|  |  |
| --- | --- |
| **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 inconvénients  Liens 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 – Menu  Traitements de texte et logiciels spécialisés : création des supports de vente - Tableur : création des fiches techniques  Internet : Site, blog, recherches pour argumentation commerciale  Recherches 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 vente  C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels  C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place  C1-1.5 Conseiller la clientèle  C1-2.1 Communiquer avant le service  C2-3.1 Servir des mets  C2-3.3 Servir des boissons | | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels  C3-1.2 Appliquer les plannings de service  C3-2.1 Évaluer son travail  C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et résultats  C3-3.2 Présenter oralement la synthèse  C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle | L’entretien individuel d’évaluation  L’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 travail  C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la production  C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  C1-2.2 Apprêter les matières premières  C1-2.3 Tailler et découper  C1-2.4 Décorer  C1-2.8 Réaliser les jus, les coulis  C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons  C1-3.4 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 professionnels  C3-1.2 Appliquer les plannings de service  C3-2.1 Évaluer son travail  C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et résultats  C3-3.2 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 clientèle  C1-1.2 Accueillir la clientèle  C1-2 Entretenir des relations professionnelles  C1-1.4 Présenter des supports de vente  C1-3 Vendre des prestations  C2-2.2 Organiser et répartir les tâches avant, pendant et après le service  C2-1 Réaliser la mise en place  C2-2 Gérer le service  C2-3 Servir des mets et des boissons  C1-1.8 Prendre congé du client | | C3-1 Animer une équipe  C3-2 Optimiser les performances de l’équipe  C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et résultats  C5-1 Appliquer la démarche qualité | Les règles de savoir-vivre et de savoir-être  La typologie de la clientèle  La communication écrite  Les bons de service  L’implantation de la carcasse  L’organisation du travail  Les 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 prestation  Respect des contraintes : temps, espace, service, observations particulières ...  Conformité de la mise en place avec la prestation attendue  Rapidité d'exécution de la mise en place  Respect 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 production  C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  C1-2.2 Apprêter les matières premières  C1-2.3 Tailler et découper  C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons  C1-3.4 Produire des mets à base de viande…  C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les productions  C1-4.2 Distribuer la production | | C3-1 Animer une équipe  C3-2 Optimiser les performances de l’équipe  C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et résultats  C5-1 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 dérivés  La 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 vinifications  Le personnel - Les moyens de communication  Les supports de vente - Les espaces de vente | | | | **OPC**  Histoire de la cuisine  Les tendances  Les produits de la mer  Le 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 sensorielle  Les 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 matériels  C2-1.2 Réaliser les différentes mises en place | | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels | |
| **Compétences** | | C1-2.4 Décorer  C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les productions | | C1-3.2 Valoriser les espaces de vente  C2-1.4 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 module  Le 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 étoilés  Évolution du dressage : de Paul Bocuse à Mauro Calogreco  Présentation de salles de restaurants  Les 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 – Verrine  4 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 organoleptique  Synthèse :  Connaitre les principaux supports de dressage  Connaitre 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 table  Placement des sièges en fonction du nombre de convives et de la forme de la table  Travail de créativité sur différentes mises en place de type restaurant gastronomique  Possibilités de décoration de la table en fonction d’une thématique  Pliages de serviettes  Préséance : définition, quelques règles générales, le protocole…  Quelles attitudes, quels comportements en restauration gastronomique  Synthèse :  Quelles mises en place dans un restaurant gastronomique  Règles 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 comprise  2 H EN CSR  2 H EN OPC | | | **J2**  **A.E. N° 2 - 4 H** Synthèse comprise  2 H EN CSR  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** | |  | | C1-3.2 Valoriser les espaces de vente  C2-1.4 Contrôler les mises en place | | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels | |
