|  |  |
| --- | --- |
| **Date de début : / /** **Nombre de Semaines : 5****Date de fin : / /** **Durée en heures :** | **CARACTERISTIQUE DE LA SEQUENCE**  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODULE 1** | **MODULE 2** | **MODULE 3** | **MODULE 4** | **MODULE 5** | **Autre module** | **Autre module** |
| **Restauration****Collective** | **Restauration****Gastronomique** | **Restauration****Café Brasserie** | **Restauration****Traditionnelle** | **Restauration****Rapide** |  |  |
|  | **X** |  |  |  |  |  |
| **Noms des enseignants CSR : Nathalie Hermann – Séverine Levent – Odile Vapaille****Noms des enseignants OPC : Marie Knoderer – Sébastien Guillaume – Julien Fourquié** |

 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Contexte professionnel** | Pour fêter les 30 ans de son entreprise, le PDG de la société FONTAINE invite les membres de son personnel à un repas de gala.Il souhaite offrir à ses employés une expérience unique et leur faire découvrir un menu et un service haut de gamme. Il a choisi votre restaurant, réputé pour la qualité de ses prestations.  | * **ATTRACTIVITÉ**
 | Le travail en restauration gastronomique : avantages et inconvénientsLiens avec MC CDR – MC SOMMELLERIE – MC BARMAN |
| * **PRODUITS LOCAUX**
 | La saisonnalité – Les fruits et légumes BIO – Les labels  |
| * **DÉVELOPPEMENT DURABLE**
 | Tri – Gestion des déchets - Pêche durable |
| * **SÉCURITÉ / HYGIÈNE**
 | Les règles d'hygiène de base en restauration – PMS - HACCP |
| * **USAGES DU NUMÉRIQUE**
 | Plan de salle – Organisation du service – MenuTraitements de texte et logiciels spécialisés : création des supports de vente - Tableur : création des fiches techniquesInternet : Site, blog, recherches pour argumentation commercialeRecherches de photos, d’informations… |

