

Progressions Technologie BEP Hôtellerie / Restaurant

Cette progression est un exemple de l'organisation qui peut être faite sur les 2 années d'études.

Séances	Objectif principal	Horaire techno	Lien T.A.
Séquence : La restauration et son Evolution			
Les arts de la table	Comparaison des habitudes culinaires Françaises et les habitudes des principales clientèles étrangères.	1,50	
La clientèle	Etablir et différencier les différents types de clientèle (loisirs, affaires, etc...)	1,50	
Les principales formules de restauration	Définir les principales formules de restauration sur le marché actuel.	1,50	
Séquence : Le personnel de restaurant			
La brigade de restaurant	En fonction de l'entreprise, définir et visualiser la structure d'une brigade par un organigramme.	3	
L'organisation du travail au restaurant	Définir les différentes fonctions du restaurant et savoir lire les différents tableaux et fiches utilisées dans l'entreprise.	3	
La tenue et comportements professionnels	Définir le comportement et la tenue spécifiques à la profession ainsi que les règles d'hygiène à observer.	1,50	X
La sécurité	Identifier et prévenir les risques sur le lieu de travail.	1,50	X
Séquence : Les locaux, le mobilier et le matériel			
Les locaux	Savoir lire et identifier les locaux et leur circuits sous forme de schéma. Savoir identifier et lire un plan de nettoyage.	1,50	
Le mobilier, le matériel et le linge	Présentation des différents matériels spécifiques et nécessaires au service. Présentation des différentes pièces de linge. Assurer l'inventaire permanent du matériel et du linge.	3	X
Séquence : Approvisionnement des services			
Les commandes	Rédiger les bons pour l'approvisionnement des différents services.	1,50	X
La réception et le stockage des marchandises	Effectuer les opérations de contrôle et de stockage dans les différents services.	1,50	
Séquence : Les supports de vente au restaurant			
Les différents types de menu	Identifier et définir les différentes formules.	1,50	
La carte des mets et des vins	Présentation et lecture d'une carte avec les mentions légales.	3	
Séquence : Les produits			
Les poissons fumés	Enumérer les caractéristiques et les origines des produits les plus courants	1,50	X
Les fruits de mer	Enumérer les caractéristiques et les origines des produits les plus courants	1,50	X
Les charcuteries	Enumérer les caractéristiques et les origines des produits les plus courants	1,50	X
Les fromages A.O.C.	Enumérer les caractéristiques et les origines des produits les plus courants	1,50	X
Les fruits locaux et exotiques	Enumérer les caractéristiques et les origines des produits les plus courants	1,50	X
Séquence : Les autres formes d'activité			
Les petits déjeuners et la restauration à l'étage	Présenter et définir les différentes formes de service.	1,50	
Les banquets, lunches , buffets	Définir les différentes manifestations qui peuvent se dérouler au restaurant.	3	

Séquence : les vins au restaurant			
La vigne, le raisin	Etude de la composition de la grappe et du grain de raisin, les principaux cépages.	3	
Les vinifications	Etude des principales méthodes de vinification des : vins rouges, vin rosés, vins blancs, vins mousseux, VDN et VDL, vins blancs liquoreux.	9	
Le stockage et la conservation du vin	Définir les fonctions et qualités d'une cave centrale et d'une cave du jour.	1,50	
Le vignoble et les vins Français	Situer les vignobles Français en donnant les A.O.C. génériques et les accords mets/vins avec la gastronomie et les spécialités locales. Approfondissement des vins locaux*	13,5 + 6*	
Séquence les autres boissons au restaurant			
Les autres boissons alcoolisées	Enumérer les principales familles et connaître leur méthode de service	4,50	X
Les boissons non-alcoolisées	Enumérer les principales familles et connaître leur méthode de service	1,50	X
Les boissons chaudes	Enumérer les principales familles et connaître leur méthode de service	1,50	X
		TOTAL	87,5

Note : Le référentiel propose un volume horaire de 90 heures pour les deux années de formation. Cette progression tient compte de 1,50 h pour la rentrée/prise en main et 1 h de marge (absences, sorties, etc..)

Copyright 2002 Technorestor.org Sellam Francis, Toussaint Frédéric, Tata Michel