâches, couramment effectuées en cuisine.
<p><u>8.COMPTABILITE RELATIVE AUX STOCKS.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de stock, - Documents informatisés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Observer et identifier les différents types de fiches de stock. • Repérer les rubriques. • Utiliser les différents documents. • Chiffrer un stock de marchandises. • Manipuler un logiciel de gestion de stock. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manipuler les fiches de stock lors des séquences pratiques. • Réaliser de nombreux exercices de rédaction et de tenue à jour des fiches. • Utiliser tant les supports papiers qu'informatiques.

Bibliographie

- Technique des mesures, Evaluation, Communauté française de Belgique, Ministère de l'Education, de la Recherche et de la Formation, CAF, Tihange,1994.
- NUBEL, Table belge de composition des aliments, 3^{ème} édition, 1999.
- Logiciel spécifique de gestion de stock.

TECHNOLOGIE DE LA CUISINE

3^{ème} année : 3 périodes

4^{ème} année : 3 périodes

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- La technologie de la cuisine comprend trois modules :
 - cuisine ;
 - salle ;
 - étude des boissons.

La ventilation des 3 parties est obligatoire et une période sera attribuée à chacune d'elles.

- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement des compétences.
- Maîtriser l'hygiène en milieu professionnel en respectant les nouvelles normes en vigueur.
- Favoriser l'emploi de multimédia
- Il est indispensable de s'assurer que l'élève utilise le vocabulaire technique adéquat.
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain, l'évolution technologique.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle.
- Associer étroitement le cours de technologie aux cours de travaux pratiques cuisine et travaux pratiques salle.
- Amener les élèves à découvrir le comportement adéquat, en fonction des situations données, et à analyser celles-ci.
- Les notes de cours seront reprises dans un fichier illustré, elles seront limitées à des schémas à compléter et à de brèves synthèses.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>A) MODULE CUISINE</u>		
<p><u>1. PERSONNEL DE CUISINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - La brigade, - Les postes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les postes. • Définir les fonctions de chacune des parties. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et actif, en restant bien adapté au niveau et au vécu des élèves. • On pratiquera, le plus souvent possible des mises en situation par des exercices pratiques, en relation avec les cours de T.P.M.
<p><u>2. OUTILLAGE</u></p> <p><u>2.1.COUTELLERIE PROFESSIONNELLE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Trousse de base, - Couteaux : <ul style="list-style-type: none"> - types ; - entretien, - aiguisage 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les couteaux. • Définir les usages de chacun d'eux. • Enoncer les types de couteaux. • Appliquer les règles d'entretien en respectant les règles d'hygiène . • Aiguiser les couteaux en utilisant le technique adéquate. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On pratiquera, le plus souvent possible des exercices d'entraînement.
<p><u>2.2.BATTERIE DE CUISINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Matériel de préparation, - Matériel de débarrassage, - Petit matériel, - Matériel mobile de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel de préparation et de débarrassage • Identifier le petit matériel. • Identifier le matériel mobile de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On pratiquera, le plus souvent possible des exercices d'identification et de reconnaissance en insistant sur l'importance de l'utilisation du

<p>Pour chacun d'eux, envisager les aspects suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification, - Usages spécifiques, - Matériaux particuliers, - Entretien. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractériser chacun d'eux, identifier les matériaux. • Enoncer les usages de chacun d'eux. • Associer le matériel et l'outillage aux tâches spécifiques en cuisine ou en salle. • Enoncer les normes de qualité et de sécurité. • Indiquer les produits et techniques d'entretien adéquats. 	<p>vocabulaire technique exact.</p>
<p><u>2.3. GROS MATERIEL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fourneau, - Fours classiques, - Sauteuses, - Friteuses, - Grils, - Salamandres, - Etuves, - Tables chaudes, - Matériel de conservation, - Matériel de distribution, - Matériel d'évacuation et d'élimination. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel de cuisson • Caractériser chacun d'eux, identifier les matériaux. • Enoncer les usages de chacun d'eux. • Associer le matériel et l'outillage aux tâches spécifiques en cuisine ou en salle. • Enoncer les normes de qualité et de sécurité. • Enoncer les conseils d'utilisation. • Indiquer les produits et techniques d'entretien adéquats. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On se basera, sur le matériel utilisé à l'établissement, on élargira l'information par des visites, la recherche de catalogues et de documentation technique spécifique.
<p><u>3. TECHNIQUES CULINAIRES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuissons : <ul style="list-style-type: none"> - pocher, - sauter et sauté mixte, - griller, - rôtir, - braiser, - frire. 	<p>Pour chaque technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enoncer les principes de base. • Associer le matériel et l'outillage adéquat. • Préciser les conditions d'applications. • Enoncer les diverses applications pour chaque aliment. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On se référera chaque fois à la pratique, en essayant d'établir une coordination entre la théorie et les exercices pratiqués par les élèves.

