



**Plan d'étude pour les écoles professionnelles
(l'enseignement des connaissances professionnelles)**

Employée en restauration AFP / Employé en restauration AFP)

Table des matières

1	Bases de la pédagogie professionnelle	1
1.1	Objectifs de l'enseignement des connaissances professionnelles	1
1.2	Approche méthodologique et didactique	1
1.3	Missions du plan d'étude pour les écoles professionnelles	1
1.4	Conditions cadres	2
1.5	Précisions pour la mise en œuvre du plan d'étude pour les écoles professionnelles	2
1.6	Domaines thématiques avec séquence opérationnelle complète	2
1.7	Précisions sur le cours de langues (communication avec les clients en langue étrangère)	2
1.8	La liste des vins et des boissons ainsi que les listes des mets	3
2	Planning des périodes d'enseignement	4
2.1	Planning des périodes d'enseignement (y compris langue étrangère)	4
2.2	Planning des périodes d'enseignement (langue étrangère à part)	4
3	Notes semestrielles connaissances professionnelles	5
4	Matériel pédagogique recommandés	5
4.1	Enseignement des connaissances professionnelles	5
4.2	Enseignement des langues étrangères	6
5	Contenus pédagogiques et répartition par semestre (recommandation)	7
5.1	1 ^{ère} semestre	7
5.2	2 ^{ème} semestre	12
5.3	Synthèse périodes d'enseignement 1 ^{ère} année	17
5.4	3 ^{ème} semestre	18
5.5	4 ^{ème} semestre	22
5.6	Synthèse périodes d'enseignement 2 ^{ème} année	23

1 Bases de la pédagogie professionnelle

1.1 Objectifs de l'enseignement des connaissances professionnelles

Le premier objectif vise transmettre les compétences fondamentales dans les domaines d'apprentissage Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte, Conception du service des boissons et des mets et Organisation et Communication.

Le second objectif, non moins important, est l'intégration des personnes en formation dans le monde du travail. Pour atteindre cet objectif, il est important de promouvoir les compétences opérationnelles, ce qui signifie que les connaissances professionnelles doivent être assimilées en vue de leur mise en application pratique, et que l'acquisition des compétences méthodologiques ainsi que de compétences sociales et personnelles sont également des objectifs de l'enseignement.

Le troisième objectif vise à amener les personnes en formation à apprendre tout au long de leur vie et à les mettre en capacité de le faire. L'évolution constante de la société et du monde du travail exigent des adaptations continues. La responsabilisation croissante des employés et la pression concurrentielle sur le marché du travail exigent une disponibilité à se former continuellement, ainsi qu'une capacité à le faire.

1.2 Approche méthodologique et didactique

L'enseignement vise à co-responsabiliser les personnes en formation et à les rendre autonomes. La part croissante des activités scolaires au cours de la formation professionnelle initiale conduit les apprentis à penser et à agir de manière autonome. Une relation forte basée sur l'apprentissage entre les personnes en formation et les formateurs est à la base de la collaboration.

Concrètement, les formes d'enseignement traditionnelles alternent avec des instruments spécialement conçus pour l'enseignement des connaissances professionnelles dispensé aux employés en restauration. De ce fait, les compétences professionnelles et multidisciplinaires sont promues à égalité : outre les connaissances, la capacité d'agir et l'utilisation autonome des ressources externes sont au centre de l'enseignement. De plus, le travail réalisé par les personnes en formation fait l'objet d'une évaluation et d'une réflexion de leur part.

- Orientation vers les objectifs d'apprentissage : les objectifs évaluateurs formulés dans le plan de formation (acquisition de la compétence professionnelle, connaissances) constituent le contenu central du cours. C'est le formateur qui en assure le pilotage : il formule les objectifs, élabore les connaissances avec les personnes en formation, organise les situations pédagogiques et contrôle les progrès réalisés et l'atteinte des objectifs.
- Orientation vers les aspects opérationnels : l'élaboration autonome des contenus pédagogiques est au premier plan. À cet effet, l'acquisition de la compétence méthodologique, ainsi que de la compétence sociale et personnelle est également importante pour atteindre les compétences opérationnelles demandées.

