

## STRATEGIE GLOBALE DE FORMATION BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CSR

Niveau 2 <sup>nde</sup> PRO CSR				Du 05 septembre 2011 Au 23 septembre 2011			Situation Professionnelle :			
Du 05 septembre 2011 Au 23 septembre 2011 3							Vous vous renseignez sur l'établissement et l'environnement de l'entreprise ainsi que le minimum requis (tenue, comportement...) en tant que débutant dans le métier pour tenir le poste, les protocoles concernant l'hygiène et la santé du personnel. Vous repérez les éléments d'identification d'une entreprise CHR et vous identifiez les différents partenaires.			
Compétences :										
- Adopter une attitude et un comportement professionnel C3-1.1 - Accueillir la clientèle C1-1.2 - Organiser la mise en place C2-1.2 - Maintenir la qualité globale C5-2.5 - Réaliser un inventaire C4-2.5										
TP CSR	TA CSR	TECHNO CSR (Savoirs associés)	TP CUISINE	TA CUISINE	TECHNO CUISINE	VENTE (Savoirs associés)	GESTION (Savoirs associés)	SA (Savoirs associés)	LANGUE S (Savoirs associés)	
1	- Prise de contact - La tenue professionnelle C1-1.2 - Les attitudes et comportements professionnels C3-1.1 - Les règles de savoir-vivre et de savoir être. C1-1.1	- Les règles de savoir-vivre et de savoir être. C1-1.1 - Les attitudes et comportements professionnels C3-1.1	- La restauration : évolutions et prospectives C5-2.5	- Prise de contact - Découverte du matériel professionnel - Mise en place d'un poste de travail (c1-1.3) - Renforcement sur le matériel et le poste de travail, ergonomie (c1-1.4)	Taillages de légumes / Potages purée de légumes frais (c1-2.1) Potage parisien, Potage Parmentier, Potage Julienne Darblay	La tenue professionnelle	- La communication commerciale : la prise de contact C1-1.2 et C1-1.3	L'entreprise : Rôle, éléments d'identification, classement des entreprises, le secteur des CHR	-Hygiène et santé de la main d'œuvre C3-1.1 Justification de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle	
2	- La mise en place en fonction des différents concepts de restauration. - Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle C1-1.3	- Les règles de service C2-3.3 - les modes de consommation C5-1.1	- Les concepts de restauration et leur clientèle	Règles d'hygiène en ce qui concerne les produits dit sales. (c5-2.1 et c5-2.2) Apprentissage des techniques de taillages des légumes (c1-2.2) Règles d'hygiène en ce qui concerne les produits dit sales. (c5-2.1 et c5-2.2) Apprentissage des techniques de taillages des légumes (c1-2.2)	Taillages de légumes Potage Cultivateur/ potage Parisien	Les règles d'hygiène et la sécurité	- Les différentes méthodes et techniques de vente C1-3.3	Les relations de l'entreprise	-Hygiène et santé de la main d'œuvre C3-1.1 Description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justification	
3	- La tenue professionnelle en fonction des concepts de restauration. - Communiquer avant le service avec les équipes C1-2.1 - Réaliser un inventaire simple C4-2.5	- Eaux et les boissons rafraichissantes sans alcool C2-3.3 - Les différents services C1-2	- Les personnels de restaurant C1-2.1 et C3-1.2	Taillage d'une julienne de légumes (c1-2.3) (c1-3.1) Cuisson Rôtir (c1-2.11) Taillage d'une jardinière (c1-2.3) (c1-3.5) Taillage en paysanne, blanchir, potage taillé (c1-2.3) (c1-3.1) Paner à l'anglaise Sauter une viande panée (c1-2.11) Cuisson (c1-3.5) Taillage en paysanne, blanchir, potage taillé (c1-2.3) (c1-3.1) Ciseler et tailler une julienne (c1-2.3) Sauter une viande (c1-2.11) Cuisson (c1-3.5)	La cuisson à l'anglaise, la sauce émulsionnée Macédoine de légumes mayonnaise	La brigade de cuisine			-Hygiène et santé de la main d'œuvre C3-1.1 Fréquence et justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation	
Niveau 2 <sup>nde</sup> PRO CSR				Du 26/09/2011 Au 14/10/2011			Situation Professionnelle :			
Du 26/09/2011 Au 14/10/2011 3							un nouveau restaurant traditionnel ouvre à Epinal, vous distinguez les ressources et les biens et vous établissez le bilan de départ. Le directeur du restaurant et le chef de cuisine vous font visiter les locaux, vous expliquent le matériel utilisé ainsi que le déroulement d'une production et d'un service sur le thème de la Lorraine. Vous découvrez les règles concernant l'hygiène du milieu et du matériel.			