<ul style="list-style-type: none"> - Fonds et fumets : <ul style="list-style-type: none"> - blancs, - bruns, - Fumet de poisson. - Potages : <ul style="list-style-type: none"> - à base de légumes : <ul style="list-style-type: none"> - soupes, - purées, - crèmes, - veloutés. - Liaisons : <ul style="list-style-type: none"> - roux, - agents de liaison. - Sauces de base : <ul style="list-style-type: none"> - chaudes : blanches, brunes, - émulsionnées : <ul style="list-style-type: none"> - froides : vinaigrette, mayonnaise, - chaudes : hollandaise. - Beurres composés simples. 	<p>Pour chaque technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enoncer les principes de base. • Associer le matériel et l’outillage adéquat. • Préciser les conditions d’applications. • Enoncer les diverses applications pour chaque aliment. 	<ul style="list-style-type: none"> • L’enseignement sera intuitif et concret. • On se réfèrera chaque fois à la pratique, en essayant d’établir une coordination entre la théorie et les exercices pratiqués par les élèves
--	--	---

B) MODULE SALLE

<p><u>1.LE PERSONNEL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Brigade du restaurant didactique et de la cuisine de collectivités, - Hiérarchie et tâches de chacun 	<ul style="list-style-type: none"> • Enoncer les différentes personnes qui constituent la brigade. • Caractériser les fonctions de chacun d'eux. • Situer les postes d'une brigade. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On se référera chaque fois à la pratique, en essayant d'établir une coordination entre la théorie et le vécu des élèves.
<p><u>2.TYPES DE SERVICE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - A l'assiette, - A la française, - A l'anglaise, - Au guéridon (à la russe) 	<ul style="list-style-type: none"> • Enoncer les différents types de service. • Caractériser les règles de service pour chacun d'eux. • Préciser les règles spécifiques à certains aliments et mets. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On se référera chaque fois à la pratique, en essayant d'établir une coordination entre la théorie et les exercices effectués par les élèves.
<p><u>3. REGLES DE SERVICE DES BOISSONS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Jus de fruits, eaux, limonades, cocktails sans alcool, - Bière, - Apéritifs classiques et eaux-de-vie, - Boissons chaudes, - Vins. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enoncer les différentes règles de service des boissons. • Préciser les règles spécifiques à certaines boissons. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On se référera chaque fois à la pratique, en essayant d'établir une coordination entre la théorie et les exercices effectués par les élèves.
<p><u>4. LOCAUX DE RESTAURATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipement : <ul style="list-style-type: none"> - Couverts, - Vaisselle, - Verrerie, 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différentes pièces. • Préciser les caractéristiques d'utilisation. • Choisir le matériel adéquat en fonction de l'usage. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On se référera chaque fois à la pratique, en essayant d'établir une coordination entre la théorie et le vécu des élèves.

<ul style="list-style-type: none"> - Linge. - Locaux : <ul style="list-style-type: none"> - Destinés à la clientèle : vestiaire, restaurant, sanitaires : <ul style="list-style-type: none"> - Equipement spécifique, - Aménagement, - Revêtements sols et murs, - Textiles, - Normes d'hygiène et de sécurité. - Annexes du restaurant : buanderie, sanitaires, vestiaires, réserves : <ul style="list-style-type: none"> - Equipement, - Aménagement, - Revêtements sols et murs - Normes d'hygiène et de sécurité. - Mobilier : <ul style="list-style-type: none"> - A l'usage de la clientèle : tables, sièges, comptoir, self service, - Du restaurant : de service et de décoration 	<ul style="list-style-type: none"> • Situer les locaux • Préciser leurs caractéristiques et usages spécifiques. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On se référera chaque fois à la pratique, en essayant d'établir une coordination entre la théorie et le vécu des élèves
<p><u>5. EQUIPEMENT SPECIFIQUE A L'ENTRETIEN DES SOLS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Petit matériel : <ul style="list-style-type: none"> - Balai, - Gaze, - Chariot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents équipements et appareils. • Préciser les caractéristiques d'utilisation. • Choisir le matériel adéquat en fonction de l'usage. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On se référera chaque fois au matériel disponible à l'établissement, on complètera l'information par une documentation complète et actualisée.

<ul style="list-style-type: none"> - Matériel électrique : <ul style="list-style-type: none"> - Mono-brosse, - Aspirateur, - Balayeuse, - Cireuse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Préciser les conditions d'utilisation spécifiques et les règles de sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On se référera chaque fois au matériel disponible à l'établissement, on complètera l'information par une documentation complète et actualisée.
<p><u>6. EQUIPEMENT SPECIFIQUE A L'ENTRETIEN DU LINGE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - lave-linge, - sèche-linge, - fer à repasser, - table, - planche, - calandre, - presse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents équipements et appareils. • Préciser les caractéristiques d'utilisation. • Choisir le matériel adéquat en fonction de l'usage. • Préciser les conditions d'utilisation spécifiques et les règles de sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On se référera chaque fois au matériel disponible à l'établissement, on complètera l'information par une documentation complète et actualisée.
<p><u>7. ETUDE DES PRODUITS D'ENTRETIEN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits courants et de collectivités : <ul style="list-style-type: none"> - Classification, - Spécificités, - Utilisations, - Etiquetage, - Pictogrammes de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et différencier les différents produits de maintenance, d'usage courant et en restauration. • Classer les produits selon usages et caractéristiques. • Associer le produit et l'usage. • Lire et interpréter les mentions des étiquettes. • Interpréter les pictogrammes présents sur les emballages. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On se référera chaque fois aux produits utilisés à l'établissement, on complètera l'information par une documentation complète et actualisée.