1.3 Missions du plan d'étude pour les écoles professionnelles

Les dispositions légales ci-après forment la base du présent plan d'étude pour les écoles professionnelles : Ordonnance sur la formation professionnelle initiale employée en restauration / employé en restauration et plan de formation du 6 novembre 2018.

- Le plan d'étude pour les écoles professionnelles précise les objectifs évaluateurs pour l'enseignement des connaissances professionnelles dans les écoles professionnelles et les cours intercantonaux, et il formule des recommandations pour leur mise en œuvre pratique.
- Le plan d'étude pour les écoles professionnelles est un instrument de pilotage pour la planification et l'évaluation de l'enseignement dispensé par les écoles professionnelles.
- Le plan d'étude pour les écoles professionnelles sert de base pour l'élaboration des plans scolaires, qui tiennent compte des conditions cadres en vigueur dans les écoles professionnelles au niveau professionnel, personnel et organisationnel.

1.4 Conditions cadres

La direction de l'école et les enseignants définissent ensemble le plan scolaire individuel.

- En association avec le développement et la promotion de la compétence professionnelle, il convient, dans l'organisation pédagogique/didactique de l'enseignement, de veiller au développement de la compétence méthodologique axée sur les processus, ainsi que de la compétence sociale et personnelle.
- Tous les objectifs évaluateurs de l'école doivent être obligatoirement.
- Le tableau des périodes d'enseignement établi par l'Ordonnance sur la formation est obligatoire.
- Au-delà des domaines obligatoires du plan d'étude pour les écoles professionnelles, les écoles professionnelles peuvent choisir et définir des domaines complémentaires dans le programme de travail de l'école.

Le nombre de périodes d'enseignement indiqué peut varier, de même que le moment de leur transmission. Les thèmes sont abordés de manière transversale dans les différents domaines d'apprentissage et parfois en association avec l'enseignement de la culture générale et les cours interentreprises. Des informations détaillées sur le profil de qualification, la procédure de qualification, les descriptions des compétences, etc. figurent dans l'Ordonnance sur la formation et dans le plan de formation.

1.5 Précisions pour la mise en œuvre du plan d'étude pour les écoles professionnelles

Les priorités suivantes sont établies pour chaque semestre :

1^{ère} semestre : introduction aux bases du métier

2^{ème} et 3^{ème} semestre : approfondissement des compétences

4^{ème} semestre : application en situation

1.6 Domaines thématiques avec séquence opérationnelle complète

Les contenus de l'apprentissage sont regroupés au sein d'un domaine thématique comportant une séquence opérationnelle complète. **Exemple Café :**

- Variétés, origine, fabrication, qualités, produits
- Entreposage
- Conseils et vente
- Service
- Hygiène
- Préservation de la valeur (nettoyage des machines à café automatiques)

Les contenus pédagogiques du présent plan d'étude pour les écoles professionnelles sont abordés par toutes les personnes en formation.

1.7 Précisions sur le cours de langues (communication avec les clients en langue étrangère)

L'enseignement dans la deuxième langue étrangère ou en anglais peut-être dispenser en 40 périodes d'enseignement linguistique par année scolaire ou être intégré dans l'enseignement des connaissances professionnelles.

L'enseignement des langues au niveau AFP assure une passerelle aux diplômes AFP qu'entrent en deuxième année de CFC.

1.8 La liste des vins et des boissons ainsi que les listes des mets

La liste des vins et des boissons ainsi que les listes des mets doivent être utilisées comme supports pour l'enseignement des connaissances professionnelles et les cours interentreprises. Ils servent aussi de base pour l'examen écrit de connaissances professionnelles.

Pour promouvoir les connaissances en langues étrangères, la liste des vins et des boissons ainsi que les listes des mets sont disponibles dans les langues suivantes :

Liste des mets Suisse alémanique	Allemand	Français	Anglais
Liste des mets Suisse romande	Allemand	Français	Anglais
Liste des mets Suisse italienne	Allemand	Italien	Anglais

Liste des vins et des boissons Version DE	Allemand	Français	Anglais
Liste des vins et des boissons Version FR	Allemand	Français	Anglais
Liste des vins et des boissons Version IT	Allemand	Italien	Anglais

Les listes des mets sont complétées par des spécialités régionales.

