

|  |
| --- |
| **Stratégie global de formation bac Pro** |
|  |
| **Académie** : Strasbourg |
|  |
| **Réalisé par :** Groupe Formation Action |
|  |
| **Matériels nécessaires pour les élèves**   * La tenue professionnelle de l’établissement propre et repassée. * Classeur à anneaux + pochettes transparentes+intercalaires de couleur ou porte vue ou cahier * Des feuilles et un stylo. |
|  |
| **ANNEE SCOLAIRE :** 2015-2016 |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Niveau | Modules | Compétences (cuisine) | Compétences (CSR) | Techniques de cuisine  (PPAE - TP) | Technique de restaurant  (PPAE - TP) | Thèmes abordés (Savoirs associés TK, gestion (à compléter par Thierry) et SA) |
| 2nde bac pro | Module hygiène et sécurité : 1er semestre | C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace  C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels  C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels  C5-1.2 Respecter les dispositions règlementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité  C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel | C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels  C2-2.1 et C2-2.2 Participer à l’organisation avec les autres services et organiser les activités avant, pendant et après le service  C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels  C5-1.2 Respecter les dispositions règlementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité  C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel | * Mettre en place son poste de travail * Rédiger une fiche technique de fabrication simplifiée à l’aide d’un document * Compléter un document relatif aux produits * Respecter la marche en avant * Entretenir les locaux et les matériels * Eplucher les légumes, les laver en respectant la réglementation * Réaliser les différents taillages de base * Utiliser une mandoline * Passer au chinois * Paner à l’anglaise * Réaliser une marinade instantanée * Découper de la viande en cubes, en escalope * Découper des filets de poisson en pavé * Plaquer du poisson * Réaliser des cuissons simples : sauter simple, griller, pocher, pocher à court mouillement, à l’anglaise, vapeur * Réaliser des sauces de base : mayonnaise, vinaigrette, sauce béchamel * Réaliser une liaison par réduction * Peser, mesurer * Réaliser une pâte brisée, feuilletée, une génoise, une pâte à choux * Réaliser un flan * Réaliser un beurre composé * Utiliser une poche à douille * Cuire des œufs en coquille * Réaliser un potage mixé, taillé, un velouté * Réaliser des hors d’œuvre froids ou chauds à base de pâte ou d’oeufs | * Compléter par Séverinr | * La marche en avant dans le temps et dans l’espace en prévention des contaminations croisées * L’hygiène du milieu et du matériel * Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel * Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières * Hygiène et santé de la main d’œuvre * Hygiène des méthodes * La prévention des risques liés à l’activité physique |
| Module organisation et gestion du poste de travail : 2ème semestre | C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace  C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels  C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel  C5-1.2 Respecter les dispositions règlementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité  C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique  C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières | C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels  C2-2.1 et C2-2.2 Participer à l’organisation avec les autres services et organiser les activités avant, pendant et après le service  C2-3.3 Service des boissons (BSRA)  C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel  C5-1.2 Respecter les dispositions règlementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité  C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique  C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières | * Mettre en place son poste de travail pour les PP, les taillages * Rédiger une fiche technique de fabrication simplifiée à l’aide d’un document * Compléter un document relatif aux produits * Respecter la marche en avant * Entretenir les locaux et les matériels * Eplucher les légumes, les laver en respectant la réglementation * Réaliser les différents taillages de base * Canneler des agrumes, lever des segments d’agrume * Trier des herbes * Utiliser une mandoline * Brider une volaille * Réaliser des cuissons simples : sauter avec déglaçage, meunière, frire, rôtir, cuire des œufs hors coquille, en ragoût * Réaliser un jus de rôti * Monter une brochette * Réaliser une pâte à crêpes, à frire, cake, petits fours * Monter des blancs en neige * Préparer un sirop * Optimiser une sauce PAI * Lier une sauce (amidon, protéine) * Réaliser une sauce brune, vin blanc, un coulis * Réaliser des hors d’œuvre à base de viande, de céréales | * Compléter par Séverine | * La marche en avant dans le temps et dans l’espace en prévention des contaminations croisées * L’hygiène du milieu et du matériel * Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières * Hygiène et santé de la main d’œuvre * Hygiène des méthodes * Les constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels * La dimension nutritionnelle des produits alimentaires |
