|  |  |
| --- | --- |
| **Date de début : 14/09/20**  **Nombre de Semaines : 5**  **Date de fin : 18/10/20**  **Durée en heures : 65 h** | **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 : M Christophe, M Tregret, M Arnould, Mme Kussmaul, Mme Mazeau, Mme Huet** | | | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Contexte professionnel** | **Dans le cadre de votre période de PFMP, vous travaillez dans une unité de restauration collective sein la société l’Alsacienne de restauration filiale du groupe Elior. Vous intégrez l’équipe de cuisine sur le site du restaurant d’entreprise de la société Hager à Obernai.**  **On vous demande de vous approprier les notions d’hygiènes, de sécurité et les fonctionnements spécifiques à ce type de restauration.** | * **ATTRACTIVITÉ** | **Pluralité des offres, valoriser les services attitrés**  **Semaine du goût, l’Alsace a du goût**  **Reportage publié sur réseaux sociaux de l’établissement** |
| * **PRODUITS LOCAUX** | **Notion de locavorisme** |
| * **DÉVELOPPEMENT DURABLE** | **Tri des déchets** |
| * **SÉCURITÉ / HYGIÈNE** | **HACCP, prévention des risques professionnels** |
| * **USAGES DU NUMÉRIQUE** | **Initiation à E-pack hygiène**  **Réseaux sociaux**  **Exploitation des prises de vue** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **Cuisine** | | **CSR** |
| **ENSEIGNEMENTS**  **EXPÉRIMENTAUX &**  **TECHNOLOGIE APPLIQUÉE** | 39.5h | **Compétences Vade Mecum**  Organiser la production  Maîtriser les bases des métiers  S’insérer dans une équipe  **Compétences opérationnelles**  C1-1. ORGANISER la production  C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la production  C1-1.4 Entretenir les locaux et le matériel  C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine  C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  C1-2.2 Apprêter les matières premières  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 | | **Sous compétences**  Recueillir les informations et préparer la production/le service  Entretenir les matériels/locaux  Mettre en place le poste de travail, réaliser la mise en place  Gérer son poste de travail  Prendre en charge la clientèle  Réaliser les préparations culinaires, cuisine, dresser et distribuer  **Compétences opérationnelles**  C1-1. Prendre en charge la clientèle  -C1-1.2 Accueillir la clientèle  C1-2. ENTRETENIR des relations professionnelles  - C1-2.1. Communiquer avec les équipes  C1-3. VENDRE des prestations  -C1-3.1 Valoriser les produits  -C1-3.2 Valoriser les espaces de vente  C2-1. REALISER la mise en place  -C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels  -C2-1.2 Organiser la mise ne place  C3-1 Animer une équipe  C3-1.2 appliquer et faire appliquer les plannings de service | **Sous compétence**  Contrôler la démarche qualité  **Compétences opérationnelles**  C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels  C3-1.2 Appliquer les plannings de service  C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement  C4-2.3 Stocker les produits  C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle | **CUISINE :**  - L’organisation du poste de travail  - L’implantation des principaux équipements et matériels dans les zones de production  - L’identification de la procédure de nettoyage et la désinfection du poste de travail, des équipements et des matériels  - L’identification du protocole de traitement préliminaire des produits semi-élaborés  Pour l’ensemble des bases de la cuisine :  - L’énumération et la définition des termes culinaires courants  - L’identification des appellations et dimensions des principales découpes et tailles de base  -L’identification des modes d’assaisonnement et des quantités de base  **CSR :**  - Les règles de savoir-vivre et de savoir- être :  - L’identification des règles de politesse dans le langage et le comportement lors de l’accueil de la clientèle  -L’identification des éléments d’animation : , la décoration La caractérisation des facteurs d’ambiance en fonction des concepts de restauration  -L’identification des principales spécialités et des produits marqueurs par région (fruits)  - Technologies de l’information et de la communication  - Organiser et réaliser les différentes mises en place  - Les documents relatifs à la gestion des équipes | - Conformité et opérationnalité du poste de travail par rapport à la production  - Respect de la réglementation, des procédures et des consignes  - Respect du principe de la « marche en avant »  - Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles de base  -Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications  -Appréciation et rectification si besoin des fabrications  **-** Adaptation de la communication au type de restauration  -Qualité de la mise en avant des propositions de l’établissement  -respect de la saisonnalité  -pertinence des animations (intervenant extérieur)  -originalité et créativité  -Qualité de l’adéquation entre la prestation commandée et l’aménagement des espaces de vente (facteurs d'ambiance)  - Respect des procédures de l’entreprise et des contraintes (temps, espace…)  - La caractérisation des différents profils de poste |
| **TRAVAUX PRATIQUES** | 13h | C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la production  C1-2.2 Apprêter les matières premières  C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons  C1-3 CUISINER  C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations | | C1-2.1/2 Communiquer avec les équipes  C2-1. REALISER la mise en place  C2-2. GÉRER le service | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels  C3-1.2 Appliquer les plannings de service  C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle | **CUISINE :**  - L’énumération des « bonnes pratiques d’hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination …)  grammages  - L’identification des portions et des grammages  - L’énumération des matériels de dressage  - La caractérisation des règles de dressage des préparations dites classiques  **CSR :**  **-**Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine...)  -L’identification des éléments d’animation : les costumes, la sonorisation, la décoration La caractérisation des facteurs d’ambiance en fonction des concepts de restauration  -Entretenir les locaux et les matériels  -Organiser et réaliser les différentes mises en place  - L’organisation du travail | - Cohérence avec l’organisation planifiée du travail  - Respect de la réglementation, des procédures et des consignes  - Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles de base  - Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications  - Appréciation et rectification si besoin des fabrications  -Cohérence entre les informations techniques transmises par les différents services.  -Qualité de l’adéquation entre la prestation commandée et l’aménagement des espaces de vente (facteurs d'ambiance)  - respect des procédures de l’entreprise et des contraintes (temps, espace…)  -Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles  - respect des procédures de l’entreprise  -Clarté des informations et des consignes échangées |
| **CULTURE PROFESSIONNELLE**  **TECHNOLOGIE** | 12.5h | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production  C1-1.4 Entretenir les locaux et le matériel | | C1-1. PRENDRE EN CHARGE la clientèle  C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels  C3-1 Animer une équipe  C3-1.2 appliquer et faire appliquer les plannings de service | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels  C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement | **CUISINE :**  - La classification et les fonction(s) des principaux matériels  - L’implantation des principaux équipements et matériels dans les zones de production  - les équipements de protection individuelle  - L’identification des ingrédients et leur classification  - La caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques  - Le repérage des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques  **CSR :**  **-**Les règles de savoir-vivre et de savoir- être :  L’identification des règles de politesse dans le langage et le comportement lors de l’accueil de la clientèle  -L’identification des éléments d’animation : , la décoration La caractérisation des facteurs d’ambiance en fonction des concepts de restauration  - Les documents relatifs à la gestion des équipes | - Respect du principe de la « marche en avant »  - Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications  - Adaptation de la communication au type de restauration  - Qualité de l’adéquation entre la prestation commandée et l’aménagement des espaces de vente (facteurs d'ambiance)  - La caractérisation des différents profils de poste |
|  |  |  | | |  |  |  |