2 Planning des périodes d'enseignement

2.1 Planning des périodes d'enseignement (y compris langue étrangère)

Enseignement	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	Total
Connaissances professionnelles			
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte (y compris communication avec les clients en langue étrangère)	90	80	170
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente			
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur			
Conception du service des boissons	60	70	130
Conception du service des mets	50	50	100
Total connaissances professionnelles	200	200	400
Culture générale	120	120	240
Éducation physique	40	40	80
Total périodes d'enseignement	360	360	720

Précision :

Cette illustration des périodes d'enseignement inclut la communication avec les clients en langue étrangère, à raison de 8 périodes d'enseignement dans les domaines « Conception du service des boissons » et « Conception du service des mets ».

2.2 Planning des périodes d'enseignement (langue étrangère à part)

Enseignement	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	Total
Connaissances professionnelles			
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	70	40	110
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente			
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur			
Communication avec les clients en langue étrangère	40	40	80
Conception du service des boissons	50	70	120
Conception du service des mets	40	50	90
Total connaissances professionnelles	200	200	400
Culture générale	120	120	240
Éducation physique	40	40	80
Total périodes d'enseignement	360	360	720

3 Notes semestrielles connaissances professionnelles

Un certificat semestriel est établi à chaque semestre.

Point d'appr. 1	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte (y compris communication avec les clients en langue étrangère) Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente Garantie des processus logistique et de la préservation de la valeur
Point d'appr. 2	Conception du service des boissons
Point d'appr. 3	Conception du service des mets

La note semestrielle en connaissances professionnelles correspond à la moyenne des trois points d'appréciation.

La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, de la somme des six notes semestrielles obtenues dans l'enseignement des connaissances professionnelles.

4 Matériel pédagogique recommandés

4.1 Enseignement des connaissances professionnelles

Beyerle, D., u.a. (2014) : Travailler à table (1^{ère} édition). Zürich, Suisse : Edition gastronomique, GastroSuisse.

Bissig, S., u.a. (2014) : Technologie du service (3^{ème} édition). Zürich, Suisse : Edition gastronomique, GastroSuisse.

Caprez, C., e.a. (2020) : Le Métier de barista (1^{ère} édition). Berne, Suisse : ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

Erlacher, A.M., e.a. (2020) : Savoirs et techniques en restauration (1^{ère} édition). Berne, Suisse : ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

Erlacher, A.M., e.a. (2020) : Le Métier de sommelier (1^{ère} édition). Berne, Suisse : ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

Herter, **S.** (2012) : Manuel du service (1^{ère} édition). Zürich, Suisse : Edition gastronomique, GastroSuisse.

Pifko, C. (2014) : Gestion d'entreprise et organisation formation de base en hôtellerie-restauration (3^{ème} édition). Zürich, Suisse : Compendio Bildungsmedien AG.

Thomet, D., e.a. (2020) : Le Métier de chef de rang (1^{ère} édition). Berne, Suisse : ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

Thomet, D., e.a. (2020) : Le Métier de barkeeper (1^{ère} édition). Berne, Suisse : ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

Züllig, D., e.a. (2020) : Alimentation et denrées alimentaires (1^{ère} édition). Berne, Suisse : ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

4.2 Enseignement des langues étrangères

Bösch, D., u.a. (2016) : English for Hotels and Restaurants (1. Auflage). Linz, Autriche : Trauner Druck GmbH & Co KG.

