|  |  |
| --- | --- |
| **Date de début :**  **Nombre de Semaines : 6**  **Date de fin :**  **Durée en heures : 30h** | **CARACTÉRISTIQUE DE LA SÉQUENCE** |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **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** |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | | **Noms des enseignants : GULLY/RIETHMULLER** | | | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Contexte professionnel | **Vous êtes embauché(e) comme employé(e) polyvalent(e) dans la Brasserie « Wintstub du Rangen » place Kléber à Vieux Thann.**  **La brasserie accueille les clients de 7h à 23h en continu. Son propriétaire, M Currgand, gère en parallèle un hôtel \*\*\*\* de 24 chambres. La réception est ouverte 24h/24h.**  **Votre mission est de :**   * **Mettre en place tous les éléments nécessaires au dressage « des planchettes » présentées à la carte de la brasserie ;** * **Mettre en place tous les éléments nécessaires à la réalisation et au service d’une côte de bœuf et des steaks aux poivres présentés à la carte de la brasserie ;** * **De seconder la/le réceptionniste lors de l’arrivée des clients à l’hôtel ;** * **Assurer, ponctuellement, le service du petit-déjeuner.** | * ATTRACTIVITÉ | **Déjeuner « brasserie » proposé aux parents** |
| * PRODUITS LOCAUX | **Produits locaux – très local**  **Charcuterie/fromages/légumes**  **Confitures/miels/fruits de saison**  **Plateau de courtoisie**  **Partenariat avec un brasseur local** |
| * DÉVELOPPEMENT DURABLE | **Circuit courts – tri sélectif/valorisation des déchets** |
| * SÉCURITÉ / HYGIÈNE | **Marche en avant, conservation des aliments** |
| * USAGES DU NUMÉRIQUE | **Commande sur pad ou tablette / création de documents commerciaux (carte, flyer, chevalets)**  **Valorisation de trois planchettes retenues.**  **Elaboration de documents relationnels (réservation en ligne, fiche technique, documents internes d’organisation de l’établissement)** |

