

Stratégie pédagogique des TCHCR année scolaire 2021 2022

| Semaine du | AE/Synthèse | | Menus | TP | | Chef d'œuvre | Co-intervention | Gestion | Sciences appliquées |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Compétences visées | Objectifs de la séance | | Compétences visées | Objectifs de la séance | | | | |
| 6/09/21 au 10/09/21 | Accueil des élèves et fonctionnement durant l'année scolaire | | | | | | | | |
| 13/09/21 au 17/09/21 | Compétence 3 accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente de prestations | Les us et coutumes des principales clientèles étrangères 11.2 Les Us et coutumes les grandes tendances | Croustade de fruit de mer Pièce du boucher Sauce béarnaise Déclinaison de pomme de terre Café gourmand | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises Compétence 2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités | Annoncer les points de cuisson Repérer les clients et servir les plats commandés Servir un café gourmand | Confection des groupes | Français : Travail sur CV, enrichir et retravailler son CV. <i>Ressortir les CV</i> <i>Lieu CDI</i> <i>Document préparatoire pour présentation PFMP</i> | Vérification des acquis sous forme de Rappel de 1^{ère} année afin d'intégrer les nouveaux élèves. Thème 5 : Les stocks et les approvisionnements S 5.4 CI Chap 4 : La gestion des stocks | Vérification des acquis sous forme de Rappel de 1 ^{ère} année afin d'intégrer les nouveaux élèves. Thème 5 : Les stocks et les approvisionnements 5.1 la réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures) |
| | Compétence 3 accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente de prestations | La prise en charge de la clientèle 12.1 communication professionnelle : accueil et prise en charge de la clientèle | Goujonnettes de lieu noir sauce gribiche Blanquette de veau riz pilaf Tarte choco framboise | Compétence 3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations. Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation Compétence 5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi | Préparer et proposer un rince doigt Portionner une tarte Réaliser un cocktail à base de gin : le gin fizz | | Mathématiques : Gestion des stocks : Travail sur le tableur et recherche des fonctions de calcul utiles pour la gestion des stocks. <i>Document à prévoir :</i> Tableur excel fiche de tenue de stock (Math) Bon de commande et bon de réception (Salle et cuisine) | | |
| 20/09/21 au 24/09/21 | Compétence 3 accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente de prestations | Les types de clientèle 11.1 La différenciation des types de clientèle et de leurs attentes (loisirs, affaires, famille, etc.) | Quiche aux légumes Fricassé de volaille Tagliatelles fraîches Crème brûlée (finition salle) | Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. | Portionner une quiche Réaliser un caramel à sec sur une crème brûlée Réaliser un cocktail à base de vodka : le blue lagoon | Axes de recherches Définir la problématique n°3 | Français : Présenter leur PFMP (les amener à faire de façon implicite le lien milieu et enseignement) 5mn <i>Effectuer en classe</i> | | Thème 5 : Les stocks et les approvisionnements 5.1 la réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures) |
| | Compétence 2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités | La fiche de poste 10.1 La fiche technique, fiche de poste, fiche de procédure, etc. | Risotto de fruit de mer Râble de lapin à la moutarde de Meaux Légumes racines glacés Feuillantine aux Poires | | Râper du parmesan face au client Servir des assiettes au champs de mars Proposer du miel sur la feuillantine de poire | | Mathématiques : Fiche technique, Unités, conversion et proportionnalité | | |

