

Savoirs associés technologiques Famille des métiers de la restauration

Dans le cadre de la famille de métiers, pour la technologie, on nous demande de **contextualiser** les savoirs associés et d'en faire des **thématiques communes** aux deux métiers.

Selon les établissements, la technologie sera enseignée par un seul ou par deux professeurs voire du co-enseignement.

J'ai procédé en distinguant à partir du vadémécum, à partir du rapprochement et de la liaison des compétences communes et des savoirs associés communs en technologie (travaux de M Laurent Boursicot IEN Hôtellerie-restauration, académie de Rennes) ainsi qu'à partir du diaporama des IEN du groupe de travail (Me Poletti/ M Simonneau), les savoirs associés transversaux cuisine CSR qui seront travaillés en bivalence.

\*\*\*

**Pour les pôles 1 et 2 :** à partir du vadémécum et du diaporama des IEN.

Sur ces pôles, on nous demande de faire lien avec le CSR même si les compétences sont différentes. **Pages 8 à 11 du vadémécum**

**Pour les pôles 3,4 et 5 :** page 12 du vadémécum

En **bleu** quelques extraits **importants** **des attendus** du vadémécum:

\*\*\*

**Pôle 3 :** ici, des compétences des pôles 1 et 2 des deux référentiels ont été rattachés au pôle 3 commun: animer une équipe

La démarche se fera en lien avec les compétences du référentiel du BCP CSR :

- C1-1.2 : « les règles de savoir-vivre et savoir-être »- C2-3.1 : « L'identification des règles de préséance »

La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP Cuisine :

- C1-1.2 : « le personnel de cuisine »
- C2-2.1 : « Communiquer avant et en situation »
- C2-1.1 : « Communiquer au sein d'une équipe »

Présenté comme cela en bloc dans le vadémécum

\*\*\*

**Pôle 4 :** (Une première approche sur la politique d'approvisionnement de l'entreprise, notamment en termes de saisonnalité et de promotion, est envisageable) (Le protocole de réception des produits doit être abordé de manière transversale : en cuisine, en salle) (L'insertion dans l'entreprise sera abordée lors de la première année de formation. On se limitera aux relations avec les fournisseurs).

\*\*\*

**Pôle 5 :** Maîtriser les phases de l'analyse sensorielle nécessite du temps et de l'apprentissage, c'est pourquoi, assez rapidement, l'élève sera initié à la démarche en commençant avec des produits simples. L'approche des différents concepts de restauration se fait tout au long de la formation

Une approche de la cuisine de terroir se fera en lien avec l'étude des produits

Une sensibilisation à l'utilisation des différents supports de vente sera proposée en lien avec le concept de restauration tout en veillant au respect de la législation en vigueur.

On encouragera les élèves, dès l'entrée en formation, à instaurer une communication commerciale en débutant par une valorisation des mets tout en favorisant l'acquisition d'autonomie et la prise d'initiative.

**Important :** ici on nous dit que : L'approche des différents concepts de restauration se fait tout au long de la formation.

\*\*\*

## **Ce qui relève uniquement du référentiel CSR**

### **C2-1 Réaliser la mise en place**

L'entretien des locaux et des matériels sera réalisé en mettant en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène ; celles-ci seront justifiées.

L'élève s'appropriera les bases essentielles de la mise en place (l'identification, la connaissance des locaux, mobilier, matériel, linge et jusqu'à l'implantation de la carcasse).

La démarche se fera :

- en respectant les règles de sécurité,
- en encourageant l'autocontrôle de la prestation réalisée

On nous dit que : La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP Cuisine :

- C1-1.4 : « Entretien des locaux et des matériels »

### **C2.2 Gérer le service**

L'élève s'appropriera les :

- techniques de base du service d'un mets selon la prestation et/ou le mets à servir,
- règles de préséance,
- règles de base du service d'une boisson en utilisant le matériel adéquat et en proposant, si besoin, le produit d'accompagnement.

On nous dit que cela devra se faire en lien avec :

La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP Cuisine :

- C1-4 « Dresser et distribuer les préparations »

## **C2-3 Servir des mets et des boissons**

L'élève s'appropriera les :

- techniques de base du service d'un mets selon la prestation et/ou le mets à servir,
- règles de préséance,
- règles de base du service d'une boisson en utilisant le matériel adéquat et en proposant, si besoin, le produit d'accompagnement.