Compétences :										
- Réaliser la mise en place C2-1 (C2-1.2 ; C2-1.3 et C2-1.4) - Entretenir des relations professionnelles C1-2 - Valoriser les produits C1-3.1 - Vendre des prestations C1-3 - Servir des mets et des boissons C2-3										
TP CSR	TA CSR	TECHNO	TP CUISINE	TA CUISINE	TECHNO	VENTE	GESTION	SA	LANGUE	

			CSR (Savoirs associés)			CUISINE				S
1	- Organiser la MEP C2-1.2 - Réaliser les différentes mises en place C2-1.3 - Contrôler les mises en place C2-1.4	- Les boissons chaudes C2-3.3	- Le vocabulaire professionnel C1-1.5	Pâte Brisée , appareil à crème prise salé ( c1-2.9 ) ( c1-2.10 ) Cuisson pocher , réaliser un roux ( c1-2.11 ) Glacer les oignons à blanc ( c1-2.11 ) Cuisson à l'anglaise ( c1-3.2 ) ( c1-2.11 ) Réaliser une sauce émulsionnée froide Cuisson sauter déglacer ( c1-2.11 ) Réaliser une purée de légumes frais ( c1-3.5 ) Cuisson pocher , réaliser un roux ( c1-2.11 ) Cuisson à l'anglaise ( c1-2.11 ) ( c1-2.10 ) Pâte Brisée ( c1-2.10 )	La pâte Brisée , l'appareil à crème prise Quiche Lorraine	Le petit matériel	- L'argumentaire de vente C1-1.5	Le bilan de l'entreprise hôtelière	-L'hygiène du milieu et du matériel C1-1.4 / C2-1.1 Classification des types de salissures Indication du mode d'action d'un détergent, d'un désinfectant, d'un abrasif, d'un solvant, d'un décapant et d'un détartrant	Idem vente et techno
2	- Organiser la MEP C2-1.2 - Réaliser les différentes mises en place C2-1.3 - Contrôler les mises en place C2-1.4 - Les règles de service C2-3.1	- La connaissance des produits français C1-3.1 - Les règles d'accords C1-3.4	- Les locaux, le mobilier, le linge C2-1 - Implantation de la carcasse C2-1.1	Cuisson à court mouillement ( c1-2.11 ) Sauce par réduction ( c1-3.3 ) Utiliser un PAI ( c1-3.7 ) Dessert à base de produits de la région Pâte à 4/4 ( c1-3.6 ) Pâte Brisée , appareil à crème prise salé ( c1-3.2 ) ( c1-2.10 ) Cuisson meunière ( c1-2.11 ) Tourner ( c1-3.5 )	Cuisson pocher , la pâte à brioche Saucisse fumée Vosgienne en brioche	Le gros matériel			-L'hygiène du milieu et du matériel C1-1.4 / C2-1.1 Justification des paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien Justification relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits	
3	- Organiser la MEP C2-1.2 - Réaliser les différentes mises en place C2-1.3 - Contrôler les mises en place C2-1.4 - Les règles de service C2-3.1	- La connaissance des produits français C1-3.1	- Le matériel C2-1 - Les matériels de service C2-3.3 (petit matériel)	Cuisson rôti ( c1-2.11 ) Utiliser la mandoline ( c1-2.3 ) Appareil à crème prise sucré ( c1-2.9 ) Pâte Brisée ( c1-2.10 ) Habillage du poulet ( c1-2.1 ) Utiliser les PAI ( c1-3.7 ) Pâte Brisée ( c1-2.10 ) Appareil à crème prise sucré ( c1-2.9 ) Pâte PAI , marinade ( c1-3.2 ) ( c1-2.5 ) Cuisson rôti , base PAI ( c1-3.7 ) ( c1-2.11 ) PAI ( c1-3.7 ) ( c1-3.5 )	Cuisson sauter déglacer , sauce au gris de Toul Cuisses de grenouilles au gris de Toul	Implantation de la cuisine			-L'hygiène du milieu et du matériel C1-1.4 / C2-1.1 Justification des différentes étapes d'un plan de nettoyage et/ou de désinfection au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures, de la réglementation	
<b>Nive au 2<sup>nde</sup> PRO CSR</b>	Du 17/10/2011 Au 25/11/2011 (Semaine du goût) 6						<b>Situation Professionnelle :</b> Vous devez organiser un repas de 35 couverts pour la fin du mois de novembre. Le gérant vous précise que ce repas portera sur les thèmes de l'Alsace et la Lorraine en choisissant le fournisseur le plus intéressant tout en valorisant une fiche technique afin d'établir un budget. Il vous demande de préparer un apéritif à base de produits régionaux (vins, fromages), un menu à 2 plats (entrée et plats avec garniture ou plat et dessert) ainsi qu'un flambage en salle. Ce sera l'occasion d'aborder l'analyse sensorielle et organoleptique.			