Stratégie pédagogique Terminale Commercialisation et services en HCR 2021/2022

| Semaine du | AE/Synthèse | | Menus | TP | | Chef d'œuvre | Co-intervention | Gestion | Sciences appliquées |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Compétences visées | Objectifs de la séance | | Compétences visées | Objectifs de la séance | | | | |
| 27/09/21 au 1/10/21 | Compétence 2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités | La fiche technique les familles de cocktails 10.1 La fiche technique, fiche de poste, fiche de procédure, etc. | Œuf Poché Bourguignonne Magret de canard à l'orange Pommes noisette et carotte glacées Poire pochée aux épices (service verseuse) | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises Compétence 2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités | Trancher un magret de canard face aux clients Servir un sirop à la verseuse Réaliser un cocktail à base de rhum : Daïquiri | Recherche individuelle ou en groupe | Français : Parler de soi Présenter leur PFMP | Evaluation significative | Thème 5 : Les stocks et les approvisionnements 5.1 la réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures) |
| | Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation | L'ambiance au restaurant 19.2 Les facteurs d'ambiance : éclairage, sonorisation, décor, etc. | Quiche chorizo salade croquante Darne de saumon sauce Maltaise Flan de carottes Pomme à l'Anglaise Paris-brest | | Portionner une quiche Préparer une darne de poisson face aux clients Réaliser un cocktail à base de rhum : Punch planteur | | Mathématiques : Proportionnalités sur cocktail Prévoir fiche technique et quantité d'ingrédients à disponibilité (salle et cuisine) | | |
| 4/10/21 au 8/10/21 | Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation | Le tri sélectif 18.1 Le tri et la gestion des déchets | Bisque de crustacé Filet mignon de porc au chorizo, semoule Profiteroles sauce chocolat glace vanille (verseuse) | Compétence 3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations. Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation | Servir une bisque à l'anglaise Servir une sauce chocolat à la verseuse Réaliser un cocktail à base de cognac : Champagne cocktail | Recherche individuelle ou en groupe | Français : Estime de soi et séances théâtrales <i>Doc. Sur des dialogues en scénettes</i> | Thème 10 : Les supports et les documents de production <i>S 10.1 C2</i> Chap 5 : La fiche technique | Evaluation significative n°5 |
| | Compétence 3 accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente de prestations | Les allergènes obligations au restaurant 11.4 La santé (allergies et allergènes, régime, etc.) et l'équilibre alimentaire | Assiette de coquillages beurre d'escargot Colombo de porc fermier A la noix de coco Purée de patate douce Ananas flambés et son sorbet | | Compétence 5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. | | Réaliser une sauce caramel en vue d'un flambage Flamber des ananas Réaliser un cocktail à base de cognac : le SIDE car | | Mathématiques / Sciences: Salle informatique Equilibre alimentaire (glucides, lipides, protides, sels minéraux) Recherche internet de documentation sur les deux menus de la semaine |
| 11/10/21 au 15/10/21 | Compétence 5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi | La facturation 26.1 Les matériels de facturation 26.2 La facture client 26.3 Les taux de TVA | Ravioles de crustacés Bouillon Thai Joue de bœuf braisée Déclinaison de Pomme de terre Confiture d'oignon et pleurotes sautées Tarte citron meringuée (finition salle zestes) | | Servir un bouillon sur une préparation chaude Zester un citron sur une tarte au citron Réaliser un cocktail à base de téquila : Margarita | Recherche individuelle ou en groupe | Français : Estime de soi et séances théâtrales | Evaluation significative | Thème 8 : La prévention de risque liés à l'activité 8.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication 8.5 Les risques de biocontaminations |