| **GESTION**  **APPLIQUÉE** | 7.5h | C 1-2 Entretenir des relations professionnelles | | |  | - Les entreprises, leurs diversités, leurs finalités et objectifs  - L'organigramme de structure au sein de l'entreprise  - Les fonctions et services de l'entreprise  - L'incidence des modes de production sur l'organisation du travail | - Identifier les entreprises  - Classer les entreprises  - Identifier la diversité des entreprises dans le domaine de l'hôtellerie restauration  - Identifier les interlocuteurs internes de l'entreprise et leurs rôles  - Identifier les avantages et les inconvénients des différents modes d'organisation du travail pour le salarié et l'entreprise. |
| **SCIENCES APPLIQUÉES** | 7.5h | C1-4.2 Distribuer la production  C1-1.2 Planifier son travail dans le temps et dans l’espace  C2-1.1Entretenir les locaux et le matériel | C2-2 Gérer le service  C2-2.1Participer à l’organisation avec les autres services (cuisine, réception, bar, office, lingerie, services techniques …) | | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels  C3-1.4 gérer les aléas du fonctionnement liés au personnel  C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires des règles d’hygiène, de santé et de sécurité  C5-2.2  Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions | -Identification des principaux risques professionnels liés à l’activité physique  -Justification des gestes et des postures individuelles et collectives  -la justification de l’hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle  -La description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justifications  -la fréquence et la justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation  -la caractérisation des outils et des méthodes d’analyse des risques, la méthode des 5 M, diagramme « causes à effets ».  -la description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle  -la justification de la réglementation  concernant « la marche en avant »  dans le temps et dans l’espace (lors de la circulation des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle, du linge)  -l’indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation.  -la classification des types de salissures  -la justification des paramètres déterminant l’efficacité d’un entretien  -la justification des différentes étapes d’un plan de nettoyage et / ou de désinfection  -la caractérisation de la qualité organoleptique d’un produit  -la mise en relation des sens et des organes concernés  -l’identification des principaux objectifs de la perception sensorielle, son principe  - l’identification des facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle | - pertinence de l ‘analyse du problème  - rapidité de la réaction pour traiter le problème  - conformité de la tenue professionnelle  - respect du règlement intérieur  - respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et des consignes.  - respect de la réglementation  - respect de la réglementation  - respect de la réglementation, des procédures et des protocoles  - la qualité de l’analyse organoleptique des produits, des fabrications. |
|  |  |  | | |  |  |  |
| **CO-INTERVENTION MATHS** | 5h |  | | | C4-1 RECENSER les besoins d’approvisionnement  C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue C4-2. CONTRÔLER les mouvements de stock  C4-2.3 Stocker les produits  C4-4. ANALYSER les ventes  C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix | Les documents relatifs à la gestion de la production  Les opérations de stockage  Fiches techniques valorisées Mercuriale | Rigueur et précision dans le renseignement des documents d’approvisionnement  Conformité de l’identification et du classement des produits par famille Respect des zones et températures de stockage  L’identification des documents d’approvisionnement : bon de livraison, bon de réception, facture  Connaissance des marges brutes des plats Pertinence de la corrélation entre les incitations et le nombre de plats vendus |
| **CO-INTERVENTION FRANÇAIS** | 5h |  | | | C1-2 Entretenir les relations professionnelles  C1-2-3 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure  C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats  C3-3.2 Présenter une synthèse orale et écrite  C3-3.1 Produire une synthèse écrite | Exposés : techniques de recherche documentaires, par rapport au module professionnel  Sélection, élaboration du plan  Technique d’exposé : construire un oral | Préparer un questionnaire  Elaborer un compte rendu de visite, de témoignage  Rédiger et illustrer une brève |
