

STRATEGIE GLOBALE DE FORMATION

BACCALAUREATS PROFESSIONNELS CUISINE & COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

2011/2012 : Seconde
2012/2013 : Première
2013/2014 : Terminale

<i>Période du Lundi 05 Septembre au Vendredi 30 Septembre 2011</i>		Durée : 4 semaines	Seconde
<u>MISE EN SITUATION N°1</u> <i>Vous venez de vous orienter dans le secteur de l'Hôtellerie Restauration et intégrez le Restaurant « Les Toques Modernes ». Durant ce premier mois, vous découvrirez les multiples facettes des Métiers de la Restauration</i>			
CONTEXTE PROFESSIONNEL			
<u>Lundi 12/09/11 : Brasserie</u> Tomates Mozzarella / Croque M/Mme Faux Filet, sauce roquefort, béarnaise Tagliatelles Saumon	<u>Lundi 19/09/11 : Brasserie</u> Bruschetta/Gaspacho Entrecôte, frites, sauce béarnaise Darne saumon grillée	<u>Lundi 26/09/11 : Brasserie</u> Buffet Crudités Escalope panée crème Papillote poisson	

Tarte Pommes/Dame Blanche/Panier Fruits				Tarte/Café Liégeois/Crêpes flambées				Tarte/Chocolat Liégeois/Panier Fruits			
PROFILS DE POSTES											
CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION							
ACTIVITES PROFESSIONNELLES				ACTIVITES PROFESSIONNELLES							
<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>	<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>				
Technologie				Technologie							
TE / TP	<u>Pôle 1</u> ➤ C1-1-3 : ➤ C1-1-4 : ➤ C1-3-2 : ➤ C1-3-3 : ➤ C1-3-4 : ➤ C1-3-5 : ➤ C1-3-6 : ➤ C1-4-1 : ➤ C1-4-2 : <u>Pôle 2</u> ➤ C2-1-1 : ➤ C2-2-2 : <u>Pôle 3</u> ➤ C3-1-1 : <u>Pôle 4</u> ➤ C4-1-1 : ➤ C4-2-3 : <u>Pôle 5 :</u> ➤ C5-1-2 : ➤ C5-1-3 :		➤ Mettre en place les postes de travail pour la production ➤ Entretien des locaux et les matériels ➤ Réaliser un hors d'œuvre froid ➤ Produire des mets à base de poissons ➤ Produire des mets à base de viandes ➤ Réaliser les garnitures d'accompagnements ➤ Réaliser un dessert ➤ Dresser et mettre en valeur les préparations ➤ Distribuer la production ➤ Communiquer au sein d'une équipe, de la structure ➤ Communiquer en situation de service ➤ Adopter une attitude et un comportement professionnels ➤ Déterminer les besoins en petits matériels en fonction de l'activité prévue ➤ Stocker les produits ➤ Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité ➤ Intégrer les dimensions liées à l'environnement	TE / TP	<u>Pôle 1</u> C1-1-1 C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 <u>Pôle 3</u> <u>Pôle 4</u> <u>Pôle 5 :</u>		☞ Accueil, présentation ☞ Prise de connaissance ☞ Déroulement Année, Examen ☞ Visite des locaux, du matériel, du personnel du Lycée ☞ Identification des Machines et utilisation ☞ Caractérisation des Tenues Professionnelles et Mallettes ☞ Fiche de réservation clientèle restaurant ☞ Réalisation d'une carcasse et Mise en place simple et buffet ☞ Identification des phases de l'accueil ☞ Vocabulaire professionnel ☞ Découverte du bar (matériel, verrerie...) ☞ Identification des différents modes d'élaboration des cocktails ☞ Réalisation White Lady, Pink Lady, Mojito ☞ Initiation à l'Analyse Sensorielle ☞ Service de l'eau et du vin au verre ☞ Explication et mise en pratique des services à l'anglaise et à la française ☞ Découpe et service d'une Tarte/Quiche ☞ Identification, explication des étapes d'un flambage ☞ Accueil et commercialisation des mets auprès des clients ☞ Commercialisation d'une corbeille de fruits				
B2i				B2i							
SAVOIRS ASSOCIES				SAVOIRS ASSOCIES							
Gestion				Gestion							
SA	Les nutriments			SA							

PSE	Les biorythmes	Le sommeil			PSE				
Autres					Autres				
B2i					B2i				
PRE-REQUIS					PRE-REQUIS				
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS					ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
Techno	0	0	0	0	Techno	0	0	0	0
TE					TE				
TP					TP				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				

Période du Lundi 03 Octobre au Vendredi 21 Octobre 2011		Durée : 3 semaines		Seconde	
MISE EN SITUATION N°2					
<i>Votre direction souhaite développer le secteur Brasserie et compte sur votre investissement</i>					
CONTEXTE PROFESSIONNEL					
<u>Lundi 03/10/11 : Brasserie</u> Quiche Lorraine/Tomate Mozzarella Poulet rôti cocotte Brochette Poisson		<u>Mardi 04/10/11 :</u> « La touche des toqués » SOIR Tourelle caviar d'aubergines, tomates confites, crabe et sauce cocktail		<u>Lundi 10/10/11 : Brasserie</u> Assiette Charcuterie / Salade composée Rognons flambés Sole Meunière Tarte/Coupe Glacée/Île Flottante	
				<u>Mardi 11/10/11 :</u> « Accueil et repas « Tchèques » SOIR	
				<u>Lundi 17/10/11 :</u> Service Séniors de YUTZ à l'Amphi	

