|  |  |
| --- | --- |
| **Période : semaine 37 à 42****Nombre de Semaines : 6****Durée en heures : 87 heures** | **CARACTÉRISTIQUE DE LA SÉQUENCE**  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODULE 1** | **MODULE 2** | **MODULE 3** | **MODULE 4** | **MODULE 5** | **Autre module** | **Autre module** |
| **Restauration****Rapide** | **Restauration****Collective** | **Restauration****Café Brasserie** | **Restauration****Traditionnelle** | **Restauration****Gastronomique** |  |  |
| **X** |  |  |  |  |  |  |
| **Noms des enseignants : Daniel Plumeré – Muller Sébastien – Denis Pignon – Ledig Hélène – Dotti Angélique** |

 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Contexte professionnel** | **Restaurant Le Mac Briand**Vous intégrez le groupe de restauration rapide « Le Mac Briand » comme équipier polyvalent intervenant au niveau de la production et du service sur place et à emporter. Ce restaurant proposant un service sur place, à emporter et par « drive », se situe au carrefour d’une zone artisanale et d’un campus étudiant à Schiltigheim. Il propose une gamme variée de burgers, du plus traditionnel au burger végétarien. La majorité des produits proposés est locale, et des suggestions adaptées aux saisons sont proposées. Ce restaurant met particulièrement l’accent sur la lutte contre le gaspillage et favorise l’utilisation de contenants recyclables et éco-durables |

|  |  |
| --- | --- |
| * . **ATTRACTIVITÉ**
 | **Module qui s’appuie sur les habitudes alimentaires et le profil de consommateur du jeune public de lycée professionnel. Mise en application d’un restaurant** |
| * **PRODUITS LOCAUX**
 | * **Miel – poulet –Munster, production fromagère locale – produits maraichers – pain spéciaux…**
* **Bœuf charolais – mozzarella Di Bufala…**
 |
| * **DÉVELOPPEMENT DURABLE**
 | **Contenants recyclables et éco-durables, valorisation des déchets organiques pour fabrication de biogaz… Menu respectant l’équilibre alimentaire et limitant l’impact carbone** |
| * **SÉCURITÉ / HYGIÈNE**
 | **PMS (tenue pro – marche en avant – fiche HACCP…)** |
| * **USAGES DU NUMÉRIQUE**
 | **Réalisation de fiches techniques / réalisation d’un menu numérique /prise de commande par smartphone et traitement de la commande en direct /** **Compétences PIX*** **Information et données : mener une recherche et une veille d’information.**
* **Communication et collaboration :**

**Interagir et collaborer.*** **Création de contenu : Développer des documents textuels et multimédia.**
 |

 |

| **ORGANISATION** | **Durée totale en heures** | **COMPÉTENCES ET****SOUS COMPÉTENCES MÉTIERS (Pôles 1 et 2)** | **PÔLES ET COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES DES RÉFÉRENTIELS (Pôles 3, 4 et 5)** | **CONNAISSANCES ASSOCIÉES****DES RÉFÉRENTIELS** | **CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ENSEIGNEMENTS****EXPÉRIMENTAUX &****TECHNOLOGIE APPLIQUÉE** | **50 h****Dont****6 h Co.Inter** | **Organiser la production****C1-1. Organiser la production*** C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la

production* C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels

**C2-1 Réaliser la mise en place*** C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels
* C2-1.2 Organiser la mise en place

**C2.2 Gérer le service*** C2-2.1 Participer à l’organisation avec les autres services (cuisine, bar, office, lingerie, réception, services techniques…)

**Maîtriser les bases des métiers****C1-2. Maîtriser les bases de la****Cuisine*** C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires
* C1-2.2 Apprêter les matières premières
* C1-2.3 Tailler, découper
* C1-2.4 Décorer
* C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis
* C1-2.10 Réaliser les pâtes de base
* C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons

**C1-3. Cuisiner*** C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds
* C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs
* C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement
* C1-3.6 Réaliser les desserts

**C1-4 Dresser et distribuer les préparations*** C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations
* C1-4.2 Distribuer la production

**C1-3. Vendre des prestations*** C1-3.1 Valoriser les produits
* C1-3.2 Valoriser les espaces de vente

**S’insérer dans une équipe****C2-1 Entretenir des relations professionnelles*** C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure

**C2-2 Communiquer à des fins commerciales*** C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle
* C2-2.2 Communiquer en situation de service

**C1-2. Entretenir des relations****Professionnelles*** C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception …)
* C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes
* C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure
 | **Organiser la production****C4-1. Recenser les besoins*** C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue

**Maîtriser les bases des métiers****C4-2. Contrôler les mouvements de stock*** C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)
* C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement

**C5-1. Appliquer la démarche qualité*** C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

**C5-2. Maintenir la qualité globale*** C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
* C5-2.5 S’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