Stratégie pédagogique Terminale Commercialisation et services en HCR 2021/2022

| Semaine du | AE/Synthèse | | Menus | TP | | Chef d'œuvre | Co-intervention | Gestion | Sciences appliquées |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Compétences visées | Objectifs de la séance | | Compétences visées | Objectifs de la séance | | | | |
| 11/10/21 au 15/10/21 | Compétence 5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi | La facturation 26.4 Le contrôle de la facture 26.5 Les conditions particulières de facturation : remise, débiteurs divers, etc. 26.6 Les moyens de paiement : chèque, titre restaurant, etc. | Tourte de saumon Brochette de volaille sauce curry Quinoa aux légumes croquants Entremet chocolat Coulis de fruits rouge | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises Compétence 2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités Compétence 3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations. | Portionner une tourte Servir un coulis de fruits rouges à la poire Réaliser un cocktail à base de téquila : téquila sunrise | Recherche individuelle ou en groupe | Mathématiques : Mathématiques / Sciences: Salle informatique Equilibre alimentaire (glucides, lipides, protides, sels minéraux) Analyse des documents sur les deux menus de la semaine passée | Thème 6 : L'approche économique <i>S 6.1 à 6.2 C2</i> Chap 6 : Coût de revient et prix de vente | |
| 18/10/21 au 22/10/21 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Les fruits et légumes d'automne 1.3 La saisonnalité et les zones de production | Tartelette façon Bragance Saumon en papillote sauce Hollandaise petits légumes Crêpes flambées sorbet à l'orange | Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation Compétence 5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi | Servir un mets en papillote. Réaliser une sauce caramel Préparer des crêpes flambées Réaliser un cocktail à base de Campari : Américano | Apport de connaissances individualisées si besoin | Français : Estime de soi et séances théâtrales emblématiques du métier | | Thème 8 : La prévention de risque liés à l'activité 8.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication 8.5 Les risques de biocontaminations |
| | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Les labels de qualité 1.5 La qualité : le principe de la labellisation 1.6 La classification et l'origine des boissons | Crème Dubarry Brochette de lotte au paprika et sa tuile de lard Boulgour Sablé breton et sa crème au citron vert (finition salle zeste) | Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. | Servir un potage au guéridon Râper des zestes de citron vert face aux clients Réaliser un cocktail à base de Campari : Négroni | | Mathématiques : Facturation : Calcul HT, TTC, TVA <i>Document à prévoir :</i> <i>Factures</i> | | |

Vacances du 23/10 /2021 au 07/11/2021

Stratégie pédagogique Terminale Commercialisation et services en HCR 2021/2022

| Semaine du | AE/Synthèse | | Menus | TP | | Chef d'œuvre | Co-intervention | Gestion | Sciences appliquées |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Compétences visées | Objectifs de la séance | | Compétences visées | Objectifs de la séance | | | | |
| 8/11/21 au 12/11/21 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Les coquillages 1.1 Les principales familles de produits alimentaires 1.2 Les critères de sélection 1.3 La saisonnalité et les zones de production | Crème de moule au potimarron Navarin d'agneau aux pommes, navets, carottes Ananas flambés, sorbet pinacolada | Compétence 1 – Compétence 2 – Compétence 3 – Compétence 4 – | Servir une soupe à l'anglaise Réaliser une sauce caramel en vue d'un flambage Flamber des ananas Réaliser un cocktail à base de Whisky : Whisky sour | Apport de connaissances individualisées si besoin | Français : Estime de soi et séances théâtrales | | Thème 8 : La prévention de risque liés à l'activité 8.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication 8.5 Les risques de biocontaminations |
| | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Les crustacés 1.1 Les principales familles de produits alimentaires 1.2 Les critères de sélection 1.3 La saisonnalité et les zones de production | Raviole d'écrevisse sauce Nantua Magret de canard au miel Polenta en galette Julienne de légumes Tarte Tatin crème fouettée (service crème fouettée) | Compétence 5 – Compétence 6 - | Servir une sauce à la verveuse Trancher un magret de canard face aux clients Servir des quenelles de crème fouettée Réaliser un cocktail à base de Whisky : Whisky sour | | Mathématiques : Travail en autonomie Facturation : Calcul HT, TTC, TVA Document à prévoir : Factures | | |
| 15/11/21 au 03/12/21 | PFMP 1 | | | | | | | | |
| 6/12/21 au 10/12/21 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Le vignoble de Champagne 1.4 Les spécialités et les produits marqueurs de la région 1.7 Les principales régions de production de vin 1.8 Les typicités des vins 1.9 L'étiquetage et la traçabilité | CCF RESTAURANT/ CUISINE Velouté de potimarron à l'huile de noisette chips de lard Veau marengo pomme à l'Anglaise Tarte Bourdaloue | Compétence 1 – Compétence 2 – Compétence 3 – | CCF restaurant | Evaluation de la démarche sur la résolution de la problématique n°3 | Français : Estime de soi et séances théâtrales | Thème 26 : La facturation S 26.1 à 26.6 C5 Chap 7 : La facturation au client Chap 8 : Les moyens de paiement | Thème 8 : La prévention de risque liés à l'activité 8.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication 8.5 Les risques de biocontaminations |
| | Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. | Les types de restauration 27.5 Les différents types de restauration | CCF RESTAURANT/ CUISINE Crème de butternut et sa tuile dentelle au parmesan Émincé de volaille sauté au vin rouge Purée de vitelotte Tarte passion meringuée | Compétence 4 – Compétence 5 – Compétence 6 - | | | Mathématiques / Sciences : Fermentations (alcoolique, pain e fromage) | | |