Mousse Chocolat/Coupe glacée/Tarte		Côté Bœuf grillée au poivre Chaud froid de fruits de saison					
PROFILS DE POSTES							
CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION			
ACTIVITES PROFESSIONNELLES				ACTIVITES PROFESSIONNELLES			
Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation	Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation
Technologie				Technologie			
TE	<u>Pôle 1</u> ➤ C1-1-1 : ➤ C1-1-4 : ➤ C1-2-1 : ➤ C1-2-3 : ➤ C1-2-10 : ➤ C1-3-5 : <u>Pôle 3</u> ➤ C3-2-1 : <u>Pôle 5</u> ➤ C5-1-3 : ➤ C5-2-1 : ➤ C5-2-4 :		➤ Elaborer les documents relatifs à la production ➤ Entretien des locaux et des matériels ➤ Réaliser les préparations préliminaires ➤ Tailler, découper ➤ Réaliser les pâtes de base ➤ Réaliser les garnitures d'accompagnement ➤ Evaluer son travail ➤ Intégrer les dimensions liées à l'environnement ➤ Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions ➤ Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	TE	<u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3 :</u> <u>Pôle 4 :</u> <u>Pôle 5 :</u>		☞ Les Annonces par jeux de rôles ☞ Les différents bons de service ☞ Initiation à l'Analyse Sensorielle ☞ Réalisation Cocktails à base de Vodka ☞ Analyse Sensorielle Vin Blanc Alsace
TP	<u>Pôle 1</u> ➤ C1-2-4 : ➤ C1-2-11 : ➤ C1-3-2 : ➤ C1-3-3 : ➤ C1-3-4 : ➤ C1-3-6 : ➤ C1-3-7 : <u>Pôle 2</u> ➤ C2-2-2 : <u>Pôle 3</u> ➤ C3-2-1 : <u>Pôle 5</u> ➤ C5-1-2 :		➤ Decorer ➤ Mettre en œuvre les cuissons ➤ Réaliser des hors d'œuvres froids ou chauds ➤ Produire des mets à bases de poissons ➤ Produire des mets à base de viandes ➤ Réaliser les desserts ➤ Optimiser la production ➤ Communiquer en situation de service ➤ Evaluer son travail ➤ Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	TP	<u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3</u> <u>Pôle 4</u> <u>Pôle 5 :</u>		☞ Accueil ☞ Communication ☞ Identification des différentes mises en place ☞ Adaptation, attitude et comportement avec une clientèle sénior ☞ Service de clients séniors ☞ Découpe et dressage d'un poulet ☞ Commercialisation dessert glacé au choix ☞ Réalisation d'une sauce et vinaigrette ☞ Tranchage Côte de Bœuf ☞ Réalisation Assiette Charcuterie ☞ Flambage Rognons ☞ Filetage Sole Meunière
B2i				B2i			
SAVOIRS ASSOCIES				SAVOIRS ASSOCIES			
Gestion			La combinaison des facteurs de	Gestion			La combinaison des facteurs de production

	C113 Organiser la production		production		C22 Gérer le service		
SA	Les nutriments			SA			
PSE	L'activité physique			PSE			
Autres				Autres			
B2i				B2i			
PRE-REQUIS				PRE-REQUIS			
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS			
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3
Techno				Techno			
TE				TE			
TP				TP			
Gestion				Gestion			
SA				SA			
PSE				PSE			
VACANCES DE TOUSSAINT							

Période du Mercredi 02 Novembre au Vendredi 25 Novembre 2011				Durée : 3 semaines		Seconde	
MISE EN SITUATION N°3							
<i>Vous êtes en charge de la préparation, de l'organisation des festivités autour de la traditionnelle fête du Beaujolais. Votre entreprise compte sur votre dynamisme et imagination afin de pouvoir se démarquer de la concurrence.</i>							
CONTEXTE PROFESSIONNEL							
<u>Lundi 07/11/11 : Brasserie</u>		<u>Mardi 08/11/11 : « La Touche des Toqués »</u>		<u>Lundi 14/11/11 : Brasserie</u>		<u>Lundi 21/11/11 : Brasserie « Tout Buffet »</u>	
Potage du Jardin/Saucisson brioché Travers de porc miel gingembre Moules Frites Tiramisu/Omelette Norvégienne/Fruits		SOIR Cagouilles en cassolette Filet Sandre chablisien OU Flambée de rognons		Potage du Jardin/Tourte grenouilles Tartare Bœuf Brochette Poisson Verrine crumble/Nougat glacé/Fruits flambés		Buffet Charcuteries et Crudités Buffet Fromages Buffet Pains	
						SOIR Servitude	