Duboux, M. + J.-P. (2018) : Fachwörterbuch Duboux Online – www.duboux.net. Thun, Suisse : Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2014) : Wörterbuch Gastronomie – Hotellerie – Touristik Deutsch–Französisch (4. Auflage). Thun, Suisse : Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2014) : Wörterbuch Gastronomie – Hotellerie – Touristik Deutsch–Englisch (3. Auflage). Thun, Suisse : Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2010) : Wörterbuch Cuisine Deutsch–Französisch (1. Auflage). Thun, Suisse : Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2010) : Wörterbuch Cuisine Deutsch–Englisch (1. Auflage). Thun, Suisse : Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2019) : Rechtschreibhilfe für Unterricht und Praxis (7. Auflage). Thun, Suisse : Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2014) : Wörterbuch Gourmet Français–Allemand, Deutsch–Französisch (5. Auflage). Thun, Suisse : Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2012) : Wörterbuch Gourmet Deutsch–Englisch, English–German (4. Auflage). Thun, Suisse : Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2006) : Wörterbuch Gourmet Deutsch–Italienisch, Italiano–Tedesco (1. Auflage). Thun, Suisse : Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2010) : Wörterbuch Gourmet Français–Anglais, English–French (1. Auflage). Thun, Suisse : Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2010) : Wörterbuch Gourmet Français–Italien, Italiano–Francese (1. Auflage). Thun, Suisse : Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2010) : Wörterbuch Gourmet Italiano–Inglese, English–Italian (1. Auflage). Thun, Suisse : Duboux Editions SA.

Lucas, C. u.a. (2019) : Fremdsprache Englisch oder Französisch Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ (1. Auflage). Schwanden bei Brienz, Suisse : Wigl Verlag.

5 Contenus pédagogiques et répartition par semestre (recommandation)

5.1 1^{ère} semestre

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions	
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs		
Introduction au métier	Apparence personnelle					
	Vêtements de travail	4	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.2	Vêtements de travail : <ul style="list-style-type: none"> Exigences, objectif Équipement professionnel 	
	Exigences professionnelles	1	Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	e2.1, e2.2	<ul style="list-style-type: none"> Activité propre Postes en aval Jointures Traitement avec des listes de contrôle 	
	Comportement	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.2 a4.1	<ul style="list-style-type: none"> Règles de comportement et bonnes manières dans le métier du service Règles de comportement à table 	
	Règles sociales	1	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a4.1	<ul style="list-style-type: none"> Coutumes, Knigge 	
	Termes techniques		1	Conception du service des boissons	b2.1	<ul style="list-style-type: none"> Termes techniques typiques dans l'usage quotidien
			1	Conception du service des mets	c1.1	
	Organisation du service		2	Conception du service des mets	c3.1	Organisations du service : <ul style="list-style-type: none"> Spécialiste du rang Systèmes avec chef de rang Systèmes de service américains
Mon établissement / structure de la branche		4	Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	d4.1, d4.2 e3.3	<ul style="list-style-type: none"> Secteurs de travail (poste de service, restaurant, buffet) Types d'établissements Structures associatives Labels, distinctions, classifications 	

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	
	Bases de l'hygiène, sécurité du travail et protection contre l'incendie	8	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	b4.4 c4.4	<ul style="list-style-type: none"> Exigences de base en matière de comportement d'hygiène Sécurité du travail et protection contre l'incendie dans son propre champ d'activité
	Gestion des déchets	2	Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	c4.5 e4.1, e4.2	<ul style="list-style-type: none"> Éliminer correctement les déchets dans son propre environnement
Avant le service	Travaux préparatoires Inventaire, ustensiles de travail (tables, couverts, verres, etc.) Préservation de la valeur	2	Conception du service des boissons	b1.1 b3.1	Ustensiles de travail tels que : <ul style="list-style-type: none"> Porcelaine, verre, couverts, objets généraux utilisés pour le service et leurs types/qualités, critères, nettoyage, utilisation des machines et des appareils
		1	Conception du service des mets	c1.1	
		1	Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	d3.1	
		2	Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	e3.1 e5.1, e5.2, e5.4	Équipement du restaurant : <ul style="list-style-type: none"> Tables, chaises, linge y compris place nécessaire, taille des tables, etc.
	Mise en place	1	Conception du service des boissons	b1.1 e3.3	Importance de la mise en place : <ul style="list-style-type: none"> Ustensiles nécessaires Travail aux passe-plats, au poste de service, au restaurant Domaine débarrasser
		1	Conception du service des mets	c1.1	Importance de la mise en place : <ul style="list-style-type: none"> Ustensiles nécessaires Travail aux passe-plats, au poste de service, au restaurant Domaine débarrasser
		2	Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	e3.1 e5.1, e5.2, e5.4	<ul style="list-style-type: none"> Buffet des boissons Nettoyage
	Nappes, culture de la table, esthétique	4	Conception du service des mets	c1.2, c1.3	Culture et esthétique de la table : <ul style="list-style-type: none"> Différents couverts (couverts d'entreprise, couverts de base, couverts des menus) Dressage d'une table Formes de pliage des serviettes