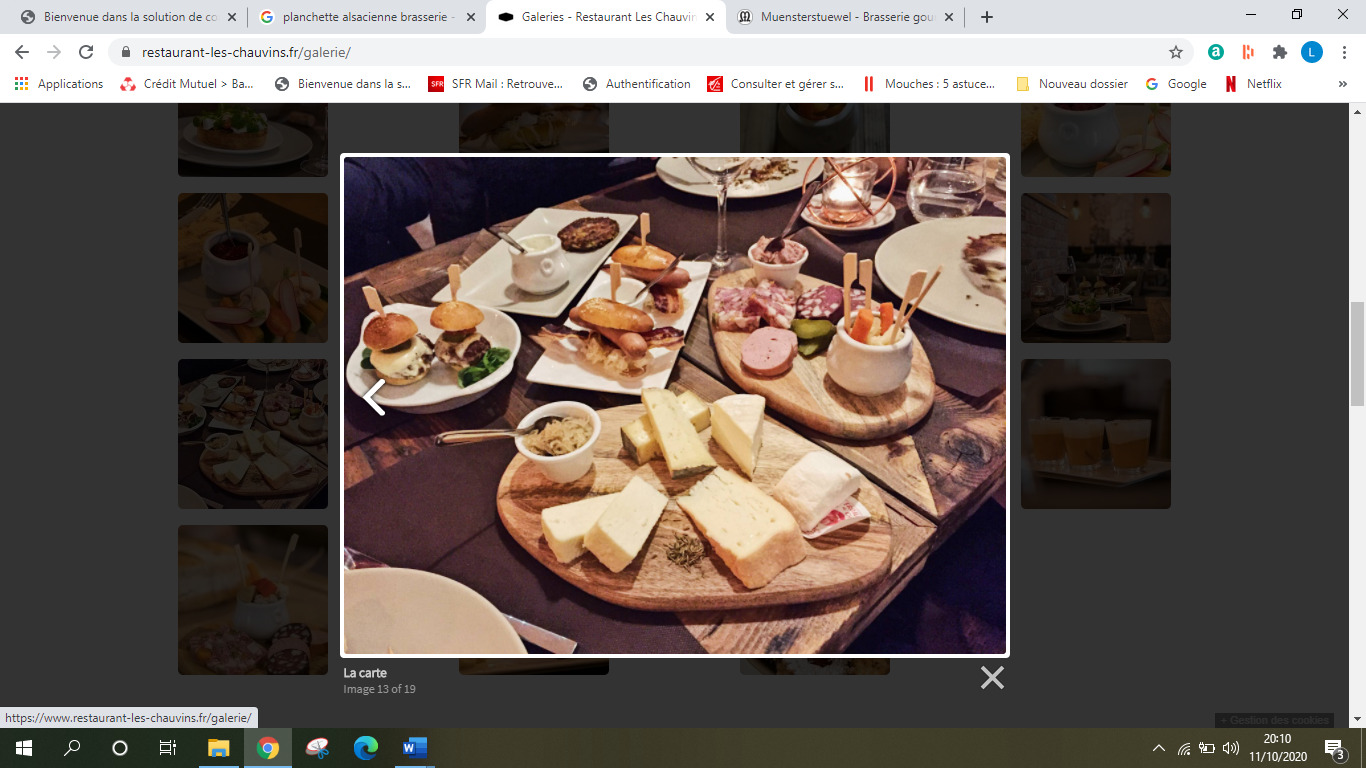
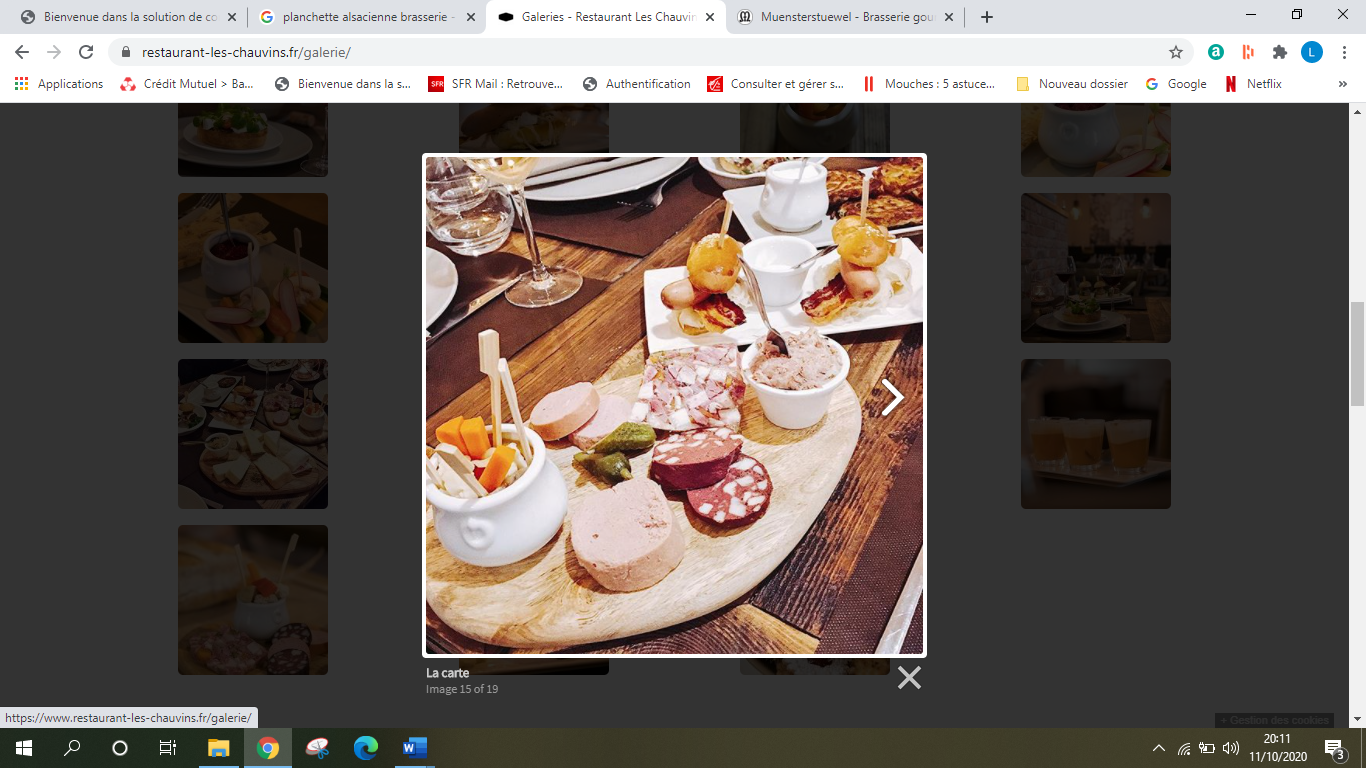
|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Séquence 1 :  Planchettes charcuteries et bières | | Séquence 2 :  Viandes bovine et service en salle | | Séquence 3 :  Petits déjeuners et accueil à l’hôtel | | Si une 7 ème semaine est envisagée, nous organiserions un service de restauration type brasserie.  Les parents seraient conviés à ce service |
| Semaine 1 | Semaine 2 | Semaine 3 | Semaine 4 | Semaine 5 | Semaine 6 |
| Gr 1 : AE Cuisine | Gr 1 : AE CSR | Gr 1 : AE Cuisine | Gr 1 : AE CSR | Gr 1 : AE Cuisine | Gr 1 : AE CSR |
| Gr 2 : AE CSR | Gr 2 : AE Cuisine | Gr 2 : AE CSR | Gr 2 : AE Cuisine | Gr 2 : AE CSR | Gr 2 : AE Cuisine |
| Gr 1 : TH Cuisine | Gr 1 : TH CSR | Gr 1 : TH Cuisine | Gr 1 : TH CSR | Gr 1 : TH Cuisine | Gr 1 : TH CSR |
| Gr 2 : TH CSR | Gr 2 : TH Cuisine | Gr 2 : TH CSR | Gr 2 : TH Cuisine | Gr 2 : TH CSR | Gr 2 : TH Cuisine |
| Gr 1 : TP Cuisine | Gr 1 : TP CSR | Gr 1 : TP Cuisine | Gr 1 : TP CSR | Gr 1 : TP Cuisine | Gr 1 : TP CSR |
| Gr 2 : TP CSR | Gr 2 : TP Cuisine | Gr 2 : TP CSR | Gr 2 : TP Cuisine | Gr 2 : TP CSR | Gr 2 : TP Cuisine |