Stratégie pédagogique Terminale Commercialisation et services en HCR 2021/2022

| Semaine du | AE/Synthèse | | Menus | TP | | Chef d'œuvre | Co-intervention | Gestion | Sciences appliquées |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Compétences visées | Objectifs de la séance | | Compétences visées | Objectifs de la séance | | | | |
| 13/12/21 au 17/12/21 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Les charcuteries Assiette de charcuterie 1.1 Les principales familles de produits alimentaires 1.2 Les critères de sélection 1.3 La saisonnalité et les zones de production | Terrine de foie gras chutney de mangue Suprême de pintade forestière et ses petits légumes oubliés Chariot de pâtisserie (1 bûche pour 8 Pâtisserie) | Compétence 1 – Compétence 2 – Compétence 3 – | Trancher une terrine de foie gras Proposer un choix de pâtisserie au chariot Réaliser un cocktail à base de porto : porto flip | Axes de recherche Définir la problématique n°4 | Français : Estime de soi et séances théâtrales (serveur au passe confronté au cuisinier) Ou Rédaction et présentation d'une carte de 4 vins | | Thème 8 : La prévention de risque liés à l'activité 8.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication 8.5 Les risques de biocontaminations |
| | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Le gibier 1.1 Les principales familles de produits alimentaires 1.2 Les critères de sélection 1.3 La saisonnalité et les zones de production | St Jacques snackés jus d'étrilles tuile de lard Filet de biche aux aïelles Déclinaison autour de la Vitelotte Royal chocolat | Compétence 4 – Compétence 5 – Compétence 6 - | Servir un jus à la verseuse S'enquérir de la satisfaction des clients Réaliser un cocktail à base de porto : Lucky ingrid | | | | |
| Vacances du 18/12/21 au 2/01/22 | | | | | | | | | |
| 3/01/22 au 7/01/22 | Chef d'œuvre Evaluation de la démarche sur la résolution de problématique | | | | | | Français : Entrer dans l'échange oral, préparation à l'oral du chef d'œuvre | | Thème 8 : La prévention de risque liés à l'activité 8.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication 8.5 Les risques de biocontaminations |
| | | | | | | | Mathématiques : Concertation | | |
| 10/01/22 au 14/01/22 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Le vignoble d'Alsace 1.4 Les spécialités et les produits marqueurs de la région 1.7 Les principales régions de production de vin 1.8 Les typicités des vins 1.9 L'étiquetage et la traçabilité | Cassolette de Saint Jacques Ballottine de volaille au curry riz madras Sabayon aux fruits de saison (finition service) | Compétence 1 – Compétence 2 – Compétence 3 – | Réapprovisionner (office, cave du jour, meubles réfrigérés, chariots, etc.) Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle avec les clients Gratiner un sabayon face aux clients | Recherche individuelle ou en groupe | Français : Rédaction et façon de présentation d'une carte de 4 vins | | Evaluation significative n°6 |
| | Evaluation significative | | Saumon mariné à l'aneth (dressage service) Suprême de pintadeau à la forestière Bouquetière de légumes Café gourmand (mini crème brûlée finition service) | Compétence 5 – Compétence 6 - | Dresser les buffets (petits déjeuners, brunchs, pauses, etc.) Trancher un poisson « fumé » au buffet Dresser une assiette de poisson fumé Réaliser un caramel à sec sur une crème brûlée | | Mathématiques : Statistiques : Salle : le vin en général Cuisine : la pêche en général | | |