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	
Principes dans le service	Techniques/méthodes de service	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a3.1	Règles de base dans le service : <ul style="list-style-type: none"> • Techniques de portage • Bien porter les plateaux et verres • Règles pour le déroulement quotidien du service • Compléter le couvert • Sens des déplacements/de la marche
		1	Conception du service des boissons	b3.2	
		1	Conception du service des mets	c3.1	
Comportement avec le client (encadrement des clients)	Respect des usages	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.1, a2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Bases de la communication avec le client • Importance du service • Types de clients (clients habituels, enfants, etc.) • Habitudes des clients internationaux en matière d'alimentation et de boissons • De la réservation téléphonique au départ du client (focalisation sur la communication et le comportement) • Commandes, établissement des notes, encaissement
	Prestation du service	1	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.1, a2.2	
	Nos clients (segments et types)	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.1	
	Habitudes alimentaires et en matière de consommation de boissons	1	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.1	
	De la réservation au départ du client	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.1 a5.1	
		2	Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	d1.1 d2.1, d2.2, d2.3	
Bases Service des boissons	Service de l'apéritif Service des boissons au verre Service des boissons en bouteille Service des boissons chaudes	8	Conception du service des boissons	b1.1 b2.3 b3.1, b3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Catégories de boissons, exemples typiques • Base (des produits) • Mise en place de base • Quantités servies, verres, types de services, températures de dégustation • Déroulement du service pour le service du vin • Bases légales de la vente de boissons alcoolisées

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	
Bases Service des mets	Le petit déjeuner La discussion sur le service Le déroulement du service (midi/soir)	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Formes de service (procédures de service et types de services) Petit-déjeuner : <ul style="list-style-type: none"> • Importance, types de petits déjeuners • Formes d'offre (structure du buffet) • Couverts • Brunch • Plats du petit déjeuner et boissons • Listes de contrôle pour le déroulement du service • Discussions sur le service Procédures de service : <ul style="list-style-type: none"> • Principales activités dans le service du midi et du soir
		4	Conception du service des boissons	b3.1, b3.2	
		4	Conception du service des mets	c1.2 c3.1, c3.2	
Bases Alimentation	Alimentation et qualité des denrées alimentaires	8	Conception du service des mets	c2.1, c2.3	Alimentation : <ul style="list-style-type: none"> • Alimentation saine • Pyramide des denrées alimentaires • Rôles de l'alimentation • Aperçu des substances nutritives • Formes d'alimentation (par ex. produits complets, végétariens)
Langue étrangère	Bases de la communication avec les clients	20	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Vocabulaire fondamental • Conversations simples (priorité à la communication verbale avec les clients)
Total 1^{ère} semestre		100			

Total périodes d'enseignement 1^{ère} semestre	Langue étrangère y compris	Langue étrangère à part
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	47	27
Communication avec les clients en langue étrangère	--	20
Conception du service des boissons	17	17
Conception du service des mets	22	22
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	7	7
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	7	7
Total 1^{ère} semestre	100	100