AE = Ateliers expérimentaux / TH = Technologie / TP = Travaux pratiques

**Schéma directeur de la séquence (détails des semaines) Séquence 1 : Planchettes de charcuterie et bières**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Groupe 1 | Groupe 2 | Classe Entière |  | Heures |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SEMAINE 1** | | | |  | **SEMAINE 2** | À Strasbourg, le Café Atlantico fête ses 20 ans !  Planchette paysanne - Photo de Café Bâle, Strasbourg - Tripadvisor |
| LUNDI AE / TH | | | | Identique semaine 1  Groupe inversé |
|  | | GR 1 | GR 2 |
| 8h  10h | 2h | AE « Planchettes » | AE « Analyse sensorielle de bière » |
| 10h  12h | 2h | TH : « Les Charcuteries » | TH « Les boissons fermentées » |
| MERCREDI TP | | | |
| 8h30  10h  12h | 3h30 | Eva form. Charcuteries  Production des planchettes | Eva form.  Les boissons fermentées  Mise en place « Brasserie » |
| 12h  14h | 1h30  (30min pause) | Auto-consommé  Analyses sensorielles  Rangement et nettoyage des ateliers | |
| 14h  15h | 1h | Les différents types de restauration :  Le concept « brasserie » | |
| Total 10h | |  | | Total 10h |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Organisation** | | ***– Univers Café brasserie –*** | |
| **Séquence 1** | |
| **Semaine 1 et 2 en inversant les groupes chaque semaine** | |
| **Supports exploités** | | Livres de technologies : manuscrit et numérique  Ateliers professionnels  Intervenant extérieur | |
| **Organisation A.E.** | **ÉTAPE 1**  **15 min** | Mettre en place le poste de travail.  Préparer le matériel spécifique à la technique.  Préparation des denrées/marchandises. Déconditionnement, conditionnement et stockage. | Mettre en place le poste de travail.  Préparer le matériel spécifique à la technique.  Préparation des denrées/marchandises. |
| **ÉTAPE 2**  **15 min**  **30 min** | Présentation des différentes charcuteries pour la composition des planchettes.  Démonstration des différents taillages des produits.  Présentation et taille des éléments de décoration.  Réalisation par chaque élèves | Analyse sensorielle de 3 bières blonde  Analyse sensorielle d’une bière ambrée, brune, Pale Ale, Blanche |
| **ÉTAPE 3**  **15 min** | Rangement et nettoyage du poste  Rangement et nettoyage des locaux. | Rangement et nettoyage du poste  Rangement et nettoyage des locaux. |
| **ÉTAPE 4**  **15 min** | Analyse gustative et comparative des différentes planchettes réalisées.  Ex : CONCLUSION / SYNTHESE Évaluation formative de fin de séance | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Organisation de la tECHNOLOGIE** | **ÉTAPE 1**  **30 min** | Les Charcuteries  Principes d’élaboration | **ÉTAPE 1**  **15 min** | Les boissons fermentées :  Rappel de la fermentation |
| **ÉTAPE 2**  **30 min** | Les charcuteries par région | **ÉTAPE 2**  **30 min** | Le vin  Le cidre |
| **ÉTAPE 3**  **30 min** | Les charcuteries : stockage et tranchage  Produits d’accompagnement des charcuteries | **ÉTAPE 3**  **30 min** | La bière  Autres… |
| **ÉTAPE 4**  **30 min** | Le foie gras | **ÉTAPE 4**  **25 min** | Reportage « c’est pas sorcier – bière qui mousse n’amasse pas mousse » |
| **ÉTAPE 4**  **20 min** | *Présentation de la bière artisanale Cabrio vendue au restaurant d’application par le producteur M. JENTCH, intervenant extérieur.* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Organisation TP** | **ÉTAPE 1**  **15 min** | Evaluation les charcuteries | Evaluation « les bières » |
| **ÉTAPE 2**  **60 min** | Mettre en place les postes de travail  Présentation des lobes de foie gras  Préparer des lobes | Mettre en place les postes de travail  Présentation des charcuteries  Découper les charcuteries  Mise en place de la salle de restaurant pour l’analyse gustative. |
| **ÉTAPE 3**  **30 min** | Assaisonner et mettre en terrine le foie gras  Cuisson |
| **ÉTAPE 4**  **60 min** | Préparer les produits d’accompagnements du foie gras :  Chutney  Taost | Préparer la vinaigrette et nettoyer la salade.  Dresser et mélanger en saladier. |
| **ÉTAPE 5**  **45 min** | **Dresser le foie gras**  Rangement et nettoyage | **Dresser les planchettes** |
| **ÉTAPE 6**  **60 min + 30 min. du pause** | Analyse gustative et comparatives des différentes préparations : planchettes, foie gras, salades | |
| **ÉTAPE 7**  **60 min** | CONCLUSION / SYNTHESE  Documents de synthèse des différents thèmes abordés.  Définition du concept « Brasserie »  Évaluation formative de fin de séance | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Compétences abordées lors de la séquence 1 (semaines 1 et 2)** | | | |
| **Compétences** | | REALISATION DE LA PLANCHETTE ALSACIENNE | |
|  | **Production (Pôles 1 et 2)** | **Services (Pôle 1 et 2)** | **Pôles 3, 4 et 5 y compris sciences et gestion appliquées** |
| **Prérequis** | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue |
| **ATELIER**  **EXPERIMENTAUX** | C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production  C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations | C1-1.2 Accueillir la clientèle C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle  C1-1.4 Présenter les supports de vente | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés  C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement  C4-2.3 Stocker les produits  C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions  La perception sensorielle |
| **TECHNOLOGIE** | *C141*  Les portions et les grammages  Le dressage  C115  Les appellations, labels et sigles de qualité | C1-3.4 Les règles d’accords | C411  La saisonnalité des produits |
| **TRAVAUX PRATIQUES** | C1-1.3 mettre en place le poste de travail pour la production  C1-3.2 Réaliser les hors d’œuvre froids et chauds  C2-2.1 Participer à l’organisation avec les autres services | C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale  C1-3.1 Valoriser les produits  C1-3.4 Proposer des accords mets – boissons ou boissons - mets  C2-3.2 Valoriser des mets  C2-3.3 Servir des boissons | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle  C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions |

**Schéma directeur de la séquence (détails des semaines) Séquence 2 : Les viandes bovines et leur service en salle**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Groupe 1 | Groupe 2 | Classe Entière |  | Heures |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SEMAINE 3** | | | |  | **SEMAINE 4** |
| LUNDI AE / TH | | | | Identique semaine 3 Groupe inversé |
|  | | GR 1 | GR 2 |
| 8h  10h | 2h | AE « les a-points de cuisson » | Les salades  Les huiles  Les vinaigres  Les moutardes |
| 10h  12h | 2h | TH : Les viandes de bœufs (et « les sauces émulsionnées stable » | TH : L’argumentation commerciale et les sauces émulsionnées instables. |
| MERCREDI TP | | | |
| 8h30  10h  12h | 3h30 | Présentation et préparation des différentes viandes : côte de bœuf, entrecôtes, faux filet, onglet…  Préparation des sauces émulsionnées stables | Mise en place du restaurant  Réalisation des vinaigrettes  Service auto-consommé |
| 12h  14h | 1h30  (30min pause) | Auto-consommé  Analyses sensorielles  Rangement et nettoyage des ateliers | |
| 14h  15h | 1h | Document de synthèse sur tous les thèmes abordés (viandes bovine, salades, huiles, vinaigre, sauces émulsionnée labels etc..) | |
| Total 10h | |  | | Total 10h |