Stratégie pédagogique Terminale Commercialisation et services en HCR 2021/2022

| Semaine du | AE/Synthèse | | Menus | TP | | Chef d'œuvre | Co-intervention | Gestion | Sciences appliquées |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Compétences visées | Objectifs de la séance | | Compétences visées | Objectifs de la séance | | | | |
| 17/01/22 au 21/01/22 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Le bœuf Tartare de boeuf 1.1 Les principales familles de produits alimentaires 1.2 Les critères de sélection 1.3 La saisonnalité et les zones de production | Minestrone Cote de bœuf Béarnaise pommes allumettes Douillon de poire au miel (finition service) | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises Compétence 2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités Compétence 3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations. | Trancher une côte de bœuf face aux clients Servir du miel à la cuillère à miel à la demande du client Réaliser un cocktail à base de vermouth : le Manhattan | Recherche individuelle ou en groupe | Français : Rédaction et façon de présenter une carte de 4 vins | Evaluation significative | Thème 11 : Le client 11.4 La santé (allergies et allergènes, régimes) et équilibre alimentaire |
| | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Le vignoble des Côtes du rhône 1.4 Les spécialités et les produits marqueurs de la région 1.7 Les principales régions de production de vin 1.8 Les typicités des vins 1.9 L'étiquetage et la traçabilité | Ficelle Picarde Carbonnade Flamande Chicons braisés et pommes fondantes Baba au rhum (finition salle) | | Servir un mets en plat à gratin Imbiber une pâtisserie à la seringue face aux clients Réaliser un cocktail à base de vermouth : le Dry martini | | Mathématiques : Lieu : Salle informatique Statistiques : Salle et Cuisine : le bœuf, pièces de 1 ^{ère} /2 ^{ème} catégorie | | |
| 24/01/22 au 28/01/22 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Le veau 1.1 Les principales familles de produits alimentaires 1.2 Les critères de sélection 1.3 La saisonnalité et les zones de production | Gambas flambées étuvées de légumes Escalope Milanaise Pommes noisettes Flan de légumes Tarte aux pommes | Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation Compétence 5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi | Flamber des gambas face aux clients Servir un mets au guéridon en respectant strictement la présentation de cuisine Réaliser un cocktail à base d'eau de vie de framboise : l'étincelle | Recherche individuelle ou en groupe | Français : Rédaction et façon de présenter une carte de 4 vins | Thème 27 : Le secteur de la restauration <i>S 27.1 à 27.7 C6</i> Chap 9 : Le secteur de la restauration | Thème 11 : Le client 11.4 La santé (allergies et allergènes, régimes) et équilibre alimentaire |
| | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Les vins effervescents 1.7 Les principales régions de production de vin 1.8 Les typicités des vins 1.9 L'étiquetage et la traçabilité | Œufs farcis Chimay Dorade rôtie au fenouil et légumes racines Tarte en bande | Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. | Fileter une dorade face aux clients Couper une tarte en bande en proposant un choix aux clients Réaliser un cocktail à base d'eau de vie de framboise : sensations | | Mathématiques : lieu : salle info Proportionnalité : analyse des ventes de bœuf « le bœuf sur le Quai » <u>Doc à prévoir : Carte et vente sur 1 mois</u> | | |

