

# **PROGRESSION TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE**

## **TECHNOLOGIE DE SERVICES**

<b>Semaine</b>	<b>Thème</b>	<b>Limites de connaissances</b>	<b>TA/TP</b>
35	Accueil des élèves		
36	Rappel sur les régions vues l'année antérieure		
37	D.O.M/T.O.M	L'énumération des caractéristiques et origines des produits alimentaires et boissons les plus courants	
38	Espagne/Portugal	L'énumération des produits alimentaires et boissons les plus courants Animation et décoration	
39	Italie	L'énumération des produits alimentaires et boissons les plus courants Animation et décoration	
40	Suisse/Allemagne/Autriche	L'énumération des produits alimentaires et boissons les plus courants Animation et décoration	
41	VACANCES DE LA TOUSSAINT		
42	Mise en situation professionnelle n°1		
43	Remédiation		
44. 45. 46. 47	PMFP		
48	Belgique / Pays-Bas / Luxembourg	L'énumération des produits alimentaires et boissons les plus courants Animation et décoration	
49	Royaume-Uni / Irlande	L'énumération des produits alimentaires et boissons les plus courants Animation et décoration	
50	Récapitulation sur les pays déjà abordés		
51 52	VACANCES DE NOEL		
1. 2.3	Les autres formes d'activité : Banquets, séminaires, lunches, ... Petits-déjeuners et service d'étage	Les formes de service La définition des différentes manifestations pouvant se dérouler au restaurant Les types de décoration et facteurs d'ambiance en fonction de la prestation, de la manifestation, de la saison et du budget alloué	

4.	Scandinavie/Norvège /Finlande	L'énumération des produits alimentaires et boissons les plus courants Animation et décoration	
5.	La Grèce	L'énumération des produits alimentaires et boissons les plus courants Animation et décoration	
6.7	<b>VACANCES</b>	<b>DE FEVRIER</b>	
8.9.10.11.	PFMP	PFMP 4 SEMAINES	
12	Analyse sensorielle	Les principes de dégustation	
13	Accords mets et vins	Les mets et les boissons qui s'associent le mieux (caractère région de production prix, saison...) En respectant une suite logique de dégustation et en utilisant un vocabulaire adapté à la vente	
14.15.	<b>VACANCES</b>	<b>DE PAQUES</b>	
16	Les supports de vente	La rédaction et la présentation des documents dans le respect de la législation -les cartes et les menus -le catalogue des prestations -les documents de promotion la législation des affichages obligatoires à l'extérieur et a l'intérieur de l'établissement	
17	Les locaux de services et leurs annexes	Schéma d'implantation	
18	Les autres pays européens	L'énumération des produits alimentaires et boissons les plus courants Animation et décoration	
19	Les autres pays européens	L'énumération des produits alimentaires et boissons les plus courants Animation et décoration	
20	Le personnel de service	L'organisation et la planification du travail dans le temps et l'espace conformément aux exigences de chaque type de service et de législation locale	