| **ORGANISATION** | **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****CSR** | C1-3.2 Valoriser les espaces de venteC2-1.1 Entretenir les locaux et les matérielsC2-1.3 Réaliser les différentes mises en placeC1-1.5 Conseiller la clientèleC1-2.1 Communiquer avant le serviceC2-3.1 Servir des metsC2-3.3 Servir des boissons | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnelsC3-1.2 Appliquer les plannings de serviceC3-2.1 Évaluer son travail C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et résultatsC3-3.2 Présenter oralement la synthèse C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle | L’entretien individuel d’évaluationL’analyse des performances | Qualité de l’adéquation entre la prestation commandée et l’aménagement des espaces de vente (facteurs d'ambiance) Originalité et créativité Rigueur et objectivité de l’autoévaluation (organisation, productivité,) Prise en compte des objectifs à atteindre Évaluation des compétences de son équipe Pertinence des informations transmises à la hiérarchie.Qualité de l’expression orale (clarté, registre de langage, intonation) Qualité de l’argumentation (structure, concision, adéquation avec les activités menées et les résultats obtenus) |
| **ENSEIGNEMENTS****EXPÉRIMENTAUX &****TECHNOLOGIE APPLIQUÉE****OPC** | C1-1.2 Planifier son travailC1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la productionC1-2.1 Réaliser les préparations préliminairesC1-2.2 Apprêter les matières premièresC1-2.3 Tailler et découperC1-2.4 DécorerC1-2.8 Réaliser les jus, les coulisC1-2.11 Mettre en œuvre les cuissonsC1-3.4 Produire des mets à base de viande…C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les productions | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnelsC3-1.2 Appliquer les plannings de serviceC3-2.1 Évaluer son travail C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et résultatsC3-3.2 Présenter oralement la synthèse  | L’organisation et l’ergonomie du poste de travail La classification et les fonction(s) des principaux matériels Le repérage des éléments de sécurité des matériels | Conformité et opérationnalité du poste de travail par rapport à la production  Ergonomie du poste de travail  Optimisation des moyens matériels (matières premières, matériels)  Respect des procédures et des consignes   Cohérence de la mise en œuvre des tâches dans le temps et/ou dans l’espace Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète Optimisation des moyens (rendement, temps) Respect du principe de la « marche en avant » Pertinence du choix des matériels et des équipements |
| **TRAVAUX PRATIQUES****CSR** | C1-1 Prendre en charge la clientèleC1-1.2 Accueillir la clientèleC1-2 Entretenir des relations professionnellesC1-1.4 Présenter des supports de venteC1-3 Vendre des prestationsC2-2.2 Organiser et répartir les tâches avant, pendant et après le serviceC2-1 Réaliser la mise en placeC2-2 Gérer le serviceC2-3 Servir des mets et des boissonsC1-1.8 Prendre congé du client | C3-1 Animer une équipeC3-2 Optimiser les performances de l’équipeC3-3 Rendre compte du suivi de son activité et résultatsC5-1 Appliquer la démarche qualité | Les règles de savoir-vivre et de savoir-êtreLa typologie de la clientèleLa communication écriteLes bons de serviceL’implantation de la carcasseL’organisation du travailLes règles de service | 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.Qualité de la prise en compte des informations liées à la prestationRespect des contraintes : temps, espace, service, observations particulières ... Conformité de la mise en place avec la prestation attendue Rapidité d'exécution de la mise en placeRespect et maîtrise des techniques et règles de service (préséance, temps, température, dressage ...) Réapprovisionnement de l'office (ménagères, condiments ...) |
| **TRAVAUX PRATIQUES****OPC** | C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la productionC1-2.1 Réaliser les préparations préliminairesC1-2.2 Apprêter les matières premièresC1-2.3 Tailler et découperC1-2.11 Mettre en œuvre les cuissonsC1-3.4 Produire des mets à base de viande…C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les productionsC1-4.2 Distribuer la production | C3-1 Animer une équipeC3-2 Optimiser les performances de l’équipeC3-3 Rendre compte du suivi de son activité et résultatsC5-1 Appliquer la démarche qualité | L’énumération et la définition des termes culinaires courants L’identification des ingrédients, leur mode d’élaboration, leurs utilisations et leurs principaux dérivésLa caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques L’identification des appellations et dimensions des principales découpes et tailles de base | Pertinence du matériel choisi et respect des techniques de dressage   Respect du temps imparti  Respect des quantités (portions, grammages, calibrage …) et valorisation esthétique du produit Optimisation des qualités organoleptiques  Conformité des températures (matériels, produits)  Originalité, personnalisation du dressage (croquis, photographies …) Maitrise des formes, des volumes, harmonie (couleurs, saveurs, textures, températures, produits |
| **CULTURE PROF.****TECHNO** | **CSR**La connaissance des produits : les vinificationsLe personnel - Les moyens de communicationLes supports de vente - Les espaces de vente | **OPC**Histoire de la cuisineLes tendancesLes produits de la merLe personnel – La brigade |
|  |
| **GESTION** **APPLIQUÉE** | L’aménagement du temps de travail – L’espace de vente – L’organigramme de structure au sein de l’entreprise – Les charges en restauration |
| **SCIENCES APPLIQUÉES** | L’équilibre alimentaire – Les comportements alimentaires - La perception sensorielleLes propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons |
|  |
| **CO-INTERV.****MATHS** |  |
| **CO-INTERV.****FRANÇAIS** | Qualité de l’expression verbale, clarté, registre de langage, intonation |
| **A.P.** |  |

