

# PROGRESSION TECHNOLOGIE CUISINE BAC PRO

## RESTAURATION 2013-2014 – Mr Ch Bouffard -

Documents Annexes : <http://www.chcook.fr>

CLASSE DE TERMINALE BAC PROFESSIONNEL Technologie 2 H/semaine

	<b>Thèmes</b>	<b>Objectifs Pédagogiques</b>
1	<b>Énoncé des cours de l'année, Mise à jour des Connaissances sur les Régions de France. PROGRAMATION DE LA (S2) Situation 2 DU BAC PRO</b>	⇒ <b>Date de l'épreuve S2 à déterminer</b>
2	<b>Spécialités Européennes (Le Royaume Uni, Irlande)</b>	<b>Caractéristiques Gastronomiques propres à chaque Pays</b>  Produits marqueurs Spécialités culinaires Restaurants connus Situation géographique Fromages et boissons  <i>En fonction des Passages, les Pays seront étudiés en ordre aléatoire</i>
3	<b>Spécialités Européennes (La Belgique)</b>	
4	<b>Spécialités Européennes (L'Espagne, Le Portugal)</b>	
5	<b>Spécialités Européennes (L'Italie)</b>	
6	<b>Spécialités Européennes (Les Pays Scandinaves)</b>	
7	<b>Spécialités Européennes (L'Allemagne)</b>	
8	<b>Formules de restaurations</b>	
9	<b>Les différents types de restauration</b>	Caractéristiques des différents concepts de restauration La restauration à thème La restauration rapide La restauration gastronomique
10	<b>Les labels et certificats</b>	Identifier les différents labels Label rouge AOC IGP Agriculture AB Labels régionaux Connaître les signes de qualité et certification
11	<b>Les grands Chefs étoilés</b>	Connaître les principaux chefs étoilés en France

12	<b>Les Procédés de Conservation, le sous vide, les produits semi élaborés, les épices</b>	Classification Composition Utilisation et réglementation
13	<b>Education du goût et de l'odorat</b>	Connaître les saveurs de base en cuisine Explication d'un test organoleptique
14	<b>La Gestion du Personnel</b>	Les différents types d'emploi La démarche d'embauche Comprendre le mode d'élaboration d'un planning de personnel
15	<b>Respect Diététique</b>	Énumérer des outils ou démarches adaptés au concept dans le choix des techniques préservant les qualités nutritionnelles
16	<b>Respect et Environnement</b>	Identifier attitudes ou méthodes favorisant la gestion des graisses Identifier des points de vigilance liés au respect de l'environnement
17	<b>Les Modes de Consommation</b>	Les spécificités de consommation culturelles, religieuses...
18	<b>Liaison Différée</b>	Définir les différents types de liaisons (Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance) La réglementation Les différentes liaisons, Les P.C .E.A (Produits Cuisinés Elaborés à l'Avance)
19	<b>Les Garnitures</b>	Les fondamentaux du dressage
20	<b>Les Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine</b>	Généralités Définition Les vins utilisés en cuisine Les eaux de vie et les liqueurs
21	<b>La Filière Viande</b>	Connaître les critères de choix et la matière d'œuvre appropriée Connaître les classes, la qualité Connaître la réglementation concernant l'achat, l'étiquetage, le transport, le stockage et la conservation
22	<b>Les Grammages (RAPPEL de BAC 2<sup>nd</sup>)</b>	Identifier la portion à prévoir en fonction de l'aliment Identifier, caractériser et doser les éléments annexes d'une préparation