| 1ère bac pro | Module produits et terroirs : 1er semestre | C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la production  C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  C1-2-2 à 10 Apprêter les matières premières, tailler, découper, réaliser les marinades, saumures, sirops, fonds, fumets, essences et glaces, les liaisons, les grandes sauces de base, les jus et coulis, les préparations de base, les pâtes de base  C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons  C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique  C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières | C1-3.4 Proposer des accords mets et vins  C2-3.1 et C2-3.2 Servir et Valoriser des mets  C2-3.3 Servir les boissons  C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale  C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique  C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières | * Compléter par Daniel | * Valoriser les produits (buffets, vitrines, chariots) * Connaissances des produits français (identification des spécialités et marqueurs par région) * Identification et service des fromages AOP * Classification des cocktails * Identification des régions viti-vinicoles françaises * Etre à l’écoute de la clientèle * Contrôler les qualités sanitaires, organoleptiques et marchandes des aliments * Servir les mets et boissons, facturer et encaisser * Gérer le service | * Les constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels * La dimension nutritionnelle des produits alimentaires * Spécialités régionales * Matières premières associées |
| Module Argumentation commerciale et technique : 2ème semestre | C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la production  C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires  C1-2-2 à 10 Apprêter les matières premières, tailler, découper, réaliser les marinades, saumures, sirops, fonds, fumets, essences et glaces, les liaisons, les grandes sauces de base, les jus et coulis, les préparations de base, les pâtes de base  C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons  C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique  C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières | C1-3.4 Proposer des accords mets et vins  C2-3.1 et C2-3.2 Servir et Valoriser des mets  C2-3.3 Servir les boissons  C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale  C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique  C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières | * Compléter par Daniel | * Communication commerciale : entretien de vente en face à face * Vocabulaire professionnel * Argumentaire de vente * Moyens de fidélisation de la clientèle ( cartes de fidélité) * Mesurer la satisfaction de la clientèle (questionnaire de satisfaction, enquêtes ) * Servir les mets et boissons * Optimiser les performances de l’équipe * Contrôler les qualités sanitaires, organoleptiques et marchandes des aliments | * La production de la chaleur * L’alimentation en eau froide et chaude (CSR) * L’équilibre alimentaire * Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies * Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors de la cuisson (cuisine seulement) * Argumentation commerciale * Spécialités régionales * Matières premières associées |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tale bac pro | Module découverte de l’international et règlementation | C1-1.5 Optimiser l’organisation de la production  C1-4.2 Distribuer la production  C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement  C4-2.3 et C4-2.4 Stocker les produits et mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés  C4-4.4 Gérer les invendus  C5-1.1 Etre à l’écoute de la clientèle  C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique | C1-3.4 Proposer des accords mets et vins  C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter  C2-2.1 et C2-2.2 Participer à l’organisation avec les autres services et organiser les activités avant, pendant et après le service  C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement  C4-2.3 et C4-2.4 Stocker les produits et mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés  C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique | * La liaison chaude et les liaisons froides * Les plats témoins * Le conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée * La production et l’utilisation du froid * Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies * Les comportements alimentaires * Spécialités internationales * Produits associés | **TECHNIQUES POLE C1-1**   * Rédiger une fiche technique création à partir d’un panier. * Rédiger une fiche technique valorisée * Organigramme de travail * Travailler et gérer un commis   **TECHNIQUES POLE C1-2**  ***PP :*** Habiller une volaille Désosser une viande Lever un poisson (rond / plat)  ***Cuissons :*** Braiser une viande/poisson Braiser un légume Poêler Cuisson sous-vide Cuisson basse température  ***Pâte :*** Génoise  Brioche  Savarin  **TECHNIQUES POLE C1-4**  Mettre en valeur les productions (dressage buffet, assiettes, plat, …) | * Compléter par Nicolas |
| Module ouverture sur le monde professionnel : 2ème semestre | C1-4.2 Distribuer la production  C2-1.1 et C2-1.2 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, avec les tiers  C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés  C5-1.2 Respecter les dispositions règlementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité  C5-2 Maintenir la qualité globale | C1-2.3 et C1-2.4 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, des tiers.  C1-3.4 Proposer des accords mets et vins.  C1-3.7 Facturer et encaisser  C2-2.3 Optimiser le service  C2-3.1 et C2-3.2 Servir et Valoriser des mets  C5-2 Maintenir la qualité globale | * Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire * Les toxi-infections alimentaires * La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs…) * La toxicologie alimentaire * Les parasitoses alimentaires * Les protocoles mis en œuvre lors de l’utilisation des décors (CSR uniquement) * La gestion des invendus | **TECHNIQUES POLE C1-1**   * Rédiger une fiche technique création à partir d’un panier. * Rédiger une fiche technique valorisée * Organigramme de travail * Travailler et gérer un commis   **TECHNIQUES POLE C1-2**  ***Révision : pp, cuissons, pâtes***  ***Création de plat à partir d’un panier***  **TECHNIQUES POLE C3-1**  Répartir les tâches à réaliser au sein d’une équipe  **TECHNIQUES POLE C3-2**  Réaliser une analyse organoletptique Auto-évaluer son travail afin d’identifier ses axes de progression  **TECHNIQUES POLE C3-3**  Présenter une synthèse à l’écrit et à l’oral | * Compléter par Nicolas |