**SEMAINE 1 : A.E. N° 1 + TK**

|  |  |
| --- | --- |
| **Organisation**  | **RESTAURATION GASTRONOMIQUE****Lancement du module 1 h : Classe entière****Restaurant 2 h :** Arts de la table : M.E.P., Nappage, Pliage de serviettes, Préséance, Attitudes professionnelles**Cuisine 2 h :** Les règles de dressage en restauration gastronomique  |
| **Durée de la séance** | **J1****LANCEMENT DU MODULE**1.5 H Classe entière : Présentation, projet**TECHNO 1.5 H EN CSR** | **J2****A.E. N° 1 - 4 H** 2 H EN CSR - 2 H EN OPC**TECHNO 1.5 H EN OPC** |
|  | **Production (Pôles 1 et 2)** | **Services (Pôle 1 et 2)** | **Pôles 3, 4 et 5 y compris sciences et gestion appliquées** |
| **Prérequis** |  | C2-1.1 Entretenir les locaux et les matérielsC2-1.2 Réaliser les différentes mises en place | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels |
| **Compétences** | C1-2.4 DécorerC1-4.1 Dresser et mettre en valeur les productions | C1-3.2 Valoriser les espaces de venteC2-1.4 Contrôler les mises en place |
| **Supports exploités** | Photos – Vidéos  |
| **Organisation de la séance** | **JOUR 1** | **JOUR 2** |
| **OPC** | **CSR** | **OPC** | **CSR** |
| Lancement de la séance :Présentation du moduleLe projet : Repas gastronomique***Pour fêter les 30 ans de son entreprise, le PDG de la société FONTAINE invite les membres de son personnel à un repas de gala.******Il souhaite offrir à ses employés une expérience unique et leur faire découvrir un menu et un service haut de gamme.*** ***Il a choisi votre restaurant, réputé pour la qualité de ses prestations***.Présentation de vidéos, photos d'assiettes de dressages contemporains réalisées par des chefs étoilésÉvolution du dressage : de Paul Bocuse à Mauro CalogrecoPrésentation de salles de restaurantsLes tendances | Présentation du panier pour travailler le dressage- Légumes variés (couleur, volume, forme, texture…)- Produit phare en restauration gastronomique (ex : St-Jacques, langoustine...)Présentation des différents supports de dressage : (forme, diamètre, couleur…) :Assiette – Ardoise – Verrine4 Groupes de travail avec fiche technique et consignes :"- Dressage en verrine - style "capuccino"- Dressage sur assiette à plat - style Carpaccio - Dressage sur assiette en volume - Style tartare avec éléments décoratif (tuile salée)- Dressage d'éléments chauds - St-Jacques juste snackée, mousseline de légume aux épices- Mise en commun des différentes assiettes :- Analyse visuelle / - Analyse organoleptiqueSynthèse :Connaitre les principaux supports de dressageConnaitre les principales règles de dressage Connaitre les principaux contrastes de formes, textures, couleurs | Essais d’habillages de la table : nappe, nappe + napperon, set de table, chemin de tablePlacement des sièges en fonction du nombre de convives et de la forme de la tableTravail de créativité sur différentes mises en place de type restaurant gastronomiquePossibilités de décoration de la table en fonction d’une thématiquePliages de serviettesPréséance : définition, quelques règles générales, le protocole…Quelles attitudes, quels comportements en restauration gastronomiqueSynthèse : Quelles mises en place dans un restaurant gastronomiqueRègles de préséance |

**SEMAINE 2 : A.E. N° 2**

|  |  |
| --- | --- |
| **Organisation**  | **RESTAURATION GASTRONOMIQUE****Restaurant 2 h**Techniques de service et Valorisation d’un produit : dressage d’une assiette de dessert au guéridon, décors de l’assiette (crème anglaise, coulis…)**Cuisine 2 h**Les décors sucrés (coulis, tuiles…). Le dressage d’une assiette de dessert**Synthèse en commun 2 x 0.5 h :** **Analyse comparative des assiettes dressées en cuisine et celles dressées en restaurant****Analyse des contraintes** |
| **Durée de la séance** | **J1****A.E. N° 2 - 4 H** Synthèse comprise2 H EN CSR2 H EN OPC | **J2****A.E. N° 2 - 4 H** Synthèse comprise2 H EN CSR2 H EN OPC |
|  | **Production (Pôles 1 et 2)** | **Services (Pôle 1 et 2)** | **Pôles 3, 4 et 5 y compris sciences et gestion appliquées** |
| **Prérequis** |  | C1-3.2 Valoriser les espaces de venteC2-1.4 Contrôler les mises en place | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels |
| **Compétences** | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminairesC1-2.8 Réaliser les jus, les coulisC1-2.4 DécorerC1-4.1 Dresser et mettre en valeur les productions | C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commercialeC2-3.1 Servir des mets |
| **Supports exploités** | Photos – Vidéos  |
| **Organisation de la séance** | **JOUR 1** | **JOUR 2** |
| **OPC** | **CSR** | **OPC** | **CSR** |
| Présentation du thème : le dressageLe dressage à l'assiette des préparations sucréesLes tendances - Les classiques revisitésLes chefs pâtissier mis à l'honneur dans les restaurants gastronomiques et palaces - La place de la pâtisserie en restaurationPrésentation d'un panier virtuel :- Variété de fruits frais et exotiques- La classification- Les utilisations - mousse, glace, coulis, jus… | Les techniques de service, au guéridon et à l’assiette : réalisation, avantages et inconvénientsExercices : Port d’assiettes / Suite à 2 platsDébarrassage de 4 assiettes… | Travailler sur la préparation des différents fruits (les différentes possibilités de découpe et taillage)4 Groupes de travail avec fiche technique et consignes :- Travailler la salade de fruits en version gastronomique | Mise en place du guéridonDressage d’une assiette de dessert au guéridon :Réflexion sur le dressage à partir de schéma, dessins…Réalisation du dressage |
| - Mise en commun des différentes assiettes (dressage en salle et en cuisine)- Analyse comparative des assiettes dressées en cuisine et de celles dressées en salle- Analyse visuelle- Analyse organoleptique- Analyse des contraintes - Rangement des ateliers |  |  |

