

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 TECHNIQUE de QUALIFICATION

Deuxième degré

SECTEUR : Hôtellerie - Alimentation

GROUPE : Hôtellerie

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

RESTAURATION

155/2002/248B

AVERTISSEMENT

Le présent programme entre en application :

- à partir de 2001-2002, pour la 1^{ère} année du deuxième degré secondaire technique de qualification ;
- à partir de 2002-2003, pour les deux années de ce même degré.

Il abroge et remplace, année par année, le programme 7/5663 du 28 juin 1996.

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

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

Il peut en outre être imprimé au format PDF.

TABLE DES MATIERES

I. Généralités

1. Présentation du programme	2
2. L'hôtellerie – Restauration	3
3. Objectifs de la formation	4
4. Conseils méthodologiques et pédagogiques	5
5. Exemples de situations d'apprentissage	6
6. Glossaire	7
7. Grille-horaire	8

II . Développement du programme d'études par cours :

1- Technologie de la Cuisine	9 à 14
2- Technologie de la Cuisine –Salle – Bar – Hébergement	15 à 27
3- Boissons diverses	28 à 31
4- TP Cuisine – salle – bar – hébergement	32 à 51

I . 1. PRESENTATION DU PROGRAMME

Le programme d'études de l'option de base groupée *Hôtellerie – Restauration* du deuxième degré secondaire technique de qualification 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 nécessaires 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. L'Hôtellerie - Restauration

La filière «Hôtellerie - Restauration» offre une multitude d'emplois qui demandent d'acquérir des compétences très diversifiées .

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 ou les chaînes hôtelières 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 locaux à usage professionnel .

La volonté de progresser au niveau de l'apprentissage des langues étrangères sera un atout non négligeable à l'intégration du jeune dans le milieu socio-professionnel .

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 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** des humanités professionnelles et techniques prépare les élèves à choisir de manière positive une option de base groupée au troisième degré.

Le **troisième degré** des humanités professionnelles et techniques conduit la majorité des élèves à une qualification reconnue par le monde de l'entreprise et les prépare progressivement à leur insertion socioprofessionnelle mais aussi leur permet de poursuivre leur formation dans l'enseignement supérieur .

Dans l'optique des humanités professionnelles et techniques , il convient de mettre l'accent sur les compétences pratiques attendues dans le monde du travail optimisées par une connaissance appréciable d'une ou de plusieurs langues étrangères .

A cet égard les activités pratiques et les visites d'entreprises 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 :

Certaines compétences reprises au programme d'études de l'employé en hôtellerie et restauration seront à développer dans le cadre de bon nombre de cours généraux.

◆ Conseils généraux :

- ❖ Veiller à une bonne coordination entre les cours théoriques et pratiques afin de répondre au profil de formation .
- ❖ Sensibiliser les apprenants aux perpétuelles évolutions du matériel et de la technologie .
- ❖ Vérifier de manière régulière la bonne tenue des « documents élèves ».
- ❖ Développer le sens de l'observation et de la déduction.
- ❖ Prendre connaissance, lire, comprendre, exécuter et mémoriser des consignes professionnelles.
- ❖ Des méthodes pédagogiques essentiellement actives permettront une meilleure acquisition des savoirs, des savoirs - être et savoir-faire. 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.
- ❖ Insister sur l'aspect économique et financier du matériel et des matières premières .
- ❖ L'acquisition de certaines compétences doit nécessairement passer par la perception sensorielle (vue, ouïe, odorat, goût et toucher).
- ❖ Selon les circonstances (cuisine, salle, réception) différencier le vocabulaire technique du vocabulaire usuel et l'employer à bon escient .
- ❖ Insister sur l'importance de l'emploi de langues étrangères .
- ❖ Rendre l'élève autonome en le responsabilisant.
- ❖ Apprendre aux élèves une méthodologie à suivre pour résoudre une situation – problème ou un défi .

◆ Conseils spécifiques pour les cours pratiques :

- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de législation propres à la profession
- Prévoir une évaluation formative tant individuelle qu'en groupe
- Les gestes pratiques doivent être répétés plusieurs fois tout au long des apprentissages
- Avant la réalisation par les élèves, la démonstration du professeur sera associée à l'explication des causes et conséquences des gestes du métier
- Amener les élèves à une utilisation rationnelle du matériel
- Sensibiliser les élèves aux critères de choix, de coût, d'origine des produits ...
- Sensibiliser aux règles de savoir-vivre, de bienséance, de parfaite présentation inhérentes à l'exécution classique de la profession
- Veiller à la qualité du travail en équipe
- Développer le respect d'autrui
- Sensibiliser les élèves à toutes formes de hiérarchie (brigade, clientèle)
- Sensibiliser à l'aspect nutritionnel des préparations.

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 du matériel nécessaire et 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 Crécy 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 que d'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			
		3TQ	4TQ
Formation générale orientée			
	Langue moderne II	2	2
	Sciences appliquées	2	2
Formation technique orientée			
	Technologie de la cuisine	2	2
	Technologie de la cuisine –Salle- Bar – Hébergement	2	2
	Boissons diverses	1	1
Travaux pratiques et méthodes			
	T.P. Cuisine – Salle – Bar – Hébergement (*)	12	12
Total		21	21

(*) Vu l'accroissement horaire de la formation commune résultant des modifications apportées par le décret-programme du 12 juillet 2001 à la loi du 19 juillet 1971 relative à la structure générale et à l'organisation de l'enseignement secondaire, le volume horaire hebdomadaire des travaux pratiques sera ramené à 11 périodes en 3^{ième} année, à partir de 2002-2003 et en 4^{ième} année, à partir de 2003-2004.