	<b>TP CSR</b>	<b>TA CSR</b>	<b>TECHNO CSR (Savoirs associés)</b>	<b>TP CUISINE</b>	<b>TA CUISINE</b>	<b>TECHNO CUISINE</b>	<b>VENTE</b>	<b>GESTION</b>	<b>SA</b>	<b>LANGUES</b>
1	- Organisation du TP - MEP banquet - Communiquer en situation de service avec les équipes C1-2.1 et C1-2.2 - Service à l'assiette	- Bar : Apéritifs (Verre à mélange et direct au verre) C2-3.3 - Les boissons apéritives	- La législation bar C2-3.3 - Les règles de service C2-3.1	Réaliser une sauce instable ( c1-2.8 ) ( c1-2.1 ) Pâte à pain , détailler des lardons ( c1-2.10 ) c1-2.3 ) Réaliser un appareil ( c1-2.9 ) Cuisson poeler , réaliser un fond de poêlage ( c1-2.11 ) Cuisson à l'étuvée ( c1-2.11 ) Pâte à choux ( c1-2.10 ) Crème pâtissière PAI ( c1-3.7 ) Réaliser un plat traditionnel ( c1-2.11 ) Tourner une p de terre ( c1-2.3 ) Cuisson vapeur Choux PAI ( c1-3.7 ) Réaliser une crème pâtissière ( c1-2.9 )	Pâte à pain , détailler des lardons , émincer finement Flammenküche	La Fiche technique Le bon de commande Le bon de livraison	- Les techniques de vente C1-3.3	La recherche de fournisseurs	- La perception sensorielle C5-2.1 à C5-2.4 Caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit	Idem vente et techno
	- TP MEP	- Connaissance des	- Découverte	Utiliser une feuille de Brick ( c1-	Cuisson pocher , génoise			Valoriser une	- La perception sensorielle	

2	- Service à l'anglaise - Pliage de serviettes - Solifleur - Les supports de vente	produits Lorrain C1-3.1 - Flambage Mirabelles	de la vigne - Le vignoble Français généralité C1-3.1	2.7) Réaliser un hors d'œuvre chaud ( c1-3.2) Rôtir ( c1-2.11) Pâte à nouilles ( c1-2.10 ) Utiliser les PAI , cuisson rôtir (c1-2.11) Améliorer un fond PAI de base ( c1-2.8) Cuisson des pâtes industrielles ( c1-3.7) Pâte à génoise ( c1-2.10) Monter un entremet et masquer (c1-2.9) ( c1-3.6) Cuisson rôtir ( c1-2.11 ) Pâte à gnocchis (c1-2.10) Appareil à crumble ( c1-2.10 )		Le dressage		fiche technique	C5-2.1 à C5-2.4 Mise en relation des sens et des organes concernés		
3	- TP MEP - Service à la Française - Service au guéridon - Les menus et les cartes	- Règles de service C2-3.1 - Règles d'accord mets et vins généralités C1-3.4	- Vinification en blanc sec et particularité du vin gris C1-3.1	Potage de légumes secs ( c1-3.1) Cuisson griller (c1-2.11) Beurre composé ( c1-2.9 ) Taillage des pommes (c1-2.3 ) Cuisson frire (c1-2.11 ) Potage de légumes secs (c1-3.1 ) Cuisson griller ( c1-2.11) Beurre composé (c1-2.9 ) Cuisson à l'anglaise ( c1-2.11) Potage de légumes secs (c1-3.1 ) Habiller un poisson rond ( c1-2.1 ) Cuisson griller (c1-2.11) Réaliser une sauce émulsionnée chaude ( c1-2.8 ) Cuisson étuver ( c1-2.11)	Cuisson pocher , génoise	Les types de cuisson La cuisson sauter		Etablir un budget	- La perception sensorielle C5-2.1 à C5-2.4 Identification des principaux objectifs de la perception sensorielle		
4	- Service banquet - Pliage de serviettes - Flambage de fruits - Service au guéridon - Prendre une commande C1-3.5 - Le carnet de commande	- Travail en brigade - Débouchage et service du vin blanc et d'un vin effervescent	- Les bons de commande C1-3.5 - Annonce au passe C1-2.2	Pâte feuilletée ( c1-2.10) Sauce Mornay ( c1-2.8 ) Ragoût à brun (c1-2.11) Utiliser un PAI (c1-3.7 ) Pâte feuilletée ( c1-2.10 ) Sauce Mornay ( c1-2.8 ) Découpe à cru d'un poulet ( c1-2.1 ) Ragoût à blanc (c1-2.11) Cuisson ragoût (c1-2.11 ) Utiliser un PAI Pâte levée (c1-2.10)	Contrôle des connaissances techniques Mise en situation devant différents produits	La région alsace Lorraine			- La perception sensorielle C5-2.1 à C5-2.4 Identification des facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle		
<b>Niveau 2<sup>nde</sup> PRO CSR</b>	Du 28/11/2011 Au 16/12/2011							<b>Situation Professionnelle :</b> Le Marché de Noël s'installe sur la « Place de la Cathédrale » à Strasbourg, vous devez mettre en avant les produits de fête, vous organisez le « verre de l'amitié » et un repas festif en tenant compte de l'équilibre alimentaire pour l'ensemble des commerçants de la place. Au préalable vous aurez défini ce qu'est un commerçant, en énumérant les formalités pour ouvrir un commerce en CHR.			