B) MODULE ETUDE DES BOISSONS

Pour chaque type de boisson, envisager :

- définition légale,
- origine, caractéristiques,
- classification,
- composition,
- intérêt nutritionnel,
- présentations commerciales,
- variétés,
- conditionnement,
- étiquetage,
- approvisionnement,
- critères de choix et d'achat,
- conservation,
- altérations,
- falsifications,
- conseils d'utilisation : consommation, contre-indications,
- règles de service (voir module salle).

1. BOISSONS NON ALCOOLISEES

- Boissons aqueuses :
 - Eaux, jus de fruits, nectars, limonades, sirops,
- Boissons aromatiques :
 - Chaudes et froides : café, thé, tisane,
 - Boissons lactées : lait, chocolat chaud, milk shake.

- **Identifier et différencier** les types de boissons.
- **Classer** les produits selon leur origine, leur composition, leur intérêt nutritionnel.
- **Lire et interpréter** les mentions reprises sur les étiquettes.
- **Repérer** les mentions légales.
- **Différencier** les variétés commerciales.
- **Préciser** les conditions de stockage et de conservation spécifiques .

- L'enseignement sera intuitif et concret.
- On se référera chaque fois aux produits utilisés régulièrement, on complètera l'information par une documentation complète et actualisée.
- Effectuer de nombreux exercices de lecture et d'interprétation d'étiquettes.
- Exploiter les logiciels spécifiques.

<u>1. BOISSONS ALCOOLISEES</u>		
---------------------------------------	--	--

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Boissons fermentées :<ul style="list-style-type: none">- à base de céréales : bières,- à base de fruits : vins,- Boissons spiritueuses : eaux-de-vie, liqueurs. | | |
|---|--|--|

Bibliographie

- Comprendre la cuisine pour mieux la maîtriser, Les feuillets pratiques des CHR, Editions B.P.I., Paris.
- Christian FERRET, Savoirs et techniques de restaurant, Editions B.P.I., 1998.
- J.M. LECOMTE, Recueil de fiches techniques relatives au service du restaurant, C.R.D.P., Dijon.
- Restauration: technologie de restauration, oenologie et technologie d'hébergement, Editions B.P.I., 1997.
- Pascale ANTRAYGUES-DELETANG, L'employé technique, dans la collectivité, Editions J. Lanore, 1987.
- Roger MEROUZE-Olivier TONDUSSON, Bonnes pratiques d'hygiène et plans de nettoyage, Editions B.P.I., 1997.
- J. GASSIER-M-J. GEORGIN, Technologies et techniques professionnelles, Editions Masson, 1996.
- S. et J. PETIT-G. WIMMER, L'entretien en collectivités "Les sols", Editions Jacques Lanore, 1987.
- J.P. LEBLAND-J.M WOLFF, Technologie culinaire à la carte, Editions Jacques Lanore, 1994.
- J.F. AUGEZ-SARTRAL, Sciences appliquées., Editions B.P.I., 1998.
- J.F. AUGEZ-SARTRAL, Restauration., Editions B.P.I., 1998.
- M. MAINCENT-MOREL, Technologie culinaire- personnel, matériel, produits, hygiène et sécurité, Editions B.P.I., 2000.

Ressources informatiques

- LAROUSSE, Accord des vins et des mets.
- T.L.C. EDUSOFT, Bacchus 2000.

TRAVAUX PRATIQUES & METHODES " CUISINE ET SALLE "