flambés

Déclinaison Fruits Rouges

Buffet Dessert

PROFILS DE POSTES

CUISINE

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation	Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation
Technologie	<u>Pôle 1</u> C1-1-1 C1-1-2 C1-1-3 C1-2-2 C1-2-10 C1-4-1 <u>Pôle 2</u> C2-2-2 <u>Pôle 3</u> C3-1-2 C3-1-1 <u>Pôle 4</u> C4-1-1 <u>Pôle 5</u> C5-1-1 C5-2-5		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Documents relatifs à la production ☞ Le personnel de cuisine ☞ Organisation et ergonomie du poste de travail ☞ Taillage et découpe ☞ Les Pâtes de base ☞ Le dressage <ul style="list-style-type: none"> ☞ Mode d'élaboration commande ☞ Identification nouvelle technologie <ul style="list-style-type: none"> ☞ Le Personnel ☞ Les attitudes et comportements professionnels (caractérisation) <ul style="list-style-type: none"> ☞ Le repérage des types de denrées alimentaires en fonction du concept de restauration <ul style="list-style-type: none"> ☞ L'évolution des modes de consommation à travers l'histoire de la restauration ☞ Evolution de la cuisine et des arts de la table (Inscription au patrimoine) ☞ Caractérisation de la cuisine du terroir : Le Beaujolais 	Technologie	<u>Pôle 1</u> C1-3-1 <u>Pôle 2</u> <u>Pôle 3</u> C3-1-1 C3-1-2 <u>Pôle 4</u> C4-1-1 <u>Pôle 5</u> C5-1-1 C5-1-4 C5-2-1 C5-2-5		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Les concepts de restauration (Traditionnel+ à thème) ☞ Valoriser les produits : Définition de l'oenologie <ul style="list-style-type: none"> ☞ Le Personnel ☞ Les attitudes et comportements professionnels (caractérisation) <ul style="list-style-type: none"> ☞ Le repérage des types de denrées alimentaires en fonction du concept de restauration <ul style="list-style-type: none"> ☞ L'évolution des modes de consommation à travers l'histoire de la restauration ☞ Pratiques Professionnelles respectueuses de la nutrition et diététique (Boissons et choix des matériels) ☞ La Définition de l'analyse sensorielle comparative ☞ Evolution de la cuisine et des arts de la table (Inscription au patrimoine) ☞ Caractérisation de la cuisine du terroir : Le Beaujolais
	TE / TP	<u>Pôle 1</u> ☞ C1-1-1 : ☞ C1-1-4 : ☞ C1-1-5 : ☞ C1-2-6 : ☞ C1-2-8 : ☞ C1-3-1 : ☞ C1-3-2 : ☞ C1-3-3 : ☞ C1-3-4 : ☞ C1-3-5 : ☞ C1-3-6 : ☞ C1-3-7 : ☞ C1-4-1 :			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elaborer les documents relatifs à la production ➤ Entretien des locaux et les matériels ➤ Optimiser l'organisation et la production ➤ Réaliser les fonds ➤ Réaliser les grandes sauces de base ➤ Réaliser les potages ➤ Réaliser des hors d'œuvres froids ou chauds ➤ Produire des mets à bases de poissons ➤ Produire des mets à base de viandes ➤ Réaliser les garnitures d'accompagnement ➤ Réaliser les desserts ➤ Optimiser la production 	TE	<u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3</u>

	<u>Pôle 2</u> ➤ C2-2-2 : <u>Pôle 3</u> ➤ C3-1-2 : <u>Pôle 5</u> ➤ C5-1-1 : ➤ C5-2-5 : ➤ C5-2-5 :		➤ Dresser et mettre en valeur les préparations ➤ Communiquer en situation de service ➤ Appliquer et faire appliquer les plannings de service ➤ Etre à l'écoute de la clientèle ➤ S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement	TP	<u>Pôle 4</u> <u>Pôle 5 :</u> <u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3</u> <u>Pôle 4</u> <u>Pôle 5 :</u>		☞ Service des Moules frites et ☞ Flambage de fruits (ananas) ☞ Flambage et service d'une Omelette Norvégienne ☞ Découpe d'une tourte ☞ Réalisation d'un Tartare de Bœuf ☞ Service au Buffet
B2i				B2i			
SAVOIRS ASSOCIES				SAVOIRS ASSOCIES			
Gestion	C137 Optimiser la production		La maîtrise des coûts	Gestion	C43 Maîtriser les coûts		Identification des différentes charges
SA	Les groupes d'aliments	Equilibre alimentaire		SA			

PSE	Le système de santé			PSE			
Autres				Autres			
B2i				B2i			
<i>PRE-REQUIS</i>				<i>PRE-REQUIS</i>			
<i>ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS</i>				<i>ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS</i>			
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3
Techno				Techno			
TE				TE			
TP				TP			
Gestion				Gestion			
SA				SA			
PSE				PSE			

<i>Période du Lundi 28 Novembre au Vendredi 16 Décembre 2011</i>			Durée : 3 semaines	Seconde		
<u>MISE EN SITUATION N°4</u>						
<i>La ville d'Ottange désire mettre en place plusieurs prestations pour les fêtes de fin d'année. Vous êtes sollicités pour certaines d'elles et notamment le repas des jeunes enfants en collectivité.</i>						
CONTEXTE PROFESSIONNEL						
Lundi 28/11/11 : Brasserie	Mardi 29/11/11 MIDI	Lundi 05/12/11 : Brasserie	Mardi 06/12/11 : <u>Examen TBEP</u>	Lundi 12/12/11 : Brasserie	Mardi 13/12/11 : MIDI	
Assiette Huîtres/Assiette Légumes grillés Poulet à l'américaine Chaud Froid Saumon	Velouté Argenteuil Gourmand Pintade Farandole Fruits Frais	Assiette Saumon fumé/Potage Hachis Parmentier Choucroute Mer Bûche/Riz au lait/Panier Fruits	SOIR Servitude	Bruschetta/Trilogie Verrines Magret canard Pavé poisson	Beignet thon aux légumes OU Salade crevettes Gigot d'agneau rôti OU	

Smoothie/Crêpes/Brownies				Buffet Gaufres/Fruits	Truite aux amandes Assiette Fruits exotiques
--------------------------	--	--	--	-----------------------	---