II . DEVELOPPEMENT DU PROGRAMME D'ETUDES PAR COURS

1. Technologie de la cuisine	Pages	9 à 14
2. Technologie de la cuisine –Salle- Bar – Hébergement	Pages	15 à 27
3. Boissons diverses	Pages	28 à 31
4. T.P. Cuisine – Salle – Bar – Hébergement	Pages	32 à 51

TECHNOLOGIE DE LA CUISINE (2 heures en 3^{ème} et en 4^{ème} année).

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.
- 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 et au cours de sciences appliquées .
- 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 .
- Insister sur l'aspect économique et financier du matériel et des matières premières .
- Apprendre aux élèves une méthodologie à suivre pour résoudre une situation – problème ou un défi .

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<p><u>1. Le personnel de cuisine :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La brigade • Les postes de travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents postes de travail • Définir les fonctions de chacune des parties . 	<p>Sensibiliser les élèves à utiliser de la documentation professionnelle recueillie lors de visites et autres salons .</p> <p>Visites des locaux de l'établissement</p>
<p><u>2. L'outillage</u></p> <p><u>2.1. La coutellerie professionnelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La trousse de base 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les couteaux. 	<p>Faire appel au vécu des élèves .</p> <p>L'enseignement sera intuitif et concret.</p>

<ul style="list-style-type: none"> Les couteaux : les normes de qualité l'entretien l'aiguisage 	<ul style="list-style-type: none"> 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 la technique adéquate. 	
<p><u>2.2. La batterie de cuisine :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Identification Utilisation(s) spécifique(s) Particularité des matériaux Entretien Implantation d'une cuisine type 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier le matériel de préparation et de débarrassage Identifier le petit matériel. Identifier le matériel mobile 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. Indiquer les produits et techniques d'entretien adéquats. 	<p>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>
<p><u>2.3. Le gros matériel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Fourneau, Fours classiques, Sauteuses, Friteuses, Grils, Salamandres, Etuves, Tables chaudes, 	<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. 	<p>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>

<ul style="list-style-type: none"> • Matériel de conservation, • Matériel de distribution, d'évacuation et d'élimination. 	<ul style="list-style-type: none"> • Indiquer les produits et techniques d'entretien adéquats. 	
<p><u>3. La connaissance des produits :</u></p> <p><u>3.1. La perception sensorielle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le goût • L'odorat • La structure de la langue 	<ul style="list-style-type: none"> • Localiser sur la langue les zones sensibles aux saveurs au travers de sa structure . • Caractériser les saveurs principales • Identifier les principales qualités organoleptiques d'une préparation culinaire 	<p>Des exercices de dégustation seront organisés . Faire appel au vécu des apprenants . S'assurer que les élèves utilisent le vocabulaire adéquat . Une coordination est nécessaire avec le cours de sciences appliquées .</p>
<p><u>3.2. Les produits :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Identification • Classification • Critères de qualité • Modes de cuisson <p>des produits suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les condiments , épices , aromates de base . ➤ Les produits laitiers . ➤ Les corps gras . ➤ Les viandes de boucherie . ➤ Les volailles . ➤ Les poissons . ➤ Les fruits et les légumes . 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les produits • Classier les divers produits • Formuler des critères de qualités propres aux différents produits • Associer l'utilisation des produits avec des critères d'origine , de saison , de qualité , de prix , ... 	<p>L'enseignement sera intuitif et concret. On se basera, sur les produits utilisés à l'établissement en visitant l'économat . On élargira l'information par des visites, la recherche de catalogues et de documentation technique spécifique.</p>

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le riz . ➤ Les pâtes alimentaires . 		
<p><u>4. La connaissance des techniques :</u></p> <p><u>4.1. Les cuissons :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pocher • Sauter – sauté mixte • Griller • Rôtir • Frire 	<p style="text-align: center;">Pour chaque technique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principes de base • Caractériser les conditions d'applications • Caractériser les modifications apportées par la cuisson 	<p>Il est impératif qu'un travail en parallèle se mette en place avec le cours de pratique cuisine afin que les notions évoquées au cours de technologie puissent être mises à profit simultanément au sein des activités pratiques .</p>
<p><u>4.2. Les fonds et le fumet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Blancs • Bruns • Fond de poisson • Fumet de poisson • Court-bouillon 	<p style="text-align: center;">Pour chaque technique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principes de base • Caractériser les conditions d'applications • Caractériser les modifications apportées par la cuisson 	<p>Il est impératif qu'un travail en parallèle se mette en place avec le cours de pratique cuisine afin que les notions évoquées au cours de technologie puissent être mises à profit simultanément au sein des activités pratiques .</p>
<p><u>4.3. Les potages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les soupes • Les potages purées 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principes de base • Caractériser les conditions d'applications • Caractériser les modifications apportées par la cuisson 	<p>Il est impératif qu'un travail en parallèle se mette en place avec le cours de pratique cuisine afin que les notions évoquées au cours de technologie puissent être mises à profit simultanément au sein des activités pratiques .</p>

