

Seconde baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration

Semaine n°	Dates	TE restaurant	TP court	Objectifs pédagogiques	TP long	Objectifs pédagogiques	Technologie des services
		Situation professionnelle : SEMAINE BANALISEE	<u>Compétences :</u> C1-2.3 : Communiquer au sein d'une équipe, de la structure		C1-2.4 : Communiquer avec les fournisseurs, les tiers C3-1.1 : Adopter et faire adopter un comportement professionnel C3-1.3 : S'inscrire (+ personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie		
36	Du 5/09 au 09/09	<ul style="list-style-type: none"> Jour 1 Matin : Rentrée des élèves - Accueil administratif Jour 2 Matin : Synthèse des entretiens, Présentation de la semaine banalisée, visite de l'établissement Jour 3 Matin : Elèves libérés Jour 4 Matin : Visites d'entreprise - Repas au Flo Excelsior Jour 5 Matin : Visites d'entreprise - Repas au Lycée réalisé par les élèves des promotions plus anciennes 	Après-midi : Entretien avec les élèves / atelier trombinoscope-cohésion des classes Après-midi : Visites d'entreprises Après-midi : Elèves libérés Après-midi : Visites d'entreprises Après-midi : fin de la semaine banalisée				
		Situation professionnelle : Découverte du milieu professionnel dans un établissement	<u>Compétences</u> C3-1.1 : Adopter et faire adopter un comportement professionnel C5-1.2 : Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité				
37	Jeudi 15/09 Vendredi 16/09	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accueil, prise de contact ✓ La tenue professionnelle ✓ Visite des locaux, situation des principaux services inhérents à l'hôtellerie ✓ Conduite à tenir en atelier 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le restaurant : mobiliers, matériels, transport, utilisation et sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Carcasse, agencement de la salle suivant les manifestations ✓ Entretien et nettoyage du matériel, transport et utilisation ✓ Le nappage (molleton, nappe, napperon) ✓ La mise en place à la carte 	LA TENUE ET LE COMPORTEMENT <ul style="list-style-type: none"> ✓ La tenue professionnelle ✓ L'hygiène et le comportement LE PERSONNEL DE RESTAURANT : <ul style="list-style-type: none"> ✓ La brigade et l'organigramme ✓ Les horaires 		

Semaine n°	Dates	TE restaurant	TP court	Objectifs pédagogiques	TP long	Technologie des services
		Situation professionnelle : J'organise un repas entre amis	Compétences : C2-1.3 Réaliser les différentes MEP C1-1.2 Accueillir la clientèle C2-3.1 Servir des mets		C3-1.1 Adapter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	
38	Jeudi 22/09 Vendredi 23/09	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La MEP menu 4 couverts ✓ Le service à l'assiette ✓ Le service au guéridon ✓ Comment réaliser la technique : la banane ? <p>APPROCHE DE L'ANALYSE SENSORIELLE au travers des fromages : kiri et vache qui rit (connaissance produit et vocabulaire adapté)</p>	<p>Salade d'accueil ***</p> <p>Dos de saumon rôti</p> <p>Boullgour aux petits légumes ***</p> <p>Mousse cappuccino</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Explication du menu, des techniques de service, du matériel à utiliser. ✓ Réaliser la carcasse - le nappage - la mise en place 'menu' de son rang. ✓ Technique de restaurant : éplucher et découper en rondelle la banane ✓ Accueillir et réaliser : <ul style="list-style-type: none"> ○ Le service de l'eau ○ Le service à l'assiette d'une entrée et d'un plat principal ○ Le service au guéridon du plat principal ○ Le service au plateau du dessert ✓ Réaliser les explications commerciales des plats <p>Débarrasser et remettre en état les locaux</p>	<p>Tomate mozzarella ***</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Pommes frites ***</p> <p>Coupe glacée vanille, rondelles de banane</p>	<p>LES LOCAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La classification des locaux ✓ Les règles d'implantation <p>LE MOBILIER</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Destiné à la clientèle, au service et au stockage Le choix du mobilier
		Situation professionnelle : Mon premier emploi : je travaille Chez Flunch	Compétences : C2-1.3 Réaliser les différentes MEP C1-1.2 Accueillir la clientèle		C2-3.2 Valoriser des mets C2-3.1 Servir des mets C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale	
39	Jeudi 29/09 Vendredi 30/09	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Explication des concepts : free flow et buffet ✓ Fonctionnement, organisation et méthode 	<p><u>J'organise mon travail autour du concept :</u></p> <p>Free flow</p> <p>Salad'bar</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Explication du menu, des techniques de service, du matériel à utiliser. ✓ Mettre en place la salle de restaurant en fonction du concept. ✓ Organiser le service en îlots. 	<p><u>J'organise mon travail autour du concept :</u></p> <p>buffet</p> <p>Potage</p>	<p><u>Semaine 39</u></p> <p>CONTROLE DES CONNAISSANCES</p> <p>LE MATERIEL</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le matériel de table