**Détails des séances (1 fiche par séance ou groupe de séances)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Organisation** | | ***– Univers Café brasserie –*** | |
| **Séquence 2** | |
| **Semaine 3 et 4 en inversant les groupes chaque semaine** | |
| **Supports exploités** | | Livres de technologies : manuscrit et numérique  Ateliers professionnels | |
| **Organisation A.E.** | **ÉTAPE 1**  **30 min** | Mettre en place le poste de travail.  Préparer le matériel spécifique à la technique.  Préparation des denrées/marchandises. | Mise en place de la salle de restaurant.  Mise en place de la table clients  Présentation du matériel spécifique :  - couteaux à steak  - mise en place du guéridon pour le découpage de la côte de bœuf  - Mise en place du guéridon pour le flambage des steaks aux poivres. |
| **ÉTAPE 2**  **45 min** | Exécution de la technique « bleu » « saignant » « à point » « bien cuit » d’une entrecôte, d’un tournedos et d’une côte de bœuf.  Explication au touché ou à la sonde | Prise de commande spécifique à la technique.  Démonstration des 2 techniques au guéridon. |
| **ÉTAPE 3**  **20 min** | Rangement et nettoyage du poste  Rangement et nettoyage des locaux. | Rangement et nettoyage de la table et du restaurant |
| **ÉTAPE 4**  **25 min** | Analyse gustative et comparatives des différents a-points de cuisson.  Ex : CONCLUSION / SYNTHESE Évaluation formative de fin de séance | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Organisation tECHNOLOGIE** | **ÉTAPE 1**  **1h15 à**  **1h30 min** | CONNAISSANCE DES PRODUITS  Les différents morceaux de viandes de bœuf  Les différentes races bovines | CONNAISSANCE DES PRODUITS  Les salades |
| **ÉTAPE 2**  **15 à 30 min** | Les labels – les produits régionaux / fermiers | Les vinaigres – les huiles – les moutardes – les poivres |
| **ÉTAPE 3**  **15 min** | LES SAUCES EMULSIONNEES Stables  Béarnaise | LES SAUCES EMULSIONNEES Instables  Les vinaigrettes |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Organisation TP** | **ÉTAPE 1**  **15 min** | Evaluation morceaux de viandes de boeuf | Evaluation Argumentation commerciale |
| **ÉTAPE 2**  **60 min** | Présentation des différentes variétés de salades  Présentation des différents morceaux de viandes bovine, analyse des étiquettes de traçabilité. | Présentation des différentes variétés de produits : les huiles, les vinaigres et les moutardes |
| **ÉTAPE 3**  **60 min** | MEP cuisine  Préparation salade  Préparation frite | MEP Salle  Préparation des guéridons (découpage et flambage)  Préparation des vinaigrettes |
| **ÉTAPE 5**  **45 min** | Préparation des frites | Préparation dessert et boissons pour auto consommé |
| **ÉTAPE 6**  **25 min** | Cuisson des viandes par les élèves | Mise en place du matériel et des denrées pour le découpage de la côte de bœuf et le flambage des steaks aux poivres |
| **ÉTAPE 7**  **35 min** | Rangement et nettoyage | |
| **ÉTAPE 8**  **60 min + 30 min de pause** | Analyse gustative et comparatives des différents a-points de cuisson.  Ex : CONCLUSION / SYNTHESE Évaluation formative de fin de séance | |
| **ÉTAPE 7**  **60 min** | L’ARGUMENTATION COMMERCIALE du plat | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Compétences abordées lors de la séquence 2 (semaines 3 et 4)** | | | |
| **Compétences** | |  | |
|  | **Production (Pôles 1 et 2)** | **Services (Pôle 1 et 2)** | **Pôles 3, 4 et 5 y compris sciences et gestion appliquées** |
| **Prérequis** | C1-1.3 mettre en place le poste de travail pour la production | C2-1. RÉALISER la mise en place | C3-1.1 adopter une attitude et un comportement professionnel  C4-1.1 recenser les besoins d’approvisionnement  C5-1.1 être à l’écoute de la clientèle |
| **ATELIER**  **EXPERIMENTAUX** | C1-2.11 mettre en œuvre les  Cuissons (griller)  C2-2.3 communiquer avec la clientèle | C1-1.5 : « Conseiller la clientèle »  C1-1.3 Recueillir les besoins et attentes de la clientèle  C1-3.5 Prendre une commande | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue |
| **TECHNOLOGIE** | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | C1-3.1 Valoriser les produits  C2-3.2 Valoriser des mets | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle |
| **TRAVAUX PRATIQUES** | C1-2.8 Réaliser les grandes sauces  C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure  C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle  C2-2.2 Communiquer en situation de service | C1-3.1 Valoriser les produits  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  C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés  C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement  C4-2.3 Stocker les produits  C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle  C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle  C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions  C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats  C3-3.2 Présenter oralement la synthèse  C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels |

DOCUMENTS A REALISER :

Thème en csr : les petits déjeuners et la réception à l’hôtel

Thème en cuisine : les pains, viennoiseries et les différentes préparations pour le PdJ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SEMAINE 5** | | | | |  | **SEMAINE 6** |
| LUNDI AE / TH | | | | | Identique semaine 1  Groupe inversé |
|  | | GR 1 | GR 2 | |
| 8h  10h | 2h |  |  | |
| 10h  12h | 2h |  |  | |
| MERCREDI TP | | | | |
| 8h30  10h  12h | 3h30 |  |  | |
| 12h  14h | 1h30  (30min pause) |  | | |
| 14h  15h | 1h |  | | |
| Total 10h | |  | | | Total 10h |
| Groupe 1 | | Groupe 2 | | Classe Entière |  |  |