<b>Compétences :</b> - Vendre des prestations C1-3.4 - Valoriser les produits C1-3.1 - Gérer le service C2-2.1		<b>Pré-requis :</b> C2-3 C2-2 C1-1.2									
	<b>TP CSR</b>	<b>TA CSR</b>	<b>TECHNO CSR (Savoirs associés)</b>	<b>TP CUISINE</b>	<b>TA CUISINE</b>	<b>TECHNO CUISINE</b>	<b>VENTE</b>	<b>GESTION</b>	<b>SA</b>	<b>LANGUES</b>	
1	- MEP buffet simple C2-1.3 - Prendre une commande C1-3.5 - Décoration de Noël - Service au plat	- Visite du marché de Noël - Les produits de saisons C1-3.1	- Type de clientèle et de repas	Découpe à cru d'un lapin (c1-2.1 ) Légumes PAI ( c1-3.7) Cuisson frire ( c1-2.11) Pâte feuilletée ( c1-2.10) Crème d'amandes ( c1-2.9 ) Cuisson sauter (c1-2.11) Préparer un fond de base ( c1-2.6 ) Tailler les pommes de terre ( c1-2.3 ) Frire ( c1-2.11) Pâte feuilletée ( c1-2.10 ) Crème pâtissière ( c1-2.9 ) Mariner une viande (c1-2.5 )	Ragoût à blanc , pâte feuilletée	Cuisson pocher	- C1-3.2 - C1-2.4	Le commerçant et les personnes morales	- L'équilibre alimentaire C2-2.3 / C1-1.5 Caractérisation de l'équilibre alimentaire Identification des A.N.C Justification des équivalences alimentaires		

				Préparation d'un plat traditionnel ( c1-2.11) Pâte feuilletée ( c1-2.10) Crème dérivée de la pâtisserie (c1-2.9)						
2	- MEP Brasserie (+Menu) - Préparation d'office (Salade Alsacienne) - Service au plateau - Flambage de quetsches	- Spécialités Alsacienne - Les boissons chaudes (vin chaud) - Service des vins d'Alsace C2-3.3	- Vinification vin effervescent C1-3.1 - Les règles de service C2-3.1	Découper des tronçons de poisson rond ( c1-2.3) Cuisson à court mouillement ( c1-2.11 ) Réaliser la sauce par réduction ( c1-2.6 ) Cuisson du riz à court mouillement ( c1-2.11) Appareil à crème prise sucré ( c1-2.9) Mener une cuisson au four ( c1-2.11) Cuisson à court mouillement ( c1-2.11 ) Réaliser la sauce par réduction ( c1-2.6 ) Cuisson des vpâtes industrielles ( c1-2.11) Appareil à crème prise sucré ( c1-2.9) Mener une cuisson au four au bain marie ( c1-2.11) Cuisson à court mouillement ( c1-2.11 ) Réaliser la sauce par réduction ( c1-2.6 ) Cuisson du riz ( c1-2.11) Appareil à crème prise sucré ( c1-2.9) Mener une cuisson au four ( c1-2.11)	Ragoût à blanc , pâte feuilletée	Cuisson en ragoût			- L'équilibre alimentaire C2-2.3 / C1-1.5 Identification des conséquences d'une alimentation déséquilibrée Lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation et l'équilibre alimentaire	
3	- MEP buffet avec apéritif et juponnée des tables - Décoration florale - Préparation d'office (poissons fumés) - Flambage de cerises	- Décoration florale de Noël Intervention d'un fleuriste	- Les vins d'Alsace - Les produits d'Alsace - Les accords mets et vins C1-3.4	Cuisson poêler (c1-2.11) Réaliser une gastrique (c1-2.8) Cuisson des légumes verts à l'anglaise ( c1-2.11) Génoise PAI ( c1-3.7) Réaliser une crème au beurre ( c1-2.9 ) Cuisson à l'étuvée ( c1-2.11) Cuisson pocher ( c1-2.11) Spécialité Pâte feuilletée PAI ( c1-1.7) Dessert à base de fruits de la région Cuisson d'un ragoût de gibier ( c1-2.11) Liaison au sang ( c1-3.4) Purée de légumes PAI ( c1-3.7) Génoise PAI ( c1-3.7) Réaliser une crème au beurre ( c1-2.9 )	Pâte feuilletée Réaliser une galette à base de crème d'amandes	Cuisson rôtir			- Les comportements alimentaires C5-1.1 Indication de l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété Mise en relation des facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation Identification de l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire	
Période de formation en milieu professionnel du 03/01/2012 au 27/01/2012										
<b>Niveau 2<sup>nde</sup> PRO CSR</b>	Du 30/01/2012	Au 10/02/2012								<b>Situation Professionnelle :</b> Vous êtes embauché dans un établissement de type familial en Franche Comté où vous découvrez l'ambiance concernant les locaux professionnels. Les produits de montagnes sont mis en avant, vous devez vous familiariser avec les spécialités locales afin de vanter ces produits aux touristes. Vous êtes chargé de réaliser des commandes précises ainsi que de réceptionner les produits en effectuant les contrôles nécessaires.