**S’insérer dans une équipe****C5-1. Appliquer la démarche qualité*** C5-1.1 Être à l’écoute de la Clientèle

**C3-3. Rendre compte du suivi de son activité et résultats*** C3-3.1 Produire une synthèse écrite

**C3-1. Animer une équipe*** C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels

**C3-2. Optimiser les performances de l’équipe*** C3-2.1 Évaluer son travail

  | **Organiser la production****C1-1.3** Le poste de travail - l’organisation et l’ergonomie du poste de travail. L’équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage.**C1-1.4** L’entretien des locaux -L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels.**C2-1.1** L’entretien des locaux -L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels.**C2-1.2** Les locaux-Le mobilier, le matériel, le linge -L’implantation de la carcasse.**C2-2.1** L’organisation du travail**C4-1.1** Les approvisionnements en restauration (repérage des types de denrées alimentaires en fonction du concept de restauration) / La saisonnalité des produits.**Maîtriser les bases des métiers****C1-2.1** Les préparations préliminaires des matières premières**C1-2.2 /C1-2.3/ C1-2.4/ C1-2.8/ C1-2.10** Les bases de la cuisine :Les techniques d’apprêts des matières premières. Les tailles et découpes. Les fonds, fumets. Les liaisons. Les grandes sauces debase, les jus et coulis. Les préparations de base (farces, purées,beurres, appareils et crèmes)Les pâtes de base.**C1-2.11** Les cuissons**C1-3.2/ C1-3.4 / C1-3.5 / C1-3.6**Les potages. Les entrées (froides et chaudes). Les préparations culinaires à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs. Les garnitures d’accompagnement. Les desserts.**C1-4.1** Les portions et les grammages.Le dressage**C1-4.2** Les formes de distributionet de service : Les attitudes et comportements professionnels face à la clientèle.**C1-1.2 / C1-1.3** Les règles de savoir-vivre et de savoir- être. La typologie de la clientèle. Les types de repas. Les méthodes d’accueil et de communication.**C1-1.5** Le vocabulaire professionnelL’argumentaire de vente.**C1-1.8** Les règles de savoir vivreet de savoir être.**C1-3.1** La connaissance des produitsFrançais. Les boissons chaudes.**C1-3.2** Les facteurs d’ambiance.Les espaces de vente.**C4-2.1** Les éléments de contrôle àla réception.**C4-2.2** Le conditionnement, leDéconditionnement.**C5-1.3** Les pratiques professionnellesrespectueuses de l’environnement.**C5-2.2** La qualité globale : La définition de la qualité sanitaire, de la qualité marchande, de la qualité organoleptique.**C5-2.5** La restauration : évolutionset prospectives : L’identification des grandes évolutions contemporaines en termes de concepts de restauration.**S’insérer dans une équipe****C2-2.1** Les techniques de valorisationdes matières premières et des fabrications (Le repérage et la caractérisation des éléments distinctifs des matières premières et/ou des fabrications : signes et sigles officiels de qualité, descripteurs des qualités organoleptiques, saisonnalité~~, aspect nutritionnel,~~ composition, …).**C2-2.2** Les relations entre lesservices.**C1-2.1** Les personnels de l’entreprise. Les différents services. La fiche de poste. **C1-2.2** Les annonces | **Organiser la production****C1-1.3** Conformité et opérationnalité du poste de travail par rapport à la production. **C1-1.4** Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles (mode opératoire dans l’utilisation des produits et des matériels) / Qualité de l’entretien effectué.**C2-1.1** Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles (mode opératoire dans l’utilisation des produits) / Optimisation de l’utilisation des produits d’entretien.**C2-1.2** Qualité de la prise en compte des informations liées à la prestation à assurer / Cohérence entre la prestation commandée et l'organisation préconisée.**C2-2.1** se positionner au sein d’une équipe-identifier les différentes phases de la production dans le temps et dans l’espace**C4-1.1** Cohérence des besoins définis en fonction de la spécificité de l’entreprise (concept de restauration, type de production) / Cohérence des besoins définis en fonction de la saisonnalité des denrées.**Maîtriser les bases des métiers****C1-2.1** Conformité et maîtrise des gestes et des techniquesprofessionnelles en autonomie complète / Optimisation des moyens (rendement, temps) / Respect du principe de la « marche en avant »Pertinence du choix des matériels et des équipements.**C1-2.2 /C1-2.3/ C1-2.4/ C1-2.8/ C1-2.10** Conformité et maîtrise des gestes et des techniquesprofessionnelles en autonomie complète (régularité,précision, finesse, …)Respect du principe de la « marche en avant »Optimisation des moyens (rendement, temps, produits,…)Conformité des fabrications dans le respect de lafiche technique, des appellations, du vocabulaireprofessionnelPertinence du choix des matériels et des équipementsOptimisation des qualités organoleptiques des fabricationsAppréciation et rectification si besoin des fabricationsPertinence du traitement des points critiquesCohérence avec l’organisation planifiée du travail**C1-2.11** Conformité et maîtrise des gestes et des techniques de cuisson ~~en autonomie complète~~Respect du principe de la « marche en avant ».Pertinence du choix des matériels et des équipements. Adaptation du procédé de cuisson au produit.**C1-3.2/ C1-3.4 / C1-3.5 / C1-3.6**Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles de base ~~en autonomie complète~~Respect du principe de la « marche en avant ».Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaireProfessionnel. Pertinence du choix des matériels et des équipements.**C1-4.1** Pertinence du matériel choisi et respect des techniques de dressage. Respect du temps impartiRespect des quantités (portions, grammages, calibrage…) et valorisation esthétique du produit (matériels, produits).**C1-4.2** Maitrise des annonces et clarté dans la transmission des informations. Utilisation d’un langage professionnel conforme. Respect des temps impartis à l’envoi et des températures réglementaires.Adaptation de la distribution au concept de restauration. Respect de la réglementation. Conformité des attitudes professionnelles pendant laphase de distribution (rigueur, concentration, régularité …).**C1-1.2** Cohérence de la tenue et du comportement professionnel avec le concept de restauration. Respect des consignes, des procédures d’accueil,à partir des standards donnés du service. Qualité de l’expression verbale et non verbale (richesse du vocabulaire, attitude commerciale etavenante ...).**C1-1.3** Identification des besoins de la clientèle. Adaptation de la communication au type de restauration.**C1-1.5** Pertinence des conseils et de l’argumentation pour répondre aux demandes et aux attentes de la clientèle.**C1-1.8** Conformité de la prise de congé du client avec les usages de l’établissement.**C1-3.1** Pertinence des animations (repas à thème, intervenantsextérieurs…). Originalité et créativité.**C1-3.2** Qualité de l’adéquation entre la prestation commandée et l’aménagement des espaces de vente (facteurs d'ambiance). Originalité et créativité**C1-3.5** Qualité de l'argumentation commerciale. Conformité de la commande. Respect des spécificités (temps de préparation et d’attente, cuissons …). Qualité de la reformulation de la commande.**C2-3.1** Respect des pratiques propres à l'entreprise. Connaissance des produits. Utilisation adaptée du matériel. Respect de la réglementation et de la législation. Réapprovisionnement de l'office (ménagères, condiments...).**C2-3.3** Respect des pratiques propres à l'entreprise. Réapprovisionnement des postes de travail (bar, cave du jour ...).**C4-2.1** Conformité des contrôles quantitatifs et qualitatifs.**C4-2.2** Conformité des opérations de déconditionnement et de conditionnement dans le respect del’environnement, des règles d’hygiène, de santé et de sécurité.**C5-1.3** Pertinence de l’utilisation raisonnée et adaptée des énergies, des fluides et des produits d’entretien. Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets Conformité du tri sélectif.**C5-2.2** Qualité de l’analyse organoleptique des produits, desFabrications. Pertinence des éléments de qualité, et des défautséventuels repérés. **C5-2.5** Qualité de la prise en compte des tendances, desmodes de consommation, des usages professionnels.**S’insérer dans une équipe****C2-1.1** Pertinence du vocabulaire professionnel utilisé. Maitrise de soi face aux différentes situations professionnelles. **C2-2.1** Qualité du vocabulaire professionnel utilisé (clarté,concision). Pertinence des informations données : origine, saisonnalité, signes officiels de qualité, caractéristiquesorganoleptiques des productions, ~~aspect nutritionnel~~, risques allergogènes ….**C2-2.2** Réponse adaptée aux annonces.Qualité des informations transmises.Pertinence du vocabulaire professionnel utilisé. Suivi et anticipation des commandes.**C1-2.1** Cohérence entre les informations techniques transmisespar les différents services et l’argumentaire commercial.**C1-2.2** Respect des contraintes (temps, prestation particulière…)Qualité du comportement professionnel entre les différents services. Pertinence du vocabulaire utilisé.**C1-2.3** Clarté de l’information transmise. Qualité de la communication adaptée à chaquemembre de l’entreprise (respect de la hiérarchie). Pertinence du vocabulaire professionnel utiliséQualité de l’utilisation des technologies de l’information et de la communication.Maitrise de soi face aux différentes situations professionnelles.**C5-1.1** Qualité de la prise en compte des remarques de la clientèle. **C3-3.1** Qualité de l’expression écrite, Pertinence des technologies de l’information et de la communication utilisées (PIX).**C3-1.1** Conformité de la tenue professionnelle. Respect des horaires de travail (ponctualité), du règlement intérieur. Respect de l’application du principe de la marche en avant. Capacité à travailler en équipe (solidarité, entraide). Aptitude à prendre et à assumer des responsabilités, des tâches, des fonctions … Autonomie dans le travail. Maitrise de soi et qualité de médiation. Capacité d’adaptation et de réactivité. Implication, motivation, épanouissement personnel, curiosité professionnelle,Information à la hiérarchie**C3-2.1** Rigueur et objectivité de l’autoévaluation (organisation,productivité …). |
| **TRAVAUX PRATIQUES** | **10 h** | **Organiser la production****C1-1. Organiser la production*** C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la