40	Jeudi 06/10 Vendredi 07/10	<p>de service</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Prise en charge des clients et informations = communiquer <p>APPROCHE DE L'ANALYSE SENSORIELLE au travers des fromages : comté et emmental (connaissance produit et vocabulaire adapté)</p>	<p>***</p> <p>Escalope de volaille forestière ou Filet de colin pané sauce tartare Riz créole Tagliatelles fraîches ***</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dresser et organiser le service au buffet ✓ Mise en place des tables pour le déjeuner et le diner. ✓ Accueillir les clients et réaliser le service. ✓ Informer la clientèle du fonctionnement et de l'organisation du service. (libre service au plateau ou au buffet). ✓ Débarrasser les tables au fur et à mesure du départ des clients. ✓ Nettoyage et remise en état des locaux. 	<p>Parmentier ***</p> <p>Steak sauté Bercy ***</p> <p>Petits pois à la Française ***</p> <p>Raisin</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le matériel de service <p>LE LINGE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le linge de table et de service. ✓ L'entretien du linge ✓ La détermination des besoins <p><u>Semaine 40</u></p> <p>LES PRINCIPALES FORMULES DE RESTAURATION</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La restauration sociale et commerciale ✓ La conception d'une formule de restauration
<p align="center">Situation professionnelle :</p> <p align="center">La restauration dans les moyens de transport</p>		<p><u>J'effectue le service d'un plateau repas froid en avion :</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Explication du menu, des tks de service, du matériel à utiliser. ✓ Mettre en place la salle de restaurant en fonction du concept (décor, ambiance) ✓ Accueillir, installer, lancer la simulation de vol. ✓ Dresser les plateaux et servir ✓ Argumenter sur le menu proposé ✓ Servir l'eau et le pain ✓ Effectuer le service à l'assiette (entrée) au guéridon (plat chaud) et au plateau (dessert) ✓ Technique de restaurant : découpe de la pomme en dès ✓ Débarrasser les tables au fur et à mesure du départ des clients. ✓ Nettoyage et remise en état des locaux 	<p><u>J'effectue le service d'une table de 4 clients :</u></p>	<p>LES PRINCIPALES FORMULES DE RESTAURATION</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La restauration sociale et commerciale ✓ La conception d'une formule de restauration 	
41	Jeudi 13/10 Vendredi 14/10	<p>LA VENTE ET L'ACCUEIL</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Objectifs de vente ✓ Définition de l'accueil ✓ Les étapes de l'accueil <p>LA COMMUNICATION VERBALE ET NON VERBALE</p> <p>LES DIFFERENTS MOYENS DE COMMUNICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Face à face ✓ Au téléphone <p>APPROCHE DE L'ANALYSE SENSORIELLE au travers des fromages : brie (connaissance produit et vocabulaire adapté)</p>	<p>Chaud froid de saumon</p> <p>Sauce andalouse ***</p> <p>Filet de porc en gelée et rosbif</p> <p>Salade de PDT à l'Alsacienne ***</p> <p>Brie ***</p> <p>Tartelette ananas / kiwi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Explication du menu, des tks de service, du matériel à utiliser. ✓ Mettre en place la salle de restaurant en fonction du concept (décor, ambiance) ✓ Accueillir, installer, lancer la simulation de vol. ✓ Dresser les plateaux et servir ✓ Argumenter sur le menu proposé ✓ Servir l'eau et le pain ✓ Effectuer le service à l'assiette (entrée) au guéridon (plat chaud) et au plateau (dessert) ✓ Technique de restaurant : découpe de la pomme en dès ✓ Débarrasser les tables au fur et à mesure du départ des clients. ✓ Nettoyage et remise en état des locaux 	<p>Œufs durs mayonnaise (mimosa) ***</p> <p>Blanquette de dinde à l'ancienne riz créole ***</p> <p>Pomme</p>	<p>LES PRINCIPALES FORMULES DE RESTAURATION</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La restauration sociale et commerciale ✓ La conception d'une formule de restauration <p>LA CLIENTELE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les différents repas ✓ Les habitudes à table de la clientèle