3^{ème} année : 16 périodes

4^{ème} année : 16 périodes

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- Afin d'atteindre la maîtrise des compétences décrites dans ce programme, il est vivement conseillé de subdiviser le cours de T.P.M. Cuisine et salle de la manière suivante :
 - ◆ Pratique « cuisine » regroupant, les compétences liées à la préparation, la cuisson et la présentation des aliments et des mets (9 périodes/semaine)
 - ◆ Pratique « salle » regroupant les compétences liées au service du restaurant et du bar (7 périodes/semaine).
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain et tenir compte du « terroir » et des saisons.
- Amener l'élève à découvrir le comportement, les gestes et techniques adéquats, en fonction de situations données, et à analyser celles-ci
- Les gestes pratiques doivent être répétés plusieurs fois durant le cycle de formation. Il faut toutefois veiller à varier les différentes techniques d'apprentissage dans le temps.
- Privilégier l'éducation du goût par le développement de la perception sensorielle (vue, ouïe, odorat, goût, toucher).
- Veiller à illustrer et à exploiter les notions vues au sein des cours techniques, une coordination permettant de comparer les techniques dans toutes les disciplines cuisine et salle est indispensable.
- Mettre à la disposition des élèves un matériel moderne et une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle.
- Intégrer les notions de décoration professionnelle tant en cuisine qu'en salle.
- Favoriser l'emploi de multimédia.
- Faire respecter les règles de sécurité et maîtriser l'hygiène en milieu professionnel en respectant la législation en vigueur.
- Prévoir des notes pour les élèves pour leur faire constituer un référentiel de pratique reprenant :
 1. Une liste des différentes techniques à réaliser avec schémas explicatifs (salle).
 2. Une fiche de pratique proprement dite comportant:
 - les ingrédients et le matériel mis en œuvre,
 - la méthode de travail précisant la chronologie des étapes,
 - l'organisation du travail,
 - les particularités du service,
 - une documentation technique.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>MODULE CUISINE</u>		
<p><u>1. ETUDE DU LOCAL CUISINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Agencement des locaux, - Aménagement des locaux et des zones, - Circuits et principe de la « marche en avant », - Equipement : gros et petit matériel : <ul style="list-style-type: none"> - utilisations, - respect des consignes d'hygiène et de sécurité, - maintenance, - Poste de travail : organisation <ul style="list-style-type: none"> - dans l'espace, - dans le temps. - Poste fixe, mobile. - Hauteurs de travail. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents locaux et zones de travail. • Situer les emplacements des différentes zones. • Appréhender le principe de la marche en avant et le respecter. • Identifier le gros et le petit matériel. • Utiliser judicieusement le petit matériel et l'équipement. • Démonter et remonter correctement les pièces démontables. • Nettoyer après usage. • Effectuer le rangement des outils, matériels et produits à la fin d'une activité. • Agencer le poste de travail selon les tâches à effectuer. • Exécuter les différentes tâches en appliquant les règles d'ergonomie et d'organisation rationnelle du travail. • Respecter les contraintes horaires. 	<ul style="list-style-type: none"> • Insister sur l'importance du respect des circuits et de la « marche en avant » pour assurer un fonctionnement optimum permanent. • Mettre à la disposition des élèves des locaux et un équipement moderne. • Etablir une coordination avec les cours d'hygiène professionnelle et technologie de la cuisine. • Chaque activité fera l'objet d'une organisation préalable. • Etablir une coordination avec les cours de technique des mesures.

2. PREPARATION DE LEGUMES SIMPLES

- Nettoyer :
 - éplucher,
 - équeuter,
 - écosser,
 - effiler,
 - émonder.

- Tailler :
 - au couteau : brunoise, julienne, paysanne, mirepoix, bâtonnets, chiffonnade, ciseler, hacher, émincer, escaloper.
 - à la mandoline.

- Tourner :
 - au couteau d'office : olive, gousse d'ail,
 - à la cuillère à légumes.

- Cuire :
 - à l'anglaise :
 - vapeur,
 - eau,
 - dans un blanc,
 - à blanc,
 - frire, sauter, braiser,
 - rôtir,
 - étuver.

- **Identifier** les différents légumes de saison .
- **Exécuter** le nettoyage.

- **Identifier** les différentes découpes.
- **Utiliser** judicieusement le petit matériel et l'équipement.
- **Manipuler avec dextérité** le couteau, la cuillère à légumes, la mandoline.
- **Nettoyer** après usage.
- **Effectuer** le rangement des outils, matériels et produits à la fin d'une activité.

- **Mettre** en cuisson.
- **Juger** de l'à point de cuisson et **arrêter** la cuisson.
- **Terminer** la préparation.
- **Dresser**.

- Insister sur l'importance du respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre à la disposition des élèves des matières de première fraîcheur.

- Etablir une coordination avec les cours d'hygiène professionnelle et technologie de la cuisine.
- Veiller à l'utilisation du vocabulaire technique exact.
- Chaque activité fera l'objet d'une organisation préalable.

- Etablir une coordination avec les cours de technologie alimentaire et technique des mesures.

<ul style="list-style-type: none"> - Finir : <ul style="list-style-type: none"> - glacer : - à la crème, - au beurre ; - à blanc, - à brun. - Gratins légers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer la finition. • Dresser la préparation. 	
<p><u>3. MODES DE CUISSON</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pocher : <ul style="list-style-type: none"> - légumes simples, - œufs, - pâtes alimentaires, - riz, - poissons, - volailles, - viandes, - fruits. - Sauter : <ul style="list-style-type: none"> - légumes, - œufs, - poissons, - volailles à chair blanche, - viandes. - Griller : <ul style="list-style-type: none"> - viandes, - volailles à chair blanche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les techniques de base et les à point de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Intégrer les diverses techniques culinaires, les modes de cuisson dans des préparations simples puis dans des menus. • Etablir une coordination avec les cours d'hygiène professionnelle, de technologie et technique des mesures. • Chaque activité fera l'objet d'une organisation préalable.