Production* C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels

**C2-1 Réaliser la mise en place*** C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels
* C2-1.2 Organiser la mise en place

**C2.2 Gérer le service*** C2-2.1 Participer à l’organisation avec les autres services (cuisine, bar, office, lingerie, réception, services techniques…)

**Maîtriser les bases des métiers****C1-2. Maîtriser les bases de la****Cuisine*** C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires
* C1-2.2 Apprêter les matières premières
* C1-2.3 Tailler, découper
* C1-2.4 Décorer
* C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis
* C1-2.10 Réaliser les pâtes de base
* C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons

**C1-3. Cuisiner*** C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds
* C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs
* C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement
* C1-3.6 Réaliser les desserts

**C1-4 Dresser et distribuer les préparations*** C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations
* C1-4.2 Distribuer la production

**C1-1. Prendre en charge la clientèle*** C1-1.2 Accueillir la clientèle
* C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle
* C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale
* C1-1.8 Prendre congé du client

**C1-2. Entretenir des relations****Professionnelles*** C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception …)
* C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes
* C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure

**C1-3. Vendre des prestations*** C1-3.1 Valoriser les produits
* C1-3.2 Valoriser les espaces de vente
* C1-3.5 Prendre une commande

**C2-3 Servir des mets et des boissons*** C2-3.1 Servir des mets : au plateau
* C2-3.3 Servir des boissons:

- Eaux et boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA) : eaux de source, eaux minérales, jus de fruits, sodas, bitter, sirops-Boissons chaudes : café, thés**S’insérer dans une équipe****C2-1 Entretenir des relations professionnelles*** C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure

**C2-2 Communiquer à des fins commerciales*** C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle
* C2-2.2 Communiquer en situation de service

**C1-2. Entretenir des relations****Professionnelles*** C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception …)
* C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes
* C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure

**Objectifs de production et de distribution****Production et distribution organisées autour du concept de restauration rapide de type fast-food****MENU****Wrap chèvre ou wrap crudités****Hamburger / potatoes****Brownie ou salade de fruits** | **Organiser la production****C4-1. Recenser les besoins*** C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue

**Maîtriser les bases des métiers****C4-2. Contrôler les mouvements de stock*** C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)
* C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement

**C5-1. Appliquer la démarche qualité*** C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

**C5-2. Maintenir la qualité globale*** C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
* C5-2.5 S’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

**S’insérer dans une équipe****C5-1. Appliquer la démarche qualité** * C5-1.1 Être à l’écoute de la

Clientèle**C3-3. Rendre compte du suivi de son activité et résultats*** C3-3.1 Produire une synthèse écrite

**C3-1. Animer une équipe*** C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels

**C3-2. Optimiser les performances de l’équipe**C3-2.1 Évaluer son travail | **Organiser la production****C1-1.3** Le poste de travail - l’organisation et l’ergonomie du poste de travail. L’équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage.**C1-1.4** L’entretien des locaux -L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels.**C2-1.1** L’entretien des locaux -L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels.**C2-1.2** Les locaux-Le mobilier, le matériel, le linge -L’implantation de la carcasse.**C2-2.1** L’organisation du travail**C4-1.1** Les approvisionnements en restauration (repérage des types de denrées alimentaires en fonction du concept de restauration) / La saisonnalité des produits.**Maîtriser les bases des métiers****C1-2.1** Les préparations préliminaires des matières premières**C1-2.2 /C1-2.3/ C1-2.4/ C1-2.8/ C1-2.10** Les bases de la cuisine :Les techniques d’apprêts des matières premières. Les tailles et découpes. Les fonds, fumets. Les liaisons. Les grandes sauces debase, les jus et coulis. Les préparations de base (farces, purées,beurres, appareils et crèmes)Les pâtes de base.**C1-2.11** Les cuissons**C1-3.2/ C1-3.4 / C1-3.5 / C1-3.6**Les potages. Les entrées (froides et chaudes). Les préparations culinaires à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs. Les garnitures d’accompagnement. Les desserts.**C1-4.1** Les portions et les grammages.Le dressage**C1-4.2** Les formes de distributionet de service : Les attitudes et comportements professionnels face à la clientèle.**C1-1.2 / C1-1.3** Les règles de savoir-vivre et de savoir- être. La typologie de la clientèle. Les types de repas. Les méthodes d’accueil et de communication.**C1-1.5** Le vocabulaire professionnelL’argumentaire de vente.**C1-1.8** Les règles de savoir vivreet de savoir être.**C1-3.1** La connaissance des produitsFrançais. Les boissons chaudes.**C1-3.2** Les facteurs d’ambiance.Les espaces de vente.**C1-3.5** Les techniques de vente. La vente à emporter.**C2-3.1** Les règles de service**C2-3.3** Les règles de service. Les matériels de service.**C4-2.1** Les éléments de contrôle àla réception.**C4-2.2** Le conditionnement, leDéconditionnement.**C5-1.3** Les pratiques professionnellesrespectueuses de l’environnement.**C5-2.2** La qualité globale : La définition de la qualité sanitaire, de la qualité marchande, de la qualité organoleptique.**C5-2.5** La restauration : évolutionset prospectives : L’identification des grandes évolutions contemporaines en termes de concepts de restauration.**S’insérer dans une équipe****C2-2.1** Les techniques de valorisationdes matières premières et des fabrications (Le repérage et la caractérisation des éléments distinctifs des matières premières et/ou des fabrications : signes et sigles officiels de qualité, descripteurs des qualités organoleptiques, saisonnalité~~, aspect nutritionnel,~~ composition, …).**C2-2.2** Les relations entre lesservices.**C1-2.1** Les personnels de l’entreprise. Les différents services. La fiche de poste. **C1-2.2** Les annonces |
| **CULTURE PROFESSIONNELLE****TECHNOLOGIE** | **12 h**  | **Organiser la production****C1-1. Organiser la production** * **C1-1.3** Le poste de travail - l’organisation et l’ergonomie du poste de travail. L’équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage.
* **C1-1.4** L’entretien des locaux -L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels.

**C2-1 Réaliser la mise en place** * **C2-1.1** L’entretien des locaux -L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels.
* **C2-1.2** Les locaux-Le mobilier, le matériel, le linge -L’implantation de la carcasse.

**C2.2 Gérer le service** * **C2-2.1** L’organisation du travail

**Maîtriser les bases des métiers****C1-2. Maîtriser les bases de la****Cuisine*** **C1-2.1** Les préparations préliminaires des matières premières
* **C1-2.2 /C1-2.3/ C1-2.4/ C1-2.8/ C1-2.10** Les bases de la cuisine : Les techniques d’apprêts des matières premières. Les tailles et découpes. Les fonds, fumets. Les liaisons. Les grandes sauces de base, les jus et coulis. Les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes). Les pâtes de base.
* **C1-2.11** Les cuissons

**C1-3. Cuisiner*** **C1-3.2/ C1-3.4 / C1-3.5 / C1-3.6** Les potages. Les entrées (froides et chaudes). Les préparations culinaires à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs. Les garnitures d’accompagnement. Les desserts.

**C1-4 Dresser et distribuer les préparations*** **C1-4.1** Les portions et les grammages. Le dressage
* **C1-4.2** Les formes de distribution et de service : Les attitudes et comportements professionnels face à la clientèle.