Stratégie pédagogique Terminale Commercialisation et services en HCR 2021/2022

| Semaine du | AE/Synthèse | | Menus | TP | | Chef d'œuvre | Co-intervention | Gestion | Sciences appliquées |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Compétences visées | Objectifs de la séance | | Compétences visées | Objectifs de la séance | | | | |
| 31/01/22 au 4/02/22 | Evaluation significative | | Tarte fine de St Jacques aux poireau chips de lard | Compétence 1 – | Servir une sauce chocolat à la verseuse | Apports des connaissances individualisées si besoin | Français : Rédaction et façon de présenter une carte de 4 vins Remédiation | Thème 27 : Le secteur de la restauration <i>S 27.1 à 27.7 C6</i> Chap 10 : L'hébergement touristique | Thème 11 : Le client 11.4 La santé (allergies et allergènes, régimes) et équilibre alimentaire |
| | | | Ballottine de volailles à l'estragon, déclinaison de pommes de terres | Compétence 2 – | Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé | | | | |
| | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Les poissons Tartare de poissons 1.1 Les principales familles de produits alimentaires 1.2 Les critères de sélection 1.3 La saisonnalité et les zones de production | Déclinaison autour de la lisette Carré d'agneau jus au thym Trilogie de purée Crêpes flambées sorbet Grand-Marnier | | Trancher un carré d'agneau face aux clients Réaliser des crêpes flambées à la louche Réaliser un cocktail à base de gin : le Tom collin's | | Mathématiques / Sciences : Emulsion stable et instable | | |
| Vacances du 5/02/22 au 20/02/22 | | | | | | | | | |
| 21/02/22 au 25/02/22 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Les vignobles de Provence et Corse 1.4 Les spécialités et les produits marqueurs de la région 1.7 Les principales régions de production de vin 1.8 Les typicités des vins 1.9 L'étiquetage et la traçabilité | Assiette d'huîtres Filet de dorade au beurre blanc anisé Fenouil braisé pomme fondante. Tarte chocolat crème Anglaise à la menthe (verseuse) | Compétence 1 – Compétence 2 – Compétence 3 – Compétence 4 – Compétence 5 – Compétence 6 - | Ouvrir des huîtres et dresser une assiette Portionner une tarte servir la crème anglaise à la verseuse Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise Réaliser un cocktail à base de vodka : Screw Driver | Apports des connaissances individualisées si besoin | Français : Registres de langues | Thème 27 : Le secteur de la restauration <i>S 27.1 à 27.7 C6</i> Chap 11 : Les obligations du restaurateur | Thème 11 : Le client 11.4 La santé (allergies et allergènes, régimes) et équilibre alimentaire |
| | Evaluation significative | | Brioche de fruits de mer Gigolette de volaille forestière Chicon en gratin pommes fondantes Pavlova | | Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller et argumenter Réaliser un cocktail à base de vodka : Vodkatini | | | | |

Stratégie pédagogique Terminale Commercialisation et services en HCR 2021/2022

| Semaine du | AE/Synthèse | | Menus | TP | | Chef d'œuvre | Co-intervention | Gestion | Sciences appliquées |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Compétences visées | Objectifs de la séance | | Compétences visées | Objectifs de la séance | | | | |
| 28/02/22 au 4/03/22 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Le vignoble du sud-ouest 1.4 Les spécialités et les produits marqueurs de la région 1.7 Les principales régions de production de vin 1.8 Les typicités des vins 1.9 L'étiquetage et la traçabilité | Beignet de gambas sauce tartare Steak au poivre Trilogie de purée Pommes gaufrettes Couronne de choux craquant au praliné | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises Compétence 2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités | Réaliser un steak au poivre face aux clients. Contribuer à la vente des prestations y compris les ventes additionnelles Réaliser un cocktail à base de Bourbon : Bourbon old fashioned | Evaluation de la démarche sur la résolution de la problématique n°4 | Français : Vulgariser le langage professionnel | Evaluation significative | Evaluation significative n°7 |
| | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Les poissons fumés 1.1 Les principales familles de produits alimentaires 1.2 Les critères de sélection 1.3 La saisonnalité et les zones de production | Salade Baltique (service) Coquelet grillés à l'Américaine sauce diable Café gourmand | Compétence 3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations. | Dresser une assiette Baltique Découper un coquelet en crapaudine Réaliser un cocktail à base de Bourbon : Rob Roy | | Mathématiques : Mesures et proportionnalités : Portionner une tarte 3/5/7/9 | | |
| 7/03/22 au 11/03/22 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Le vignoble bordelais 1.4 Les spécialités et les produits marqueurs de la région 1.7 Les principales régions de production de vin 1.8 Les typicités des vins 1.9 L'étiquetage et la traçabilité | Omelettes en fines bouchées Dos de cabillaud sauce bonne femme Flan de légumes riz créole Chariot de pâtisserie (crème brûlée, tarte citron meringuée) | Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation Compétence 5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi | Contribuer à la vente des prestations y compris les ventes additionnelles Réaliser un caramel à sec sur une crème brûlée Réaliser un cocktail à base de Campari : Spritz | Préparation de la présentation orale du chef d'œuvre Axe de travail, préparation de la documentation | Français : Atelier lecture à haute voix | Thème 28 : L'entreprise <i>S 28.1 à 28.5 C6</i> Chap 12 : Les formes juridiques des entreprises Chap 13 : L'organisation humaine dans l'entreprise | Thème 11 Les us et coutumes, les grandes tendances de 11.2 comportement et de consommation des clientèle françaises et étrangères 11.3 Les tendances de consommation (produits et concepts) |
| | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Le vignoble du val de loire 1.4 Les spécialités et les produits marqueurs de la région 1.7 Les principales régions de production de vin 1.8 Les typicités des vins 1.9 L'étiquetage et la traçabilité | Œufs mimosa Carré de veau poêle Choisy Saint Honoré | Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. | Trancher un carré de veau face aux clients Rendre compte de son activité à son responsable Réaliser un cocktail à base de Campari : Garibaldi | | Mathématiques / Sciences : Chimie expérimentale : Le caramel | | |
| 14/03/22 au 08/4/22 | PFMP 2 | | | | | | | | |
| Vacances du 9/4/22 au 24/4/22 | | | | | | | | | |