<ul style="list-style-type: none"> - Rôtir : <ul style="list-style-type: none"> - volailles, - viandes rouges et blanches. - Sauté mixte : <ul style="list-style-type: none"> - volailles, - viandes. - Braiser : <ul style="list-style-type: none"> - légumes. - Frire : <ul style="list-style-type: none"> - légumes, - fruits. - Etuver : <ul style="list-style-type: none"> - légumes. - Glacer : <ul style="list-style-type: none"> - légumes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les techniques de base et les à point de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chaque activité fera l'objet d'une organisation préalable.
<p><u>4. PREPARATIONS DE FONDS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Blancs : <ul style="list-style-type: none"> - ordinaires, - consommés simples, - de volaille. - Bruns : <ul style="list-style-type: none"> - ordinaires, - de veau. - Fumet de poisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les légumes et condiments, les types d'os à employer. • Mettre en œuvre la préparation. • Identifier les légumes et condiments, les types d'os à employer. • Mettre en œuvre la préparation. 	

<p><u>5. PREPARATIONS DE POTAGES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - à base de légumes : <ul style="list-style-type: none"> - soupes, - purées : légumes frais, secs, - crèmes, - veloutés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les légumes . • Choisir la découpe et les couteaux appropriés. • Mettre en œuvre la préparation, la réaliser complètement. • Evoquer l'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Intégrer les diverses techniques culinaires, les modes de cuisson dans des préparations simples puis dans des menus. • Etablir une coordination avec les cours d'hygiène professionnelle, de technologie et technique des mesures. • Chaque activité fera l'objet d'une organisation préalable.
<p><u>6. PREPARATIONS DE LIAISONS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - roux, - beurre manié, - fécule, maizéna, arrow-root, - jaune d'oeuf, - jaune d'œuf + crème. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les ingrédients . • Choisir le matériel approprié. • Peser, réaliser, utiliser. • Peser, malaxer, utiliser. • Peser, délayer . • Homogénéiser, incorporer. • Délayer, incorporer 	<ul style="list-style-type: none"> • Intégrer les diverses techniques culinaires, dans des préparations simples puis dans des menus. • Etablir une coordination avec les cours d'hygiène professionnelle, de technologie et technique des mesures. • Chaque activité fera l'objet d'une organisation préalable.
<p><u>7. PREPARATIONS DE SAUCES DE BASE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - chaudes : <ul style="list-style-type: none"> - blanches : béchamel, velouté ordinaire, de volaille, de poisson ; - brunes : ½ glace, jus de veau brun lié ; - sauce tomate ; - émulsionnées : <ul style="list-style-type: none"> - froides : vinaigrette, mayonnaise + une sauce dérivée, - chaude : hollandaise 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les ingrédients . • Restituer les proportions.. • Peser, réaliser. • Réserver pour usage. • Enumérer les ingrédients et proportions. • Réaliser, monter. • Maintenir dans les conditions adéquates. • Dresser à la louche ou à la poche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Intégrer les diverses techniques culinaires, dans des préparations simples puis dans des menus. • Etablir une coordination avec les cours d'hygiène professionnelle, de technologie et technique des mesures. • Chaque activité fera l'objet d'une organisation préalable.

<p><u>8. PREPARATIONS DE BEURRES COMPOSES SIMPLES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - à froid avec éléments crus et cuits. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enoncer et exécuter la recette • Respecter les proportions. • Maîtriser les gestes professionnels, les techniques 	<ul style="list-style-type: none"> • Outre l'apprentissage des gestes du métier, ne pas omettre d'indiquer les buts recherchés, les utilisations possibles et les conditions idéales pour la réalisation des différentes préparations.
<p><u>9. PREPARATIONS DE HORS-D'ŒUVRE SIMPLES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - crudités, - salades simples : crues et cuites, - salades composées, - légumes farcis, - toasts, - canapés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et nommer les matières premières. • Maîtriser les gestes professionnels, les techniques appropriées et respecter les consignes reçues. • Exécuter les différentes étapes de la recette. • Assaisonner, dresser, présenter. • Composer. • Farcir. • Griller, décorer, dresser, présenter. • Dresser, présenter. 	<ul style="list-style-type: none"> • Outre l'apprentissage des gestes du métier, ne pas omettre d'indiquer les buts recherchés, les utilisations possibles et les conditions idéales pour la réalisation des différentes préparations. • Chaque fois que possible, intégrer les éléments de décoration professionnelle, lors de la présentation, le dressage.
<p><u>10. PREPARATIONS D'ENTREES CHAUDES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - à base de pâte : <ul style="list-style-type: none"> - quiches, - crêpes, - beignets ; - à base de sauces et veloutés : <ul style="list-style-type: none"> - croquettes : fondus au fromage, - coquilles gratinées ; 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser, cuire, dresser. • Réaliser, cuire, dresser. • Gratiner. 	<ul style="list-style-type: none"> • Intégrer les diverses techniques culinaires, dans des préparations simples puis dans des menus. • Etablir une coordination avec les cours d'hygiène professionnelle, de technologie et technique des mesures. • Chaque activité fera l'objet d'une organisation préalable.