Semaine n°	Dates	TE restaurant	TP court	Objectifs pédagogiques	TP long	Technologie des services
		Situation professionnelle : Semaine du gout	Compétences : C2-1 Réaliser les différentes MEP C1-1.2 Accueillir la clientèle		C1-3.5 Prendre une commande C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels	
42	Jeudi 20/10 Vendredi 21/10	LE GOUT ET LES AUTRES SENS <ul style="list-style-type: none"> ✓ Diffusion de l'émission 'ce n'est pas sorcier' sur l'éducation des sens ✓ Les saveurs de base ✓ Les papilles gustatives DECOUVERTE DES SENS ET DU GOUT au travers de divers ateliers (jus de fruits/sirops/épices/Fromages)	Saveur surprises Potage potiron et châtaignes caramélisées *** Poulet en croûte de sel Pomme mousseline au lait de gentiane et navets glacés *** Fromage blanc aux fruits rouges, écume de pamplemousse	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Explication du menu, des tks de service, du matériel à utiliser. ✓ Dresser et organiser le service au buffet ✓ Mise en place des tables pour le déjeuner et le diner. ✓ Réaliser une entrée : - technique mise en œuvre : quartiers de pamplemousses - dresser une assiette composée de 4 éléments. ✓ Accueillir, installer, informer et effectuer le service : - au buffet - à l'assiette - au guéridon ✓ Rédiger un bon simple, l'annoncer au passe ✓ Réaliser les explications Cciales des plats ✓ Remise en état des locaux 	Je fais découvrir les goûts Assiette des 4 saveurs *** Jambon grillé Sauce madère Salade d'endives Pommes allumettes *** Crème renversée au caramel	LA CLIENTELE <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les habitudes des clients selon leur nationalité ✓ La typologie de la clientèle et ses attentes LES FROMAGES Diffusion de la cassette 'le goût des fromages 'CIDIL' <ul style="list-style-type: none"> ✓ Définition ✓ Fabrication
		Situation professionnelle : J'intègre une brasserie Parisienne	Compétences : C1-1.1 Gérer les résa individuelles C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale		C1-3.5 Prendre une commande C2-3.3 Servir des boissons C1-1.8 Prendre congé du client	LES FROMAGES <ul style="list-style-type: none"> ✓ La classification ✓ Les appellations (AOC/AOP) ✓ Les règles d'achat, la présentation et la conservation du fromage
44	Jeudi 03/11 Vendredi 04/11	LA PRISE DE COMMANDE <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le rôle et le circuit des bons de commande ✓ Rédiger les bons pour effectuer le service clients ✓ Rédiger des bons de 	Formule brasserie Salade de brie de Meaux en fritots ou Gratinée à l'oignon	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Explication du menu, des tks de service, du matériel à utiliser. ✓ Mise en place des tables pour le déjeuner et le diner en fonction du concept. (set/MEP carte) ✓ Préparation du dessert : rosace ou éventail de pomme 	Formule Brasserie Quiche Lorraine ou Flamiche Picarde ***	