	<b>TP CSR</b>	<b>TA CSR</b>	<b>TECHNO CSR (Savoirs associés)</b>	<b>TP CUISINE</b>	<b>TA CUISINE</b>	<b>TECHNO CUISINE</b>	<b>VENTE</b>	<b>GESTION</b>	<b>SA</b>	<b>LANGUES</b>
1	- MEP Traditionnel	- Les fromages	- Vinification	Pâte à crêpes ( c1-2.10 ) Sauce béchamel et dérivée ( c1-	Pâte à choux, sauce Mornay			La commande	- L'éclairage des locaux C1-	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>et travail en brigade</li> <li>- Décoration montagnarde</li> <li>- Préparation d'office</li> <li>- Découpe de poissons</li> <li>- Travail sur la fiche de poste et de fonction</li> <li>- Plateau de fromages</li> <li>- Service à l'anglaise et au guéridon</li> </ul>	<p>PMCF et PPC et leur découpe C1-3.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Règles de service pour un plateau de fromages C2-3.3</li> <li>- Accords mets et vins C1-3.4</li> </ul>	<p>particulières C1-3.1</p> <p>Vin jaune et vin de paille)</p>	<p>2.8)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ragoût à blanc ( c1-2.11 )</li> <li>Cuisson à l'anglaise ( c1-2.11 )</li> <li>Pâte à crêpes ( c1-2.10 )</li> <li>Sauce béchamel et dérivée ( c1-2.8 )</li> <li>Spécialité franconnoise ( c1-2.11 )</li> <li>Réaliser une farce mousseline ( c1-2.9 )</li> <li>Cuisson pocher ( c1-2.11 )</li> <li>Sauce à base de crustacés d'eau douce ( c1-2.8 )</li> </ul>	Pâte à crêpes	Les modes de liaison			<p>1.3 / C1-3.2</p> <p>Comparaison des caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles (halogène, fluorescence, électroluminescence)</p> <p>Traduction des indications portées sur l'étiquetage et l'emballage d'une source lumineuse</p> <p>Justification du choix d'un éclairage adapté : adéquation entre le type d'éclairage (éclairage direct, indirect, mixte), l'activité professionnelle et la zone de travail (niveau d'éclairage, rendu des couleurs, ambiance ...)</p>	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- MEP Traditionnel et travail en brigade</li> <li>- Apéritif au choix (shaker, verre)</li> <li>- Préparation d'office</li> <li>- Découpe d'une viande</li> <li>- Plateau de fromages</li> <li>- Amélioration du décor</li> <li>- Service à l'anglaise et au guéridon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bar : Apéritifs au shaker C2-3.3</li> <li>- Les éléments de décor</li> <li>- Connaissances des produits C1-3.1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les vins du Jura</li> <li>- Les produits du Jura</li> <li>- Les accords mets et vins C1-3.4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâte à choux ( c1-2.10 )</li> <li>Sauce béchamel ( c1-2.8 )</li> <li>Cuisson braiser ( c1-2.11 )</li> <li>Garniture campagnarde ( c1-3.5 )</li> <li>Sauce mornay ( c1-2.8 )</li> <li>Cuisson pocher ( c1-2.11 )</li> <li>Réaliser un gratin ( c1-3.5 )</li> <li>Cuisson pocher ( c1-2.11 )</li> <li>Réaliser un plat traditionnel</li> <li>Pâte à choux ( c1-2.10 )</li> <li>Crème glacée en PAI ( c1-3.7 )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâte à choux, sauce Mornay</li> <li>Pâte à crêpes</li> </ul>	La franche comté		La livraison	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La ventilation et la climatisation C1-1.3 / C1-3.2</li> <li>Identification des facteurs de salubrité du local professionnel</li> <li>Définition d'une atmosphère confinée, polluée</li> <li>Justification du renouvellement d'air et la maîtrise des températures et de l'hygrométrie de certains locaux professionnels (facteurs de salubrité, de confort climatique, réglementation)</li> <li>Description, à partir de schémas simples, du principe de la ventilation et de la climatisation</li> <li>Identification des conditions de fonctionnement optimal (entretien, réglage)</li> </ul>	
<b>Niveau 2<sup>nde</sup> PRO CSR</b>		Du 27/02/2012 Au 09/03/2012		<p><b>Situation Professionnelle :</b> Vous êtes sollicité par une de vos connaissances afin de participer à l'élaboration d'un repas Savoyard en incluant les ovoproduits, en tenant compte de la réglementation liée à la conservation des aliments et par la même occasion vous serez amené à gérer les stocks. Au cours de cette période vous allez découvrir l'ensemble du vignoble de Savoie et la fabrication du Reblochon.</p>						
<u>Compétences :</u>										
	<b>TP CSR</b>	<b>TA CSR</b>	<b>TECHNO CSR (Savoirs associés)</b>	<b>TP CUISINE</b>	<b>TA CUISINE</b>	<b>TECHNO CUISINE</b>	<b>VENTE</b>	<b>GESTION</b>	<b>SA</b>	<b>LANGUES</b>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- MEP Traditionnel et travail en brigade</li> <li>- Préparation d'un buffet de fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les fromages et découpe PPNC C1-3.1</li> <li>- Thème sur le</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinification en rouge léger C1-3.1</li> <li>- Les règles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œufs cuits en coquille ( c1-3.4 )</li> <li>Cuisson à l'anglaise ( c1-2.11 )</li> <li>Sauter au beurre ( c1-2.11 )</li> <li>Sauce Mornay ( c1-2.8 ) ( c1-2.8 )</li> <li>Habillage des truites ( c1-2.1 )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson sauter meunière</li> <li>Réaliser un biscuit de Savoie</li> <li>Décorer au pochoir</li> </ul>	La conservation des produits		La gestion des stocks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La production et l'utilisation du froid C4-2.3</li> <li>Définition du principe de production du froid</li> </ul>	

	- Décoration florale pour buffet - Préparation d'office - Découpe de poisson - Fiche de poste et fonction	Reblochon - Les produits d'accompagnement - Règles d'accords mets et vins C1-3.4	de service C2-3.1	Cuisson pocher (c1-2.11) Cuisson des œufs hors coquille mélangés (c1-3.4) PAI cuisson sauter (c1-2.11) (c1-3.7) Réaliser une pâte montée (c1-2.10) Réaliser une crème anglaise avec base ovoproduits (c1-2.9) Cuisson des œufs pochés hors coquille (c1-3.4) Habillages des truites (c1-2.1) Cuisson sauter meunière (c1-2.11) Tourner les pommes de terre (c1-2.3)					mécanique, du froid cryogénique Justification de la réglementation en matière de conservation par le froid		
2	- MEP Traditionnel et travail en brigade - Préparation d'un buffet de fromages - Préparation d'office - Découpe de poisson - Fiche de poste et de fonction	- Bar : Cocktail C2-3.3 - Les boissons digestives C1-3.1	- Les vins de Savoie - Les produits de Savoie - Les accords mets et vins C1-3.4	Cuisson des œufs durs (c1-3.4) Réaliser une sauce émulsionnée stable froide (c1-2.8) Paner à l'anglaise (c1-2.11) Cuisson Sauter (c1-2.11) Cuisson des œufs brouillés (c1-3.4) Cuisson frire (c1-2.11) Cuisson vapeur (c1-2.11) Sauce émulsionnée chaude (c1-2.8) Paner à l'anglaise (c1-2.11) Cuisson Sauter (c1-2.11) Réaliser une crème anglaise traditionnelle (c1-2.9) Pocher des blancs en neige (c1-2.11)	Cuisson sauter meunière Réaliser un biscuit de Savoie Décorer au pochoir	Les œufs et ovoproduits			- La production et l'utilisation du froid C4-2.3 Comparaison, à partir de schémas simple du principe de fonctionnement des principaux appareils producteurs de froid mécanique (réfrigérateur, chambre froide positives, congélateur, surgélateur, cellule de refroidissement)		
<b>Niveau 2<sup>nde</sup> PRO CSR</b>	Du 12/03/2012 Au 23/03/2012							<b>Situation Professionnelle :</b> Vous venez d'être muté sur la région Champenoise dans un restaurant gastronomique vous décrivez le contrat de restauration et d'hôtellerie. Vous découvrez la méthode de fabrication du Champagne grâce aux viticulteurs locaux ainsi que les différents risques toxicologiques et votre mission est d'organiser une soirée sur ce thème en tenant compte les produits régionaux dont le fameux biscuit rose de Reims.			