**Détails des séances (1 fiche de par séance ou groupe de séances)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Organisation** | | ***– Univers Café brasserie –*** | | | |
| **SéANCE 3** | | | |
| **Semaine 5 et 6 en inversant les groupes chaque semaine** | | | |
|  | | **Production (Pôles 1 et 2)** | **Services (Pôle 1 et 2)** | | **Pôles 3, 4 et 5 y compris sciences et gestion appliquées** |
| **Prérequis** | |  | | |  |
|  |  | |  |
| **Compétences** | |  |  | |  |
| **Supports exploités** | |  | | | |
| **Organisation A.E.** | **ÉTAPE 1**  **X min** |  | |  | |
| **ÉTAPE 2**  **X min** |  | |  | |
| **ÉTAPE 3**  **X min** |  | |  | |
| **ÉTAPE 4**  **X min** |  | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Organisation de la tECHNOLOGIE** | **ÉTAPE 1**  **X min** |  |
| **ÉTAPE 2**  **X min** |  |
| **ÉTAPE 3**  **X min** |  |
| **ÉTAPE 4**  **X min** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Organisation TP** | **ÉTAPE 1**  **X min** |  |  |
| **ÉTAPE 2**  **X min** |  |  |
| **ÉTAPE 3**  **X min** |  |  |
| **ÉTAPE 4**  **X min** |  |  |
| **ÉTAPE 5**  **X min** |  |  |
| **ÉTAPE 6**  **X min** |  |  |
| **ÉTAPE 7**  **X min** |  | |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Compétences abordées lors de la séance 2 (semaine 3 et 4)** | | | |
| **Compétences** | |  | |
|  | **Production (Pôles 1 et 2)** | **Services (Pôle 1 et 2)** | **Pôles 3, 4 et 5 y compris sciences et gestion appliquées** |
| **Prérequis** | **C1-1.3 mettre en place le poste de travail pour la production** | *C2-1. RÉALISER la mise en place* | C3-1.1 adopter une attitude et  un comportement professionnel  C4-1.1 recenser les besoins  d’approvisionnement  C5-1.1 être à l’écoute de la clientèle |
| **ATELIER**  **EXPERIMENTAUX** |  |  |  |
| **TECHNOLOGIE** |  |  |  |
| **TRAVAUX PRATIQUES** |  |  |  |

**LISTING DES COMPETENCES EVALUABLE EN CLASSE DE SECONDE BAC PRO FAMILLE DES METIERS DE L’HÔTELLERIE-RESTAURATION**

| **Sous-compétence FMHR** | **COMPÉTENCES ET**  **SOUS COMPÉTENCES MÉTIERS** | | | **CONNAISSANCES ASSOCIÉES**  **DES RÉFÉRENTIELS** | **CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CUISINE**  **(Pôles 1 et 2)** | **CSR**  **(Pôles 1 et 2)** | **(Pôles 3, 4 et 5)** |
| **Organiser la production** | | | | | |
| Recueillir les informations et préparer la production/le service | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production | C2-1.2 Organiser la mise en place | C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service  C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l’activité prévue  C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons | CU111  L’entreprise, leur diversité, les finalités et les objectifs des entreprises  L’organigramme de structure au sein de l’entreprise  Les fonctions et les services de l’entreprise  L’incidence des modes de production sur l’organisation du travail  Gestion appliquée)  Les documents relatifs à la production  (Technologie)  C212 Les locaux  Le mobilier, le matériel, le linge  Les bons de service  L’implantation de la carcasse  Le contrôle  (Technologie)  C312 L’aménagement du temps de travail  (Gestion appliquée  Le personnel  Les documents relatifs à la gestion des équipes  (Technologie))  C411 La politique d’approvisionnement  (Gestion appliquée)  Les approvisionnements en restauration  La saisonnalité des produits  (Technologie)  C413 La politique d’approvisionnement  (Gestion appliquée) | CU111Prise en compte des disponibilités et des contraintes de l’établissement  Optimisation de la gestion de la capacité d'accueil en fonction d’une prestation donnée  Conformité de la réservation enregistrée avec la demande du client  Personnalisation de l’accueil selon les règles professionnelles  Écoute active du client, réponses adaptées aux demandes du client  Respect des procédures de réservations  Clarté des informations transmises aux différents services  Vérification de la conformité de l’information reçue par rapport à la demande initiale  CSR C212  Respect des procédures de l'entreprise  Qualité de la prise en compte des informations liées à la prestation à assurer  Cohérence entre la prestation commandée et l'organisation préconisée  C312 Respect des plannings de service  Pertinence des informations transmises à la hiérarchie et à son équipe  C411 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  Pertinence du choix des supports pour identifier les besoins  Cohérence des besoins estimés avec l’activité prévue  Pertinence des besoins définis en fonction des indicateurs de gestion.  C413 Pertinence des informations communiquées pour aider à la planification des commandes et des livraisons  Cohérence de la fréquence de commande et de livraison avec l’activité et la nature du produit approvisionné  Pertinence dans le choix des opportunités (promotions, saisonnalité …)  Respect des niveaux de stocks  Optimisation du coût de stockage |
| Entretenir les matériels/locaux | C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels |  | C114 L’entretien des locaux  Les matériels (Technologie) ; Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel  L’hygiène du milieu et du matériel   * La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,…) ; La toxicologie alimentaire  (Sciences appliquées)   C211 L’entretien des locaux (Technologie  L’hygiène du milieu et du matériel   * La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,…) (Sciences appliquées) | C114 Identification précise des pictogrammes  Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles (mode opératoire dans l’utilisation des produits et des matériels)  Optimisation de l’utilisation des produits d’entretien  Contrôle périodique de l’état de fonctionnement  Qualité de l’entretien effectué  C221 Pertinence de l’identification des pictogrammes  Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles (mode opératoire dans l’utilisation des produits)  Optimisation de l’utilisation des produits d’entretien  Qualité du contrôle périodique de l’état de fonctionnement |
| Mettre en place le poste de travail, réaliser les mises en place | C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production | C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place  C2-1.4 Contrôler les mises en place |  | C113 La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail  (Gestion appliquée  Le poste de travail  L’équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage (Technologie)  L’éclairage des locaux  L’alimentation en eau froid  La ventilation et la climatisation  (Sciences appliquées  C213 / C214 Les locaux Le mobilier, le matériel, le linge : Les bons de service  L’implantation de la carcasse  Le contrôle (Technologie | C113 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  C213 Respect des contraintes : temps, espace, service, observations particulières ...  Conformité de la mise en place avec la prestation attendue (buffet, brunch, service en chambre, petit déjeuner, cocktail, à la carte, menu, banquet …)  Rapidité d'exécution de la mise en place  C214 Respect du temps imparti  Conformité de la mise en place : propreté, disposition...  Réaction aux aléas et corrections éventuelles  Qualité des informations transmises à la hiérarchie |
| Gérer son poste de travail | C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | C2-2.1 Participer à l’organisation avec les autres services  C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service | C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel | C112 Le personnel de cuisine  Les zones de production  Les modes de distribution  Les documents relatifs à la gestion de la production (Technologie)  La marche en avant dans le temps et dans l’espace  en prévention des contaminations croisées  (Sciences appliquées)  C221 L’organisation du travail (Technologie)  La marche en avant dans le temps et dans l’espace  en prévention des contaminations croisées  Les plats témoins (Sciences appliquées) | C112 Pertinence de la planification du travail Respect du temps  Optimisation des moyens matériels et des ressources humaines (prise en compte des compétences, …)  Répartition synchronisée et équilibrée des tâches  Respect de la réglementation  Prise en compte des points à risque et matérialisation  sur les documents d’organisation  C221 Respect des procédures de l'entreprise  Clarté des informations et des consignes échangées  Pertinence de la prise en compte des contraintes de chaque service  C222 Respect des procédures de l'entreprise  Respect de la réglementation  Conformité des tâches planifiées avec la prestation commandée  Optimisation de la capacité d’accueil (rotation, temps de service …)  Planification de son travail et celui de son (ses) commis  Répartition équilibrée des tâches dans le temps et dans l'espace  Optimisation des compétences humaines : savoirs- faire, savoirs-être |

