**Lycée Chaptal Progression pédagogique FMHR 2020/2021**

**36 semaines de cours /8 semaines de PFMP**

**Semaine 36 (Semaine découverte)**

**Semaine 37/38 – le contexte professionnelle (le secteur professionnel de la restauration, les différents types de restauration)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **Vous venez de vous orienter dans le secteur de l’hôtellerie restauration et vous intégrez la classe de seconde professionnelle au lycée Chaptal de Quimper. Durant cette période, vous découvrez l’offre commerciale locale, vous en découvrez les différents aspects et les exigences.** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C3-1. ANIMER une  équipe | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels | Savoir-être attendus dans les métiers de la restauration | C3-1. ANIMER une  Equipe | C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels | Savoir-être attendus dans les métiers de la restauration |
| C3-1.3 S’inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un  principe de formation continue tout au long de la vie | Richesse et diversité de l’expérience acquise  Respect des consignes, des procédures  Conseils et remédiations adaptés  Pertinence des informations transmises | C3-1.3 S’inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un  principe de formation continue tout au long de la vie | Richesse et diversité de l’expérience acquise  Respect des consignes, des procédures  Conseils et remédiations adaptés  Pertinence des informations transmises |
| MENU SUPPORT |
| Faire le point sur les supports numériques disponible des élèves  Ouvrir une class room avec les élèves |
| C3-2. Optimiser les performances de l’équipe | C3-2.1 Évaluer son travail | Rigueur et objectivité de l’autoévaluation (organisation, productivité, …)  Prise en compte des objectifs à atteindre | C3-2. Optimiser les performances de l’équipe | C3-2.1 Évaluer son travail | Rigueur et objectivité de l’autoévaluation (organisation, productivité, …)  Prise en compte des objectifs à atteindre |
| PROJET ASSOCIES |
| Projet associé : conception d’un fichier « entreprises ». « Taverne des Halles », « Bistro quai », Restaurant « Océania », « Speed burger », Le prieuré, traditionnel, semi gastronomique), Restauration collective « Chaptal », La mie câline.  Situation commune CSR cuisine : Immersion et découverte de la restauration en lycée hôtelier, visite de la section hôtelière et identification des différentes entreprises et concepts de restauration de la ville de Quimper. par le biais d’un rallye. |
| Sciences appliquées | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| Atelier : identifier les éléments de la tenue professionnelle https://view.genial.ly/5f58d88ea0a4ae0ced96c595/guide-temps-d-acceuil  Identifier les équipements de protection individuelle  Atelier : adopter de bonnes pratiques d’hygiène au sein du vestiaire  Atelier : adopter les bonnes pratiques d’hygiène pour se laver les mains | | | | | | |
| Découverte professionnelle (lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| Atelier :herbes aromatiques :couteaux :épices /transposer les connaissances des gestes du quotidien en geste professionnelle | | | | | | |
|  | | | | | | |

**Semaine 39/40 - les locaux, les zones de production et de stockage, le principe de la marche en avant, la sécurité dans les locaux.**

TP 24/09 ET 01/10

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **Présentation des locaux – Contexte production / Votre professeur de spécialité vous présente les locaux, le mobilier, le matériel…** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C1-1. ORGANISER la production | C1-1.2 Planifier son travail  et celui de son équipe danse temps et dans l’espace | Le principe de la marche en avant dans l’espace et dans le temps | C1-3 Vendre des prestations | C1-1.2 Valoriser les espaces de vente | Les espaces de vente (plan de salle suivant contrainte, et consignes de sécurité) |
| MENU SUPPORT | C2-1 réaliser la mise en place | C2-1.1 entretenir les locaux et le matériel | L’entretien des locaux |
| PAS DE MENU SUPPORT |
| C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail  pour la production | Conformité et opérationnalité du poste de travail par  rapport à la production | C2-1.2 organiser la mise en place | Les locaux, le mobilier et le matériel |
| C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | Respect de la réglementation, des procédures, des  protocoles | C2-1.4 contrôler la mise en place | Les règles de sécurité |
| C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine | De C1 2-2 à .11 | Gestes et techniques  professionnelles | PROJET ASSOCIES  Réaliser un power point avec les élèves sur les locaux | Le contrôle de la conformité de la mise en place |
| C1-3. CUISINER | De C1-3.1 à .6 | Gestes et techniques  professionnelles | **Les locaux et le matériel en restauration :** plan des locaux, marche en avant, entretien des locaux, sécurité, bonnes pratiques d’hygiène. Auto évaluation |  |  |  |
| Sciences appliquées | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| L’hygiène en cuisine et le poste de travail /la mise en place du poste de travail /les procédures de nettoyage et le protocole d’entretien  L’hygiène relative au personnel https://view.genial.ly/5f5b634b79626a0d7127c7e2/horizontal-infographic-review-organiser-son-travail | | | | | | |
| Découverte Professionnelle (lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| S 41/Hygiène (personnel, tenue, autoévaluation, code vestimentaire (GPH)  S 40 /Les locaux | | | | | | |