<u>Compétences :</u>											
	<b>TP CSR</b>	<b>TA CSR</b>	<b>TECHNO CSR (Savoirs associés)</b>	<b>TP CUISINE</b>	<b>TA CUISINE</b>	<b>TECHNO CUISINE</b>	<b>VENTE</b>	<b>GESTION</b>	<b>SA</b>	<b>LANGUES</b>	
1	- MEP Gastronomique - Travail en brigade (chef de rang et commis) - Service au plateau assiettes clochées - Préparation d'office - Découpe en salle - Plateau de fromages	- Les spécialités Champenoises C1-3.1 - Les produits dérivés du Champagne C1-3.1	- La vinification en Champagne C1-3.1 - Les règles de service C2-3.1	Réaliser un ragout à blanc (c1-2.11) Réaliser un gratin à base d'un appareil (c1-3.5) Pâte Brisée sucrée (ci-2.10) Appareil à flan PAI (c1-2.9) Terrine en PAI (c1-3.7) Préparer des crudités (c1-2.1) Réaliser une vinaigrette (c1-2.8) Cuisson d'un abat pocher (ci-2.11) Réaliser une sauce à base d'une demi-glace (c1-2.6) Cuisson d'un riz à court mouillement (c1-3.5) Réaliser une ragoût à brun (c1-2.11) Réaliser une purée de légumes sec (c1-3.5) PAI Réaliser une pâte levée (c1-2.10) Cuisson frire (c1-2.11)	Les cuissons des œufs	Les transformations physico-chimique Le procédé de cuisson		Le contrat de restauration et le contrat hôtelier	- La toxicologie alimentaire C1-1.4 / C2-2.3 Définition de la toxicité d'une substance (dose journalière admissible, dose sans effets) Définition de la toxicité à court terme et à long terme Différenciation des types de toxicologie (toxicologie extrinsèque à partir de produits résiduels et toxicologie intrinsèque)		
2	- MEP Gastronomique - Travail en brigade (chef de rang et	- Les fromages PMCF et PP C1-3.1 - Les produits	- Les vins et autres boissons de Champagne	Gratiner à la salamandre (c1-2.11) Cuisson poêler (c1-2.11) Fond de poêlage (c1-2.6) Cuisson braiser (c1-2.11) Cuisson en matelote (c1-3.3)	Les cuissons des œufs	La région champagne		La responsabilité	- La toxicologie alimentaire C1-1.4 / C2-2.3 Repérage de substances toxiques (intrinsèque et extrinsèque)		

	commis) - Apéritif à base de Champagne - Décor légumes primeurs - Service au plateau assiettes clochées - Préparation d'office - Flambage en salle - Plateau de fromages	d'accompagnement - Les accords mets et vins C1-3.4	C1-3.1 - Les accords mets et vins C1-3.4	Cuisson du riz à court mouillement ( c1-3.5 ) Réaliser un entremet ( c1-3.6 ) Crème PAI ( c1-3.7 ) Désosser un carré ( c1-2.1 ) Cuisson poêler, fond de poêlage ( b c1-2.6 ) Braiser un légume à blanc ( c1-2.11 ) Rissoler les pommes de terre ( c1-2.11 ) Dessert en PAI ( c1-3.7 ) Dressage à l'assiette ( c1-4.1 )						Caractéristiques du secteur et lien avec leurs effets sur la santé du consommateur Exemples de substances à toxicité extrinsèque : traitements phytosanitaires, insecticides, métaux lourds, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, certaines techniques de type fumage, pyrolyse, surchauffe des graisses... Exemples d'aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons ... Indication des limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale, exemples) Justification des mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation en se limitant aux exemples cités Justification des précautions à prendre dans l'utilisation de certaines matières premières (fleurs, feuilles, algues,...)	