<p>4.4. Les liaisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les roux • Les agents de liaison 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principes de base • Caractériser les conditions d'applications • Caractériser les modifications apportées par la cuisson 	
<p>4.5. Les sauces de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chaudes : blanches ou brunes • Emulsionnées ➤ froides : vinaigrette , mayonnaise ➤ chaude : hollandaise 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principes de base • Caractériser les conditions d'applications • Caractériser les modifications apportées par la cuisson 	<p>Il est impératif qu'un travail en parallèle se mette en place avec le cours de pratique cuisine afin que les notions évoquées au cours de technologie puissent être mises à profit simultanément au sein des activités pratiques .</p>
<p>4.6. Les beurres composés simples (froids) :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principes de base • Caractériser les conditions d'applications 	
<p>5. Etude des aliments :</p> <p>5.1. Généralités :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation commerciale • Etiquetage • Composition • Conditionnement • Conservation • Critères d'achat • Conseils d'utilisation <p>5.2. Etude d'un ou deux aliments de base représentatifs des différents groupes .</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lire et interpréter les mentions indiquées sur les étiquettes • Comparer les types de conditionnement • Préciser les critères d'achat • Caractériser les différents aliments 	<p>Utiliser des supports didactiques concrets : emballages ,étiquettes ,articles d'association de consommateur , recherche sur internet .</p> <p>Observation et déduction des différents conseils d'achat et d'utilisation .</p> <p>Une coordination est nécessaire avec le cours de sciences appliquées .</p>

<p><u>5.3. Etude particulière de certains aliments :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits frais • Assaisonnement et condiments • Conserves • Surgelés • Confiture 		
--	--	--

Bibliographie

- Comprendre la cuisine pour mieux la maîtriser, Les feuillets pratiques des CHR, Editions B.P.I., Paris.
- M. MAINCENT-MOREL, Technologie culinaire- personnel, matériel, produits, hygiène et sécurité, Editions B.P.I., 2000.
- 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.

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 volumes 1 et 2.
- T.L.C. EDUSOFT, Toute la cuisine française.

TECHNOLOGIE Cuisine – Salle – Bar – Hébergement (2 heures en 3^{ème} et en 4^{ème} année).

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- Ce cours de technologie comprend 4 modules :
- cuisine ;
- salle ;
- bar ;
- hébergement .
- La ventilation des 4 parties est obligatoire en tenant compte que :
- le module cuisine est un prolongement du cours de technologie cuisine ;
- les modules salle et bar sont complémentaires
- la complémentarité entre le cours de boissons diverses et les modules salle et bar doit exister , une coordination est donc nécessaire .
- le module hébergement sera largement approfondi au troisième degré .
- Suite à ces remarques il faut considérer que sur une base théorique de 120 heures disponibles sur l'ensemble du dossier (60 semaines X 2 heures) , il est fortement conseillé de planifier les modules de la façon suivante :
- 30 heures consacrées au module cuisine
- 60 heures consacrées au module salle
- 20 heures consacrées au module bar
- 10 heures consacrées au module hébergement (celles-ci seront concentrées en fin de 4^{ème} année)
- Si le nombre de 120 heures ne peut être atteint il y a lieu de conserver les proportions détaillées ci-dessus .
- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement des compétences.
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité 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 et les spécificités du terroir .
- 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 document reprenant , distinctement , les 4 volets du cours .
- Insister sur l'aspect économique et financier du matériel et des matières premières .
- Apprendre aux élèves une méthodologie à suivre pour résoudre une situation – problème ou un défi .

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
MODULE CUISINE		
<p><u>1. L'hygiène du personnel dans la restauration :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Importance de la propreté corporelle. <ul style="list-style-type: none"> - Sur le plan individuel - Sur le plan vestimentaire. • Techniques de propreté. <ul style="list-style-type: none"> - Lavage des mains. - Brossage des ongles. - Brossage des dents. - Hygiène des cheveux. - Entretien du matériel • Notions de base sur les microbes <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 . 	<ul style="list-style-type: none"> • Justifier l'importance de l'hygiène personnelle. • 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 destruction. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser schémas et pictogrammes. • 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.

<ul style="list-style-type: none"> • Premiers soins - Nature d'une plaie: coupure, brûlure - Conduite à tenir pour les premiers soins. - Trousse de secours: contenu • Conditions d'une activité physique bien conçue : - Oxygénation. - Détente. - Répercussions sur le fonctionnement de l'organisme. • Fatigue : - Causes. - Conséquences. - Remèdes. • Règles d'hygiène personnelle à respecter avant et pendant le travail : - Vêtements de travail: qualité, choix, entretien, - Lavage des mains: produits, méthode, fréquence - Attitudes à proscrire. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Identifier les causes et conséquences de la fatigue. • Proposer des alternatives pour remédier à la fatigue. • Identifier les règles d'hygiène élémentaires . • Identifier la tenue de travail. • Identifier les gestes à éviter dans la pratique du métier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser schémas et pictogrammes. • 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.
--	--	---