45	Jeudi 10/11	commande spécifiques (s'adapter aux différentes situations) APPROCHE DE L'ANALYSE SENSORIELLE au travers de boissons (connaissance produit, classification, goût)	*** Jambonnette de volaille Montmorency ou Côte de porc charcutière Purée St Germain *** Choux Chantilly ou Paris Brest Boissons au choix	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accueil et installation des clients en fonction des résa et du passage. ✓ Prendre la commande clients (bon+ points de cuisson/les boissons) ✓ Annoncer le bon et faire le suivi ✓ Service des boissons (plateau) ✓ Effectuer le service à l'assiette et réaliser la découpe de la quiche. ✓ Réaliser les explications Cciales ✓ Débarrasser les tables au fur et à mesure du départ des clients. ✓ Remise en état des locaux 	Steak grillé Ou Blanc de poulet grillé Beurre MH Pomme Pont Neuf *** Pomme	<p>CONTROLE DES CONNAISSANCES</p> <p>LES TECHNIQUES DE PRISE DE COMMANDE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La définition et le rôle des bons de commande ✓ Les règles de rédaction ✓ Les bons de commandes spécifiques
Situation professionnelle : Accueillir des touristes étrangers et leur faire découvrir des produits régionaux		Compétences : C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle C1-3.1 Valoriser les produits		C1-3.5 Prendre une commande C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale	LES BOISSONS NON ALCOOLISEES	
46	Jeudi 17/11 Vendredi 18/11	LES FRUITS LOCAUX ET EXOTIQUES <ul style="list-style-type: none"> ✓ La mirabelle ✓ L'ananas ✓ La banane (connaissance produit/ fiche produit) TECHNIQUES <ul style="list-style-type: none"> ✓ Mirabelles flambées ✓ Ananas en gondole ✓ Rondelles de bananes 	<u>La Bretagne</u> Salade de Guéméné *** Galette celtique et Galette Obélix *** Far Breton	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Explication du menu, des tks de service, du matériel à utiliser. ✓ MEP de la salle en fonction du concept (décor, ambiance) ✓ Préparation du dessert : ananas en gondole et rondelles de bananes ✓ Mise en place des tables pour le déjeuner et le diner. ✓ Accueil, installation et prise de commande (menu avec choix) ✓ Effectuer le service à l'assiette puis au guéridon, réaliser un flambage devant les clients. ✓ Réaliser les explications Cciales des plats. ✓ Débarrasser les tables au fur et à mesure du départ des clients. ✓ Remise en état des locaux 	<u>Plats régionaux</u> <u>PACA</u> Salade niçoise <u>Aquitaine</u> Entrecôte sautée Bordelaise Tagliatelle fraîche <u>Lorraine</u> Coupe glacée Mirabelle <u>Plats régionaux</u> <u>Bourgogne</u> Gougère au fromage <u>Région Parisienne</u> Rôti de porc boulangère <u>Antilles</u> Ananas frais en gondole ou banane	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les eaux de table - les différents types d'eaux - l'origine des eaux ✓ Les (BRSA) boissons rafraichissantes sans alcool - les sodas - les jus de fruits et les sirops
47	Jeudi 24/11 Vendredi 25/11					

Semaine n°	Dates	TE restaurant	TP court	Objectifs pédagogiques	TP long	Technologie des services
		Situation professionnelle : Je travaille en restauration traditionnelle		Compétences : C2-1.2 Organiser la mise en place C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale		C1-3.5 Prendre une commande C2-3.1 Servir des mets C2-3.3 Servir des boissons C2-2.3 Optimiser le service
1	Judi 05/01 Vendredi 06/01	TECHNIQUES ✓ Quartiers d'orange et de pamplemousse en rosace ✓ Avocat ✓ Darne de saumon (connaissance produit/ fiche produit) LE SERVICE DES VINS ✓ Ouverture Bte droite ✓ Ouverture en seau LES ANNONCES AU PASSE ✓ L'annonce du bon ✓ Le suivi du bon : faire marcher, dresser, réclamer, enlever LE SERVICE DES BOISSONS CHAUDES	Menu Traditionnel Salade vosgienne à l'œuf poché *** Matelote de poisson aux épices Poêlée de légumes riz pilaf *** Pithiviers	✓ Explication du menu, des tks de service, du matériel à utiliser. ✓ Mise en place des tables pour le déjeuner et le diner. ✓ Préparation de l'entrée : quartiers d'orange et de pamplemousse en rosace et ½ avocat vinaigrette ✓ Accueil, installation et prise de commande (menu avec choix) ✓ Annoncer le bon et faire le suivi ✓ Effectuer le service à l'assiette puis au guéridon (darne de saumon) ✓ Servir une sauce à l'anglaise ✓ Réaliser les explications Cciales des plats. ✓ S1 Le service du vin (Bte droite) ✓ S2 Le service des boissons chaudes ✓ Nettoyage et remise en état des locaux	Menu traditionnel Avec choix Salades composées (2 choix) Estouffade de boeuf bourguignonne Ou Sauté de veau Marengo Gratin dauphinois Assortiment de tartes (3 choix) Cocktail Florida ou avocat vinaigrette Darne de colin ou saumon pochée beurre blanc et pomme vapeur Œuf à la neige au caramel	LES FRUITS LOCAUX ET EXOTIQUES ✓ Les fruits : définition et saisonnalité ✓ Les appellations LES BOISSONS CHAUDES ✓ Le café ✓ Le thé ✓ Les infusions Définition, origine, méthode d'élaboration, produits d'accompagnement, variétés LA VIGNE ET LE RAISIN ✓ La maturité du raisin ✓ Les composants de la vigne ✓ Les cépages
		Situation professionnelle : J'organise un repas à thème : La Renaissance		Compétences : C1-3.2 Valoriser les espaces de vente C2-1.2 Organiser la mise en place		LE VIGNOBLE FRANÇAIS ✓ Les régions viticoles ✓ Les appellations ✓ La lecture d'une étiquette
3	Judi 19/01 Vendredi 20/01	LES CONDIMENTS ✓ Les épices et les aromates ✓ Les condiments ✓ Les accords et le service	Menu renaissance En cours d'élaboration par les élèves et leurs professeurs.	✓	Menu renaissance En cours d'élaboration par les élèves et leurs professeurs	