**Semaine 41/42 – les locaux, les zones de production et de stockage, le principe de la marche en avant. La sécurité dans les locaux.**

**TP 07/10 ET 15/10**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **Présentation des locaux – Contexte production / Votre professeur de spécialité vous présente les locaux, le mobilier, le matériel…** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C1-1. ORGANISER la production | C1-1.2 Planifier son travail  et celui de son équipe danse temps et dans l’espace | Le principe de la marche en avant dans l’espace et dans le temps | C1-3 Vendre des prestations | C1-1.2 Valoriser les espaces de vente | Les espaces de vente (plan de salle suivant contrainte, et consignes de sécurité) |
| MENU SUPPORT | C2-1 réaliser la mise en place | C2-1.1 entretenir les locaux et le matériel | L’entretien des locaux |
| PAS DE MENU SUPPORT |
| C1-1.3 Mettre en place  le(les) poste(s) de travail  pour la production | Conformité et opérationnalité du poste de travail par  rapport à la production | C2-1.2 organiser la mise en place | Les locaux, le mobilier et le matériel |
| C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels | Respect de la réglementation, des procédures, des  protocoles | C2-1.4 contrôler la mise en place | Les règles de sécurité |
| C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine | De C1 2-2 à .11 | Gestes et techniques  professionnelles | PROJET ASSOCIES  Visualiser un service avec les terminales | Le contrôle de la conformité de la mise en place |
| C1-3. CUISINER | De C1-3.1 à .6 | Gestes et techniques  professionnelles | **Les locaux et le matériel en restauration :** plan de locaux, marche en avant, entretien des locaux, sécurité, bonnes pratiques d’hygiène. Auto évaluation |
| Sciences appliquées | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| Atelier : Mettre en place le poste de travail, identifier le matériel pour organiser le poste de travail, adapter le principe de la marche en avant, identifier les différents types de marche en avant.  Autoévaluation (amorcer la fiche technique, identifier les informations nécessaires à la réalisation d’une recette) 4/QUART fournir une fiche technique vierge | | | | | | |
| Découverte professionnelle (lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| S 41 / intervention extérieur (hygiène et tenue)  S 42/intervention extérieur ( hygiène et tenue) | | | | | | |