On nous dit que cela devra se faire en lien avec :

- C1-4 « Dresser et distribuer les préparations »

## Proposition de progression à partir des attendus pour la classe de seconde:

.En prenant en compte la **progressivité** et **en adaptant le niveau de complexité** des notions, les dossiers cours (chapitre) peuvent se présenter de cette façon en se basant sur les attendus du vadémécum

\*\*\*\*\*

### Attendus pour la classe de seconde

Afin de renforcer l'approche professionnelle sur « l'entreprise » dès leur entrée en formation des élèves, il est souhaitable d'aborder :

- les entreprises; leur diversité ; les finalités et les objectifs des entreprises,
- la structure de l'entreprise,
- les fonctions et services de l'entreprise,
- l'incidence des modes de production sur l'organisation du travail.

Ces notions seront abordées en lien avec les entreprises représentatives, si possible locales, du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Les élèves devront :

- se positionner au sein d'une équipe,
- identifier les différentes phases de la production dans le temps et dans l'espace,

Pour cela on s'attachera à :

- l'utilisation des principaux documents exploitables en cuisine et en salle : la fiche technique de fabrication, le bon de commande,
- une mise en application rigoureuse du principe de la « marche en avant » est réalisée dès l'entrée en formation ; la justification de sa réglementation doit être abordée simultanément,
- la combinaison des facteurs de production appliquée au poste de travail sera privilégiée.

L'organisation du poste de travail ainsi que les principaux matériels et équipements seront abordés dans le respect des règles de sécurité. Les bonnes pratiques d'hygiène seront mises en œuvre et justifiées.



La démarche se fera en lien avec les compétences du référentiel du BCP CSR :

- C2-2.1 « Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine...) »
- C2-1.1 « Entretien des locaux et les matériels »

BCP CSR

- C2-2-2 « Organiser et répartir les activités et les tâches, avant, pendant et après le service »

**Dossier 1 : L'entreprise de restauration** (concept, structure, diversité)

**Dossier 2 : les locaux et le matériel en restauration** : plan de locaux, marche en avant, entretien des locaux, sécurité, bonnes pratiques d'hygiène

**Dossier 3 : l'organisation du travail en restauration** : documents cuisine/salle (modes de production, fiche technique, bon de commande)

\*\*\*\*\*

En amont de la 1<sup>ère</sup> PFMP, l'élève doit :

- repérer sa voie de formation,
- identifier le cadre réglementaire (convention de stage),
- s'approprier les documents de formation (notamment le livret de formation).



BCP CSR

La démarche se fera en lien avec les compétences du référentiel du BCP CSR :

- C1-1.2 : « les règles de savoir-vivre et savoir-être »
- C2-3.1 : « L'identification des règles de présence »
- C1-2.1 : « Communiquer avant et en situation »



BCP Cuisine

La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP Cuisine :

- C1-1.2 : « le personnel de cuisine »
- C2-2.1 : « Communiquer avant et en situation »
- C2-1.1 : « Communiquer au sein d'une équipe »

## Dossier 4 : le personnel en restauration : très important : doit être traité avant la PFMP n° 1

Le repérage des différents types de personnel, et de leur niveau hiérarchique en fonction des concepts de restauration

La caractérisation des différents profils de poste (fonctions ....)

L'identification des horaires des personnels

Le mode d'élaboration d'un planning horaire

L'identification des principaux documents relatifs à la gestion des équipes : les plannings du personnel, les fiches de poste, la grille horaire du personnel

\*\*\*\*\*

Pôle 4 - Bac Pro « Commercialisation et Services en Restauration » et « Cuisine » Gestion des approvisionnements en restauration – Gestion d'exploitation en restauration	
<p>Compétences</p> <p><b>C4-1</b> <b>RECENSER les besoins d'approvisionnement</b></p> <p>C4-1.1 / C4-1.3 / C4-1.4</p>	<p><i>Attendus pour la classe de seconde</i></p> <p>Le choix et l'approvisionnement des matières premières en lien avec le concept de restauration sont des données essentielles pour comprendre la stratégie de l'entreprise en termes de mets proposés à la carte. <b>Une première approche sur la politique d'approvisionnement de l'entreprise, notamment en termes de saisonnalité et de promotion, est envisageable.</b></p> <p>Le processus de passation de commande pourra être abordé dès la classe de seconde.</p>
<p><b>C4-2.</b> <b>CONTRÔLER les mouvements de stock</b></p> <p>C4-2.1 / C4-2.2 / C4-2.3 C4-2.4</p>	<p><b>Le protocole de réception des produits doit être abordé de manière transversale : en cuisine, en salle.</b></p> <p>Dans le cadre de mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire, les élèves doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- acquérir les bons gestes en matière de conditionnement et déconditionnement (notamment pour assurer la traçabilité) des produits reçus, en cours d'élaboration et élaborés,</li><li>- comprendre les enjeux des protocoles mis en place.</li></ul> <p>A partir de situations concrètes, les élèves réalisent les opérations de stockage en respectant les « bonnes pratiques » et la réglementation en vigueur notamment en termes de sécurité (durée de vie des produits).</p>

## Dossier 5 : les approvisionnements en restauration

La définition de la traçabilité, et l'énumération des pratiques en fonction des concepts de restauration

L'identification de la durée de conservation d'une denrée après conditionnement et reconditionnement (produits entamés, excédents de production)

L'identification des zones de stockage par grandes familles de produits

L'identification des températures réglementaires de stockage

Le recensement des « bonnes pratiques » (rangement, ergonomie, ...)