| **Sous-compétence FMHR** | **COMPÉTENCES ET**  **SOUS COMPÉTENCES MÉTIERS** | | | **CONNAISSANCES ASSOCIÉES**  **DES RÉFÉRENTIELS** | | | **CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CUISINE**  **(Pôles 1 et 2)** | | **(Pôles 3, 4 et 5)** |
| **Maîtriser les bases des métiers** | | | | | | | | |
| Réaliser les préparations culinaires, cuisiner, dresser et distribuer | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production  C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace  C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production  C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels  C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces  C1-2.7 Réaliser les liaisons  C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis  C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, appareils, purées, beurres et crèmes)  C1-2.10 Réaliser les pâtes de base  C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons  C1-3.1 Réaliser les potages  C1-3.2 Réaliser les hors d’œuvre froids et chauds  C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques  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  C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations |  | | | C111  L’entreprise, leur diversité, les finalités et les objectifs des entreprises  L’organigramme de structure au sein de l’entreprise  Les fonctions et les services de l’entreprise  L’incidence des modes de production sur l’organisation du travail  Gestion appliquée)  Les documents relatifs à la production  (Technologie)  C112  Le personnel de cuisine  Les zones de production  Les modes de distribution  Les documents relatifs à la gestion de la production  (Technologie)  La marche en avant dans le temps et dans l’espace  en prévention des contaminations croisées  (Sciences appliquées)  C113  La combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail  (Gestion appliquée)  Le poste de travail  L’équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage  (Technologie)  L’éclairage des locaux  L’alimentation en eau froide  La ventilation et la climatisation  (Sciences appliquées)  C1-1.4 L’entretien des locaux  Les matériels  (Technologie)  Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel L’hygiène du milieu et du matériel  La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs…)  La toxicologie alimentaire  (Sciences appliquées)  C1-2.6 C1-2.7 C1-2.8  C1-2.9 C1-2.10 C1-2.11  Les fonds, fumets, essences et glaces  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  (Technologie  Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies  (Sciences appliquées)  C1-3.1 C1-3.2 C1-3.3 C1-3.4  Les potages  Les entrées (froides et chaudes)  Les préparations culinaires à base de poissons, crustacés, mollusques et autres produits aquatiques  Les préparations culinaires à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs  Les garnitures d’accompagnement  Les desserts  (Technologie)  C141 Les portions et les grammages  Le dressage  (Technologie) | C111 Pertinence des informations collectées, sélectionnées et hiérarchisées   Cohérence des contenus et conformité aux standards professionnels (grammage, progression des techniques…)  Production de documents clairs, synthétiques et adaptés  Prise en compte des points à risque, et matérialisation sur les documents d’organisation  C112 Pertinence de la planification du travail  Respect du temps  Optimisation des moyens matériels et des ressources humaines (prise en compte des compétences, …)  Répartition synchronisée et équilibrée des tâches  Respect de la réglementation  Prise en compte des points à risque et matérialisation sur les documents d’organisation  C113 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  C1-1.4 Identification précise des pictogrammes  Respect de la réglementation, des procédures, des protocoles (mode opératoire dans l’utilisation des produits et des matériels)  Optimisation de l’utilisation des produits d’entretien  Contrôle périodique de l’état de fonctionnement  Qualité de l’entretien effectué  C1-2.6 C1-2.7 C1-2.8 C1-2.9 C1-2.10 C1-2.11  Conformité et maîtrise des gestes et des techniques  professionnelles 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 la fiche 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 critiques  Cohérence avec l’organisation planifiée du travail  C1-3.1 C1-3.2 C1-3.3 C1-3.4  Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles de base en autonomie complète  Respect du principe de la « marche en avant »  Optimisation des moyens (rendement, temps, produits …)  Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel  Pertinence du choix des matériels et des équipements  Respect des protocoles d’utilisation des produits  Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications  Appréciation et rectification si besoin des fabrications  Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l’organisation planifiée du travail  C141 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 …)  Justification des choix (fabrication, dressage | |