PROFILS DE POSTES

CUISINE

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>	<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>
Technologie	<u>Pôle 1</u> C1-1-2 C1-2-1 C1-2-7 <u>Pôle 3</u> C3-1-1 <u>Pôle 4</u> C4-1-1 <u>Pôle 5</u> C5-1-1 C5-1-4 C5-2-5		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Les Préparations préliminaires ↳ Les grandes sauces de bases ↳ Les zones de production ↳ Caractérisation des attitudes et comportements (par rapport aux enfants) ↳ Identification des règles de préséance ↳ Identification des équivalences (Poids/pièce/portion/contenance) ↳ Repérage saisonnalité ↳ Identification des spécificités (Religion/Culture) ↳ Pratiques professionnelles de la nutrition et diététique ↳ Identification courants culinaires contemporains 	Technologie	<u>Pôle 3</u> C3-1-1 <u>Pôle 4</u> C4-1-1 <u>Pôle 5</u> C5-1-1 C5-1-4 C5-2-5		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Caractérisation des attitudes et comportements (par rapport aux enfants) ↳ Identification des règles de préséance ↳ Identification des équivalences (Poids/pièce/portion/contenance) ↳ Repérage saisonnalité ↳ Identification des spécificités (Religion/Culture) ↳ Pratiques professionnelles de la nutrition et diététique ↳ Identification courants culinaires contemporains
	TP	<u>Pôle 1</u> ➤ C1-1-5 : ➤ C1-2-6 : ➤ C1-2-8 : ➤ C1-2-11 : ➤ C1-3-1 : ➤ C1-3-2 : ➤ C1-3-3 : ➤ C1-3-4 : ➤ C1-3-5 : ➤ C1-3-6 : ➤ C1-3-7 : ➤ C1-4-1 : <u>Pôle 5</u>			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Optimiser l'organisation et la production ➤ Réaliser les fonds ➤ Réaliser les grandes sauces de base ➤ Mettre en œuvre les cuissons ➤ Réaliser les veloutés ➤ Réaliser des hors d'œuvres froids ou chauds ➤ Produire des mets à bases de poissons ➤ Produire des mets à base de viandes ➤ Réaliser les garnitures d'accompagnement ➤ Réaliser les desserts ➤ Optimiser la production ➤ Dresser et mettre en valeur les préparations 	TE	<u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3</u>

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ C5-1-1 : ➤ C5-1-4 : ➤ C5-2-5 : 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Etre à l'écoute de la clientèle S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement ➤ Appliquer les principes de nutrition et de diététique ➤ S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement 	TP	<u>Pôle 4</u> <u>Pôle 5 :</u> <u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3</u> <u>Pôle 4</u> <u>Pôle 5 :</u>		<ul style="list-style-type: none"> ↪ Identification des différentes huîtres ↪ Découpe d'un poulet à l'Américaine ↪ Réalisation d'une assiette de saumon ↪ Découpe d'un gigot au buffet
B2i				B2i			
SAVOIRS ASSOCIES				SAVOIRS ASSOCIES			
Gestion	C212 Communiquer avec les fournisseurs		Recherche et comparaison des fournisseurs	Gestion	C124 Communiquer avec les fournisseurs		Recherche et comparaison des fournisseurs
SA	L'électricité	Les appareils électriques		SA			

PSE	Les comportements à risque			PSE			
Autres				Autres			
B2i				B2i			
PRE-REQUIS				PRE-REQUIS			
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS			
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3
Techno				Techno			
TE				TE			
TP				TP			
Gestion				Gestion			
SA				SA			
PSE				PSE			
Période de Formation en Entreprise N°1 (3 semaines)							
Période du Lundi 23 Janvier au Vendredi 10 Février 2012					Durée : 3 semaines		Seconde
MISE EN SITUATION N°5							
<i>Vous revenez de votre saison d'hiver durant laquelle vous avez découvert différents concepts de restauration rapide. Comment adapter ce concept au sein de votre établissement ?</i>							
CONTEXTE PROFESSIONNEL							
<u>Lundi 23/01/12 :</u> Brasserie		<u>Mardi 24/01/12</u> MIDI		<u>Lundi 30/01/12</u> Brasserie		<u>Mardi 31/01/12</u> MIDI	
Salade Niçoise/Velouté champignons Choucroute		Farandole Tex Mex Fajitas Poulet Tacos Bœuf		Buffet de Flammenküche Tartiflette Sole Frite		Déclinaison Huîtres Fish&Chips OU	
						<u>Lundi 06/02/12 :</u> Brasserie	
						<u>Buffet Snack</u> Hot Dog/Kébab/Hamburgers/San	
						<u>Mardi 07/02/12 :</u> MIDI	
						Légumes croquants Mix Grill Miroir Passion et fruits	

Escalope crème Tarte/Roulé génoise/Omelette Norvégienne		Banane dans tous ses états	Tarte/Choux/Brochette Fruits	Tartare Canard Buffet Desserts	dwichs Crudités Brownies/Cookies/Milk Shake	exotiques	
PROFILS DE POSTES							
CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION			
ACTIVITES PROFESSIONNELLES				ACTIVITES PROFESSIONNELLES			
Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation	Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation
Technologie	<u>Pôle 1</u> C1-1-2 C1-3-1 C1-4-1 <u>Pôle 3</u> C3-1-1 C3-1-2 <u>Pôle 4</u> C4-1-1 <u>Pôle 5</u> C5-1-4 C5-2-1 à 4		<ul style="list-style-type: none"> ↪ Le personnel en fonction du concept ↪ Les Potages ↪ Portion et grammage (concept fast-food) ↪ Caractérisation (Concept fast food) ↪ Le personnel (repérage des différents types : concept rest. Rapide) ↪ Repérage des périodes de saisonnalité ↪ Pratiques professionnelles de la nutrition et diététique ↪ La qualité / Contrôle et autocontrôle 	Technologie	<u>Pôle 3</u> C3-1-1 C3-1-2 <u>Pôle 4</u> C4-1-1 <u>Pôle 5</u> C5-1-4 C5-2-1 à 4		<ul style="list-style-type: none"> ↪ Caractérisation (Concept fast food) ↪ Le personnel (repérage des différents types : concept rest. Rapide) ↪ Repérage des périodes de saisonnalité ↪ Pratiques professionnelles de la nutrition et diététique ↪ La qualité / Contrôle et autocontrôle
	TP	<u>Pôle 1</u> <ul style="list-style-type: none"> ↪ C1-1-5 : ↪ C1-2-6 : ↪ C1-2-8 : ↪ C1-2-11 : ↪ C1-3-1 : ↪ C1-3-2 : ↪ C1-3-3 : ↪ C1-3-4 : ↪ C1-3-5 : ↪ C1-3-6 : ↪ C1-3-7 : ↪ C1-4-1 : 			<ul style="list-style-type: none"> ↪ Optimiser l'organisation et la production ↪ Réaliser les fonds ↪ Réaliser les grandes sauces de base ↪ Mettre en œuvre les cuissons ↪ Réaliser les veloutés ↪ Réaliser des hors d'œuvres froids ou chauds ↪ Produire des mets à bases de poissons ↪ Produire des mets à base de viandes ↪ Réaliser les garnitures d'accompagnement ↪ Réaliser les desserts ↪ Optimiser la production ↪ Dresser et mettre en valeur les préparations 	TE	<u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3</u>