Stratégie pédagogique Terminale Commercialisation et services en HCR 2021/2022

| Semaine du | AE/Synthèse | | Menus | TP | | Chef d'œuvre | Co-intervention | Gestion | Sciences appliquées |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Compétences visées | Objectifs de la séance | | Compétences visées | Objectifs de la séance | | | | |
| 25/4/22 au 29/4/22 | Evaluation significative | | Tartelette Bayonnaise Limande sole beurre meunière Pommes croquettes aux épinards Bavarois aux fruits (découpe service) | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises Compétence 2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités | Fileter un poisson plat face aux clients Portionner un bavarois aux clients Réaliser un cocktail à base de rhum : Mojito | Préparation de la présentation orale du chef d'œuvre Axe de travail, préparation de la documentation | Français : Communication avec l'entreprise et savoir se présenter oralement pour insertion professionnelle | Thème 29 : Le parcours professionnel <i>S 29.1 à 29.5 C6</i> Chap 14 : La recherche d'emploi | Thème 11 Les us et coutumes, les grandes tendances de 11.2 comportement et de consommation des clientèle françaises et étrangères 11.3 Les tendances de consommation (produits et concepts) |
| | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Les Fromages 1.1 Les principales familles de produits alimentaires 1.2 Les critères de sélection 1.3 La saisonnalité et les zones de production | Marmite de la mer Escalope Viennoise pommes sautées à crues Charlotte aux fraises | Compétence 3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations. Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation Compétence 5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. | Servir un bouillon à la verseuse Portionner une charlotte face aux clients Réaliser un cocktail à base de rhum : pina collada | | | | |