<ul style="list-style-type: none"> - à base de crustacés, mollusques (moules, crevettes, escargots), 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser et cuire. • Dresser. 	
<p><u>11. PREPARATIONS D'ŒUFS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - à la coque, - durs, - sur le plat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formuler les modes de traitement pour chaque recette. • Evoquer les possibilités de présentation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire le lien avec le cours de technologie alimentaire et technologie cuisine.
<p><u>12. PREPARATIONS DE RIZ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - à blanc, - pilaf. 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer et identifier les variétés . • Réaliser les deux types de préparations. • Contrôler les cuissons. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire le lien avec le cours de technologie alimentaire et technologie cuisine.
<p><u>13. PREPARATIONS DE PATES ALIMENTAIRES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les pâtes alimentaires. • Accommoder . 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire le lien avec le cours de technologie alimentaire et technologie cuisine.
<p><u>14. PREPARATIONS DE POISSONS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - habiller. - découper : darnes, tronçons, - cuire : <ul style="list-style-type: none"> - pocher : à l'anglaise, au court-bouillon, au fumet, - meunière. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et nommer les poissons utilisés . • Reconnaître les critères de fraîcheur. • Habiller. • Cuire, entiers, en darnes, en tronçons. • Dresser avec garniture. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire le lien avec le cours de technologie alimentaire et technologie cuisine.

<p><u>15. PREPARATIONS DE VIANDES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - blanches et rouges : <ul style="list-style-type: none"> - pocher, - griller, - sauter, - sauté mixte, - rôtir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et nommer les viandes blanches et rouges. • Reconnaître les critères de fraîcheur. • Parer. • Cuire. • Dresser avec garniture. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire le lien avec le cours de technologie alimentaire et technologie cuisine.
<p><u>16. PREPARATIONS DE VOLAILLES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - habiller : <ul style="list-style-type: none"> - vider, - flamber, - brider. - découper : à cru : poulet ; - cuire : <ul style="list-style-type: none"> - rôtir, - pocher, - sauter, - sauté mixte, - griller. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et nommer les volailles. • Reconnaître les critères de fraîcheur. • Habiller. • Découper. • Cuire. • Terminer, dresser avec garniture. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire le lien avec le cours de technologie alimentaire et technologie cuisine.
<p><u>17. PREPARATIONS D'ENTREMETS SUCRES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - fruits : <ul style="list-style-type: none"> - pochés au sirop, - compotes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et nommer les fruits. • Reconnaître la fraîcheur des fruits de saison. • Peler, prévenir l'oxydation. • Laisser macérer. • Pocher les fruits au sirop. • Dresser. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire le lien avec le cours de technologie alimentaire et technologie cuisine.

<ul style="list-style-type: none"> - puddings. - flans et dérivés, - crème pâtissière, - crème anglaise, - riz au lait, - bavaois à la crème, - mousse au chocolat, - crème Chantilly, - sauces au chocolat, caramel, - coulis de fruits. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et nommer les composants. • Appliquer les proportions. • Réaliser les préparations. • Démouler, fourrer, farcir. • Garnir. • Dresser. <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les fruits. • Doser, réaliser, stocker. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire le lien avec le cours de technologie alimentaire, technologie de la cuisine et technique des mesures.
<p><u>18. PREPARATIONS DE PATES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - à crêpes, - à beignets, - quatre-quarts, - brisée, - à choux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Différencier les principales techniques de préparations des pâtes. • Réaliser les pâtes courantes. • Dresser, cuire, démouler. • Garnir, farcir, présenter. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il serait souhaitable d' envisager les recettes du terroir, spécialités locales.

19. ELEMENTS DE DECORATION
PROFESSIONNELLE

- Techniques gestuelles de décors à base de :
 - fruits,
 - crudités,
 - légumes,
 - préparations diverses,
 - massepain,
 - chocolat,
 - beurre,

- **Effectuer** les découpes.
- **Choisir** le petit matériel adéquat en fonction du travail à réaliser.
- **Présenter** .

- **Harmoniser** les couleurs et les éléments.
- **Limiter** les pertes en rentabilisant au maximum les matières premières utilisées.

- Faire appel au vécu des élèves,.
- Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique.

MODULE SALLE

1. TENUE DU PERSONNEL DE SALLE

- vestimentaire,
- corporelle.

- **Se présenter** dans une tenue vestimentaire et corporelle adéquate au service.
- **Respecter** les consignes, les règles d'hygiène et de sécurité.
- **Appliquer** les règles élémentaires de savoir-vivre et de déontologie.

- Il serait souhaitable d'envisager les différentes tenues vestimentaires en fonction des catégories d'établissement.
- Se baser sur des ouvrages récents et une documentation spécifique.

2. PERSONNEL DE RESTAURANT

- profil général : qualités physiques, intellectuelles, morales, professionnelles,
- brigade du restaurant didactique,
- hiérarchie et tâches.

- **Caractériser** les qualités requises du personnel de salle.
- **Situer** les postes d'une brigade.
- **Différencier** les tâches de chacun.
- **Respecter** la hiérarchie.