**Semaine 43/44 - vacances de la toussaint**

**Semaine 45/46 – les relations professionnelles, relations entre les services, communiquer.**

TP 05/11 ET 12/11 **(COVID 19 PAS DE TP CLIENT PENDANT 4 SEMAINES MINIMUM)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **Thème – 10H00 – 13h30 – Buffet –Brunch, Contexte : Hôtelier \_**  **Vous êtes employé polyvalent dans le service hôtelier de l'hôtel Océania Centre de Quimper.**  **Votre mission est d'accueillir les clients internationaux et d'assurer le service du petit déjeuner…** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C1-1. ORGANISER 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 | Optimisation des moyens matériels et des ressources  humaines (prise en compte des compétences, …) | C1-2 Entretenir des relations professionnelles | C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes | Les personnels de l’entreprise, les différents services, la fiche de poste. |
| MENU SUPPORT | C2-2 Gérer le service | C2-2.1 Participer à l’organisation avec les autres services | Organisation du travail : planification des taches (horaire, ordonnancement, gestion du temps) |
| <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Bernard-Boutboul-4-Relations-cuisine-salle>  C:\Users\gurva\OneDrive\Bureau\2fmhr2\Atelier\Flyer Brunch.jpg  brunch /œufs aux plats, brouillés, salade de fruits haricots sauce tomate club sandwich, carte d’œufs |
| C2-2.2 Organiser et repartir les taches avant, pendant et après le service |
| C3-1. ANIMER une équipe | C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service | Organisation du travail : planification des taches (horaire, ordonnancement, gestion du temps) |
| C3-1.4 Gérer les aléas de  fonctionnement liés au  personnel |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| C3-2. Optimiser les performances de l’équipe | C3-2.1 Évaluer son travail  et/ou celui de son équipe | Objectivité de l’auto-évaluation | PROJET ASSOCIES | C3-1 Animer une équipe | C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnel | Les attitudes et comportements professionnels |
|  |
| C3-1.2 Appliquer les plannings de service | Les types de personnel, la hiérarchie et la fiche de poste. |
| C3-1.3 S’inscrire dans un principe de formation continue tout au long de la vie |  |
| C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au  personnel |  |
| C3-3. Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats | C3-3.1 Produire une synthèse écrite | Rédiger une fiche bilan de compétences | C3-2.1 Évaluer son travail  et/ou celui de son équipe | Objectivité de l’auto-évaluation |
| C3-2. Optimiser les performances de l’équipe | C3-3.2 Présenter oralement la synthèse | Présenter oralement une Fiche bilan de compétences | C3-3. Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats | C3-3.1 Produire une synthèse écrite | Rédiger une fiche bilan de compétences |
| C5-1 Appliquer la démarche qualité | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au DD dans sa pratique professionnelle | Identification d’attitudes et de méthode dans la pratique professionnelle | C3-2. Optimiser les performances de l’équipe | C3-3.2 Présenter oralement la synthèse | Présenter oralement une Fiche bilan de compétences |
| C5-1 Appliquer la démarche qualité | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au DD dans sa pratique professionnelle | Identification d’attitudes et de méthode dans la pratique professionnelle |
| Sciences appliquées | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| Fondue de tomate : • Énumération et définition des termes culinaires courants• Identification des ingrédients, leur mode d’élaboration, leurs utilisations et leurs principaux dérivés  • Caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques • Identification des appellations et dimensions des principales découpes et tailles de base | | | | | | |
| Découverte professionnelle (lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Bernard-Boutboul-4-Relations-cuisine-salle>  Les pâtes de bases | | | | | | |

**Semaine 47/48 - les supports et les documents de production (la fiche technique), Les approvisionnements**

TP 19/11 ET 26/11 **(COVID 19 PAS DE TP CLIENT PENDANT 4 SEMAINES MINIMUM)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **Vous êtes embaucher en qualité d’extra pour la sortie du beaujolais nouveau afin de renforcer l’équipe en place** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C2-1. Entretenir des  relations professionnelles | C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers | Relation avec les fournisseurs | C1-2 Entretenir des relations  professionnelles | C1-2.4 communiquer avec les fournisseurs | Relation avec les fournisseurs |
| C4-1 Recenser les besoins en approvisionnement | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et petits matériels en fonction de l’activité prévue | Approvisionnement en restauration, la saisonnalité des grandes familles de produits. |
| MENU SUPPORT |
| Semaine A  Gratinée à l’oignon (planche de charcuterie)  Andouillette purée /frittes salade verte  Poire pochée au vin rouge  Semaine B  Gratinée a la lyonnaise  Côtes de porc purée frittes  Poire belle Hélène |
| C4-1 Recenser les besoins en approvisionnement | C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et petits matériels en fonction de l’activité prévue | Approvisionnement en restauration, la saisonnalité des grandes familles de produits. |
| C4-2 Contrôler les mouvements des stocks. | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés | La réception des marchandises. |
| C4-2 Contrôler les mouvements des stocks. | C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés | La réception des marchandises. |
| C4-2.2 opérations de conditionnement et déconditionnement | Le conditionnement et déconditionnement |
| C4-2.2 opérations de conditionnement et déconditionnement | Le conditionnement et déconditionnement |
| C4-2.3 Stocker les produits | Zones de stockage, températures règlementaires, bonnes pratiques, DLC… |
| C4-2.3 Stocker les produits | Zones de stockage, températures règlementaires, bonnes pratiques, DLC… |
|  | C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés |  |  |  | C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés |  |
| C4-4 Analyser les ventes | C4-4.4 Gérer les invendus | Bonne pratique des invendus. | C4-4 Analyser les ventes | C4-4.4 Gérer les invendus | Bonne pratique des invendus. |
| Sciences appliquées | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| Aborder les parties du porc (doc additionnel)  Les approvisionnements • Identification des critères qualificatifs et quantitatifs par grandes familles de produits• Énumération des outils de contrôle et de suivi• Identification des procédures de refus, et le traitement des anomalies• Identification des zones de stockage par grandes familles de produits • Identification des températures réglementaires de stockage • Recensement des « bonnes pratiques » (rangement, ergonomie,)• Caractérisation des différentes durées de vie des produits (DLC, DLUO…) | | | | | | |
| Découverte professionnelle (lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| Les pâtes de bases, Connaitre le vocabulaire lié aux étapes de réalisation d’une pâte | | | | | | |