5.2 2^{ème} semestre

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	
Jeune sommelier (base)	Eau et boissons rafraîchissantes Types, origine, marques Achat, entreposage Conseils et vente Service Hygiène	5	Conception du service des boissons	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<ul style="list-style-type: none"> Eau potable, eau de source et eau minérale Jus de fruits et de légumes Boissons aromatisées, sirop Boissons contenant de la caféine Origine et types Marques connues et leur provenance Répartition selon les bases légales (LDAI) Achat, entreposage (conservation, lieu d'entreposage) Températures d'entreposage et de service Différents emballages Déclaration Étiquettes et cartes de boissons Conseils et vente (vente supplémentaire, accords) Service (verres, carafes) Hygiène (nettoyage des systèmes)
	Bases de l'alcool	4	Conception du service des boissons	b2.1, b2.3	<ul style="list-style-type: none"> Origine de l'alcool Tolérance Abus d'alcool Vente d'alcool aux clients
	Bière Fabrication, types, caractéristiques Achat, entreposage Conseils et vente Service Hygiène	10	Conception du service des boissons	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<ul style="list-style-type: none"> Matières premières, fabrication de la bière Types de bières, spécialités Marques de bière et origine Achat, entreposage (emballages, conservation, lieu d'entreposage, température) Recommandations (association entre les mets et la bière) et vente Service Types de services, verres, dimensions Nettoyage des systèmes de débit

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	
	Bases du vin Fabrication Entreposage Conseils et vente Service Hygiène	15	Conception du service des boissons	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5 e1.1	Viticulture : <ul style="list-style-type: none"> • Du raisin au vin Types de vins : <ul style="list-style-type: none"> • Vin blanc, vin rosé, vin rouge, Schiller, Weissherbst, vins mousseux Évaluation du vin : <ul style="list-style-type: none"> • Analyse sensorielle, y compris défauts Achat et entreposage : <ul style="list-style-type: none"> • Emballages, fermetures • Conservation, courbe de maturité, températures Vente : <ul style="list-style-type: none"> • Accords Service : <ul style="list-style-type: none"> • Verre, carafes, température
Jeune barista (base)	Lait et boissons lactées/boissons au cacao Types, origine Caractéristiques, marques Achat, entreposage Conseils et vente Service Hygiène Prescriptions légales	5	Conception du service des boissons	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5 e1.1	Produits laitiers : <ul style="list-style-type: none"> • Lait, procédé de conservation • Boissons lactées (milkshakes, frappés, cocktails, boissons lactées froides et chaudes) • Achat, entreposage (déclaration, températures d'entreposage, conservation) • Vente (recommandations, quantités servies, méthodes de chauffage, tasses, verres) • Service Cacao : <ul style="list-style-type: none"> • Origine et préparation • Produits au cacao (cacao fin, chocolat à boire, commerce équitable) • Achat, entreposage (températures d'entreposage, conservation) • Vente (recommandations, quantités servies, méthodes de chauffage, tasses, verres) • Service

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	
Bases du service des mets	Structure du menu Catégories de mets Couverts, couverts complets	10	Conception du service des mets	c2.1 c3.1, c3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Succession des plats du menu (menu de 3 à 5 plats) • Couverts simples et couverts spéciaux • Entrées froides, soupes, entrées chaudes • Définir les plats principaux (y compris sauces et accompagnements) • Fromage et desserts • Indiquer les plus connus d'entre eux (y compris accompagnements, degrés de cuisson, conseils et vente) • Débarrassage des plats concernés
	Bases du fromage Fabrication, produits laitiers, catégories de fromages Hygiène La Suisse, pays des fromages et les autres pays Catégories de fromages Conseils, vente Service Hygiène	7	Conception du service des mets	a6.1 c2.1 c3.1, c3.2 e1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Fabrication du fromage, types de fromages, qualités et origine (AOP), composants • Méthodes de conservation du lait en tant que matière première • Autres produits laitiers comme le beurre, la crème, le séré • Analyse sensorielle (accords, accompagnements, garnitures) • L'utilisation du fromage (entreposage, transformation) • Hygiène
	Portionner les entrées, les plats principaux Mise en place Conseils, vente Préparation Service Hygiène	2	Conception du service des mets	c2.1 c3.1, c3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Bases : quels sont les plats préparés devant le client • Mise en place • Décrire les processus • Expliquer les plats au client et les vendre de manière adéquate (vente supplémentaire) • Hygiène (connaître les risques et les dangers)