<p><u>2. L'hygiène dans 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; <p>Liaisons chaudes et froides.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Répertorier les risques de contamination. • Identifier les moyens de prévention • 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. • Coordination avec le cours de technologie cuisine et les cours de pratique. • Appel à la réflexion. • Mises en situations pratiques.
<p><u>3. L'hygiène dans les lieux de travail :</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 et les cours de pratique . • Utiliser des schémas. • Organiser des mises en situation.
<p><u>4. La sécurité sur les lieux de travail :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Signalisation de sécurité: <ul style="list-style-type: none"> - pictogrammes - Dispositifs de sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier la signalisation de sécurité. • Repérer les dispositifs spécifiques. 	<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"> - 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. - 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"> • 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. • 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. <p>Appel à des personnes ressources extérieures</p>
--	---	--

<p><u>5. Les 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 et aux contenus similaires traités en technologie cuisine. • Utiliser un matériel didactique concret : aliments, panneaux, schémas.
<p><u>6. Les matières premières :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les besoins • Les achats : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le choix des fournisseurs ➤ Les circuits de distribution ➤ Les prix et conditions de vente ➤ La commande : différents moyens 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les sources d'achat . • Définir les besoins . • Justifier le choix des fournisseurs . • Rédiger des bons de commande . 	<p>On utilisera autant que possible les offres de prix réelles pratiquées pour les menus traités au cours de pratique cuisine .</p> <p>La visite à l'économat de l'établissement est nécessaire en mettant en valeur l'importance du travail fourni par le personnel de ce département .</p>
<p><u>7. Le stockage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'économat • L'organisation du service <ul style="list-style-type: none"> ➤ La localisation ➤ L'agencement ➤ Le circuit des marchandises ➤ La réception des marchandises ➤ L'étiquetage 	<ul style="list-style-type: none"> • Analyser le circuit des marchandises . • Comparer la commande à la réception des marchandises . • Déterminer les méthodes de conservation . • Compléter une fiche d'inventaire ou de stock . 	<p>La visite à l'économat de l'établissement est nécessaire en mettant en valeur l'importance du travail fourni par le personnel de ce département .</p>

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les méthodes de stockage ➤ La gestion et la distribution 		
<p>8. Les menus :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les principaux critères de la composition d'un menu simple . • Quelques exemples de menus de circonstances 	<ul style="list-style-type: none"> • Analyser la composition . • Déterminer les critères principaux . • Rédiger des exemples de menus simples . • Identifier des circonstances exceptionnelles (récurrentes – non récurrentes) 	<p>Faire appel au vécu des élèves . On illustrera au mieux cette partie du cours par des exemples concrets issus de la vie active .</p> <p>La recherche et l'analyse de publicités , d'articles de presse , d'annonces diverses , ...apporteront une bonne base aux activités proposées aux apprenants .</p>
<p>9. Le calcul du prix de revient :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fiche technique • Le prix de revient d'un mets 	<ul style="list-style-type: none"> • Analyser la composition d'une fiche technique simple . • Déterminer les critères principaux . • Calculer le prix de revient en fonction de l'achat des matières premières . 	<p>La visite à l'économat de l'établissement est nécessaire en mettant en valeur l'importance du travail fourni par le personnel de ce département .</p> <p>L'enseignant insistera sur l'importance de l'impact économique qui se dégage au travers de cette partie du cours . Le respect des matières premières et des budgets prévus doit être un souci majeur .</p>
MODULE SALLE		
CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<p>1. La déontologie du métier :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les qualités requises • L'importances des relations humaines 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les qualités spécifiques requises pour le personnel de salle . • Définir les principes de savoir-vivre . ➤ Au sein de l'équipe de travail . ➤ Vis-à-vis de la clientèle . 	<p>L'apprenant mettra en contact les élèves avec des professionnels du métier qui expliqueront de manière réelle et imagée les comportements adéquats à observer . Faire appel au vécu des élèves .</p>
<p>2. Le personnel de salle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tenue vestimentaire et corporelle classique . 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractériser la composition d'une tenue vestimentaire et corporelle adéquate au métier de la restauration 	

<ul style="list-style-type: none"> • La brigade du restaurant didactique : les tâches de chacun . 	<p>classique .</p> <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. 	
<p>3. Les locaux de salle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les 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. - Les annexes du restaurant • Le mobilier : <ul style="list-style-type: none"> - A l’usage de la clientèle : tables, sièges, comptoir, - Du restaurant : de service et de décoration • L’équipement : <ul style="list-style-type: none"> - Les couverts, - La vaisselle, - La verrerie et le linge 	<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"> • 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. <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>4. Les différents types de services :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • A l'assiette . • A la française • A l'anglaise : ➤ Directe , ➤ Indirecte . • A 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. 	<p>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>
<p><u>5. Les bons de commande :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leur utilité . • Les différents types . • La rédaction • Les bons spéciaux . 	<ul style="list-style-type: none"> • Expliciter l'utilité du bon de commande. • Rédiger les bons. 	<p>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>
<p><u>6. Le plateau à épices et condiments :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différentes saveurs . • Les différents types d'épices et de condiments . • La composition classique . 	<ul style="list-style-type: none"> • Initier à la dégustation . • Caractériser et classer les épices, les condiments , les assaisonnements et les aromates . • Composer un plateau à épices classique . 	<p>L'utilisation d'échantillons divers illustrera au mieux cette partie de la matière . L'initiation aux saveurs principales est nécessaire . Faire appel au vécu des élèves .</p>
<p><u>7. Les fromages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les grandes catégories . • Quelques appellations régionales . • La composition . • La conservation . 	<ul style="list-style-type: none"> • Initier à la dégustation . • Analyser la composition de manière générale . • Classifier les différents types . • Composer un plateau . 	<p>La dégustation peut-être un élément favorisant la découverte de cette matière . Des visites chez des professionnels pourront être organisées . Faire appel au vécu des élèves .</p>