**Semaine 49/50 – les approvisionnements, la réception des marchandises, les conditionnements**

TP 03/12 ET 10/12 **(COVID 19 PAS DE TP CLIENT PENDANT 4 SEMAINES MINIMUM)**

**Semaine 51- nettoyage**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **Restauration de terroir (le roudoualec)**  **les fêtes de fin d’année arrive à » grands pas, vous découvrez les produits bretons dans le cadre de la préparation des menus de fin d’année** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C2-1. ENTRETENIR des  relations professionnelles  C4-1 Recenser les besoins en approvisionnement  C4-2 Contrôler les mouvements des stocks. | C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers  C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et petits matériels en fonction de l’activité prévue  C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés | Relation avec les fournisseurs  Approvisionnement en restauration, la saisonnalité des grandes familles de produits.  La réception des marchandises. | C1-2 Entretenir des relations professionnelles  C4-1 Recenser les besoins en approvisionnement  C4-2 Contrôler les mouvements des stocks. | C1-2.4 communiquer avec les fournisseurs  C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et petits matériels en fonction de l’activité prévue  C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés | Relation avec les fournisseurs  Approvisionnement en restauration, la saisonnalité des grandes familles de produits.  La réception des marchandises. |
| MENU SUPPORT |
| Semaine A  Coquille a la bretonne (pétoncle)  Darne de lieu jaune fumet de poisson PAI – purée de potimarron  Mille-feuille pomme caramélisées aux chouchen glace sarrasin  Semaine B  Feuilleté de saint jacques au cidre  Pavé de cabillaud fumet de poisson PAI, purée de choux fleur, panier du pays léonard  Aumônière de pommes caramélisées Glace au sarrasin caramel beurre salé  **Modification menu (covid 19) S.A/B**  Feuilleté de légumes  Fricassé de volaille  Crème renversée |
| C4-2.2 opérations de conditionnement et déconditionnement | Le conditionnement et déconditionnement | C4-2.2 opérations de conditionnement et déconditionnement | Le conditionnement et déconditionnement |
| C4-2.3 Stocker les produits | Zones de stockage, températures règlementaires, bonnes pratiques, DLC… | C4-2.3 Stocker les produits  C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés | Zones de stockage, températures règlementaires, bonnes pratiques, DLC… |
|  | C4-4.4 Gérer les invendus | Bonne pratique des invendus. | PROJET ASSOCIES |  |
|  |  |  |  | C4-4 Analyser les ventes | C4-4.4 Gérer les invendus | Bonne pratique des invendus. |
| Sciences appliquées | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| • Énumération et définition des termes culinaires courants• Identification des ingrédients, leur mode d’élaboration, leurs utilisations et leurs principaux dérivés• Caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques• Identification des appellations et dimensions des principales découpes et tailles de base | | | | | | |
| Découverte professionnelle(lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| Les procédures de nettoyage et les protocoles d’entretien | | | | | | |