- Il serait souhaitable d'établir le lien avec le cours d'hygiène professionnelle.

3. LOCAUX DIDACTIQUES DE RESTAURATION

- locaux :
 - destinés à la clientèle,
 - aux services annexes.
- mobilier :
 - à l'usage de la clientèle,
 - destiné à la salle.

- **Caractériser** les qualités des locaux et des équipements destinés à l'accueil du client.
- **Entretenir** couramment locaux et matériel.

- Il serait souhaitable d'établir le lien avec le cours d'hygiène professionnelle, de technologie de la cuisine.

<p><u>4. MISE EN PLACE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - salle : <ul style="list-style-type: none"> - carcasse générale, - dressage des tables, - dressage d'une console, - dressage d'une table de service, - décoration des tables, de la salle. - services annexes : <ul style="list-style-type: none"> - plonge, - armoire chauffante, - office. 	<ul style="list-style-type: none"> • Agencer le mobilier de salle. • Dresser les tables pour les différents services. • Réaliser dans leur ensemble les travaux de mise en place. • Décorer en respectant un thème choisi. • Entretien les différents locaux et le matériel de salle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire appel au vécu des élèves,. • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique. • Pratiquer de nombreux exercices d'entraînement.
<p><u>5. TRAVAIL EN SALLE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - accueil et vestiaire, - présentation du menu, - bons de commande : <ul style="list-style-type: none"> - utilité, - sortes, - rédaction, - bons spéciaux ; - téléphone, - règlement de la note : <ul style="list-style-type: none"> - sans facture : en espèces, par chèques, par carte de paiement - avec facture 	<ul style="list-style-type: none"> • Accueillir le client. • Enoncer et commenter le menu. • Expliciter l'utilité du bon de commande. • Rédiger les bons. • Transmettre les bons aux services concernés. • Annoncer et enlever. • Utiliser les règles élémentaires en matière de communication téléphonique. • Rédiger les documents. • Vérifier la validité des documents. • Indiquer les mentions obligatoires. • Indiquer les procédures d'encaissement. • Rédiger une facture. 	<ul style="list-style-type: none"> • Etablir une coordination avec le cours de technique d'expression. • Faire appel au vécu des élèves,. • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique. • Pratiquer de nombreux exercices d'entraînement. • Favoriser l'emploi de matériel informatique

6. LES SERVICES

Service en restauration :

- règles de service ;
- à l'assiette,
- à la française,
- à l'anglaise,
- au guéridon (à la russe)
- buffet.

Service en restauration collective :

- chariot, self- service,
- service particulier à certains établissements : hôpitaux, cliniques, maisons de repos,
- service en restauration scolaire : cafétéria, self-service,
- service dans les entreprises et sociétés : cantines, restaurant,
- service de restauration automatique.

Service des boissons froides:

- service des boissons diverses,
- présentation

Service des boissons chaudes :

- techniques particulières à chaque boisson,
- matériel spécifique

- **Appliquer** les règles de service.
- **Différencier** les types de service.
- **Effectuer** les différents services en fonction des mets à servir.
- **Maîtriser** les différentes techniques.
- **Identifier** les types de restauration et leur matériel spécifique.
- **Effectuer** les différents services avec le matériel spécifique.
- **Différencier** le service selon le type de boissons à servir.
- **Choisir** le matériel adéquat.
- **Respecter** les températures de service.
- **Maîtriser** la gestuelle de service des boissons chaudes.
- **Débarrasser** le matériel.

- Faire appel au vécu des élèves.
- Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique.
- Pratiquer de nombreux exercices d'entraînement.
- Favoriser l'emploi de matériel informatique et l'utilisation de logiciels spécifiques.

<p><u>7. LE DEBARRASSAGE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - débarrassage d'un couvert inutilisé, - débarrassage d'une table occupée, - change du cendrier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser la gestuelle du débarrassage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire appel au vécu des élèves. • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique. • Pratiquer de nombreux exercices d'entraînement.
<p><u>8. TRANSPORT DU MATERIEL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - transport du matériel courant (verres, assiettes, couverts) par différents moyens : - sur plateau, - sur assiette, - avec litéau. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents modes de transport. • Justifier les choix. • Maîtriser les techniques spécifiques au transport. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire appel au vécu des élèves. • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique. • Pratiquer de nombreux exercices d'entraînement. • Utiliser les moyens audio-visuels.
<p><u>9. PREPARATIONS SPECIALES</u></p> <p><u>A l'office :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - découpe de fruits, - salades de fruits. <p><u>En salle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - filet américain. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser la découpe de fruits courants. • Justifier le choix du matériel de présentation. • Maîtriser les techniques spécifiques au transport. • Prendre la commande. • Réaliser la mise en place. • Présenter et servir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire appel au vécu des élèves. • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique. • Pratiquer de nombreux exercices d'entraînement. • Utiliser les moyens audio-visuels.
<p><u>10. DECOUPES EN SALLE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - poulet rôti, - poissons plats et fusiformes, - darnes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différentes parties des pièces à découper. • Organiser la mise en place. • Présenter et servir. 	