| **Compétences** | | C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  C1-2.8 Réaliser les jus, les coulis  C1-2.4 Décorer  C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les productions | | C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale  C2-3.1 Servir des mets | |
| **Supports exploités** | | Photos – Vidéos | | | | | |
| **Organisation de la séance** | **JOUR 1** | | | | **JOUR 2** | | |
| **OPC** | | **CSR** | | **OPC** | | **CSR** |
| Présentation du thème : le dressage  Le dressage à l'assiette des préparations sucrées  Les tendances - Les classiques revisités  Les chefs pâtissier mis à l'honneur dans les restaurants gastronomiques et palaces - La place de la pâtisserie en restauration  Présentation 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 inconvénients  Exercices :  Port d’assiettes / Suite à 2 plats  Débarrassage 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 guéridon  Dressage 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), banquet  Les techniques de service des liquides : carafage, décantage (intervention d’un élève de MC Sommellerie)  Communication entre les services : rédaction des bons, annonces au passe  Découpage et flambage simples | | |
| **Durée de la séance** | | **J1 : A.E. N°3**  Groupe 1 : 3 H EN CSR + Vestiaire + Repas  Groupe 2 : 3 H EN OPC + Vestiaire + Repas  1H Synthèse Classe entière  **TECHNO CSR : 1.5 H** | | | **J2 : A.E. N°3**  Groupe 1 : 3 H EN OPC + Vestiaire + Repas  Groupe 2 : 3 H EN CSR + Vestiaire + Repas  1H 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 préliminaires  C1-2.8 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 travail  C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la production  C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  C1-2.4 Décorer  C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons  C1-3.4 Produire des mets à base de viande  C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les productions | | C2-2.2 Organiser et répartir les tâches avant, pendant et après le service  C2-3.3 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 service  Communication entre les services : rédaction des bons et annonces au passe  Les techniques de service des liquides  Découpage 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 service  Communication entre les services : rédaction des bons et annonces au passe  Les techniques de service des liquides  Découpage 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 gastronomique  Saint 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 + Repas  Groupe 2 : 5 H EN OPC + Vestiaire + Repas  Dont 0.5 H Synthèse en groupe | | | **J2 : TP**  Groupe 1 : 5 H EN OPC + Vestiaire + Repas  Groupe 2 : 5 H EN CSR + Vestiaire + Repas  Dont 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 préliminaires  C1-2.8 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 travail  C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la production  C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  C1-2.4 Décorer  C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons  C1-3.4 Produire des mets à base de viande  C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les productions | | C2-2.2 Organiser et répartir les tâches avant, pendant et après le service  C1-1.2 Accueillir la clientèle  C1-1.4 Présenter les supports de vente  C2-3.3 Servir des mets et des boissons  C1-1.8 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 tâches  Consignes de mise en place  Préparations préliminaires  Taillages, cuissons…  VESTIAIRE + REPAS  Dressage et distribution  Remise en état de la cuisine | | Répartition des tâches  Consignes de mise en place  Réalisation de la carcasse et de la mise en place  Nettoyages des matériels  Préparation de l’office  « Répétition » des phases de service (synchronisé, service cloché…)  Dernières consignes  VESTIAIRE + REPAS  Accueil des clients  Service du repas  Remise en état de la salle et de l’office | | Répartition des tâches  Consignes de mise en place  Préparations préliminaires  Taillages, cuissons…  VESTIAIRE + REPAS  Dressage et distribution  Remise en état de la cuisine | | Répartition des tâches  Consignes de mise en place  Réalisation de la carcasse et de la mise en place  Nettoyages des matériels  Préparation de l’office  « Répétition » des phases de service (synchronisé, service cloché…)  Dernières consignes  VESTIAIRE + REPAS  Accueil des clients  Service du repas  Remise 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 OPC  Groupe 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 CSR  Groupe 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 équipe  C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et résultats  C3-3.2 Présenter oralement la synthèse | | C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe  C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et résultats  C3-3.2 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 – J1  Synthèse Classe entière – J1  Présentation du module suivant  **AE N° 4**  Service des boissons chaudes | | Technologie Classe entière – J2  Synthèse Classe entière – J2  Présentation du module suivant  **AE N° 4**  Réaliser des mignardises | | **AE N° 4**  Service des boissons chaudes |
|  | | | |  | | |