

PROGRESSION TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

TECHNOLOGIE DE SERVICES

Semaine	Thème	Limites de connaissances	Observations
37	Accueil des élèves		
38	Le personnel	<ul style="list-style-type: none">La structure d’une brigade ou d’une équipe en fonction de l’organisation de l’entrepriseLa répartition du travail et lecture des différents tableaux de service	
39	Les différentes formules de restauration	<ul style="list-style-type: none">Les caractéristiques des différentes formules de restaurationLes modes d’organisation et les techniques de service des différentes formules	
40	La vigne et le raisin	<ul style="list-style-type: none">Les diverses parties de la grappe et du grain de raisinLeurs composants essentiels et leur influence sur la qualité future du vin	
41	Période de Formation en Entreprise : PFE d’immersion		
42	Les grandes régions viticoles françaises	<ul style="list-style-type: none">Situation géographique des vignobles AOC français et la localisation de chacun d’eux à partir de points de repères géographiques	
43			
44.45	Vacances de Toussaint		
46	Les vinifications	<ul style="list-style-type: none">Les principales opérations mise en œuvre dans les diverses méthodes de vinifications	
47			
48			
49			
50	Étude de cas N° 1 Évaluation sous forme de situation professionnelle contextualisée		
51	Exploitation de l’étude de cas		
52.1	Vacances de Noël		
2	Les fromages	<ul style="list-style-type: none">La fabrication,Les différentes famillesLes AOC et leur localisation	
3			
4			
5			
6	La dégustation des fromages	<ul style="list-style-type: none">Les principes de la dégustationLes 3 phases (matériel, vocabulaire courant)	
7	L’analyse sensorielle simple	Repérer les principaux défauts du vin	

8	Étude de cas N° 2 Évaluation sous forme de situation professionnelle contextualisée		
9.10	Vacances de Février		
11	Exploitation de l'étude de cas		
12	Les boissons apéritives	<ul style="list-style-type: none"> • Les principes d'élaboration • Les familles • Marques et appellations 	
13			
14	Les boissons digestives	<ul style="list-style-type: none"> • Les principes d'élaboration des eaux de vie et liqueurs • Les familles • Marques et appellations 	
15	Les autres boissons fermentées	<ul style="list-style-type: none"> • Les principes d'élaboration des boissons fermentées • Les marques les plus connues 	
16	Les B.R.SA.	<ul style="list-style-type: none"> • Les boissons sans alcool, jus de fruits, eaux minérales, sodas... 	
17.18	Vacances de Pâques		
19	Les boissons chaudes	<ul style="list-style-type: none"> • Les boissons chaudes présentées au restaurant • Le café, le thé et les infusions • Leurs origines et méthodes d'élaboration 	
20	Étude de cas N° 3 Évaluation sous forme de situation professionnelle contextualisée		
21	Exploitation de l'étude de cas		
22	Révisions		
23	Période de Formation en Entreprise N° 1		
24			
25			
26			
27	Bilan de la PFE		

Remarques :

Ce document est une proposition de progression. Il doit être adapté en fonction de votre établissement, de vos élèves, des progressions de vos collègues de cuisine et de sciences appliquées.

Cette progression tient compte des choix d'organisation (calendrier des PFE, accueil des élèves,...) qui ont été faits lors des trois journées de travail consacrées au BAC Pro Restauration 3 ans de Mai 2008.