MODULE BAR

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<p><u>1. L'implantation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La situation . • L'aménagement . 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et analyser la situation idéale . • Préciser l'aménagement nécessaire au bon fonctionnement du département . 	<p>Faire appel au vécu des élèves .</p> <p>Des visites « extra-muros » sont de nature à illustrer au mieux les activités .</p> <p>De nombreux exercices pratiques seront utiles à l'acquisition d'une gestuelle de qualité .</p>
<p><u>2. Le mobilier :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le comptoir . • Les tables ,les chaises, ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le mobilier adéquat . 	
<p><u>3. Le matériel de base :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'équipement spécifique • Le matériel 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel nécessaire . • Préciser le rôle de chaque élément 	
<p><u>4. La mise en place :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Du matériel • Des matières premières 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les tâches à réaliser . • Préciser le rôle de chaque tâche . 	
<p><u>4. Le service limonadier :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les boissons simples : 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les boissons . 	<p>L'esprit de l'économie , de la rigueur comptable doit être le fil conducteur de l'ensemble des activités .</p>

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les eaux , les limonades ➤ Les jus de fruits ➤ Les boissons chaudes ➤ Les boissons alcoolisées - Les bières - Les apéritifs simples - Les vins (au verre , en pichet) 	<ul style="list-style-type: none"> • Classifier les différents types de boissons . • Préciser le service relatif à chacune d’elles 	<p>Les produits du terroir et ou représentatifs de nos régions doivent être mis en valeur (eaux , bières ,vins de fruits ,...)</p> <p>Une coordination doit être effective avec le cours de boissons diverses .</p> <p>Une mise en garde contre les problèmes inhérents à la consommation d’alcool doit faire l’objet d’une attention particulière dans ce type d’activités</p>
<p><u>6. La feuille journalière :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L’utilité du document • L’inventaire de départ • La tenue pendant le service • L’inventaire de fin • Le contrôle du stock 	<ul style="list-style-type: none"> • Expliciter l’utilité de la feuille journalière . • Analyser la composition du document de manière générale . • Compléter le document pendant le service . • Contrôler la caisse . • Contrôler le stock . 	<p>L’esprit de l’économie , de la rigueur comptable doit être le fil conducteur de l’ensemble des activités .</p> <p>Une gestion du bar pourra dès que possible être confiée aux apprenants sous la surveillance attentive des professeurs .</p>
<h2>MODULE HEBERGEMENT</h2>		
<h3>CONTENU</h3>	<h3>COMPETENCES</h3>	<h3>CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES</h3>
<p><u>1. La classification des différents types d’hôtels :</u></p> <p>- Selon les normes légales en vigueur .</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents types . • Classifier les différents types . 	<p>Faire appel au vécu des élèves .</p> <p>On utilisera de la documentation récente émanant des organismes officiels représentant la profession .</p>

<p><u>2. La structure d'accueil :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différents services . • Les différentes fonctions 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents services • Situer ceux- ci dans un plan donné (petit établissement) • Classifier et expliciter les différentes fonctions . 	<p>La visite d'établissements hôteliers illustrera au mieux cette partie du cours .</p> <p>Visite de salons professionnels .</p> <p>L'utilisation de plans réels (recueillis lors des visites) est nécessaire .</p>
<p><u>3. La communication professionnelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La communication directe avec le client • Au moyen du téléphone . • Au moyen de la télécopie . 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents types de situation . • S'exprimer correctement dans des situations simples • Identifier les différents types d'appareils . • Initier à la recherche de renseignements . • Identifier les qualités spécifiques requises pour le personnel d'accueil . • Définir les principes de savoir-vivre . ➤ Au sein de l'équipe de travail . ➤ Vis-à-vis de la clientèle . 	<p>Faire appel au vécu des élèves .</p> <p>Un grand nombre d'exercices sera mis en œuvre pour rendre cette partie du cours plus proche de la réalité .</p> <p>On utilisera des documents tels que : des annuaires téléphoniques et autres documents réels pour la recherche de renseignements pratiques .</p> <p>Une coordination avec le cours de pratique salle est nécessaire .</p>
<p><u>5. Les éléments constitutifs d'une chambre d'hôtel :</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents éléments constitutifs . 	
<p><u>6. Le travail dans les étages :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les qualités requises du personnel d'étage • Le personnel d'étage • Le plateau « petit - déjeuner » 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les qualités spécifiques requises pour le personnel de salle . • Classifier les différents membres du personnel d'étage . • Composer un plateau « petit déjeuner » 	<p>Faire appel au vécu des élèves .</p> <p>Un grand nombre d'exercices sera mis en œuvre pour rendre cette partie du cours plus proche de la réalité .</p> <p>Une coordination avec le cours de pratique salle est nécessaire .</p>

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.
- Restauration: technologie de restauration, oenologie et technologie d'hébergement, Editions B.P.I., 1997.
- 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.
- 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.
 - 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.