	<u>Pôle 5</u> ➤ C5-1-1 : ➤ C5-1-4 : ➤ C5-2-1 : ➤ C5-2-2 : ➤ C5-2-3 : ➤ C5-2-4 :		➤ Etre à l'écoute de la clientèle S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement ➤ Appliquer les principes de nutrition et de diététique ➤ Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions ➤ Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions ➤ Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions ➤ Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	TP	<u>Pôle 4</u> <u>Pôle 5 :</u> <u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3</u> <u>Pôle 4</u> <u>Pôle 5 :</u>		↳ Réalisation d'une salade Niçoise ↳ Travail autour d'un Buffet (Tex-Mex et Flammenküche) ↳ Filetage d'une Sole frite ↳ Adaptation des tenues, mises en place et services en fonction des concepts
B2i				B2i			
SAVOIRS ASSOCIES				SAVOIRS ASSOCIES			
Gestion	C411 Déterminer les besoins		Identifier les quantités à commander	Gestion	C411 Déterminer les besoins		Identifier les quantités à commander
SA	La chaleur	La combustion		SA			

PSE	Le cadre de la réglementation Française			PSE			
Autres				Autres			
B2i				B2i			
PRE-REQUIS				PRE-REQUIS			
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS			
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3
Techno				Techno			
TE				TE			
TP				TP			
Gestion				Gestion			
SA				SA			
PSE				PSE			
VACANCES DE PRINTEMPS							

Période du Lundi 27 Février au Vendredi 16 Mars 2012				Durée : 3 semaines		Seconde	
MISE EN SITUATION N°6							
<i>Le Printemps arrive...c'est l'occasion pour vous de réfléchir aux produits de saison et essayer de les valoriser au mieux.</i>							
CONTEXTE PROFESSIONNEL							
<u>Lundi 27/02/11</u> <u>Brasserie</u>	<u>Mardi 28/02/11</u> <u>MIDI</u>	<u>Lundi 05/03/12</u> <u>Brasserie</u>	<u>Mardi 06/03/12</u> <u>MIDI</u>	<u>Lundi 12/03/12</u> <u>Brasserie</u>	<u>Mardi 13/03/12</u> <u>MIDI</u>		
Tartare Poisson/Œuf au choix Carré Agneau/Pâtes Pétoncles Crème brûlée/Poires	Œuf poché portugaise Tartare Bœuf/Côte Bœuf Gratin Fruits/Poire pôchée	Choix de salades flambées Steak poivre flambé Scampis flambées Omelette	Assiette Légumes/Avocat crabe Pot au feu Canard/Carré Agneau Crêpes flambées/Saint Honoré	Artichaut vinaigrette/Salade lentilles Cuisse Grenouilles/Andouillettes Flan Caramel/Soupe agrumes/Moelleux choco	Salade Landaise Blanquette Lotte/Entrecôte double Bananes flambées/Bavarois fruits		

CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION			
ACTIVITES PROFESSIONNELLES				ACTIVITES PROFESSIONNELLES			
Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation	Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation
Technologie	<u>Pôle 1</u> C1-2-4 <u>Pôle 3</u> C3-1-1 C3-1-2 <u>Pôle 4</u> C4-1-1 <u>Pôle 5</u> C5-1-3 C5-2-5		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Les fonds, fumets, essences et glaces ↳ Le personnel (repérage des différents types : concept rest. Brasserie) ↳ Caractérisation des attitudes / présence ↳ Repérage des types de denrées alimentaires (concept Brasserie) ↳ Identification des qualités repères ↳ Pratiques Professionnelles respectueuses environnement ↳ Identification des courants culinaires 	Technologie	<u>Pôle 3</u> C3-1-1 C3-1-2 <u>Pôle 4</u> C4-1-1 <u>Pôle 5</u> C5-1-3 C5-2-5		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Le personnel (repérage des différents types : concept rest. Brasserie) ↳ Caractérisation des attitudes / présence ↳ Repérage des types de denrées alimentaires (concept Brasserie) ↳ Identification des qualités repères ↳ Pratiques Professionnelles respectueuses environnement ↳ Identification des courants culinaires (Brasserie, différents chefs, International, Créativité...)
TE	<u>Pôle 1</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ C1-2-6 : ➤ C1-2-7 : ➤ C1-2-8 : 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces ➤ Réaliser les liaisons ➤ Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis 	TE	<u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3</u> <u>Pôle 4</u> <u>Pôle 5 :</u>		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Identification autour du Whisky ↳ Réalisation Cocktail à base de Whisky
TP	<u>Pôle 1</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ C1-1-5 : ➤ C1-2-6 : ➤ C1-2-8 : ➤ C1-2-11 : ➤ C1-3-2 : ➤ C1-3-3 : ➤ C1-3-4 : ➤ C1-3-5 : ➤ C1-3-6 : ➤ C1-3-7 : ➤ C1-4-1 : <u>Pôle 2</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ C2-2-1 : ➤ C2-2-2 : ➤ C2-2-3 : ➤ C2-2-4 : 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Optimiser l'organisation et la production ➤ Réaliser les fonds ➤ Réaliser les grandes sauces de base ➤ Mettre en œuvre les cuissons ➤ Réaliser des hors d'œuvres froids ou chauds ➤ Produire des mets à bases de poissons ➤ Produire des mets à base de viandes ➤ Réaliser les garnitures d'accompagnement ➤ Réaliser les desserts ➤ Optimiser la production ➤ Dresser et mettre en valeur les préparations ➤ Communiquer avant le service avec le personnel de salle ➤ Communiquer en situation de service 	TP	<u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3</u> <u>Pôle 4</u>		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Travail et dressage autour des asperges ↳ Commercialisation des moules au choix ↳ Mise en place et mise en valeur du Lycée lors des Portes Ouvertes