<p><u>11.SERVICES PARTICULIERS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - moules, - escargots - fromages : <ul style="list-style-type: none"> - composition d'un plateau - service - flambage : <ul style="list-style-type: none"> - matériel, - mise en place, - technique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents produits à servir. • Organiser la mise en place. • Présenter et servir. • Identifier le matériel. • Organiser la mise en place • Présenter et servir. <p style="text-align: center;">2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel. • Organiser la mise en place. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire appel au vécu des élèves. • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique. • Pratiquer de nombreux exercices d'entraînement. • Etablir une coordination avec la technologie alimentaire
<p><u>12. ELEMENTS DE DECORATION PROFESSIONNELLE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>La table :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Nappage, - Pliage de serviettes - <u>Ornementation :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Menus et cartons, - Objets utilitaires : ronds de serviettes, coquetiers, sets de table, - Décoration florale de la salle : <ul style="list-style-type: none"> - plantes vertes, - bouquets d'accueil, - bouquets et décors à thèmes selon fêtes, circonstances, saisons, - montages à base d'éléments divers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Harmoniser les couleurs et les éléments. • Réaliser différents pliages selon circonstances. • Identifier les matériaux et végétaux à utiliser. • Choisir le type de montage qui convient à la table. • Faire preuve de créativité . • Déterminer les emplacements adéquats. • Adapter le décor existant à un thème, des circonstances particulières. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire appel au vécu des élèves. • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique. • Commencer par des exercices simples, de reproduction. • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique. • Adapter selon les saisons et les circonstances. • Faire appel le plus souvent possible à la créativité. • Utiliser des manuels de références et une documentation spécifique actualisée. • Respecter les contraintes des saisons et des fêtes.

Bibliographie

- LALLEMAND et PRUILHERE, Le livre de l'apprenti cuisinier, Editions J. Lanore, 1990.
- M. MAINCENT, Cuisine de référence, Préparations de base et fiches techniques de fabrication, Editions B.P.I., Paris, 1994.
- M. MAINCENT – MOREL, Technologie culinaire – personnel, matériel, produits, hygiène et sécurité, Editions B.P.I., 2000.
- C. FERRET, Savoirs et techniques de restaurant, tomes 1 et 2, Editions B.P.I., 1998.
- J.-F. AUGÉZ SARTRAL, Restauration : technologie de restauration, œnologie et technologie d'hébergement, Editions B.P.I., 1998.
- J. GASSIER –M.-J. GEORGIN, Technologies et techniques professionnelles, Editions Masson, 1996.
- J.P. LEBLAND – J.M. WOLFF, Technologie culinaire à la carte, Editions Jacques Lanore, 1994.
- P. MAZETTI – M. FRANCILLON – J. GUILLEMINOT, Technologie de restaurant, Editions Jacques Lanore.
- J.M. LECOMTE, Recueil de fiches techniques relatives au service du restaurant, C.R.D.P. , Académie de Dijon.
- J. -M. FLAGEUL, Fiches techniques de restaurant, présentation des produits et préparations, Editions B.P.I., Paris.
- M. CAILHOL et B. GROSSILIN, Pratique du bar et des cocktails.
- C. SCHNEDES, Décorez vos plats, 118 pages, Editions Solar, 1999.
- Décorer et embellir vos plats et votre table. Edition Chantecler.
- W. VEALE , La décoration culinaire pas à pas., Editions de l'Orxois, 1995.
- H. HANISCH, Le nouvel art de plier les serviettes, Editions Solar, Paris, 1998.
- M.MULLER, O. MIKOLASEK, Pliages de serviettes pour tables de fêtes, 96 pages.
- S. SMITH et K. LANSDOWN , Tables des grands jours., Editions Fleurus, 1987.
- C. SABY, Décors de table, Editions Solar, 1997.
- J. BRIDGE, Tables décor, Editions Orxois, 1995.
- G. LOVE, Des idées pour les bouquets, 96 pages, Editions Dessain et Tolra, 1999.
- Pascale ANTRAYGUES – DELETANG, L'employé technique, dans la collectivité, Editions J. Lanore, 1987.
- Roger MEROUZE – Olivier TONDUSSON, Bonnes pratiques d'hygiène et plans de nettoyage, Editions B.P.I., 1997.
- S. et J. PETIT – G. WIMMER, L'entretien en collectivité « Les sols », Editions Jacques Lanore, 1987.

Ressources informatiques

- T.L.C. EDUSOFT, Encyclopédie de la cuisine.
- MASTER COOK, Le Grand Larousse de la cuisine.
- AMBIANCE EN CUISINE, 4 saisons de plaisir culinaire.
- ESCOFFIER, Collection volume 1 et 2.
- T.L.C. EDUSOFT, Toute la cuisine française.
- LAROUSSE, Accord des vins et des mets.
- T.L.C. EDUSOFT, Bacchus 2000.