| **Sous-compétence FMHR** | **COMPÉTENCES ET**  **SOUS COMPÉTENCES MÉTIERS** | | | **CONNAISSANCES ASSOCIÉES**  **DES RÉFÉRENTIELS** | | **CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CSR**  **(Pôles 1 et 2)** | | **(Pôles 3, 4 et 5)** |
| **Maîtriser les bases des métiers** | | | | | | | |
| Prendre en charge la clientèle, vendre, servir | C1-1.2 Accueillir la clientèle  C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle  C1-1.4 Présenter les supports de vente  C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale  C1-1.8 Prendre congé du client  C1-3.1 Valoriser les produits  C1-3.2 Valoriser les espaces de vente  C1-3.4 Proposer des accords mets – boissons ou boissons - mets  C1-3.5 Prendre une commande  C1-3.7 Facturer et encaisser C2-3.1 Servir des mets  C2-3.2 Valoriser des mets  C2-3.3 Servir des boissons |  | | C112 C113  La communication commerciale : la prise de contact  (Mercatique et gestion applique)  Les règles de savoir-vivre et de savoir- être  La typologie de la clientèle  Les types de repas  La gestion de l’attente  Les méthodes d’accueil et de communication  (Technologie)  C114  La législation  Le choix du support en fonction du concept de restauration  *(Technologie)*  C115  La communication commerciale : l’entretien de vente en face à face  L’analyse d’indicateurs relatifs à la marge brute  (Mercatique et gestion appliquée)  Le vocabulaire professionnel  L’argumentaire de vente  Les appellations, labels et sigles de qualité  (Technologie)  L’équilibre alimentaire  (Sciences appliquées)  C118  Les règles de savoir vivre et de savoir être  *(Technologie)*  C131  Les supports de la communication visuelle  (Mercatique et gestion appliquée)  La connaissance des produits français  Les boissons chaudes  La connaissance des produits européens et mondiaux  (Technologie)  C132Le marchandisage :  l’espace de vente  Les différentes formes de la communication commerciale  L’analyse d’indicateurs relatifs aux moyens de communication commerciale  Les événements commerciaux  (Mercatique et gestion appliquée)  Les facteurs d’ambiance  Les espaces de vente  (Technologie)  L’éclairage des locaux  La ventilation et la climatisation  (Sciences appliquées)  C1-3.4 Les règles d’accords  *(Technologie*  C1-3.5 Les réseaux de transmission de données à distance  (Mercatique et gestion appliquée)  Les bons de commande  Les moyens de transmission manuels et informatisés  (Technologie)  C1-3.7 Les encaissements  Les logiciels dédiés à la gestion de l’unité commerciale  (Mercatique et gestion appliquée)  La remise de caisse  La main courante  (Technologie)  C2-3.1 C2-3.2 Les règles de service  La servuction  (Technologie)  Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies  Les protocoles mis en œuvre lors de l’utilisation des décors  La production de la chaleur  (Sciences appliquées)  C2-3.3Les règles de service  Les matériels de service  Les produits complémentaires  La législation  (Technologie)  L’alimentation en eau froide et chaude  (Sciences appliquées) | C112 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 et avenante ...)  C113Repérage des éléments verbaux et non verbaux (écoute active) permettant de caractériser le profil et/ou les attentes de la clientèle  Identification des besoins de la clientèle  Adaptation de la communication au type de restauration  C114Cohérence de l’utilisation de supports propres, à jour et conformes aux consignes et à la réglementation  Qualité de la mise en avant des propositions de l’établissement  Qualité de l’information faite à la clientèle sur des changements éventuels, des ruptures sur la carte  C115 Qualité de la prise en compte des objectifs de vente  Pertinence des conseils et de l’argumentation pour répondre aux demandes et aux attentes de la clientèle  C118 Conformité de la prise de congé du client avec les usages de l’établissement  C131Pertinence des actions promotionnelles proposées  Adéquation aux évènements calendaires  Respect de la saisonnalité  Qualité de la promotion des produits régionaux  Qualité de la valorisation des produits (connaissances historiques, géographiques, climatiques, culturelles…)  Pertinence des animations (repas à thème, intervenants extérieurs…)  Originalité et créativité  C132 Qualité de l’adéquation entre la prestation commandée et l’aménagement des espaces de vente (facteurs d'ambiance)  Originalité et créativité  C1-3.4 Connaissance des produits et des boissons  Connaissance des accords classiques mets boissons  Connaissance des méthodes et techniques nouvelles de production (Bio, labels, nature...)  Qualité des tendances et des évolutions de consommation prises en considération  Qualité de l’argumentation des propositions  Respect des attentes de la clientèle (goût, budget, nouveauté...)  C1-3.5 Efficacité des techniques de vente mises en œuvre  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  C1-3.7 Conformité du contrôle du fonds de caisse avant et après le service  Qualité de la facture établie  Vérification de la facturation des prestations commandées  Remise de la facture au client suite à sa demande  Conformité des encaissements effectués et des règlements saisis  Maîtrise des moyens de paiement (espèces, chèques, cartes bancaires, paiements différés, offerts...)  Clôture de caisse (balance, ventilation, bordereaux, ...)  C2-3.1 **Attitude professionnelle et commerciale**  Respect des pratiques propres à l'entreprise  Connaissance des produits  Connaissance des grammages  Utilisation adaptée du matériel  Respect et maîtrise des techniques et règles de service (préséance, temps, température, dressage ...)  Respect de la réglementation et de la législation  Réapprovisionnement de l'office (ménagères, condiments ...)  C2-3.2 **Attitude professionnelle et commerciale**  Valorisation des mets par la mise en œuvre d’une technique appropriée au choix entre :   * une finition « minute » * une technique de découpe (poisson rond ou plat, viande, volaille, fruit, fromage, pâtisserie …) * une technique de flambage,   une technique de tartare  C2-3.3 **Attitude professionnelle et commerciale**  Respect des pratiques propres à l'entreprise  Connaissance des principaux produits et notions de coût d’achat et de prix de vente  Maîtrise de trois cocktails classiques par catégorie (au verre, au verre à mélange, au shaker, au blender)  Maîtrise de la technique du tirage  Respect des dosages  Utilisation adaptée du matériel  Respect et maîtrise des techniques et règles de service (préséance, température de service, débouchage, charge et port du plateau ...)  Respect de la réglementation et de la législation  Réapprovisionnement des postes de travail (bar, cave du jour ...) | |
| Contribuer au stockage des marchandises |  | C4-1.4 Renseigner les documents d’approvisionnement  C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés  C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement  C4-2.3 Stocker les produits  C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés | | C4-1.4 La décision d’achat  *(Gestion appliquée*  C4-2.1  La réception des produits  (Gestion appliquée)  Les éléments de contrôle à la réception  (Technologie)  Les parasitoses alimentaires  (Sciences appliquées)  C4-2.2  Le conditionnement, le déconditionnement  (Technologie)  Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée  (Sciences appliquées)  C4-2.3 C4-2.4  Le stockage des produits  (Gestion appliquée)  Les opérations de stockage  (Technologie)  La production et l’utilisation du froid  (Sciences appliquées) | C4-1.4 Respect des procédures, des consignes et du cahier des charges  Respect des délais pour la passation de la commande  Rigueur et précision dans le renseignement des documents d’approvisionnement  C4-2.1 Conformité des contrôles quantitatifs et qualitatifs :   * Concordance produits commandés et produits livrés * Concordance bons de livraison et produits livrés * Concordance produits livrés et cahier des charges (qualité des emballages, étiquettes de salubrité, températures, DLC, DLUO, calibrage …)   Qualité de l’identification des anomalies  Précision des informations transmises à la hiérarchie  C4-2.2 Conformité des opérations de déconditionnement et de conditionnement dans le respect de l’environnement, des règles d’hygiène, de santé et de sécurité :   * Différenciation des locaux * Élimination des déchets * Prélèvements sur plats témoins * Étiquetages   Qualité de l’identification des anomalies  Précision des informations transmises à la hiérarchie  C4-2.3 Conformité de l’identification et du classement des produits par famille  Respect des zones et températures de stockage  Conformité du stockage selon la méthode de valorisation des sorties de stock retenue  Respect de la réglementation, des procédures et des consignes  Identification des anomalies et précision des informations transmises à la hiérarchie  C4-2.4Conformité de l’actualisation des fiches de stock tant en quantité qu’en valeur  Conformité de l’état des stocks après enregistrement des mouvements d’entrée et de sortie  Maîtrise des outils de gestion mis à disposition  Identification des anomalies et précision des informations transmises à la hiérarchie | |
| Gérer les invendus |  | C4-4.4 Gérer les invendus | | C4-4.4  L’analyse d’indicateurs relatifs aux invendus  (Gestion appliquée)  La gestion des invendus (Technologie)  La gestion des invendus  (Sciences appliquées) | Optimisation de la connaissance de la clientèle et de ses habitudes de consommation  Optimisation des prévisions de fréquentation  Atteinte des ratios objectifs  Optimisation des denrées non vendues | |
| Contribuer à la démarche qualité. |  | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle  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 | | C5-1.3 La dimension sociétale et environnementale dans l’activité économique de l’entreprise  (Gestion appliquée)  Les pratiques professionnelles respectueuses de l’environnement  (Technologie)  C5-2.2  La qualité globale  Les contrôles et autocontrôles  (Technologie)  La perception sensorielle  La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire  (Sciences appliquées)  C5-2.5La croissance de l’entreprise  (Gestion appliquée)  La restauration : évolutions et prospectives  (Technologie) | C513 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  Comparaison des offres et proposition argumentée (respect de la saisonnalité, circuits courts, prise en compte de la rareté de la ressource….)  C522 Qualité de l’analyse organoleptique des produits, des fabrications  Qualité de l’analyse sensorielle  Pertinence des éléments de qualité, et des défauts éventuels repérés  Qualité des propositions d’actions correctives dans le cas de non-conformité  C525 Qualité de la prise en compte des tendances, des modes de consommation, des usages professionnels  Qualité de la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques  Culture – curiosité professionnelle (connaissance des matières premières, des terroirs, des spécialités, des contextes professionnels, …)  Personnalisation de la production | |