**SEMAINE 3 : A.E. N° 3**

|  |  |
| --- | --- |
| **Organisation**  | **RESTAURATION GASTRONOMIQUE****PRÉPARATION DE LA SÉANCE DE TRAVAUX PRATIQUES** |
| **Cuisine 5 h**Les amuse-bouches au travers des cuillères – verrines – toasts…Les cuissons simples des viandes rouges et les à points de cuisson | **Restaurant 5 h**Les différents types de service : guéridon, assiette clochée, synchronisé, port du plateau (plateau, champs de mars), banquetLes techniques de service des liquides : carafage, décantage (intervention d’un élève de MC Sommellerie)Communication entre les services : rédaction des bons, annonces au passeDécoupage et flambage simples |
| **Durée de la séance** | **J1 : A.E. N°3** Groupe 1 : 3 H EN CSR + Vestiaire + RepasGroupe 2 : 3 H EN OPC + Vestiaire + Repas1H Synthèse Classe entière**TECHNO CSR : 1.5 H** | **J2 : A.E. N°3** Groupe 1 : 3 H EN OPC + Vestiaire + RepasGroupe 2 : 3 H EN CSR + Vestiaire + Repas1H Synthèse Classe entière**TECHNO OPC : 1.5 H** |
|  | **Production (Pôles 1 et 2)** | **Services (Pôle 1 et 2)** | **Pôles 3, 4 et 5 y compris sciences et gestion appliquées** |
| **Prérequis** | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminairesC1-2.8 Réaliser les jus, les coulis | C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels |
| **Compétences** | C1-1.2 Planifier son travailC1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la productionC1-2.1 Réaliser les préparations préliminairesC1-2.4 DécorerC1-2.11 Mettre en œuvre les cuissonsC1-3.4 Produire des mets à base de viandeC1-4.1 Dresser et mettre en valeur les productions | C2-2.2 Organiser et répartir les tâches avant, pendant et après le serviceC2-3.3 Servir des boissons |
| **Supports exploités** | Photos – Vidéos – Documents de synthèse |
| **Organisation de la séance** | **JOUR 1** | **JOUR 2** |
| **OPC** | **CSR** | **OPC** | **CSR** |
| Les amuse-bouches au travers des cuillères – verrines – toasts…Les cuissons simples des viandes rouges et les à points de cuisson | Les différents types de serviceCommunication entre les services : rédaction des bons et annonces au passeLes techniques de service des liquidesDécoupage et flambage simples | Les amuse-bouches au travers des cuillères – verrines – toasts…Les cuissons simples des viandes rouges et les à points de cuisson | Les différents types de serviceCommunication entre les services : rédaction des bons et annonces au passeLes techniques de service des liquidesDécoupage et flambage simples |
| **J1 : Synthèse en commun 1h :** **Échanges au passe : prises de commande avec à point de cuisson, annonces au passe****Travail sur le support du menu** | **J2 : Synthèse en commun 1h :** **Choix des techniques de service pour le menu : une technique différente pour chaque plat****Travail sur le support du menu** |