	Pôle 5 ➤ C5-2-5 :		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Communiquer avec la clientèle ➤ Gérer les réclamations et les objections ➤ S'inscrire dans une démarche de recherche et de développement 		<u>Pôle 5 :</u>		
B2i				B2i			
SAVOIRS ASSOCIES				SAVOIRS ASSOCIES			
Gestion	C223 Communiquer à des fins commerciales		Communiquer sur l'évènement	Gestion	C13 Vendre des prestations		Valoriser les espaces de vente
SA	L'éclairage			SA			
PSE	Le budget			PSE			
Autres				Autres			
B2i				B2i			
PRE-REQUIS				PRE-REQUIS			
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS			
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3
Techno				Techno			
TE				TE			
TP				TP			
Gestion				Gestion			
SA				SA			
PSE				PSE			

VACANCES DE PÂQUES

Période du Lundi 23 Avril au Vendredi 11 Mai 2012

Durée : 3 semaines

Seconde

MISE EN SITUATION N°8

Suite à de nombreuses erreurs de livraison, votre hiérarchie décide de rompre le contrat avec la boulangerie de la ville et souhaite développer la production de pains pour le restaurant en interne.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Lundi 23/04/12

Brasserie

Snacking

Buffet Mini Hamburgers
Buffet Fromages
Panacotta/Glace/Milk Shake

Mardi 24/04/12

SOIR

Soirée Italienne

Réservée à la Maternelle de Villerupt

PROFILS DE POSTES

CUISINE

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation	Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation
Technologie	<p><u>Pôle 1</u> C1-3-4 C1-3-6</p> <p><u>Pôle 4</u> C4-2-1 C4-2-2 C4-2-6 C4-4-4</p>		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Les desserts ☞ Les préparations à base de viande ☞ Contrôle à la réception ☞ Conditionnement et déconditionnement ☞ Identification zones de stockage ☞ Utilisation des denrées non vendues 	Technologie	<p><u>Pôle 4</u> C4-1-1 C4-2-1 C4-2-2 C4-2-4 C4-2-6 C4-4-4</p>		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle à la réception ☞ Conditionnement et déconditionnement ☞ Identification zones de stockage ☞ Utilisation des denrées non vendues
TP	<p><u>Pôle 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ C1-1-5 : ➤ C1-2-6 : ➤ C1-2-8 : ➤ C1-2-11 : ➤ C1-3-2 : ➤ C1-3-3 : ➤ C1-3-4 : ➤ C1-3-5 : ➤ C1-3-6 : ➤ C1-3-7 : ➤ C1-4-1 : <p><u>Pôle 5 :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ C5-1-1 : ➤ C5-1-4 : ➤ C5-2-1 : 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Optimiser l'organisation et la production ➤ Réaliser les fonds ➤ Réaliser les grandes sauces de base ➤ Mettre en œuvre les cuissons ➤ Réaliser des hors d'œuvres froids ou chauds ➤ Produire des mets à bases de poissons ➤ Produire des mets à base de viandes ➤ Réaliser les garnitures d'accompagnement ➤ Réaliser les desserts ➤ Optimiser la production ➤ Dresser et mettre en valeur les préparations 	TE	<p><u>Pôle 1</u></p> <p>C1-2-1 C1-3-1</p> <p><u>Pôle 2</u></p> <p>C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3</p> <p><u>Pôle 3</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Liqueurs ☞ Analyse Sensorielle

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Etre à l'écoute de la clientèle ➤ Appliquer les principes de nutrition et de diététique ➤ Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions 	TP	<u>Pôle 4</u> <u>Pôle 5 :</u> <u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3</u> <u>Pôle 4</u> <u>Pôle 5 :</u>		↳ Adaptation à la formule snacking ↳ Adaptation à la clientèle enfants ↳ Service et Continuité de la clientèle enfants
B2i				B2i			
<i>SAVOIRS ASSOCIES</i>				<i>SAVOIRS ASSOCIES</i>			
Gestion	C51 Appliquer la démarche qualité		Respecter les règles	Gestion	C51 Appliquer la démarche qualité		Respecter les règles
SA	Les différents appareils de cuisson			SA			

PSE	La protection des personnes et des biens			PSE			
Autres				Autres			
B2i				B2i			
PRE-REQUIS				PRE-REQUIS			
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS			
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3
Techno				Techno			
TE				TE			
TP				TP			
Gestion				Gestion			
SA				SA			
PSE				PSE			

Période du Lundi 14 Mai au Vendredi 01 Juin 2012				Durée : 3 semaines		Seconde	
<u>MISE EN SITUATION N°9</u>							
<i>Peu avant le barbecue de fin d'année et à l'issue de votre première année dans l'établissement, la direction vous convoque à un entretien individuel afin de faire le bilan.</i>							
CONTEXTE PROFESSIONNEL							
<u>Lundi 21/05/12</u> Pas d'ouverture Clientèle !! Production et service autour d'un panier création...				<u>Mardi 22/05/12</u> SOIR Soirée BARBECUE			
PROFILS DE POSTES							
CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION			
ACTIVITES PROFESSIONNELLES				ACTIVITES PROFESSIONNELLES			
<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>	<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>