**C1-1. Prendre en charge la clientèle*** **C1-1.2 / C1-1.3** Les règles de savoir-vivre et de savoir- être. La typologie de la clientèle. Les types de repas. Les méthodes d’accueil et de communication.
* **C1-1.5** Le vocabulaire professionnel

L’argumentaire de vente.* **C1-1.8** Les règles de savoir vivre

et de savoir être.**C1-3. Vendre des prestations*** **C1-3.1** La connaissance des produits Français. Les boissons chaudes.
* **C1-3.2** Les facteurs d’ambiance. Les espaces de vente.
* **C1-3.5** Les techniques de vente. La vente à emporter.

**C2-3 Servir des mets et des boissons** * **C2-3.1** Les règles de service
* **C2-3.3** Les règles de service. Les matériels de service.

**S’insérer dans une équipe****C2-2 Communiquer à des fins commerciales*** **C2-2.1** Les techniques de valorisation des matières premières et des fabrications (Le repérage et la caractérisation des éléments distinctifs des matières premières et/ou des fabrications : signes et sigles officiels de qualité, descripteurs des qualités organoleptiques, saisonnalité~~, aspect nutritionnel,~~ composition, …).
* **C2-2.2** Les relations entre les services.

**C1-2. Entretenir des relations****Professionnelles** * **C1-2.1** Les personnels de l’entreprise. Les différents services. La fiche de poste.
* **C1-2.2** Les annonces
 | **Organiser la production****C4-1. Recenser les besoins*** **C4-1.1** Les approvisionnements en restauration (repérage des types de denrées alimentaires en fonction du concept de restauration) / La saisonnalité des produits.

**Maîtriser les bases des métiers****C4-2. Contrôler les mouvements de stock*** **C4-2.1** Les éléments de contrôle à la réception.
* **C4-2.2** Le conditionnement, le Déconditionnement.

**C5-1. Appliquer la démarche qualité*** **C5-1.3** Les pratiques professionnelles respectueuses de l’environnement.

**C5-2. Maintenir la qualité globale** * **C5-2.2** La qualité globale : La définition de la qualité sanitaire, de la qualité marchande, de la qualité organoleptique.
* **C5-2.5** La restauration : évolutions et prospectives : L’identification des grandes évolutions contemporaines en termes de concepts de restauration.