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	
	Alimentation et denrées alimentaires Composants et méthodes de cuisson	8	Conception du service des mets	c2.1, c2.3, c2.4, c2.5 c4.1, c4.3 e1.1	Qualité des denrées alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> • Étiquetage, production (conventionnelle, bio, etc.) • Altération des denrées alimentaires • Substances étrangères, additifs, arômes • Hygiène • Entretien de conseil, discours de vente Allergies : <ul style="list-style-type: none"> • Allergènes et intolérances • Étiquetage dans la restauration (4 L)
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte (base)	Évènements, planification, préparation et mise en œuvre Documents, listes de contrôle Ambiance, décorations, infrastructure Mise en place Buffets Formes de présentation Sécurité au travail Durabilité	10	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a1.1, a1.2, a1.3 a3.1 a6.1 b3.2 b4.4 c4.4, c4.5 d3.1 e2.1, e2.2 e4.1, e4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Liste de contrôle banquets • Exigences en matière d'ambiance, de décorations, d'infrastructure pour un événement donné • Traditions régionales (produits, spécialités, curiosités, coutumes) • Travaux préparatoires pour le service • Buffets (formes de buffets, structure) • Sécurité du travail (spécialement dans le catering) • Durabilité (gaspillage alimentaire, déchets) • Discussions sur le service • Traitement avec des listes de contrôle • Jointures • Préparer les buffets, séminaires (formes des tables, disposition des places, couverts)

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	
Organisation et communication	Bases de la communication Communication verbale et non verbale Organisation de l'entretien Conduite de l'entretien Travailler en équipe	4	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a4.2 b2.2 c2.5	<ul style="list-style-type: none"> • Communication verbale et non verbale • Organisation de l'entretien • Conduite de l'entretien • Première impression • Mimique, gestuelle, attitude corporelle, voix • Niveau factuel, niveau relationnel, etc. • Techniques de questionnement, culture de la communication, etc.
Langue étrangère	Communication avec les clients	20	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Vocabulaire fondamental • Conversations simples (priorité à la communication verbale avec les clients)
Total 2^{ème} semestre		100			

Total périodes d'enseignement 2^{ème} semestre	Langue étrangère y compris	Langue étrangère à part
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	34	14
Communication avec les clients en langue étrangère	--	20
Conception du service des boissons	39	39
Conception du service des mets	27	27
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	--	--
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	--	--
Total 2^{ème} semestre	100	100

5.3 Synthèse périodes d'enseignement 1^{ère} année

Total périodes d'enseignement 1^{ère} année	Langue étrangère y compris	Langue étrangère à part
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	81	41
Communication avec les clients en langue étrangère	--	40
Conception du service des boissons	56	56
Conception du service des mets	49	49
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	7	7
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	7	7
Total 1^{ère} année	200	200

5.4 3^{ème} semestre

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	
	Viticulture en Suisse Cépages, régions Spécialités	10	Conception du service des boissons	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<ul style="list-style-type: none"> • Catégories de vins (loi) • Principaux cépages et variétés autochtones • Zones de culture • Classifications, labels • Vins célèbres
Jeune sommelier (base)	Viticulture en Europe Cépages, régions Spécialités Entreposage Conseils et vente Service	15	Conception du service des boissons	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<p>Pays viticoles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • France, Italie, Espagne, Allemagne, Autriche <p>Cépages typiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principaux cépages et variétés autochtones <p>Régions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principales régions et grandes sous-régions (Bourgogne-CdN, CdB etc.) • Vins connus (Chablis, Sancerre etc.)
	Thé et créations à base de thé Variétés, origine Fabrication Entreposage Conseils et vente Service Hygiène	7	Conception du service des boissons	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<p>Origine et préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualités de thés (taille des feuilles) • Produits à base de thé (mélanges, commerce équitable, thé instantané, thé glacé, etc.) • Thés spéciaux (thé blanc, thé vert, thés aromatisés, etc.) • Infusions (tisanes, etc.) <p>Achat et entreposage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fabricants et marques connus • Entreposage <p>Vente et service :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recommandations (quantités, verre et choix de la tasse, vaisselle à thé, températures) • Service