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.

BOISSONS DIVERSES (1 heures en 3^{ème} et en 4^{ème} année).

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.
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité 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 et les spécificités du terroir .
- Mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle.
- Associer étroitement le cours de boissons diverses aux cours de pratique salle et aux modules Salle et Bar du cours de TCSBH .
- Amener les élèves à découvrir le comportement adéquat ,en fonction des situations données, et à analyser celles-ci.
- Insister sur l'aspect économique et financier du matériel et des matières premières .
- Apprendre aux élèves une méthodologie à suivre pour résoudre une situation – problème ou un défi .
- Mettre les élèves en garde contre les problèmes inhérents à la consommation d'alcool .
- Eveiller les sens : le goût , l'odorat

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<p><u>1. Pour chaque type de boisson, envisager :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - définition légale, - origine, caractéristiques, - classification, - composition, - intérêt nutritionnel, - présentations commerciales, - variétés, 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'enseignement sera intuitif et concret. • On se référera chaque fois aux produits utilisés régulièrement, on complétera l'information par une documentation complète et actualisée. • Effectuer de nombreux exercices de lecture et d'interprétation d'étiquettes. • Exploiter les logiciels spécifiques.

<ul style="list-style-type: none"> - conditionnement, - étiquetage, - approvisionnement, - critères de choix et d'achat, - conservation, - altérations, - falsifications, - conseils d'utilisation : consommation, contre-indications, - règles de service (voir module « salle » et « bar » dans le cours de TCSBH). 	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer les mentions légales. • Différencier les variétés commerciales. • Préciser les conditions de stockage et de conservation spécifiques . • Identifier les différentes méthodes de service . 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre l'accent sur les produits représentatifs du savoir-faire belge : la bière , en particulier . • Mettre en valeur les produits régionaux . • Une coordination est nécessaire avec le cours de technologie Cuisine – Salle – Bar - Hébergement
<p><u>1.1 Les boissons non alcoolisées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les eaux • Les limonades et les sodas • Les jus et les nectars • Les sirops • Les boissons lactées • Les boissons aromatiques 		<ul style="list-style-type: none"> • Mettre l'accent sur les produits représentatifs du patrimoine belge . • Mettre en valeur les produits régionaux .

1.2. Les boissons alcoolisées :

- Les boissons fermentées

➤ La bière

Fabrication

Classification

Service spécifique

➤ Le cidre

Fabrication

Service spécifique

➤ Le vin

La vigne dans le monde

La grappe de raisin

Le vin : généralités

Les grandes régions viticoles françaises

Le flaconnage en rapport avec ces
grandes régions

- Les apéritifs simples

Classification

Service spécifique

Faire appel au vécu des élèves

L'enseignement sera intuitif et concret.

- Mettre l'accent sur les produits représentatifs du savoir-faire belge .
- Mettre en valeur les produits régionaux .

Bibliographie

- Restauration: technologie de restauration, oenologie et technologie d'hébergement, Editions B.P.I., 1997.
- Dossier du Bon Service de la Bière (**B.S.B.**)
- Christian FERRET, Savoirs et techniques de restaurant, tomes 1 et 2, Editions B.P.I., 1998.

TRAVAUX PRATIQUES & METHODES : CUISINE - SALLE – BAR - HEBERGEMENT

3^{ème} année : 12 périodes

4^{ème} année : 12 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 - Salle – Bar – Hébergement de la manière suivante :
 - ◆ Pratique « cuisine » regroupant, les compétences liées à la préparation, la cuisson et la présentation des aliments et des mets (6 périodes/semaine)
 - ◆ Pratique « salle » regroupant les compétences liées au service du restaurant , du bar et des notions concernant l’hébergement (6 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 tout en respectant les principes de la cuisine classique .
- 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. 	<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 le cours de technologie de la cuisine. • Chaque activité fera l'objet d'une organisation préalable. • Etablir une coordination avec les cours techniques.

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 :
 - A l'anglaise :
 - à vapeur,
 - dans un blanc,
 - à blanc,
 - frire, sauter,
 - rôtir,
 - étuver,
 - blanchir .

- **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 le cours de 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 .

<ul style="list-style-type: none"> - Finir : <ul style="list-style-type: none"> - à la crème, - au beurre ; - Glacer : <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<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 techniques . • Chaque activité fera l’objet d’une organisation préalable.

<ul style="list-style-type: none"> - Griller : <ul style="list-style-type: none"> - Viande de boeuf, - Brochettes . - Rôtir : <ul style="list-style-type: none"> - volailles, - viandes rouges et blanches. - Sauté mixte : <ul style="list-style-type: none"> - volailles, - viandes. - 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 . • Une coordination avec les cours de technologie est absolument nécessaire .
<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. - Fond 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Une mise au point concernant le respect des règles en vigueur concernant l'hygiène alimentaire est nécessaire à ce stade du cours . • Des produits de substitution peuvent être occasionnellement employés , une information est souhaitable au travers de visite de salons ou autres rencontres avec les professionnels commercialisant ces types de produits .