**S’insérer dans une équipe****Pas de savoir associé retenu en technologie** | **Organiser la production****C1-1.3** Le poste de travail - l’organisation et l’ergonomie du poste de travail. L’équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage.**C1-1.4** L’entretien des locaux -L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels.**C2-1.1** L’entretien des locaux -L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels.**C2-1.2** Les locaux-Le mobilier, le matériel, le linge -L’implantation de la carcasse.**C2-2.1** L’organisation du travail**C4-1.1** Les approvisionnements en restauration (repérage des types de denrées alimentaires en fonction du concept de restauration) / La saisonnalité des produits.**Maîtriser les bases des métiers****C1-2.1** Les préparations préliminaires des matières premières**C1-2.2 /C1-2.3/ C1-2.4/ C1-2.8/ C1-2.10** Les bases de la cuisine :Les techniques d’apprêts des matières premières. Les tailles et découpes. Les fonds, fumets. Les liaisons. Les grandes sauces debase, les jus et coulis. Les préparations de base (farces, purées,beurres, appareils et crèmes)Les pâtes de base.**C1-2.11** Les cuissons**C1-3.2/ C1-3.4 / C1-3.5 / C1-3.6**Les potages. Les entrées (froides et chaudes). Les préparations culinaires à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs. Les garnitures d’accompagnement. Les desserts.**C1-4.1** Les portions et les grammages.Le dressage**C1-4.2** Les formes de distributionet de service : Les attitudes et comportements professionnels face à la clientèle.**C1-1.2 / C1-1.3** Les règles de savoir-vivre et de savoir- être. La typologie de la clientèle. Les types de repas. Les méthodes d’accueil et de communication.**C1-1.5** Le vocabulaire professionnelL’argumentaire de vente.**C1-1.8** Les règles de savoir vivreet de savoir être.**C1-3.1** La connaissance des produitsFrançais. Les boissons chaudes.**C1-3.2** Les facteurs d’ambiance.Les espaces de vente.**C1-3.5** Les techniques de vente. La vente à emporter.**C2-3.1** Les règles de service**C2-3.3** Les règles de service. Les matériels de service.**C4-2.1** Les éléments de contrôle àla réception.**C4-2.2** Le conditionnement, leDéconditionnement.**C5-1.3** Les pratiques professionnellesrespectueuses de l’environnement.**C5-2.2** La qualité globale : La définition de la qualité sanitaire, de la qualité marchande, de la qualité organoleptique.**C5-2.5** La restauration : évolutionset prospectives : L’identification des grandes évolutions contemporaines en termes de concepts de restauration.**S’insérer dans une équipe****C2-2.1** Les techniques de valorisationdes matières premières et des fabrications (Le repérage et la caractérisation des éléments distinctifs des matières premières et/ou des fabrications : signes et sigles officiels de qualité, descripteurs des qualités organoleptiques, saisonnalité~~, aspect nutritionnel,~~ composition, …).**C2-2.2** Les relations entre lesservices.**C1-2.1** Les personnels de l’entreprise. Les différents services. La fiche de poste. **C1-2.2** Les annonces | **Organiser la production****C1-1.3** Conformité et opérationnalité du poste de travail par rapport à la production. **C1-1.4** Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles (mode opératoire dans l’utilisation des produits et des matériels) / Qualité de l’entretien effectué.**C2-1.1** Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles (mode opératoire dans l’utilisation des produits) / Optimisation de l’utilisation des produits d’entretien.**C2-1.2** Qualité de la prise en compte des informations liées à la prestation à assurer / Cohérence entre la prestation commandée et l'organisation préconisée.**C2-2.1** se positionner au sein d’une équipe-identifier les différentes phases de la production dans le temps et dans l’espace**C4-1.1** Cohérence des besoins définis en fonction de la spécificité de l’entreprise (concept de restauration, type de production) / Cohérence des besoins définis en fonction de la saisonnalité des denrées.**Maîtriser les bases des métiers****C1-2.1** Conformité et maîtrise des gestes et des techniquesprofessionnelles en autonomie complète / Optimisation des moyens (rendement, temps) / Respect du principe de la « marche en avant »Pertinence du choix des matériels et des équipements.**C1-2.2 /C1-2.3/ C1-2.4/ C1-2.8/ C1-2.10** Conformité et maîtrise des gestes et des techniquesprofessionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, …). Respect du principe de la « marche en avant ». Optimisation des moyens (rendement, temps, produits,…). Conformité des fabrications dans le respect de lafiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel. Pertinence du choix des matériels et des équipements. Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications. Appréciation et rectification si besoin des fabrications. Pertinence du traitement des points critiquesCohérence avec l’organisation planifiée du travail.**C1-2.11** Conformité et maîtrise des gestes et des techniques de cuisson ~~en autonomie complète~~Respect du principe de la « marche en avant ».Pertinence du choix des matériels et des équipements. Adaptation du procédé de cuisson au produit.**C1-3.2/ C1-3.4 / C1-3.5 / C1-3.6**Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles de base ~~en autonomie complète~~Respect du principe de la « marche en avant ».Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaireProfessionnel. Pertinence du choix des matériels et des équipements.**C1-4.1** Pertinence du matériel choisi et respect des techniques de dressage. Respect du temps impartiRespect des quantités (portions, grammages, calibrage…) et valorisation esthétique du produit (matériels, produits).**C1-4.2** Maitrise des annonces et clarté dans la transmission des informations. Utilisation d’un langage professionnel conforme. Respect des temps impartis à l’envoi et des températures réglementaires.Adaptation de la distribution au concept de restauration. Respect de la réglementation. Conformité des attitudes professionnelles pendant laphase de distribution (rigueur, concentration, régularité …).**C1-1.2** Cohérence de la tenue et du comportement professionnel avec le concept de restauration. Respect des consignes, des procédures d’accueil,à partir des standards donnés du service. Qualité de l’expression verbale et non verbale (richesse du vocabulaire, attitude commerciale etavenante ...).**C1-1.3** Identification des besoins de la clientèle. Adaptation de la communication au type de restauration.**C1-1.5** Pertinence des conseils et de l’argumentation pour répondre aux demandes et aux attentes de la clientèle.**C1-1.8** Conformité de la prise de congé du client avec les usages de l’établissement.**C1-3.1** Pertinence des animations (repas à thème, intervenantsextérieurs…). Originalité et créativité.**C1-3.2** Qualité de l’adéquation entre la prestation commandée et l’aménagement des espaces de vente (facteurs d'ambiance). Originalité et créativité**C1-3.5** Qualité de l'argumentation commerciale. Conformité de la commande. Respect des spécificités (temps de préparation et d’attente, cuissons …). Qualité de la reformulation de la commande.**C2-3.1** Respect des pratiques propres à l'entreprise. Connaissance des produits. Utilisation adaptée du matériel. Respect de la réglementation et de la législation. Réapprovisionnement de l'office (ménagères, condiments...).**C2-3.3** Respect des pratiques propres à l'entreprise. Réapprovisionnement des postes de travail (bar, cave du jour ...).**C4-2.1** Conformité des contrôles quantitatifs et qualitatifs.**C4-2.2** Conformité des opérations de déconditionnement et de conditionnement dans le respect del’environnement, des règles d’hygiène, de santé et de sécurité.**C5-1.3** Pertinence de l’utilisation raisonnée et adaptée des énergies, des fluides et des produits d’entretien. Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets Conformité du tri sélectif.**C5-2.2** Qualité de l’analyse organoleptique des produits, desFabrications. Pertinence des éléments de qualité, et des défautséventuels repérés. **C5-2.5** Qualité de la prise en compte des tendances, desmodes de consommation, des usages professionnels.**S’insérer dans une équipe****C2-2.1** Qualité du vocabulaire professionnel utilisé (clarté,concision). Pertinence des informations données : origine, saisonnalité, signes officiels de qualité, caractéristiquesorganoleptiques des productions, ~~aspect nutritionnel~~, risques allergogènes ….**C2-2.2** Réponse adaptée aux annonces.Qualité des informations transmises.Pertinence du vocabulaire professionnel utilisé. Suivi et anticipation des commandes.**C1-2.1** Cohérence entre les informations techniques transmisespar les différents services et l’argumentaire commercial.**C1-2.2** Respect des contraintes (temps, prestation particulière…)Qualité du comportement professionnel entre les différents services. Pertinence du vocabulaire utilisé. |
|  |  |  |  |  |  |
| **GESTION** **APPLIQUÉE** | **6 h** | **Organiser la production****C1-1. Organiser la production*** C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la

Production**Maîtriser les bases des métiers****C1-1. Prendre en charge la clientèle*** C1-1.2 Accueillir la clientèle
* C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle
* C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale

**S’insérer dans une équipe****C2-1 Entretenir des relations professionnelles*** C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure

**C1-2. Entretenir des relations****Professionnelles*** C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes
* C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure
 | **Organiser la production****Pas de savoir associé retenu en Gestion appliqués****Maîtriser les bases des métiers****C4-2. Contrôler les mouvements de stock*** C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)

**S’insérer dans une équipe****C3-3. Rendre compte du suivi de son activité et résultats*** C3-3.1 Produire une synthèse écrite

