

SITUATION 4 : du 06/12/2011 au 13/01/2012 (4 semaines)

Vous travaillez dans un concept « bistrot chic » avec une amplitude d'ouverture de 11h00 à 23h00. Vous accueillez principalement des clients étrangers curieux des spécialités classiques des bistros français et des vins au verre. L'après-midi vous proposez une formule salon de thé : service de boissons chaudes et vente à emporter. En fin d'année civile vous êtes associés à l'inventaire des différents services.

Semaine	TP/TA OPC	TP/TA CSR	TECHNO OPC	GESTION MERCATIQUE
49 Œuf farci Chimay ***** Feuilleté de saumon Julienne de légumes ***** Dessert du jour	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Produire des mets à base de poisson C1-3.3 Mettre en œuvre des cuissons C1-2.1.1 Entretien des matériels et locaux C1-1.4 Etre à l'écoute de la clientèle C5-1.1	+ Service au guéridon (C2-3.1/C2-3.2) - Découpe d'un feuilleté (C2-3.1/C2-3.2) - Service des boissons (C2-3.3)	Le service à l'assiette (C2-3.1) L'identification et la mise en œuvre des différentes techniques de service L'identification des règles de préséance L'adéquation des techniques et attitudes de service avec le type de prestation à assurer ou/et du mets à servir	Les cuissons C1-2.1.1 Œnologie / Les régions viticoles Les étapes de la vigne C1-3.1 La politique d'approvisionnement Equilibre alimentaire
50 Cocktail de crevettes ***** Paupiette de dinde aux marrons Polenta aux légumes *****	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Produire des mets à base viande C1-3.4 Mettre en œuvre des cuissons C1-2.1.1 Entretien des matériels et locaux C1-1.4	+ Préparation d'office (C2-3.1/C2-3.2) - Service à l'assiette (C2-3.1/C2-3.2) - Service des boissons (C2-3.3)	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Apprêter des matières premières C1-2.2 Utilisation de l'amidon en cuisine (gratin = fécule → TR)	Les marinades C1-2.5 Œnologie / Les régions viticoles Les étapes de la vigne C1-3.1 Le stockage des produits, notion de stock

SITUATION 4 : du 06/12/2011 au 13/01/2012 (4 semaines)

Semaine	TP/TA OPC		TP/TA CSR		TECHNO OPC	Les fonds et les fumets C1-2.6
	TP/TA OPC	TP/TA CSR	TP/TA OPC	TP/TA CSR		
01 Poireau Vinaigrette ***** Lasagnes ***** Galette des rois	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Produire des mets à base de viande C1-3.4 Mettre en œuvre des cuissons C1-2.1.1 Entretien des matériels et les locaux C1-1.4 Etre à l'écoute de la clientèle C5-1.1	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Apprêter des matières premières C1-2.2 Réaliser un fumet de poisson C1-2.6 (Pocher un poisson entier : saumon froid → TR)	<ul style="list-style-type: none"> + Service au guéridon - Découpe d'une galette (C2-3.1/C2-3.2) - Service des boissons (C2-3.3) 	<p><u>Service des boissons chaudes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le café C2-3.3 - technique de présentation et de service des boissons - températures de service et dosages - le petit matériel - le matériel spécifique - des produits d'accompagnement 	TECHNO OPC	Les fonds et les fumets C1-2.6
	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Produire des mets à base de viande C1-3.4 Mettre en œuvre des cuissons C1-2.1.1 Entretien des matériels et les locaux C1-1.4 Etre à l'écoute de la clientèle C5-1.1	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Réaliser un fond blanc C1-2.6 (A.-B → TR)	<ul style="list-style-type: none"> + Service à l'anglaise - Découpe d'une galette (C2-3.1/C2-3.2) - Service des boissons (C2-3.3) 	<p><u>Service des boissons chaudes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le thé et les infusions C2-3.3 - technique de présentation et de service des boissons - températures de service et dosages - le petit matériel - le matériel spécifique - des produits d'accompagnement 	TECHNO OPC	Les fonds et les fumets C1-2.6
	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Produire des mets à base de viande C1-3.4 Mettre en œuvre des cuissons C1-2.1.1 Entretien des matériels et les locaux C1-1.4 Etre à l'écoute de la clientèle C5-1.1	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Réaliser un fond blanc C1-2.6 (A.-B → TR)	<ul style="list-style-type: none"> - Service à l'anglaise - Découpe d'une galette (C2-3.1/C2-3.2) - Service des boissons (C2-3.3) 	<p><u>Service des boissons chaudes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le thé et les infusions C2-3.3 - technique de présentation et de service des boissons - températures de service et dosages - le petit matériel - le matériel spécifique - des produits d'accompagnement 	TECHNO CSR	Législation du service des boissons C2-3.3
02 Salade Niçoise ***** Navarin aux pommes ***** Galette des rois	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Produire des mets à base de viande C1-3.4 Mettre en œuvre des cuissons C1-2.1.1 Entretien des matériels et les locaux C1-1.4 Etre à l'écoute de la clientèle C5-1.1	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Réaliser un fond blanc C1-2.6 (A.-B → TR)	<ul style="list-style-type: none"> - Service à l'anglaise - Découpe d'une galette (C2-3.1/C2-3.2) - Service des boissons (C2-3.3) 	<p><u>Service des boissons chaudes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le thé et les infusions C2-3.3 - technique de présentation et de service des boissons - températures de service et dosages - le petit matériel - le matériel spécifique - des produits d'accompagnement 	GESTION MERCATIQUE	Méthode de valorisation des stocks
	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Produire des mets à base de viande C1-3.4 Mettre en œuvre des cuissons C1-2.1.1 Entretien des matériels et les locaux C1-1.4 Etre à l'écoute de la clientèle C5-1.1	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Réaliser un fond blanc C1-2.6 (A.-B → TR)	<ul style="list-style-type: none"> - Service à l'anglaise - Découpe d'une galette (C2-3.1/C2-3.2) - Service des boissons (C2-3.3) 	<p><u>Service des boissons chaudes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le thé et les infusions C2-3.3 - technique de présentation et de service des boissons - températures de service et dosages - le petit matériel - le matériel spécifique - des produits d'accompagnement 	SA	Equilibre alimentaire