**Semaine 51- nettoyage**

**Semaine 52/01 Vacances de Noel.**

**Semaine 02/03 - la commercialisation de la production**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **SNACKING**  **Vous intégrez une société de restauration rapide, spécialisée dans la préparation de Burger. Le secteur d’activité est souvent mal jugé , le chef vous explique qu’il est possible de faire de la restauration rapide de qualité.** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C5-1. APPLIQUER la démarche qualité  C5-2. MAINTENIR la qualité globale | C5-1.1 Être à l’écoute de la  clientèle | Qualité de la prise en compte des remarques de la  clientèle, des comportements de consommation  Identification des besoins et des attentes de la clientèle | C1-1 Prendre en charge la clientèle | C1-1.4 Présenter les supports de vente | L’identification des supports de vente et la législation |
| MENU SUPPORT |
| Semaine A/B  Buns, Hamburger, frittes maison, wraps  Salade /sandwich  Muffins, brownies  Salade césar (salle)  Américain (salle)  Burger gourmand bœuf /potatoes maison  Wraps saumon fumé  Muffins, brownies maison **logo fait maison**  Donut s  Fruit coupé |
| C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des  productions | Fiches techniques, cartes, menus,  Supports de vente (avec photographies, représentations schématiques …) | C1-3 Vendre des prestations | C1-3.2 Valoriser les espaces de vente | Les facteurs d’ambiance en fonction des concepts de restauration |
| SAVOIRS ASSOCIES |
| **La commercialisation de la production :**  L’identification des règles de politesse dans le langage et le comportement lors de  L’accueil de la clientèle  La caractérisation des principales attentes de la clientèle, et les réponses à apporter  L’identification et la définition des différents types de repas  L’identification des pratiques pour gérer l’attente en restauration  L’identification des procédures d’accueil de la clientèle (individuel, groupe …  L’identification des spécificités des modes de consommation culturels et religieux |
| Sciences appliquées | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| Les grandes familles de produits alimentaires .les principaux produits par famille .les critères de sélection .le principe de labélisation | | | | | | |
| Découverte professionnelle(lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| L’identification des principales matières grasses par famille ainsi que leur utilisation | | | | | | |

**Semaine 04/05- la commercialisation de la production**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **Resto ouvrier /routier**  **Vous intégrez l’équipe du restaurant le kervao (route de saint Evarzec ) , le chef vous demande de préparer le menu du personnel sur une semaine .le chef souhaite la meilleur organisation possible et vous explique le fonctionnement de la production directe et différée en liaison froide et en liaison chaude** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C5-1. APPLIQUER la démarche qualité | C5-1.1 Être à l’écoute de la  clientèle | Qualité de la prise en compte des remarques de la  clientèle, des comportements de consommation  Identification des besoins et des attentes de la clientèle | C1-1 Prendre en charge la clientèle | C1-1.4 Présenter les supports de vente | L’identification des supports de vente et la législation |
| MENU SUPPORT | C1-3 Vendre des prestations | C1-3.2 Valoriser les espaces de vente | Les facteurs d’ambiance en fonction des concepts de restauration |
| **Semaine A**  Buffet froid, jambon à la russe, œufs mimosas, surimis  Blanquette de dinde – Riz blanc  Far – coupe glacée – Mousse au chocolat PAI  **Semaine B**  Buffet froid, macédoine de légumes  Sauté de dinde façon Marengo  Mousse framboise – coupe glacée - fruit au sirop ? Yaourt |
| C5-2. MAINTENIR la qualité globale | C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des  productions | Fiches techniques, cartes, menus,  Supports de vente (avec photographies, représentations schématiques …) |  |  |  |
| PROJET ASSOCIES |
| Visite de la cuisine centrale |
| Sciences appliquées | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| Les auxiliaires de cuisine ,les PAI , et les produits semi élaborés L’identification des produits (travail avec une mercuriale) | | | | | | |
| Découverte professionnelle (lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| Les condiments ,les herbes aromatiques, les épices (agrémenter un plat avec un auxiliaire de cuisine) | | | | | | |

**Semaine 06/07/08 PFMP**

**Semaine 09/10 Vacances d’hiver**

**Semaine 11/12-le client en restauration**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **Vous poursuivez votre formation par une immersion dans l’univers de la restauration traditionnelle que vous découvrez au travers des produits de qualité et de leur diversité et de saisonnalité** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C5-1. APPLIQUER la  Démarche qualité | C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle | L’évolution des modes de consommation | C1-1 Prendre en charge la clientèle | C1-1.2 Accueillir la clientèle | Les règles de savoir vivre et de savoir être, la typologie de clientèle, les types de repas, la gestion de l’attente, les méthodes d’accueil et de communication |
| MENU SUPPORT | C1-1.3 Recueillir les besoins et attentes de la clientèle |
| Semaine A  Goujonnettes merlan sauce tartare  Poulet rôti découpe en salle (11H) pommes rissolées salade verte, tomate rôti, jus de rôti  Choux chantilly  Semaine B  Goujonnettes de sole sauce Vincent  Pintadeau découpe en salle (11H) pommes rissolées salade verte, tomate rôti, jus de rôti  Profiteroles – sauce chocolat |
| C2-2. COMMUNIQUER  à des fins commerciales | C2-2.3 Communiquer avec la clientèle | Identification et prise en compte des besoins et des  Attentes de la clientèle |
| C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale. | Le vocabulaire pro, l’argumentaire de vente, les appellations, labels et sigles de qualité. |
| C1-1.8 Prendre congé du client | Les règles de savoir vivre et de savoir être |
| PROJET ASSOCIES |
| Intervention extérieur d’un maraicher |
| Sciences appliquées | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| Les principaux produits par familles, les critères de sélection en fonction de leur utilisation, la qualité : le principe de labélisation, la saisonnalité, le vocabulaire associé aux différentes préparations des légumes et des fruits | | | | | | |
| Découverte professionnelle (lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| Travail sur la préparation d’une commande de fruits et légumes pour la réalisation d’une carte de restaurant (vérification de la saisonnalité des produits) | | | | | | |