<b>Niveau 2<sup>nde</sup> PRO CSR</b>	Du 26/03/2012 Au 06/04/2012	<b>Situation Professionnelle :</b> Vous avez pris quelques vacances et vous découvrez les plaines de l'Auxerrois ainsi vous améliorez vos connaissances viticoles. A votre retour vous participez au repas de Pâques organisé au sein de votre entreprise, le dessert sera impérativement à base de chocolat, vous en profiterez pour constater les modifications des aliments lors de leur préparation. Vous établissez des notes, des factures aux clients et vous tenez la main courante.									
<b>Compétences :</b>											
	<b>TP CSR</b>	<b>TA CSR</b>	<b>TECHNO CSR (Savoirs associés)</b>	<b>TP CUISINE</b>	<b>TA CUISINE</b>	<b>TECHNO CUISINE</b>	<b>VENTE</b>	<b>GESTION</b>	<b>SA</b>	<b>LANGUES</b>	
<b>1</b>	- MEP Traditionnelle - Décor Printanier - Travail en brigade mais individuellement - Service au guéridon et à l'anglaise - Préparation d'office - Plateau de fromages - Flambage en salle	- Spécialités de l'Auxerrois C1-3.1 - Le service des petits déjeuners	- Vinification en rosé par saignée et par pressurage C1-3.1 - Règles de service C2-3.1	Détailler des escalopes fines ( c1-2.1 ) Réaliser une sauce par déglacage ( c1-2.8 ) Pâte à nouilles ( c1-2.10 ) Appareil à crème prise sucré ( c1-3.6 ) Désosser un carré ( c1-2.1 ) Cuisson rôti ( c1-2.11 ) Légumes en PAI ( c1-3.7 ) Réaliser un dessert à base de chocolat ( c1-3.6 ) Nettoyer des coquillages ( c1-3.3 ) Cuisson des mollusques ( c1-3.3 ) Réaliser une génoise ( c1-2.10 ) Réaliser une crème chantilly ( c1-2.9 ) Monter un entremet , masquer ( c1-3.6 )	Sauce émulsionnée froide et chaude	Les desserts		Les notes et les factures clients	- Propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies C1-2.1 / C2-3.1 Caractérisation des propriétés des constituants alimentaires mis en œuvre : coagulation ... Caractérisation des interactions entre les constituants alimentaires : émulsions, foisonnement, gélification, diffusion, osmose...		
	- MEP	- Les fromages	- La	Utiliser les produits spécifiques ( Feuilles de bricks) ( c1-3.7 )	Sauce émulsionnée froide et chaude			Tenir une main	- Propriétés physico-		

2	<p>Traditionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décor sur le thème de Pâques</li> <li>- Travail en brigade</li> <li>- Service au guéridon et à l'anglaise</li> <li>- Préparation d'office et découpe</li> <li>- Plateau de fromages</li> <li>- Flambage en salle</li> </ul>	<p>PMCN C1-3.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accords mets et vins C1-3.4</li> <li>- Les autres produits laitiers C1-3.1</li> <li>- Fabrication</li> </ul>	<p>classification des vins</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les vins Auxerrois C1-3.1</li> <li>- Les produits de l'Auxerrois</li> <li>- Les accords mets et vins C1-3.4</li> </ul>	<p>Réaliser un beurre d'escargot ( c1-2.9 )  Cuisson étuver ( c1-2.11 )  Réaliser une crème anglaise ( c1-2.9 )  Sangler un mix ( c1- 3.6 )  Cuisson griller , a-points de cuisson ( c1-2.11 )  Sauce émulsionnée stable chaude ( c1-2.8 )  Tailler à la mandoline ( c1-2.3 )  Cuisson sauter ( c1-2.11 )  Appareil à mousse chocolat ( c1-3.6 )  Cuisson à la vapeur ( c1-2.11 )  Cuisson sauter ( rissoler ) ( c1-2.11 )  Cuisson d'un légume sec ( c1-2.11 )  Réaliser un appareil à soufflé ( c1-2.9 )  Cuisson d'un soufflé chaud à la commande ( c1-2.11 )</p>		<p>Région Beaujolais</p>		<p>courante</p> <p>Les prix</p>	<p>chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies C1-2.1 / C2-3.1</p> <p>Indication des effets de l'action de la température sur les constituants alimentaires et les aliments mis en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'eau (fusion, vaporisation, solidification et sublimation)</li> <li>- les glucides (fusion, caramélisation, gélatinisation, gélification, dextrinisation, carbonisation)</li> <li>- les protides (coagulation, dénaturation, gélification)</li> <li>- les lipides (fusion, décomposition)</li> <li>- les vitamines</li> </ul> <p>Description de la réaction de Maillard</p> <p>La justification du geste et des précautions à prendre dans la pratique professionnelle</p> <p>Indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications</p>	
<p><b>Niveau 2<sup>nde</sup> PRO CSR</b></p>	<p>Du 23/04/2012 Au 01/06/2012</p>						<p><b>Situation Professionnelle :</b> Votre soirée fut un réel succès, après vérification des factures d'achat et du calcul du bénéfice, vous êtes appelé au sein d'un établissement de haute renommé en Bourgogne tout en organisant une production différée. Vous recherchez et approfondissez vos connaissances sur les produits et les vins de la région en mettant en valeur les produits nobles.</p>			
<p><u>Compétences :</u></p>										