<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 . 	<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 techniques . • 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, - 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 techniques . • 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 lié ; - sauce tomate ; - espagnole - 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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 techniques . • 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 . 	<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 mixtes: 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</u> <u>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 ; - à base de crustacés, mollusques (moules, crevettes, escargots), 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser, cuire, dresser. • Réaliser, cuire, dresser. • Gratiner. • Réaliser et cuire. • Dresser. 	<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 techniques . • Chaque activité fera l'objet d'une organisation préalable.
<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 les cours de techniques . • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique.
<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 les cours de techniques . • Faire appel au vécu des élèves .

<p><u>13. PREPARATIONS DE PATES ALIMENTAIRES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Confectionner, - Cuire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les pâtes alimentaires. • Accommoder . 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire le lien avec les cours de techniques . • Faire appel au vécu des élèves .
<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, - frit 	<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 le lien avec les cours de techniques . • Faire appel au vécu des élèves . • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique.
<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 les cours techniques . • Faire appel au vécu des élèves .

<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 les cours techniques . • Faire appel au vécu des élèves . • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique.
--	--	--

17. PREPARATIONS

D'ENTREMETS SUCRES

- fruits :
 - pochés au sirop,
 - compotes.

- puddings.
- flans et dérivés,
- crème pâtissière,
- crème anglaise,
- riz au lait,
- bavarois à la crème,
- mousse au chocolat,
- crème Chantilly,
- sauces au chocolat, caramel,
- coulis de fruits.
- Beignets aux fruits

- **Identifier et nommer** les fruits.
- **Reconnaître** la fraîcheur des fruits de saison.

- **Peler**, prévenir l'oxydation.
- **Laisser macérer.**
- **Pocher** les fruits au sirop.
- **Dresser .**

- **Identifier et nommer** les composants.
- **Appliquer** les proportions.
- **Réaliser** les préparations.
- **Démouler, fourrer, farcir.**
- **Garnir.**
- **Dresser.**

- **Identifier** les fruits.
- **Doser, réaliser, stocker.**

- Faire le lien avec les cours techniques .

- Faire le lien avec les cours techniques .
- Faire appel au vécu des élèves .
- Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique.

<p><u>18. PREPARATIONS DE PATES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - à crêpes, - à beignets, - quatre-quarts, - brisée, - à foncer, - à choux, - à nouilles . 	<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 et/ou des spécialités locales. • Faire appel au vécu des élèves .
<p><u>19. ELEMENTS DE DECORATION PROFESSIONNELLE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Techniques gestuelles de décors à base de : <ul style="list-style-type: none"> - fruits, - crudités, - légumes, - préparations diverses, - . . . 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<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.

MODULE SALLE

<p><u>1. TENUE DU PERSONNEL DE SALLE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - vestimentaire, - corporelle. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p><u>2. PERSONNEL DE RESTAURANT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - profil général : qualités physiques, intellectuelles, morales, professionnelles, - brigade du restaurant didactique, - hiérarchie et tâches. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractériser les qualités requises du personnel de salle. • Situer les postes d'une brigade. • Différencier les tâches de chacun. • Respecter la hiérarchie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il serait souhaitable d'établir le lien avec les cours techniques .
<p><u>3. LOCAUX DIDACTIQUES DE RESTAURATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - locaux : <ul style="list-style-type: none"> - destinés à la clientèle, - aux services annexes. - mobilier : <ul style="list-style-type: none"> - à l'usage de la clientèle, - destiné à la salle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractériser les qualités des locaux et des équipements destinés à l'accueil du client. • Entretien couramment locaux et matériel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il serait souhaitable d'établir le lien avec les cours techniques .

<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. - Dressage d'un plateau de fromages classiques (4) - 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. • Identifier le matériel • Organiser la mise en place • 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. • La mise en valeur des produits régionaux est souhaitable .
<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"> - en espèces, - par chèques, 	<ul style="list-style-type: none"> • Accueillir le client. • Enoncer et commenter le menu. • Enoncer 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"> • Faire appel au vécu des élèves,. • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique. • Pratiquer de nombreux exercices gestuels. • Favoriser l'emploi de matériel informatique • Une collaboration avec les professeurs de français et de langues étrangères est nécessaire à ce stade du programme .

<p><u>6. LES SERVICES</u></p> <p>Service en restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> - règles de service ; - à l'assiette, - à la française, - à l'anglaise direct, - à la russe (table de service) - à l'anglaise indirect (guéridon) - buffet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de service. • Différencier les types de service. • Effectuer les différents services en fonction des mets à servir. • Maîtriser les différentes techniques. 	
<p><u>7. LE SERVICE des PETITS DEJEUNERS</u></p> <p>En salle</p> <p>Sur plateau</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Différencier les types de petits déjeuners 	<ul style="list-style-type: none"> • Cette partie du cours est à mettre en corrélation avec la partie « Hébergement » .