**Semaine 13/14-le client en restauration**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **Vous poursuivez votre formation par une immersion dans l’univers de la restauration traditionnelle que vous découvrez au travers des produits de qualité et de leur diversité et de saisonnalité** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C5-1. APPLIQUER la  Démarche qualité | C5-1.1 Être à l’écoute de la clientèle | L’évolution des modes de consommation | C1-1 Prendre en charge la clientèle | C1-1.2 Accueillir la clientèle | Les règles de savoir vivre et de savoir être, la typologie de clientèle, les types de repas, la gestion de l’attente, les méthodes d’accueil et de communication |
| MENU SUPPORT | C1-1.3 Recueillir les besoins et attentes de la clientèle |
| Semaine A  Quiche normande (poireaux sce camembert) –mesclun, vinaigrette  Jambon braisé sauce madère, écrasée de pomme de terre, fagot de h verts  Salade d’agrumes à l’oriental – glace au lait d’amande  Semaine B  Quiche lorraine – mesclun, vinaigrette  Quasi de veau à l’estragon, duo choux fleur brocolis, pomme duchesse  Gratin d’agrumes- glace vanille |
| C2-2. COMMUNIQUER  à des fins commerciales | C2-2.3 Communiquer avec la clientèle | Identification et prise en compte des besoins et des  Attentes de la clientèle |
| C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale. | Le vocabulaire pro, l’argumentaire de vente, les appellations, labels et sigles de qualité. |
| C1-1.8 Prendre congé du client | Les règles de savoir vivre et de savoir être |
| PROJET ASSOCIES |
| Présentation du parcours d’un morceau viande avant d’arriver dans le restaurant (traçabilité). |
| Sciences appliquées | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| Les principaux produits par familles, les critères de sélection en fonction de leur utilisation, la qualité : le principe de labélisation | | | | | | |
| Découverte professionnelle (lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| La filière des viandes et des volailles, situation sur l’animal  exercice (proposez des suggestions de plat en fonction des différents morceaux ainsi qu’un mode de cuisson) | | | | | | |

**Semaine 15/16- la commercialisation de la production**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **Vous intégrez un restaurant à thème présent dans plusieurs endroits en ville et propose des plats à base de produits régionaux. Vous pouvez être amené à travailler dans les différents établissements.** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C5-1. APPLIQUER la démarche qualité | C5-1.1 Être à l’écoute de la  clientèle | Qualité de la prise en compte des remarques de la  clientèle, des comportements de consommation  Identification des besoins et des attentes de la clientèle | C1-1 Prendre en charge la clientèle | C1-1.4 Présenter les supports de vente | L’identification des supports de vente et la législation |
| MENU SUPPORT | C1-3 Vendre des prestations | C1-3.2 Valoriser les espaces de vente | Les facteurs d’ambiance en fonction des concepts de restauration |
| Semaine A  Asperges blanches sauce maltaise truite fumée  Pavé de saumon grillé – beurre composée (agrumes)-riz pilaf / romanesco  Tarte amandine fruits rouge découpe 11h x4  Semaine B  Asperges vertes sauce hollandaise flétan fumé  Filet de truite saumoné plancha – riz safrané - pousse d’épinard- beurre composée yuzu  Tarte Bourdaloue découpe 11h x4 |
| C5-2. MAINTENIR  la qualité globale | C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des  productions | Fiches techniques, cartes, menus,  Supports de vente (avec photographies, représentations schématiques …) |
| PROJET ASSOCIES |
|  |
| Sciences appliquées | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| La fiche technique (lecture), les différents modèles, les grammages et volumes les différentes rubriques d’une fiche technique. | | | | | | |
| Découverte professionnelle (lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| **Explications des avantages** : - maîtriser les coûts matière- classer les plats de façon cohérente et fonctionnelle - assurer une continuité dans les procédés de fabrication - faciliter la gestion de l’économat,  - standardiser la production- faciliter la communication entre les équipes de salle et les clients. | | | | | | |