	<p><b>TP CSR</b></p>	<p><b>TA CSR</b></p>	<p><b>TECHNO CSR (Savoirs associés)</b></p>	<p><b>TP CUISINE</b></p>	<p><b>TA CUISINE</b></p>	<p><b>TECHNO CUISINE</b></p>	<p><b>VENTE</b></p>	<p><b>GESTION</b></p>	<p><b>SA</b></p>	<p><b>LANGUES</b></p>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- MEP gastronomique</li> <li>- Décor fruits et légumes de saison</li> <li>- Travail en brigade</li> <li>- Service au guéridon et à l'anglaise</li> <li>- Préparation d'office</li> <li>- Plateau de fromages</li> <li>- Flambage en salle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visite du marché</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les supports de vente</li> </ul>	<p>Cuisson vapeur ( c1-2.11 )  Sauce à base de crustacés ( c1-2.6 )  Taillage d'une jardinière ( c1-2.3 )  Pocher un fruit ( c1-2.11 )  Pâte à choux ( c1-2.10 )  Cuisson des choux ( c1-2.11 )  Cuisson d'un ragout à brun ( c1-2.11 )  Cuisson à l'anglaise ( c1-2.11 )  Habillage d'une volaille ( c1-2.1 )  Découpe à cru ( c1-2.3 )  Cuisson ragout à blanc ( c1-2.11 )  Pâte brisée ( c1-2.10 )  Appareil à fromage blanc ( c1-2.9 )</p>		<p>Les gammes de produits</p> <p>Les produits semi élaborés</p>		<p>Le compte de résultat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La liaison chaude et les liaisons froides C1-1.5 / C1-3.6</li> <li>Justification des protocoles des liaisons chaude ou froides (réfrigérée, surgelée) au regard des différents paramètres influençant la croissance bactérienne en application de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires en direct ou en différé</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocktail sans alcool</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les autres</li> </ul>	<p>Cuisson des œufs hors coquille ( c1-3.4 )</p>				<p>La facture</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La liaison chaude et les</li> </ul>	



2		ou avec des produits laitiers C1-3.1	supports de vente - Révision vinification en rouge léger C1-3.1	Cuisson sauter ( c1-2.11 ) Réaliser une sauce par déglacage cuisson( c1-2.8 ) Garniture d'accompagnement ( c3-3.5 ) Cuisson braiser à brun ( c1-2.11 ) Réaliser une sauce dérivée ( c1-2.8 ) Réaliser un gratin ( c1-3.5 ) Pâte à frire ( c1-2.10 ) Marinade instantanée ( c1-2.5 )		Cuisson frire Cuisson griller		d'achat	liaisons froides C1-1.5 / C1-3.6 Justification des protocoles des liaisons chaude ou froides (réfrigérée, surgelée) au regard des différents paramètres influençant la croissance bactérienne en application de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires en direct ou en différé	
3	- MEP gastronomique - Décor Bourguignon - Travail en brigade - Service au guéridon et à l'anglaise - Préparation d'office - Plateau de fromages - Découpe et flambage en salle	- Les produits de luxe C1-3.1 (foie gras, truffe, caviar) - Les accords mets et vins C1-3.4	- Vinification en rouge corsé C1-3.1 - Les vins de Bourgogne C1-3.1 (Côtes de Nuits et côtes de Beaune)	Pâte feuilletée en PAI ( c1-3.7 ) Réaliser une mousseline de poisson ( c1-2.9 ) ( c1-3.7 ) Réaliser un ragout à brun ( c1-2.11 ) Réaliser une purée de légumes ( c1-3.5 ) Larder et mariner une viande ( c1-2.1 ) Cuisson braiser ( c1-2.11 ) Cuisson glacer à brun ( c1-2.11 ) Tourner un légume ( c1-2.1 ) Rissoler ( c1-2.11 ) Réaliser un entremet ( c1-3.6 )		Cuisson braiser -a blanc -a brun Braisier un légume Braisier un poisson			- Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée C4-2.2 Définition du principe du conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée Analyse de l'incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments Justification de la réglementation en matière de conditionnement et de conservation Description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil de mise sous vide	
4		- Les spécialités de Bourgogne C1-3.1 - Les accords mets et vins C1-3.4	- Les vins de Bourgogne C1-3.1 (Maçonnais, Chalonnais et Beaujolais) - Les accords mets et vins C1-3.4	Pocher au court bouillon ( c1-2.11 ) Réaliser une sauce dérivée de fond brun ( c1-2.8 ) Désosser un râble ( c1-2.3 ) Réaliser une farce ( c1-2.9 ) Cuisson en papillote ( c1-2.11 ) Frire un PAI ( c1-2.11 )	Habillage et filetage des poissons plats et ronds	Les hors d'oeuvre chaud et froid			- Les plats témoins C1-4 / C2-2.2 Description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle	
5	- TP Nettoyage	- Mise à niveau - Révision	- Les procédures de prise de réservation C1-1.1	Pocher au court bouillon ( c1-2.11 ) Réaliser une sauce dérivée de fond brun ( c1-2.8 ) Désosser un râble ( c1-2.3 ) Réaliser une farce ( c1-2.9 ) Cuisson en papillote ( c1-2.11 ) Frire un PAI ( c1-2.11 )	Habillage et filetage des poissons plats et ronds	La région bourgogne			- La gestion des invendus C4-4.4 Identification de la réglementation relative aux invendus	

**Période de formation professionnelle en entreprise du 04/06/2012 au 30/06/2012**