Stratégie pédagogique Terminale Commercialisation et services en HCR 2021/2022

| Semaine du | AE/Synthèse | | Menus | TP | | Chef d'œuvre | Co-intervention | Gestion | Sciences appliquées |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Compétences visées | Objectifs de la séance | | Compétences visées | Objectifs de la séance | | | | |
| 2/5/22 au 6/5/22 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Les accords mets et vins généralité | Tarte fine au rouget huile de basilic Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus au thym ratatouille Tiramisu aux fruits rouges | | Trancher un carré d'agneau en crouste Renseigner le client sur l'environnement local Réaliser un cocktail à base de téquila : Lady Blue | Préparation de la présentation orale du chef d'œuvre Axe de travail, préparation de la documentation | Français : Communication avec l'entreprise et savoir se présenter oralement pour insertion professionnelle | Evaluation significative | Thème 11 Les us et coutumes, les grandes tendances de 11.2 comportement et de consommation des clientèle françaises et étrangères 11.3 Les tendances de consommation (produits et concepts) |
| | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Le vignoble du Languedoc-Roussillon 1.4 Les spécialités et les produits marqueurs de la région 1.7 Les principales régions de production de vin 1.8 Les typicités des vins 1.9 L'étiquetage et la traçabilité | Chartreuse de légumes coulis de green zébra Darne de lieu jaune sauce Hollandaise Riz aux herbes Poire poché vin rouge et glace miel | | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises Compétence 2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités Compétence 3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations. | | Servir un coulis à la poire Préparer une darne face aux clients service de la sauce à l'anglaise Proposer et servir le miel à la cuillère à miel Réaliser un cocktail à base de téquila : Téquila collin's | Mathématiques : Repérage : découpe d'une chartreuse suivant un repère, carré d'agneau | |
| 9/5/22 au 13/5/22 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Les vinifications spécifiques 1.7 Les principales régions de production de vin 1.8 Les typicités des vins 1.9 L'étiquetage et la traçabilité | CCF RESTAURANT Ravioles de crustacés bouillon THAI Magret de canard aux 4 épices Purée de patate douce Carottes glacées Pommes gaufrettes Pavlova aux fruits rouges | | CCF | Préparation à l'oral | Français : Travail sur l'oral du chef d'œuvre | Chap 17 : La rémunération Chap 18 : La gestion du parcours professionnel | Thème 11 Les us et coutumes, les grandes tendances de 11.2 comportement et de consommation des clientèle françaises et étrangères 11.3 Les tendances de consommation (produits et concepts) |
| | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Le vignoble de Bourgogne 1.4 Les spécialités et les produits marqueurs de la région 1.7 Les principales régions de production de vin 1.8 Les typicités des vins 1.9 L'étiquetage et la traçabilité | CCF RESTAURANT Waterzoi de la mer (bouillon verreuse) Carré d'agneau aux primeurs Bavarois rubannés | | | | Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation Compétence 5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. | CCF | |

Stratégie pédagogique Terminale Commercialisation et services en HCR 2021/2022

| Semaine du | AE/Synthèse | | Menus | TP | | Chef d'œuvre | Co-intervention | Gestion | Sciences appliquées |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------|---------|------------------------------|
| | Compétences visées | Objectifs de la séance | | Compétences visées | Objectifs de la séance | | | | |
| 16/5/22 au 20/5/22 | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | Le vignoble du Jura 1.4 Les spécialités et les produits marqueurs de la région 1.7 Les principales régions de production de vin 1.8 Les typicités des vins 1.9 L'étiquetage et la traçabilité | CCF CUISINE Croquettes Bretonnes Fricassée de volailles à l'Ancienne Riz pilaf Tarte Bourdaloue | Compétence 1 – Compétence 2 – Compétence 3 – Compétence 4 – | Portionner une tarte bourdaloue Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité Réaliser un cocktail à base de Calvados : Jack Rose | Préparation à l'oral | Français : Travail sur l'oral du chef d'œuvre | | Evaluation significative n°8 |
| | Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises | La réception et le stockage des matières premières 5.1 La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures) | CCF CUISINE Quiche au Maroilles Bœuf Bourguignon Pommes noisettes et légumes glacés Crème caramel | Compétence 5 – Compétence 6 - | Portionner une quiche face aux clients Préparer, assurer le service et le débarrassage des boissons Réaliser un cocktail à base de Calvados : Apple jack | | | | |
| 23/5/22 au 27/5/22 | ÉVALUATION CHEF D'ŒUVRE ET DOSSIER PRO | | | | | | | | |
| 30/5/22 au 3/6/22 | Compétence 3 accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente de prestations | Les supports de ventes 14.1 Les supports de vente dont supports numériques | Melon à l'Italienne Saumon cuit à l'unilatéral sauce à l'oseille tagliatelles fraîches et légumes glacés Petits pots de crème | Compétence 1 – Compétence 2 – Compétence 3 – | Réaliser un melon à l'italienne Remédiation Réaliser un cocktail de création | BILAN | BILAN des co-intervention sur l'année | | |
| | Remédiation | | Feuilleté d'asperges Waterzooi de volaille Tiramisu | Compétence 4 – Compétence 5 – Compétence 6 - | Remédiation Réaliser un cocktail de création | | | | |
| 7/6/22 au 10/6/22 | | | Nettoyage | | | | | | |
| | | | Nettoyage | | | | | | |