La caractérisation des différentes durées de vie des produits (DLC, DLUO, produits entamés, excédents de production ...)

Gérer les invendus

Le recensement des « bonnes pratiques » dans l'utilisation des denrées non vendues

L'identification des critères qualitatifs et quantitatifs par grandes familles de produits

L'identification des procédures de refus, et le traitement des anomalies

\*\*\*\*\*

Afin de renforcer l'approche professionnelle sur « l'entreprise » dès leur entrée en formation des élèves, il est souhaitable d'aborder :

- les entreprises; leur diversité ; les finalités et les objectifs des entreprises,
- la structure de l'entreprise,
- les fonctions et services de l'entreprise,
- l'incidence des modes de production sur l'organisation du travail.

Ces notions seront abordées en lien avec les entreprises représentatives, si possible locales, du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Les élèves devront :

- se positionner au sein d'une équipe,
- identifier les différentes phases de la production dans le temps et dans l'espace.

A partir de produits et de préparations simples, les élèves :

- s'approprieront la démarche de communication essentielle entre le personnel de cuisine et de salle avant le service.
- seront sensibilisés aux différentes formes de service de façon à maîtriser les procédures optimisées d'annonce au passe et acquérir les attitudes et comportements essentiels face à la clientèle.

Les élèves seront encouragés dès l'entrée en formation à découvrir les produits en :

- privilégiant la région, et/ou la proximité et/ou une thématique
- veillant à la transversalité des utilisations (cuisine, salle)

L'insertion dans l'entreprise sera abordée lors de la première année de formation. **On se limitera aux relations avec les fournisseurs.**



La démarche se fera en lien avec les compétences du référentiel du BCP Cuisine :

- C1-1.1 : « Organiser la production »
- C2-2.1 « Communiquer avant le service avec le personnel de salle »
- C2-2.2: « Communiquer en situation de service »
- C2-1.2 : « Communiquer avec les fournisseurs »

---

## Dossier 4 : Les relations cuisine/restaurant (entre les services)

\*\*\*\*\*

L'élève s'appropriera les :

- techniques de base du service d'un mets selon la prestation et/ou le mets à servir,
- règles de préséance,
- règles de base du service d'une boisson en utilisant le matériel adéquat et en proposant, si besoin, le produit d'accompagnement.

On favorisera les préparations préliminaires facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques notamment d'hygiène ; celles-ci devront être justifiées.

On favorisera les techniques :

- facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques,
- exploitables pour la commercialisation des mets au restaurant.

Les principaux procédés de cuisson seront abordés en veillant à l'appropriation par les élèves :

- des gestes professionnels,
- des procédés et modes de cuisson en lien avec les matières premières travaillées et les matériels à disposition

. Une sensibilisation à l'évolution des cuissons pourra être réalisée pour renforcer le conseil à la clientèle



La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP CSR :

- C1-1.5 : « Conseiller la clientèle »

BCP CSR

Au niveau de l'accueil du client et de la communication, l'accent sera mis sur l'étude et l'application de protocoles adaptés à la clientèle reçue.

Une sensibilisation à l'utilisation des différents supports de vente sera proposée en lien avec le concept de restauration tout en veillant au respect de la législation en vigueur.

On encouragera les élèves, dès l'entrée en formation, à instaurer une communication commerciale en débutant par une valorisation des mets tout en favorisant l'acquisition d'autonomie et la prise d'initiative.

L'accent sera mis sur l'étude et l'application de protocoles de prise de congé adaptés à la clientèle reçue.



BCP  
Cuisine

La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP Cuisine :

- C2-2.3 : « Communiquer avec la clientèle ».

## Dossier 6 : le client en restauration : communiquer et conseiller

l'argumentaire commercial (notions simples) identifications des gestes de cuisson et commercialisation de la production : vocabulaire culinaire et commercial, modes de cuissons (notions simples), matériels utilisés.

## Dossier 7 : la commercialisation de la production : communication commerciale

Actuellement traité en terminale : a adapter au niveau seconde

\*\*\*\*\*



L'accent sera mis sur le dressage et la distribution de préparations à l'assiette ou au plat permettant l'acquisition des bases en cuisine et en lien avec leur commercialisation.