**C3-1. Animer une équipe*** C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels
 | **Organiser la production****C1-1.3** La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail.**Maîtriser les bases des métiers****C1-1.2/ C1-1.3** La communication commerciale : la prise de contact.**C1-1.5** La communication commerciale : l’entretien de vente en face à face.**C4-2.1** La réception des produits L’identification des documents d’approvisionnement : bon de livraison, bon de réception**S’insérer dans une équipe****C2-1.1** L’insertion dans l’entrepriseC1-2.2 La communication écrite professionnelle : la valorisation des messages.**C1-2.3** L’insertion dans l’entreprise**C3-3.1** La rédaction et la diffusion de messages.

|  |
| --- |
| **C3-1.1** Les règles de vie au sein de l’entreprise : le règlement intérieur  |

 | **Organiser la production****C1-1.3** Conformité et opérationnalité du poste de travail par rapport à la production. **Maîtriser les bases des métiers****C1-1.2** Cohérence de la tenue et du comportement professionnel avec le concept de restauration. Respect des consignes, des procédures d’accueil,à partir des standards donnés du service. Qualité de l’expression verbale et non verbale (richesse du vocabulaire, attitude commerciale etavenante ...).**C1-1.3** Identification des besoins de la clientèle. Adaptation de la communication au type de restauration.**C1-1.5** Pertinence des conseils et de l’argumentation pour répondre aux demandes et aux attentes de la clientèle.**C4-2.1** Conformité des contrôles quantitatifs et qualitatifs.**S’insérer dans une équipe****C2-1.1** Pertinence du vocabulaire professionnel utilisé. Maitrise de soi face aux différentes situations professionnelles. **C1-2.2** Respect des contraintes (temps, prestation particulière…)Qualité du comportement professionnel entre les différents services. Pertinence du vocabulaire utilisé.**C1-2.3** Clarté de l’information transmise. Qualité de la communication adaptée à chaquemembre de l’entreprise (respect de la hiérarchie). Pertinence du vocabulaire professionnel utiliséQualité de l’utilisation des technologies de l’information et de la communication.Maitrise de soi face aux différentes situations professionnelles.**C3-3.1** Qualité de l’expression écrite, Pertinence des technologies de l’information et de la communication utilisées (PIX). |
| **SCIENCES APPLIQUÉES** | **9 h** | **Organiser la production****C1-1. Organiser la production*** C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels

**C2-1 Réaliser la mise en place*** C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels

**C2.2 Gérer le service*** C2-2.1 Participer à l’organisation avec les autres services (cuisine, bar, office, lingerie, réception, services techniques…)

**Maîtriser les bases des métiers****C1-2. Maîtriser les bases de la****Cuisine*** C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires

**C1-1. Prendre en charge la clientèle*** C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale

**S’insérer dans une équipe****Pas de savoir associé retenu en Sciences appliquées** | **Organiser la production****Pas de savoir associé retenu en Sciences appliquées****Maîtriser les bases des métiers****Pas de savoir associé retenu en Sciences appliquées****S’insérer dans une équipe****C5-1. Appliquer la démarche qualité** * C5-1.1 Être à l’écoute de la Clientèle
 | **Organiser la production****C1-1.4** L’hygiène du milieu et du matériel. La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,…).**C2-1.1** L’hygiène du milieu et du matériel. La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,…).**C2-2.1** La marche en avant dans le temps et dans l’espace en prévention des contaminations croisées.**Maîtriser les bases des métiers**

|  |
| --- |
| **C1-2.1** Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières.  |

**C1-1.5** L’équilibre alimentaire**S’insérer dans une équipe****C5-1.1** Les comportements alimentaires. | **Organiser la production****C1-1.4** Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles (mode opératoire dans l’utilisation des produits et des matériels) / Qualité de l’entretien effectué.**C2-1.1** Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles (mode opératoire dans l’utilisation des produits) / Optimisation de l’utilisation des produits d’entretien.**C2-2.1** se positionner au sein d’une équipe. -identifier les différentes phases de la production dans le temps et dans l’espace.**Maîtriser les bases des métiers****C1-2.1** Conformité et maîtrise des gestes et des techniquesprofessionnelles en autonomie complète / Optimisation des moyens (rendement, temps) / Respect du principe de la « marche en avant »Pertinence du choix des matériels et des équipements.**C1-1.5** Pertinence des conseils et de l’argumentation pour répondre aux demandes et aux attentes de la clientèle.**S’insérer dans une équipe****C5-1.1** Qualité de la prise en compte des remarques de la clientèle.  |
|  |  |  |  |  |  |
| **CO-INTERVENTION MATHS** |  | **Organiser la production****C2-1 Réaliser la mise en place** * **C2-1.2** Les locaux-Le mobilier, le matériel, le linge -L’implantation de la carcasse.
 | **Organiser la production****C4-1. Recenser les besoins*** C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue

**Maîtriser les bases des métiers****C4-2. Contrôler les mouvements de stock*** C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif).
 | **Organiser la production****C2-1.2** Les locaux-Le mobilier, le matériel, le linge -L’implantation de la carcasse.**C4-1.1** Les approvisionnements en restauration**Maîtriser les bases des métiers****C4-2.1** Les éléments de contrôle àla réception. | **Organiser la production**-Redéfinir les unités de poids, de volumes, de longueur.-Travailler les conversions.-Mettre en relation les notions d’unités avec la seconde famille des métiers (pesées, mesure cuisine et salle (bar), carcasse de restaurant en tenant compte des mesures de distanciation dans le milieu de la restauration….- Définir volumes de verrines afin de déterminer une quantité à produire- Statistiques sur des fréquences de consommation et de choix de menus |
| **CO-INTERVENTION FRANÇAIS** |  | **S’insérer dans une équipe****C2-1 Entretenir des relations professionnelles*** C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure

**C2-2 Communiquer à des fins commerciales*** C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle
* C2-2.2 Communiquer en situation de service

**C1-2. Entretenir des relations****Professionnelles*** C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception …)
* C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes
* C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure
 |  | **S’insérer dans une équipe****C2-2.2** Les relations entre lesservices.**C1-2.1** Les personnels de l’entreprise. Les différents services.. **C1-2.2** Les annonces | **S’insérer dans une équipe**-Formuler clairement un propos simple-Reformuler ou rapporter un propos-construire et présenter un compte rendu : -Exprimer, à l’oral, une émotion, un ressenti, un point de vue-Prendre en compte ce que d’autres expriment : -Discuter à l’oral des raisons qui justifient son point de vue, -Adapter la prise de parole à la situation -S’assurer de la compréhension de l’auditoire-S’exprimer sans note-Exploiter les ressources linguistiques et corporelles pour communiquer efficacement -Utiliser efficacement des supports de la communication orale |
| **ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ** |  | Consolidation des compétences numériques requisesA compléter en fonction de la période de réalisation | Découverte des univers professionnelsRencontre avec un professionnel |

**Schéma directeur de la séquence (détails des semaines)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SEMAINE 1** | **SEMAINE 2** | **SEMAINE 3** | **SEMAINE 4** | **SEMAINE 5** | **SEMAINE 6** |
| **A** | **B** | **A** | **B** | **A** | **B** | **A** | **B** | **A** | **B** | **A** | **B** |
| **AE** | **AE** | **APS** | **APS** | **AE** | **AE** | **APS** | **APS** | **APS****AE** | **APS****AE** | **AE consolidation** |
| **TP/AE** | **TP/AE** | **TP/AE** | **TP/AE** | **TP Synthèse** | **TP Synthèse** | **TP/AE** | **TP/AE** | **TP** | **TP** | **TP Synthèse** | **TP Synthèse** |
| **Techno** | **Techno** | **Techno** | **Techno** | **Techno** | **Techno** | **Techno** | **Techno** | **Techno** | **Techno** | **APS** | **APS** |

APS : Activités Professionnelles de synthèse

TP : Travaux pratiques

AE : Ateliers expérimentaux

Techno : technologie culinaire"

**Chaque semaine, un temps commun est dévolu à l’ensemble de la classe, selon le rythme et les besoins (lancement, focus spécifique, évaluation, mini-synthèse, rencontres, visites…, synthèse de l’univers).**

|  |  |
| --- | --- |
| **Organisation**  | APS / AE / TP avec production (Synthèse en semaine 6) / technologie  |
| **Durée indicative de la ou des séances** |

|  |  |
| --- | --- |
| **APS/AE** | **5h** |
| **ou** |  |
| **TP/AE** | **5h** |
| **TECHNO** | **2h** |

 |
|  | **Production (Pôles 1 et 2)** | **Services (Pôle 1 et 2)** | **Pôles 3, 4 et 5 y compris sciences et gestion appliquées** |
| **Compétences** | C1-1. Organiser la productionC1-2. Maîtriser les bases de laCuisineC1-3. CuisinerC1-4. Dresser et distribuer les préparations | C1-1. Prendre en charge la clientèleC1-2. Entretenir des relationsProfessionnellesC1-3. Vendre des prestationsC1-4. Dresser et distribuer lesPréparations  | C3-1. Animer une équipeC3-2. Optimiser les performances de l’équipeC3-3. Rendre compte du suivi de son activité et résultatsC4-1. Recenser les besoinsC4-2. Contrôler les mouvements de stockC5-1. Appliquer la démarche qualitéC5-2. Maintenir la qualité globale |
| C1-1.1Recueillir des informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la productionC3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnelC4-1.1 Recenser les besoins en d'approvisionnement |
| C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel. La prévention des risques liés à l’activité physique~~C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale~~ ~~L’équilibre alimentaire~~ ~~La caractérisation de l’équilibre alimentaire~~ C5-1. APPLIQUER la démarche qualité C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle. Les comportements alimentaires~~4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique~~ ~~Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels~~ ~~La dimension nutritionnelle des produits alimentaires~~  |
| Organisation et contenu des séances |
| **Semaines** | S1/S2Découverte  | S3/S4Expérimentation  | S5/S6Application  |
| **APS 2H** | Découverte et présentation de la séquence et de la thématique Les locaux, le personnel, tenues, l’organisation.  | Fiche d’activité produits Gestes et postures, sécurité, hygièneHACCP | Animer une équipe Fiches de postes (Co I.) |
| **AE 3H** | Visites d’entreprises et/ou intervention de professionnels Découverte des taillages Les sauces Les boissons BRSA | Gestuel, techniques découpes des fruits et légumes. Ustensiles, matériels, coutellerie  | Développement des techniques Ketchup maison Préparation des contenants Mise en place de la salle  |
| **TP/AE 5H** | Les contenants et modes de service, les pratiques professionnelles respectueuses de l’environnement Les taillages de base  | Les taillages de légumes Découpes de fruits Auto-évaluation  | S5 | S6 |
| TP de base auto-évaluation Contrôler la qualité organoleptiqueEvaluation sommative  | TP de production avec évaluation formative |
| **Technologie 2H** | Synthèse Les tenues professionnelles Locaux  | SynthèseMatériels et mobiliersLes cuissons Les boissons BRSA | Synthèse PersonnelLes fruits et légumes  |
| **Supports exploités** | Document papier, support numérique, manuel scolaire, locaux professionnels  |