**SEMAINE 4 : TP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Organisation**  | **RESTAURATION GASTRONOMIQUE****SÉANCE DE TRAVAUX PRATIQUES** |
| **Restaurant 5 h****Cuisine 5 h**Service d’un menu gastronomiqueSaint Jacques en bouillon Thaï / Magret de canard sauté et garnitures / Moelleux au chocolat**J1 & J2 : Synthèse en commun 0.5h** |
| **Durée de la séance** | **J1 : TP**Groupe 1 : 5 H EN CSR + Vestiaire + RepasGroupe 2 : 5 H EN OPC + Vestiaire + RepasDont 0.5 H Synthèse en groupe | **J2 : TP** Groupe 1 : 5 H EN OPC + Vestiaire + RepasGroupe 2 : 5 H EN CSR + Vestiaire + RepasDont 0.5 H Synthèse en groupe |
|  | **Production (Pôles 1 et 2)** | **Services (Pôle 1 et 2)** | **Pôles 3, 4 et 5 y compris sciences et gestion appliquées** |
| **Prérequis** | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminairesC1-2.8 Réaliser les jus, les coulis | C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels |
| **Compétences** | C1-1.2 Planifier son travailC1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la productionC1-2.1 Réaliser les préparations préliminairesC1-2.4 DécorerC1-2.11 Mettre en œuvre les cuissonsC1-3.4 Produire des mets à base de viandeC1-4.1 Dresser et mettre en valeur les productions | C2-2.2 Organiser et répartir les tâches avant, pendant et après le serviceC1-1.2 Accueillir la clientèleC1-1.4 Présenter les supports de venteC2-3.3 Servir des mets et des boissonsC1-1.8 Prendre congé du client |
| **Supports exploités** | Fiches techniques – Plan de salle – Livre des réservations – Supports de vente |
| **Organisation de la séance** | **JOUR 1** | **JOUR 2** |
| **OPC** | **CSR** | **OPC** | **CSR** |
| Répartition des tâchesConsignes de mise en placePréparations préliminairesTaillages, cuissons…VESTIAIRE + REPASDressage et distributionRemise en état de la cuisine | Répartition des tâchesConsignes de mise en placeRéalisation de la carcasse et de la mise en placeNettoyages des matérielsPréparation de l’office« Répétition » des phases de service (synchronisé, service cloché…)Dernières consignes VESTIAIRE + REPASAccueil des clientsService du repasRemise en état de la salle et de l’office | Répartition des tâchesConsignes de mise en placePréparations préliminairesTaillages, cuissons…VESTIAIRE + REPASDressage et distributionRemise en état de la cuisine | Répartition des tâchesConsignes de mise en placeRéalisation de la carcasse et de la mise en placeNettoyages des matérielsPréparation de l’office« Répétition » des phases de service (synchronisé, service cloché…)Dernières consignes VESTIAIRE + REPASAccueil des clientsService du repasRemise en état de la salle et de l’office |
| **J1 & J2 : Synthèse en groupe 0.5h :** **Échanges sur le déroulement du TP** | **J1 & J2 : Synthèse en groupe 0.5h :** **Échanges sur le déroulement du TP** |

**SEMAINE 5 : AE N°4 & SYNTHÈSE DU MODULE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Organisation**  | **RESTAURATION GASTRONOMIQUE****SÉANCE DE TRAVAUX PRATIQUES** |
| **Restaurant 2 h**Service des boissons chaudes**Cuisine 2 h**Réaliser des mignardises**J1 : Synthèse en commun en CSR 2h / J2 : Synthèse en commun en OPC 2h**  |
| **Durée de la séance** | **J1 : Techno CSR + SYNTHÈSE + AE N°4****Classe entière :** **Techno CSR 1.5 H** + Synthèse CSR 1H**AE N°4**Groupe 1 : 2 H EN OPCGroupe 2 : 2 H EN CSR | **J2 : Techno OPC + SYNTHÈSE + AE N°4****Classe entière :** **Techno OPC** 1.5 H + Synthèse OPC 2H**AE N°4**Groupe 1 : 2 H EN CSRGroupe 2 : 2 H EN OPC |
|  | **Production (Pôles 1 et 2)** | **Services (Pôle 1 et 2)** | **Pôles 3, 4 et 5 y compris sciences et gestion appliquées** |
| **Prérequis** |  |  | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels |
| **Compétences** | C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipeC3-3 Rendre compte du suivi de son activité et résultatsC3-3.2 Présenter oralement la synthèse | C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipeC3-3 Rendre compte du suivi de son activité et résultatsC3-3.2 Présenter oralement la synthèse |
| **Supports exploités** | Fiche de synthèse – Vidéos  |
| **Organisation de la séance** | **JOUR 1** | **JOUR 2** |
| **OPC** | **CSR** | **OPC** | **CSR** |
| **AE N° 4**Réaliser des mignardises | Technologie Classe entière – J1Synthèse Classe entière – J1Présentation du module suivant**AE N° 4**Service des boissons chaudes | Technologie Classe entière – J2Synthèse Classe entière – J2Présentation du module suivant**AE N° 4**Réaliser des mignardises | **AE N° 4**Service des boissons chaudes |
|  |  |