| **ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ** | 5h |  | | |  | Découverte de l’univers professionnel  Recherche de stage (PFMP)  Travail sur l’emploi du temps  Réalisation d’un semainier de gestion du temps  Réalisation d’un jeu de carte de définition | Exploiter une visite d’entreprise  Valoriser une activité professionnelle |

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

PRESENTATION DU MODULE COLLECTIVITE

Lycée Charles de Foucauld

| SEM | JOUR 1 (Lundi) | | | | | | |  | JOUR 2 (Jeudi) | | | | | | | |  | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CUISINE | | | CSR | | | |  | CUISINE | | | | | CSR | | |  | |
| 1 | CE | **Lancement du module**  Présentation et définition de la restauration collective  Quiz d’introduction  Mise en place du projet et finalité (réalisation d’un menu de restauration collective)  Quiche Lorraine ou tarte à l’oignon  Escalope à la crème et aux champignons ou escalope panée  Coupe glacée aux fruits | | | | 1.5h | | G2 | **AE**  **Premières manipulations**  Les fruits  Les premières cuissons  Les taillages | 3h | | | G1 | **AE**  **Les différents modes de distributions et équipements des espaces** (service au plateau, à l’assiette, plat sur table) | 3h |  | |
| G1 | **AE**  **Mise en place du poste et découverte des fruits de saison** | 2h | G2 | **AE**  **Découverte du milieu de la restauration collective et de ses spécificités**  (les règles d’hygiène et de sécurité, HACCP, PMS, EPI | 2h | | G1 | **AE**  **Premières manipulations**  Les fruits  Les premières cuissons  Les taillages | 3h | | | G2 | **AE**  **Les différents modes de distributions et équipements des espaces** (service au plateau, à l’assiette, plat sur table) | 3h |  | |
| G2 | **AE**  **Mise en place du poste et découverte des fruits de saison** | 2h | G1 | **AE**  **Découverte du milieu de la restauration collective et de ses spécificités**  (les règles d’hygiène et de sécurité, HACCP, PMS, EPI …. | 2h | | CE | TECHNO CUISINE  Classification des fruits et légumes la saisonnalité (document de synthèse) | | | | | | 0.5h |  | |
| CE | TECHNOLOGIE CSR  La valorisation des fruits au restaurant | | | | 1h | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 2 | G1 | **AE**  **Les pâtes sèches**  Peser mesurer  Réalisation d’une pâte sèche salée  Abaisser et foncer | 2.5h | G2 | **AE**  **L’importance des principes de nutrition et de diététique en restauration collective :**  -la valorisation des produits régionaux « pomme, raisin, poire » :  -préparation et dressage d’une salade de fruits en collectivité | 2.5h | |  | G2 | **AE**  **Les entremets salés**  Quiche Lorraine  Tarte à l’oignon  Réalisation d’un appareil de base  Cuisson d’un entremet salé  Conditionnement (mise en vente étiquetage) | | 2.5h | G1 | | **AE**  **L’agencement d’un buffet en restauration collective :**  -buffet de crudités  -réalisation de différentes sauces et produits d’accompagnement  -analyse comparative simple (produit industriel et fait maison)  -sensibilisation aux allergènes | 2.5h |  | | |
| G2 | **AE**  **Les pâtes sèches**  Peser mesurer  Réalisation d’une pâte sèche salée  Abaisser et foncer | 2.5h | G1 | **AE**  **L’importance des principes de nutrition et de diététique en restauration collective :**  -la valorisation des produits régionaux « pomme, raisin, poire » :  -préparation et dressage d’une salade de fruits en collectivité | 2.5h | |  | G1 | **AE**  **Les entremets salés**  Quiche Lorraine  Tarte à l’oignon  Réalisation d’un appareil de base  Cuisson d’un entremet salé  Conditionnement (mise en vente étiquetage) | 2.5h | | | G2 | **AE**  **L’agencement d’un buffet en restauration collective :**  -buffet de crudités  -réalisation de différentes sauces et produits d’accompagnement  -analyse comparative simple (produit industriel et fait maison)  -sensibilisation aux allergènes | 2.5h |  | |
| CE | TECHNOLOGIE CSR  La tenue et le comportement professionnel | | | | 1.5h | | CE | TECHNO CUISINE  Rôle du chef hygiène  Prise en main du logiciel HACCP | | | | | | 1.5h |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 3 | G1 | **AE**  **Les cuissons simples Sauter déglacer Sauter paner**  Réalisation d’une escalope à la crème  Réalisation d’une escalope panée  s | 2.5h | G2 | **AE**  **Animation et gestion d’équipe en restaurationenue et le comportement professionnel** **collective :**  -attitudes et comportements professionnels  -la communication en situation professionnelle et les relations clientèles | 2.5h | |  | G2 | **AE**  **Les cuissons simples à l’anglaise - sauter**  Réalisation d’une cuisson à l’anglaise  Réalisation d’un legume sauté (pommes de terre)  Glacer un légumes à blanc | | 2.5h | G1 | | **AE**  **Les boissons en collectivité** :  -les boissons froides non alcoolisées  -les boissons chaudes  -comparaison organoleptique avec les boissons proposées dans les distributeurs automatique | 2.5h |  | | |