**Semaine 17 – remédiations – accompagnement personnalisé au choix d’option – préparation PFMP**

**Semaine 18/19 – vacances de printemps**

**Semaine 20/21 - Dressage des plats et service des mets en restauration**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **Votre période de formation au lycée se termine vous, vous orientez vers l’univers de la brasserie , le responsable de la brasserie des halles à Quimper vous accueille pour un poste de saisonnier en qualité de commis** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations | C1-4.1 Dresser et mettre  en valeur les préparations | Respect des techniques de dressage  Respect des quantités  Valorisation esthétique du produit | C2-3 Servir des mets et des boissons | C2-3.1 Servir des mets : à l’assiette, au plat (anglaise, française, plat sur table …) | Les règles de service et de préséance. |
| MENU SUPPORT |  | C2-3.3 Servir des boissons | Le service des boissons (apéritif, eau, boissons fermentées et boissons chaudes) |
| Semaine A  Tartare de poisson  Pièce du boucher  Moules marinières frittes, croquettes –tian de courgettes  Tarte tatin –pana cotta aux fraises  Semaine B  Poisson mariné  Pièce du boucher (bouchon de pdt panées)  Moules crème frittes ratatouille  Crumble –pana cotta aux framboises |
|  |  |  | PROJET ASSOCIES |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Sciences appliquées | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| Les supports de dressage et leur utilisation. Les techniques et les tendances de dressage (volume, couleurs, matériaux).  Les éléments d’analyse d’une production. Les principales actions correctives | | | | | | |
| Découverte professionnelle (lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| Les cinq sens, les quatre saveurs de base ,quel est l’intérêt d’organiser une dégustation , identifier les étapes de la dégustation d’un plat | | | | | | |

**Semaine 22/23 - Connaissance des produits en restauration (la cuisine régionale)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| OPC | | | CONTEXTE PROFESSIONNEL | CSR | | |
| Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème | **Vous travaillez au sein du restaurant « coté bistrot » à Quimper. Vous êtes amené à cuisiner des spécialités culinaires qui ont fait la réputation de la cuisine bretonne. Le responsable du restaurant attire votre attention aux diffèrent produits marqueurs de la région.** | Compétence | Comp. Opérationnelle | Thème |
| C5-1. APPLIQUER la démarche qualité | C5-1.3 Intégrer les dimensions liées  à l’environnement et au  développement durable  dans sa pratique professionnelle | Produits (denrées) certifiés  Signes et sigles officiels de qualité  (bio…) le choix des matières premières (certifications, saisonnalité – proximité …) | C1-3 Vendre des prestations | C1-3.1 Valoriser des produits | La connaissance des produits de la région de l’élève, identification des régions françaises.  Saisonnalité, labels, origine, utilisation, cout et spécificité des produits de la région.  Élaboration des fromages, grand principe de la vinification. Les boissons rafraichissantes et sans alcool (BRSA), boissons chaudes et boissons fermentées. Identification des régions viticoles.  Identification du mode d’élaboration de 3 cocktails. Les boissons chaudes (identification). |
| MENU SUPPORT |  | C1-3.4 Proposer des accords mets/boisson ou boisson /mets | Les règles d’accord, principe classique d’accord, régionaux (vin blanc/poisson) |
|  |
| C5-2. MAINTENIR la qualité globale | C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des  production | Étiquetages  Fiches de suivi des produits | PROJET ASSOCIES |
| Réaliser un menu régional avec le chef du restaurant coté bistrot |
| Sciences appliquées | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Atelier expérimental technologie | | | | | | |
| Les produits marqueurs .les spécialités régionales .Les labels de qualité des viandes | | | | | | |
| Découverte professionnelle (lundi matin de 8H30 à 9 H classe entière) | | | | | | |
| **Connaissance des produits en restauration** : produits simples initiation accords mets et vins. Le repérage des types de denrées alimentaires en fonction du concept de restauration  Le repérage des périodes de saisonnalité des grandes familles de produits. | | | | | | |