| **Sous-compétence FMHR** | **COMPÉTENCES ET**  **SOUS COMPÉTENCES MÉTIERS** | | | | | | **CONNAISSANCES ASSOCIÉES**  **DES RÉFÉRENTIELS** | | **CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CUISINE**  **(Pôles 1 et 2)** | **CSR**  **(Pôles 1 et 2)** | | | **(Pôles 3, 4 et 5)** | |
| **S’insérer dans une équipe** | | | | | | | | | | |
| Entretenir des relations professionnelles, communiquer avec des tiers. | C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers C2-2.3 Communiquer avec la clientèle | | C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers | C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle | |  | |  | |
| Communiquer au sein de la structure, se positionner dans l’équipe | C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure  C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle  C2-2.2 Communiquer en situation de service | | 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 | C3-3.1 Produire une synthèse écrite *pour rendre compte de son activité et de ses résultats*  C3-3.2 Présenter oralement la synthèse | |  | |  | |
| Adopter une posture professionnelle |  | |  |  | | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels | |  | |
| S’auto-évaluer et rendre compte |  | |  |  | | C3-1.3 S’inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie  C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe | |  | |

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| Sciences appliquées | Les règles d’hygiènes corporelles  Les règles de déconditionnement et reconditionnement ainsi que les règles de stockage  La fermentation alcoolique  La réaction de Maillard  Les émulsions |
| Gestion appliquée | Fiches techniques |
|  | |
| Co-intervention Math | Les conversions  Calculs sur fiche technique  Optimisation des plannings |
| Co-intervention Français | La découverte des cuissons  Préhistoire à nos jours  L’histoire de la vigne  Fruits et boissons |
| Accompagnement personnalisé | Visite d’un hôtel – brasserie  Soutien aux apprentissages de la messagerie électronique  Élaboration d’un questionnaire de satisfaction |