Technologie	<u>Pôle 1</u> C1-3-2 C1-3-3		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Les préparations à base de poisson ↳ Les entrées 	Technologie	<u>Pôle 3</u> C3-1-1 C3-1-2		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Les documents de formation ↳ Livret de suivi...
TE	<u>Pôle 1</u> <ul style="list-style-type: none"> ↳ C1-2-9 : ↳ C1-3-3 : ↳ C1-3-4 : ↳ C1-3-5 : 		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Réaliser les préparations de base ↳ Produire des mets à base de poissons ↳ Produire des mets à base de viandes ↳ Réaliser les garnitures d'accompagnement 	TE	<u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3</u> <u>Pôle 4</u> <u>Pôle 5 :</u>		↳ Analyse Sensorielle
TP	<u>Pôle 1</u> <ul style="list-style-type: none"> ↳ C1-2 : ↳ C1-3-2 : ↳ C1-3-3 ou 4 : ↳ C1-3-5 : ↳ C1-3-6 : ↳ C1-3-7 : ↳ C1-4-1 : <u>Pôle 2</u> <ul style="list-style-type: none"> ↳ C2-2-2 : <u>Pôle 3</u> <ul style="list-style-type: none"> ↳ C3-2-1 : 		<ul style="list-style-type: none"> ↳ Maîtriser les bases de la cuisine ↳ Réaliser un hors d'œuvre froid ou chaud ↳ Produire un met à base de poisson ou de viande ↳ Réaliser les garnitures d'accompagnement ↳ Réaliser un dessert ↳ Optimiser la production ↳ Dresser et mettre en valeur les préparations ↳ Communiquer durant un service ↳ Evaluer son travail 	TP	<u>Pôle 1</u> C1-2-1 C1-3-1 <u>Pôle 2</u> C2-1-1 C2-1-3 C2-3-1 C2-3-2 C2-3-3 <u>Pôle 3</u> <u>Pôle 4</u>		↳ Adaptation service et formule Barbecue

					Pôle 5 :		
B2i				B2i			
<i>SAVOIRS ASSOCIES</i>				<i>SAVOIRS ASSOCIES</i>			
Gestion	C31 Animer une équipe		Les règles de vie au sein de l'entreprise	Gestion	C31 Animer une équipe		Les règles de vie au sein de l'entreprise
SA				SA			
PSE				PSE			
Autres				Autres			
B2i				B2i			
<i>PRE-REQUIS</i>				<i>PRE-REQUIS</i>			
<i>ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS</i>				<i>ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS</i>			
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3
Techno				Techno			
TE				TE			
TP				TP			
Gestion				Gestion			
SA				SA			
PSE				PSE			
Période de Formation en Entreprise N°2 (5 semaines)							

FIN ANNEE SCOLAIRE

Période du

Durée : 4 semaines

Première

MISE EN SITUATION N°10

Conforté par un Bilan positif, votre direction vous confie l'ouverture d'un Restaurant Traditionnel régional

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Menu :

PROFILS DE POSTES

CUISINE

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>	<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>
Technologie				Technologie			
TE				TE			

TP					TP				
B2i					B2i				
SAVOIRS ASSOCIES					SAVOIRS ASSOCIES				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				
Autres					Autres				
B2i					B2i				
PRE-REQUIS					PRE-REQUIS				
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS					ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
Techno					Techno				
TE					TE				
TP					TP				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				

Période du				Durée : 4 semaines		Première	
<u>MISE EN SITUATION N°11</u> <i>Pour élargir vos connaissances professionnelles, une formation dans une chaîne hôtelière française vous est proposée.</i>							
CONTEXTE PROFESSIONNEL							
Menu :							
PROFILS DE POSTES							
CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION			
ACTIVITES PROFESSIONNELLES				ACTIVITES PROFESSIONNELLES			
Activités	Compétences	Indicateur	Tâches et Conditions de réalisation	Activités	Compétences	Indicateur	Tâches et Conditions de réalisation

	<i>Visées</i>	<i>Réussite</i>			<i>Visées</i>	<i>Réussite</i>			
Technologie				Technologie					
TE				TE					
TP				TP					
B2i				B2i					
SAVOIRS ASSOCIES				SAVOIRS ASSOCIES					
Gestion				Gestion					
SA				SA					
PSE				PSE					
Autres				Autres					
B2i				B2i					
PRE-REQUIS				PRE-REQUIS					
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS					
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
Techno					Techno				
TE					TE				
TP					TP				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				

Période du		Durée : 4 semaines		Première	
<u>MISE EN SITUATION N°12</u> <i>Fort de vos expériences, vous présentez maintenant à votre direction votre projet de création d'entreprise.</i>					
CONTEXTE PROFESSIONNEL					
Menu :					
PROFILS DE POSTES					

CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION					
<i>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</i>				<i>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</i>					
<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>	<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>		
Technologie				Technologie					
TE				TE					
TP				TP					
B2i				B2i					
<i>SAVOIRS ASSOCIES</i>				<i>SAVOIRS ASSOCIES</i>					
Gestion				Gestion					
SA				SA					
PSE				PSE					
Autres				Autres					
B2i				B2i					
<i>PRE-REQUIS</i>				<i>PRE-REQUIS</i>					
<i>ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS</i>				<i>ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS</i>					
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
Techno					Techno				
TE					TE				
TP					TP				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				

<i>Période du</i>			Durée : 4 semaines			Première		
MISE EN SITUATION N°13								
<i>A cours de financement, votre projet est différé, vous en profitez pour développer vos compétences à l'International</i>								
CONTEXTE PROFESSIONNEL								
Menu :								
PROFILS DE POSTES								
CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION				
<i>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</i>				<i>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</i>				

Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation		Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation	
Technologie					Technologie				
TE					TE				
TP					TP				
B2i					B2i				
SAVOIRS ASSOCIES					SAVOIRS ASSOCIES				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				
Autres					Autres				
B2i					B2i				
PRE-REQUIS					PRE-REQUIS				
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS					ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
Techno					Techno				
TE					TE				
TP					TP				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				

Période du				Durée : 4 semaines		Première			
MISE EN SITUATION N°14									
<i>Grâce à vos nouvelles expériences, vous présentez un nouveau projet moins coûteux et proposez l'ouverture d'un Restaurant à thème.</i>									
CONTEXTE PROFESSIONNEL									
Menu :									
PROFILS DE POSTES									
CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION					
ACTIVITES PROFESSIONNELLES				ACTIVITES PROFESSIONNELLES					
Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation		Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation	

Technologie					Technologie				
TE					TE				
TP					TP				
B2i					B2i				
SAVOIRS ASSOCIES					SAVOIRS ASSOCIES				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				
Autres					Autres				
B2i					B2i				
PRE-REQUIS					PRE-REQUIS				
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS					ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
Techno					Techno				
TE					TE				
TP					TP				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				
Période du						Durée : 4 semaines		Première	
<u>MISE EN SITUATION N°15</u>									
<i>Vous profitez des fêtes de carnaval pour élargir votre activité à des prestations traiteur</i>									
CONTEXTE PROFESSIONNEL									
Menu :									
PROFILS DE POSTES									
CUISINE					COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION				
ACTIVITES PROFESSIONNELLES					ACTIVITES PROFESSIONNELLES				
Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation		Activités	Compétences Visées	Indicateur Réussite	Tâches et Conditions de réalisation	
Technologie					Technologie				
TE					TE				

TP					TP				
B2i					B2i				
SAVOIRS ASSOCIES					SAVOIRS ASSOCIES				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				
Autres					Autres				
B2i					B2i				
PRE-REQUIS					PRE-REQUIS				
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS					ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
Techno					Techno				
TE					TE				
TP					TP				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				

Période du				Durée : 4 semaines		Première	
MISE EN SITUATION N°16							
<i>La Ville de Luxembourg vous confie l'organisation du « Printemps des Poètes » en partenariat avec un Chef étoilé</i>							
CONTEXTE PROFESSIONNEL							
Menu :							
PROFILS DE POSTES							
CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION			
ACTIVITES PROFESSIONNELLES				ACTIVITES PROFESSIONNELLES			
<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>	<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>
Technologie				Technologie			

TE					TE				
TP					TP				
B2i					B2i				
SAVOIRS ASSOCIES					SAVOIRS ASSOCIES				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				
Autres					Autres				
B2i					B2i				
PRE-REQUIS					PRE-REQUIS				
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS					ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
Techno					Techno				
TE					TE				
TP					TP				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				

Période du	Durée : 4 semaines	Première
-------------------	--------------------	-----------------

MISE EN SITUATION N°17
*Vous êtes convoqué au sein du bureau de la direction afin de recentrer vos activités.
 Opposé au projet, vous démissionnez.
 Par curiosité, vous décidez d'intégrer une collectivité.*

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Menu :			
--------	--	--	--

PROFILS DE POSTES

CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION			
ACTIVITES PROFESSIONNELLES				ACTIVITES PROFESSIONNELLES			
<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>	<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>
Technologie				Technologie			

TE					TE				
TP					TP				
B2i					B2i				
SAVOIRS ASSOCIES					SAVOIRS ASSOCIES				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				
Autres					Autres				
B2i					B2i				
PRE-REQUIS					PRE-REQUIS				
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS					ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
Techno					Techno				
TE					TE				
TP					TP				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				

Période du				Durée : 4 semaines		Première	
MISE EN SITUATION N°18							
<i>Par chance, vous rencontrez un Chef étoilé lors d'un salon professionnel. Il vous propose de le rejoindre et vous offre un poste à responsabilité dans un de ses établissements à la rentrée.</i>							
CONTEXTE PROFESSIONNEL							
Menu :							
PROFILS DE POSTES							
CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION			
ACTIVITES PROFESSIONNELLES				ACTIVITES PROFESSIONNELLES			
<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>	<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>
Technologie				Technologie			
TE				TE			

TP					TP				
B2i					B2i				
SAVOIRS ASSOCIES					SAVOIRS ASSOCIES				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				
Autres					Autres				
B2i					B2i				
PRE-REQUIS					PRE-REQUIS				
ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS					ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS				
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
Techno					Techno				
TE					TE				
TP					TP				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				

Période du				Durée : 4 semaines		Terminale	
<u>MISE EN SITUATION N°19</u>							
<i>Vous avez accepté ce poste à responsabilité dans un pays étranger au sein d'un Restaurant Gastronomique</i>							
CONTEXTE PROFESSIONNEL							
Menu :							
PROFILS DE POSTES							
CUISINE				COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION			
ACTIVITES PROFESSIONNELLES				ACTIVITES PROFESSIONNELLES			
<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>	<i>Activités</i>	<i>Compétences Visées</i>	<i>Indicateur Réussite</i>	<i>Tâches et Conditions de réalisation</i>
Technologie				Technologie			
TE				TE			

TP					TP				
B2i					B2i				
<i>SAVOIRS ASSOCIES</i>					<i>SAVOIRS ASSOCIES</i>				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				
Autres					Autres				
B2i					B2i				
<i>PRE-REQUIS</i>					<i>PRE-REQUIS</i>				
<i>ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS</i>					<i>ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS</i>				
Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Séances	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
Techno					Techno				
TE					TE				
TP					TP				
Gestion					Gestion				
SA					SA				
PSE					PSE				