L'élève sera sensibilisé aux différentes formes de distribution et de service de façon à acquérir les attitudes et comportements essentiels face à la clientèle et à respecter les bonnes pratiques d'hygiène.



La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP CSR :  
- C2-3.1 « Servir des mets... »

## Dossier 8 : Dressage des plats et service des mets en restauration

Dressage en cuisine (plat, assiette), formes de service, techniques de service, présence

\*\*\*\*\*

La vente des prestations sera abordée sous la forme d'une sensibilisation des élèves aux principes et démarches de base :

- valorisation de produits simples en lien avec ceux abordés côté cuisine,
- proposition de facteurs d'ambiance simples et diversifiés (en évitant la répétitivité),
- initiation aux accords boissons/mets sera réalisée sur la base d'accords régionaux et/ou simples,
- approche des modes de prises de commande en lien avec les concepts de restauration
- initiation, lors de services au restaurant d'application, à l'utilisation du logiciel de caisse et aux différents modes de paiement.



La démarche se fera en lien avec les compétences du référentiel du BCP Cuisine :  
- C1-2 : « Maîtriser les bases de la cuisine »  
- C1.3 « Cuisiner »




## Dossier 9 : 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

\*\*\*\*\*

Pôle 5 - Bac Pro « Commercialisation et Services en Restauration » et « Cuisine » Démarche qualité en restauration	
Compétences	Attendus pour la classe de seconde
<b>C5-1.</b> <b>APPLIQUER la</b> <b>démarche qualité</b> C5-1.1 / C5-1.3	<p>Il convient de faire acquérir, dès l'entrée en formation, les gestes et attitudes respectueux de l'environnement.</p>  <p>A aborder, pour le choix des matières premières, en lien avec les compétences C4-1.1 et C4-1.3.</p>
<b>C5-2.</b> <b>MAINTENIR la qualité</b> <b>globale</b>	<p>Maîtriser les phases de l'analyse sensorielle nécessite du temps et de l'apprentissage, c'est pourquoi, assez rapidement, l'élève sera initié à la démarche en commençant avec des produits simples. L'approche des différents concepts de restauration se fait tout au long de la formation. Une approche de la cuisine de terroir se fera en lien avec l'étude des produits</p>  <p><b>BCP Cuisine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- C2-2.1 « Communiquer avant le service avec le personnel de salle »</li><li>- C2-2.3 : « Communiquer avec la clientèle »</li></ul>
C5-2.2 / C5-2.5	 <p>La démarche se fera en lien avec les compétences du référentiel du BCP CSR :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- C1-3.1 :: « Valoriser les produits »</li></ul> <p><b>BCP CSR</b></p>

## Dossier 10 : l'analyse sensorielle des mets et des boissons

L'identification des phases de l'analyse sensorielle

Maîtriser les phases de l'analyse sensorielle nécessite du temps et de l'apprentissage, c'est pourquoi, assez rapidement, l'élève sera initié à la démarche en commençant avec des produits simples. L'approche des différents concepts de restauration se fait tout au long de la formation.

Une approche de la cuisine de terroir se fera en lien avec l'étude des produits

**Important : ici on nous dit que : L'approche des différents concepts de restauration se fait tout au long de la formation**

\*\*\*\*\*

## SYNTHESE

10 dossiers au total couvrant l'ensemble des attendus de la classe de seconde

Dossier 1 : L'entreprise de restauration

Dossier 2 : les locaux et le matériel en restauration

Dossier 3 : l'organisation du travail en restauration

Dossier 4 : le personnel en restauration

Dossier 5 : les approvisionnements en restauration

Dossier 6 : le client en restauration : communiquer et conseiller

Dossier 7 : la commercialisation de la production

Dossier 8 : Dressage des plats et service des mets en restauration

Dossier 9 : Connaissance des produits en restauration

Dossier 10 : l'analyse sensorielle des mets et des boissons

L'ordre des cours peut être différent, j'ai simplement respecté la présentation des attendus pour la classe de seconde. A définir selon les différentes approches et visions.

Ici, je n'ai pas raisonné en nombre de séances de cours de technologie, mais en dossier/chapitre qui peuvent être de longueur et de durée différentes, ils doivent être contextualisé à travers une situation-problème où étude de cas, ils doivent être très centré sur l'élève : beaucoup d'activités (travail en ilot) et d'interactivités (numériques), limiter les parties textes (trop descendant et magistral).

Ce découpage permet le Co-enseignement cuisine CSR, on peut aussi intégrer les sciences appliquées et la gestion.