8. LE BAR ET LA CAFETERIA

L'entretien

La mise en place

La présentation et le service :

- LES EAUX , LES JUS DE FRUITS
- LES LIMONADES
- LES COCKTAILS SANS ALCOOL
- LES BOISSONS CHAUDES
- LA BIÈRE
- LES APERITIFS SIMPLES CLASSIQUES
- LE CIDRE
- LE VIN : rouge –blanc- rosé

La remise en ordre

- **Identifier** les produits spécifiques à utiliser.
- **Effectuer** l'entretien et **assurer** la maintenance du matériel composant le bar et ses annexes
- **Différencier** les différents types de boissons .
- **Identifier** les différentes manières de conditionner les boissons .
- **Effectuer** le remplissage des frigos et **se préparer au service proprement dit** .

- **Choisir** le matériel adéquat.
- **Différencier** le service selon le type de boissons à servir.
- **Maîtriser** la gestuelle spécifique au service des différentes boissons .
- **Respecter** les températures de service.
- **Débarrasser** le matériel en fonction du type de boisson .

- **Identifier** les différents stades du travail à effectuer
 - **Maîtriser** la gestuelle spécifique au bon déroulement des opérations .
- Contrôler** le document de caisse en le comparant avec les sorties réelles .

- Faire appel au vécu des élèves.
- Rappeler les règles d'hygiène et de sécurité inhérentes au métier .
- Organiser des visites extérieures pour illustrer cette partie du cours .

- Une coordination étroite avec le cours de boissons diverses est nécessaire .
- L'organisation de visites extérieures illustrera au mieux cette partie du cours .
- Faire appel au vécu des élèves.
- Une collaboration avec le « B.S.B » (**B**on **S**ervice de la **B**ière) est souhaitable . Cette boisson fait partie du patrimoine de notre pays , elle mérite donc une attention toute particulière .
- Favoriser la découverte des produits du terroir .
- Privilégier l'éducation du goût par le développement de la perception sensorielle (vue, odorat, goût, toucher).

- Mise en situation au sein des lieux de stockages .
- Visite de locaux chez des professionnels .

- L'implication des élèves est fortement recommandée dans la gestion journalière des stocks et autres outils de gestion .

<p><u>9. LE DEBARRASSAGE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - débarrassage d'un couvert inutilisé, - débarrassage d'une table occupée, - changement 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>10. 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>11. PREPARATIONS SPECIALES</u></p> <p><u>A l'office :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - découpe de fruits, - salades de fruits, - plateaux à épices . <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>12. DECOUPES EN SALLE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - poulet rôti, - poissons plats et fusiformes, - darnes, - rôtis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différentes parties des pièces à découper. • Organiser la mise en place. • Présenter et servir. 	
<p><u>13. 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"> - Décoration florale de la salle : décors à thèmes selon fêtes, circonstances, saisons. <ul style="list-style-type: none"> - Montages floraux à base d'éléments divers - Réaliser menus et cartons 	<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, à 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. • 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. • Commencer par des exercices simples, de reproduction. • Utiliser le matériel didactique de l'établissement et compléter par une documentation spécifique

<u>14. L'HEBERGEMENT</u>		
<ul style="list-style-type: none"> - L'accueil du client : <ul style="list-style-type: none"> - La réception - Le service - Le service des étages - La communication professionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter son comportement et sa présentation à la situation • Observer et pratiquer une écoute active envers le client • Adapter la technique de communication à la situation (besoin du client , prendre congé , ...) • Déterminer l'approvisionnement adéquat du chariot d'entretien en linge et en produits . • Exécuter le travail des étages en référence au tableau de service établi préalablement . • Contrôler les chambres et autres locaux d'étage (sanitaires , communs) qui ont été utilisés . • Identifier les actions à prévoir pour une remise en ordre rapide . • Répondre à un appel téléphonique . • Enregistrer un message pour un client . • Transmettre le message enregistré . • Transmettre un appel téléphonique à son destinataire . • Utiliser les divers appareils de communication . 	<p>Les travaux pratiques seront organisés à partir de situations réelles , au restaurant didactique où un local de réception sera aménagé .</p> <p>Si pour des raisons d'organisation , ce local n'existe pas , des jeux de rôle seront organisés et des visites d'entreprises hôtelières seront planifiées .</p> <p>La rencontre entre les apprenants et des membres du personnel de grandes chaînes d'hôtels ou des établissements moins importants en capacité sont souhaitables afin que les jeunes perçoivent les différences qui apparaissent à ce niveau concernant l'approche du métier , des clients et de leurs attentes .</p> <p>En collaboration avec les professeurs des cours de français et langues étrangères des jeux de rôle seront organisés .</p>

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.
- M. MAINCENT – MOREL, Technologie culinaire – personnel, matériel, produits, hygiène et sécurité, Editions B.P.I., 2000.
- Christian FERRET, Savoirs et techniques de restaurant, tomes 1 et 2, Editions B.P.I., 1998.
- Restauration : technologie de restauration, œnologie et technologie d'hébergement, Editions B.P.I., 1997.
- 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.
- Roger MEROUZE – Olivier TONDUSSE, Bonnes pratiques d'hygiène et plans de nettoyage, Editions B.P.I., 1997.
- Fascicule HoReCa « Savoir s'installer »
- Dossier du Bon Service de la Bière (**B.S.B.**)

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 volumes 1 et 2.
- T.L.C. EDUSOFT, Toute la cuisine française.
- LAROUSSE, Accord des vins et des mets.
- T.L.C. EDUSOFT, Bacchus 2000.