4	Jeudi 26/01 Vendredi 27/01					LES ARTS DE LA TABLE LES HABITUDES ALIMENTAIRES LA RESTAURATION AUJOURD'HUI
Situation professionnelle : Je valorise les produits de ma région : Lorraine			Compétences : C1-3.1 Valoriser les produits C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale	C2-1.3 Réaliser les différentes MEP C2-3.3 Servir des boissons C2-2.3 Optimiser le service		
5	Jeudi 02/02 Vendredi 03/02	LES CHARCUTERIES ✓ Des appellations en France et en Europe ✓ Le service TECHNIQUES ✓ Mirabelles flambées ✓ Trancher la charcuterie APPROCHE DE L'ANALYSE SENSORIELLE ✓ Munster ✓ Bière de Lorraine	Buffet Lorrain Fuseau Lorrain Toupinel ou Croustillant de Munster et frisée *** Fricassée de volaille au vin de Moselle Longe de porc braisée à la bière de Lorraine Râpés de PDT Flan de carotte au cumin *** Glace Plombières madeleines de Liverdun ou Mirabelle flambées ou Tartes aux myrtilles	✓ Explication du menu, des tks de service, du matériel à utiliser. ✓ Dresser et organiser le service au buffet ✓ Mise en place des tables pour le déjeuner et le diner. ✓ Préparation de l'entrée : couper et dresser la charcuterie ; préparer les produits d'accompagnement ✓ Accueil et installation des clients ✓ Réaliser le service : - au buffet - à l'assiette - au guéridon (tranche d'une pièce de viande / flambage des mirabelles) ✓ Réaliser les explications Cciales des plats. ✓ Service des boissons : - vin Bte droite / en seau - bière (plateau) ✓ Service des boissons chaudes S6 ✓ Nettoyage et remise en état des locaux	Menu Lorrain Quiche au Munster Rôti de porc aux Mirabelles Pommes sautées Mirabelle flambée Charcuteries lorraine Filet de truite au Gris de Toul Riz créole Panacotta Mirabelle façon impératrice	LES AUTRES BOISSONS FERMENTÉES ✓ Les bières françaises et européennes ✓ Les cidres français et européens LES VINIFICATIONS EN ROUGE ET EN ROSE ✓ Les opérations de vinification ✓ Les vins obtenus et le service
6	Jeudi 09/02 Vendredi 10/02					LES BOISSONS ALCOOLISÉES ✓ Les apéritifs
Situation professionnelle : Je travaille dans un bar à soupe / pâtes			Compétences : C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale	C2-1.3 Réaliser les différentes MEP C1-3.1 Valoriser les produits C1-3.5 Prendre une commande		

Semaine n°	Dates	TE restaurant	TP court	Objectifs pédagogiques	TP long	Technologie des services
		Situation professionnelle : J'organise un repas utilisant des produits éthiques	Compétences : C1-3.1 Valoriser les produits			LES VDN ET VDL ✓ L'élaboration des VDN et VDL ✓ Les appellations françaises et européennes ✓ Les accords avec les mets
13	Jeudi 29/03 Vendredi 30/03		Menu tiré du marché local En cours d'élaboration par les élèves et leurs professeurs		Menu éthique En cours d'élaboration par les élèves et leurs professeurs	
	Jeudi 05/04 Vendredi 06/04					
		Situation professionnelle : Je suis à la recherche d'un stage de formation professionnelle	Compétences : C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels			LA DISTILLATION ✓ La distillation ✓ Les eaux de vie ✓ Les productions françaises et européennes
17	Jeudi 26/04 Vendredi 27/04	SE PRESENTER AU TELEPHONE SE PRESENTER SUR LE LIEU DE STAGE				
	Jeudi 03/05 Vendredi 04/05	S'ENTREtenir AVEC SON MAITRE DE STAGE				
		Situation professionnelle :	Compétences : C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats			RETOUR DE PFMP

23	Jeudi 07/06 Vendredi 08/06	RETOUR DE PFMP BILAN				LES FRUITS DE MER ✓ Les coquillages ✓ Les crustacés
24	Jeudi 14/06 Vendredi 15/06					
		Situation professionnelle :	Compétences :			RENFORCEMENT TECHNOLOGIQUE
25	Jeudi 21/06 Vendredi 22/06					
26	Jeudi 28/06 Vendredi 29/06					