| G2 | **AE**  **Les cuissons simples Sauter déglacer Sauter paner**  Réalisation d’une escalope à la crème  Réalisation d’une escalope panée  s | 2.5h | G1 | **AE**  **Animation et gestion d’équipe en restauration** **collective :**  -attitudes et comportements professionnels  -la communication en situation professionnelle et les relations clientèles | 2.5h | |  | G1 | **AE**  **Les cuissons simples à l’anglaise - sauter**  Réalisation d’une cuisson à l’anglaise  Réalisation d’un légume sauté (pommes de terre)  Glacer un légumes à blanc | 2.5h | | | G2 | **AE**  **Les boissons en collectivité** :  -les boissons froides non alcoolisées  -les boissons chaudes  -comparaison organoleptique avec les boissons proposées dans les distributeurs automatique | 2.5h |  | |
| CE | TECHNOLOGIE CSR  L’accueil du client | | | | 1.5h | | CE | TECHNO CUISINE  Les cuissons (sans brunissement – avec brunissement – combiné – cas particuliers) | | | | | | 1.5h |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 4 | G1 | **AE**  **Mise en place du menu**  Réaliser abaisser et foncer une pâte brisée salée (pour les deux menus)  Réaliser un appareil salé de base  Garnir et cuire une quiche Lorraine  Surgeler, conditionner et étiqueter  Mise en oeuvre d’un fond brun à base de PAI | 3.25h | G2 | **AE**  **Préparation de la séance de travaux pratiques :**  -étude des différents documents nécessaire au bon déroulement du service (menu, fiche matériel, fiche de poste ….  -organiser, réaliser un service en restauration collective  -mise en situation | 3.25h | |  | G2 | **TP**  **Réalisation d’un menu de restauration collective**  Quiche Lorraine  Escalope panée, pommes miettes, carottes en sifflets glacées  Coupe glacée aux fruits frais  **Synthèse** | | 5.5h | G1 | | syntèse | 1h |
| G2 | **AE**  **Mise en place du menu**  Réaliser abaisser et foncer une pâte brisée salée (pour les deux menus)  Réaliser un appareil salé de base  Garnir et cuire une quiche Lorraine  Surgeler, conditionner et étiqueter  Mise en oeuvre d’un fond brun à base de PAI | 3.25h | G1 | **AE**  **Préparation de la séance de travaux pratiques :**  -étude des différents documents nécessaire au bon déroulement du service (menu, fiche matériel, fiche de poste ….  -organiser, réaliser un service en restauration collective  -jeux de rôles | 3.25h | |  | G2 | synthèse | 1h | | | G1 | ***TP***  *Quiche Lorraine et salade verte* ***(service à l’assiette)***  *Escalope panée, pommes miettes, carottes en sifflets glacées* ***(service à l’assiette)***  *Coupe glacée aux fruits frais*  ***(service au plateau)*** | 5.5.h |
| CE | TECHNOLOGIE CSR  L’importance des facteurs d’ambiance en restauration collective | | | | | 1h |  |  | |  | | | |  | |  |
| 5 | G1 | **TP**  **Réalisation d’un menu de restauration collective**  Tarte à l’oignon **(service à l’assiette)**  Escalope à la crème et aux champignons tagliatelles au beurre tomates confites  **(Service à l’assiette)**  Coupe glacée aux fruits rouges (surgelés)  **(Service au plateau**) | 5.5h | G2 | **TP**  **Réalisation d’un menu de restauration collective**  Tarte à l’oignon  Escalope à la crème et aux  champignons tagliatelles au beurre tomates confites  Coupe glacée aux fruits rouges (surgelés)  **Synthèse** | 5.5h | |  | CE | Synthèse du module et remédiation  Intervention d’un directeur d’établissement | | | | | | 2h |  | | |
| G1 | 1h | **G2** |  | |  | G2 | **AE**  **Remédiation**  **journée pédagogique enseignants** | 1.5h | | | G1 | **AE**  **Les signes d’identification de la qualité :**  **-labels, certificats**  **Intervention Alsace qualité décalée au 16/11**  **car journée pédagogique enseignants** | 1.5h |  | |
| **Synthèse** | **Synthèse** | 1h | | G1 | **AE**  **Remédiation**  **journée pédagogique enseignants** | 1.5h | | | G2 | **AE**  **Les signes d’identification de la qualité :**  **-labels, certificats**  **Intervention Alsace qualité décalée au 16/11**  **car journée pédagogique enseignants** | 1.5h |  | |
| CE | TECHNO (SEMAINE DU GOUT)  Éducation du goût | | | | | | 1.5h |  | |