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	
Jeune barista (base)	<p>Café Variétés, origine Fabrication, qualités Entreposage Conseils et vente Service Hygiène, préserver la valeur</p> <p>Créations de café Mise en place Préparations de boissons Créations</p>	10	Conception du service des boissons	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<p>Histoire et origine :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diffusion (régions), la plante de café • Culture (commerce équitable), variétés de cafés <p>Récolte et préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variétés de cafés et régions <p>Commerce et torréfaction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emballages • Spécialités • Composants du café, ffets <p>Produits à base de café et préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degrés de mouture et autres indicateurs de qualité • Procédure de préparation • Préparation et sources de défauts (qu'est-ce qu'un bon espresso) • Faire mousser le lait • Différentes boissons • Nettoyage <p>Service du café :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servir correctement les boissons à base de café
Jeune barman (base)	<p>Bases du bar Histoire Tendances Spiritueux/liqueurs Boissons pour l'apéritif (types, origine, fabrication, produits, marques) Entreposage, inventaire Mise en place Conseils et vente Préparation des boissons Service</p>	10	Conception du service des boissons	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<ul style="list-style-type: none"> • Histoire du bar • Différents types de bars • Installations d'un bar et ustensiles de travail concernés (appareils, verres, types de glaces) <p>Fabrication des spiritueux :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distillats à base de vin, de céréales, de fruits, de canne à sucre, d'agave • Autres distillats • Liqueurs • Types, origine • Produits, marques • Service (quantités, verres)

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	
Bases du service des mets	Offre de mets Méthodes de cuisson combinées Conseils et vente	15	Conception du service des mets	c2.2, c2.4, c2.5	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir expliquer les mets à l'aide de la carte des mets de l'établissement et de l'école • Aborder les méthodes de cuisson • Exercices de vente avec la carte des mets • Recommander les boissons adéquates
	Portionner les desserts, gâteaux, fruits Mise en place Préparation, filetage, portionnement Conseil et vente Service Hygiène	5	Conception du service des mets	c3.1, c3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Définir la mise en place correcte • Préparer le buffet • Méthodes et techniques de service
Organisation et communication	Gestion des conflits	8	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a4.2, a4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Formes de conflits • Gestion des conflits, solutions • Compétence sociale
Langue étrangère	Communication avec les clients	20	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Vocabulaire fondamental • Conversations simples (priorité à la communication verbale avec les clients)
Total 3^{ème} semestre		100			

Total périodes d'enseignement 3^{ème} semestre	Langue étrangère y compris	Langue étrangère à part
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	28	8
Communication avec les clients en langue étrangère	--	20
Conception du service des boissons	52	52
Conception du service des mets	20	20
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	--	--
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	--	--
Total 3^{ème} semestre	100	100

5.5 4^{ème} semestre

Informations sur le plan d'études pour les écoles professionnelles			Connexions avec le plan de formation		Précisions
Domaine thématique	Thème	Leçons	Domaines de compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	
Organisation et communication	Développement de la branche Changement de valeurs Entreprises gastronomiques : points forts et points faibles	5	Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	a4.1 d1.2 d4.1, d4.2, d4.3 e1.2	
	Répétition et approfondissement des contenus des semestres 1 à 3	75			<ul style="list-style-type: none"> • En particulier formation des prix d'un menu
Langue étrangère	Communication avec les clients	20	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Vocabulaire fondamental • Conversations simples (priorité à la communication verbale avec les clients)
Total 4^{ème} semestre		100			

Total périodes d'enseignement 4^{ème} semestre	Langue étrangère y compris	Langue étrangère à part
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	20	--
Communication avec les clients en langue étrangère	--	20
Conception du service des boissons	--	--
Conception du service des mets	--	--
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	5	5
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	--	--
Répétition et approfondissement des semestres 1 à 3	75	75
Total 4^{ème} semestre	100	100

5.6 Synthèse périodes d'enseignement 2^{ème} année

Synthèse périodes d'enseignement 2^{ème} année	Langue étrangère y compris	Langue étrangère à part
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	48	8
Communication avec les clients en langue étrangère	--	40
Conception du service des boissons	52	52
Conception du service des mets	20	20
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	5	5
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	--	--
Répétition et approfondissement des semestres 1 à 3	75	75
Total 2^{ème} année	200	200

