



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

**Spécialiste en restauration CFC**



## Table des matières

<b>1</b>	<b>Bases de la pédagogie professionnelle</b> .....	<b>1</b>
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
<b>2</b>	<b>Planning des périodes d'enseignement</b> .....	<b>4</b>
2.1	Planning des périodes d'enseignement (y compris langue étrangère).....	4
2.2	Planning des périodes d'enseignement (langue étrangère à part) .....	4
<b>3</b>	<b>Notes semestrielles connaissances professionnelles</b> .....	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>Matériel pédagogique recommandés</b> .....	<b>5</b>
4.1	Enseignement des connaissances professionnelles .....	5
4.2	Enseignement des langues étrangères.....	6
<b>5</b>	<b>Contenus pédagogiques et répartition par semestre (recommandation)</b> .....	<b>7</b>
5.1	1 <sup>ère</sup> semestre .....	7
5.2	2 <sup>ème</sup> semestre .....	11
5.3	Synthèse périodes d'enseignement 1 <sup>ère</sup> année.....	15
5.4	3 <sup>ème</sup> semestre .....	16
5.5	4 <sup>ème</sup> semestre .....	20
5.6	Synthèse périodes d'enseignement 2 <sup>ème</sup> année .....	24
5.7	5 <sup>ème</sup> semestre .....	25
5.8	6 <sup>ème</sup> semestre .....	29
5.9	Synthèse périodes d'enseignement 3 <sup>ème</sup> année .....	31

# 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 spécialistes 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 spécialiste 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<sup>ère</sup> semestre : introduction aux bases du métier

2<sup>ème</sup> à 5<sup>ème</sup> semestre : approfondissement des compétences

6<sup>ème</sup> 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
- Achat, 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.

Les termes tels que « jeune barista » se réfèrent au domaine thématique concerné et indiquent que ces contenus pédagogiques peuvent être davantage approfondis, en particulier dans le cadre des cours interentreprises et de la formation en entreprise (voir les compétences complémentaires dans le plan de 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.

## 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	<b>Allemand</b>	Français	Anglais
Liste des mets Suisse romande	Allemand	<b>Français</b>	Anglais
Liste des mets Suisse italienne	Allemand	<b>Italien</b>	Anglais

Liste des vins et des boissons Version DE	<b>Allemand</b>	Français	Anglais
Liste des vins et des boissons Version FR	Allemand	<b>Français</b>	Anglais
Liste des vins et des boissons Version IT	Allemand	<b>Italien</b>	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 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année	3 <sup>ème</sup> année	Total
<b>Connaissances professionnelles</b>				
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte (y compris communication avec les clients en langue étrangère)	80	50	60	190
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	90	90	240
Conception du service des mets	60	60	50	170
<b>Total connaissances professionnelles</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>600</b>
<b>Culture générale</b>	120	120	120	240
<b>Éducation physique</b>	40	40	40	80
<b>Total périodes d'enseignement</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1'080</b>

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 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année	3 <sup>ème</sup> année	Total
<b>Connaissances professionnelles</b>				
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	40	10	20	70
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	40	120
Conception du service des boissons	60	90	90	240
Conception du service des mets	60	60	50	170
<b>Total connaissances professionnelles</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>600</b>
<b>Culture générale</b>	120	120	120	360
<b>Éducation physique</b>	40	40	40	120
<b>Total périodes d'enseignement</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1'080</b>

### 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<sup>ère</sup> édition). Zürich, Suisse : Edition gastronomique, GastroSuisse.

**Bissig, S.**, u.a. (2014) : Technologie du service (3<sup>ème</sup> édition). Zürich, Suisse : Edition gastronomique, GastroSuisse.

**Caprez, C.**, e.a. (2020) : Le Métier de barista (1<sup>ère</sup> édition). Berne, Suisse : ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

**Erlacher, A.M.**, e.a. (2020) : Savoirs et techniques en restauration (1<sup>ère</sup> édition). Berne, Suisse : ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

**Erlacher, A.M.**, e.a. (2020) : Le Métier de sommelier (1<sup>ère</sup> édition). Berne, Suisse : ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

Herter, **S.** (2012) : Manuel du service (1<sup>ère</sup> édition). Zürich, Suisse : Edition gastronomique, GastroSuisse.

**Pifko, C.** (2014) : Gestion d'entreprise et organisation formation de base en hôtellerie-restauration (3<sup>ème</sup> édition). Zürich, Suisse : Compendio Bildungsmedien AG.

**Thomet, D.**, e.a. (2020) : Le Métier de chef de rang (1<sup>ère</sup> édition). Berne, Suisse : ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

**Thomet, D.**, e.a. (2020) : Le Métier de barkeeper (1<sup>ère</sup> édition). Berne, Suisse : ReNovium | Trauner, ReNovium GmbH.

**Züllig, D.**, e.a. (2020) : Alimentation et denrées alimentaires (1<sup>ère</sup> 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](http://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<sup>ère</sup> 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	<b>Apparence personnelle</b>				
	Vêtements de travail	4	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.4	<b>Vêtements de travail :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Exigences, objectif</li> <li>Équipement professionnel</li> </ul>
	Exigences professionnelles	1	Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	e2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activité propre</li> <li>Dépendances</li> <li>Jointures</li> </ul>
	Comportement	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Règles de comportement et bonnes manières dans le métier du service</li> <li>Règles de comportement à table</li> </ul>
	Règles sociales	1	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coutumes, Knigge, changement de valeurs</li> </ul>
	<b>Termes techniques</b>	1	Conception du service des boissons	b2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Termes techniques typiques dans l'usage quotidien</li> </ul>
		1	Conception du service des mets	c2.6	
	<b>Organisation du service</b>	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a3.1	<b>Organisations du service :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spécialiste du rang</li> <li>Systèmes avec chef de rang</li> <li>Systèmes de service américains</li> <li>Service à l'étage</li> </ul>
	<b>Mon établissement / structure de la branche</b>	4	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a6.2, a6.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Secteurs de travail (poste de service, restaurant, buffet)</li> <li>Types d'établissements</li> <li>Structures associatives</li> <li>Labels, distinctions, classifications</li> </ul>
	<b>Bases de l'hygiène, sécurité du travail et protection contre l'incendie</b>	8	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a3.2 b4.4 c4.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exigences de base en matière de comportement d'hygiène</li> <li>Sécurité du travail et protection contre l'incendie dans son propre champ d'activité</li> </ul>
	<b>Gestion des déchets</b>	2	Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	c4.5 e4.1, e4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éliminer correctement les déchets dans son propre environnement</li> </ul>

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		
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	<b>Ustensiles de travail tels que :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porcelaine, verre, couverts, objets généraux utilisés pour le service et leurs types/qualités, critères, nettoyage, utilisation des machines et des appareils</li> </ul>	
		1	Conception du service des mets	c1.2		
		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	<b>Équipement du restaurant :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tables, chaises, linge y compris place nécessaire, taille des tables, etc.</li> </ul>	
	Mise en place	1	Conception du service des boissons	b1.1, b1.2	<b>Importance de la mise en place :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustensiles nécessaires</li> <li>• Travail aux passe-plats, au poste de service, au restaurant</li> <li>• Domaine débarrasser</li> </ul>	
		1	Conception du service des mets	c1.2, c1.6	<b>Importance de la mise en place :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustensiles nécessaires</li> <li>• Travail aux passe-plats, au poste de service, au restaurant</li> <li>• Domaine débarrasser</li> </ul>	
		2	Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	e3.1 e5.1, e5.2, e5.4		
	Nappes, culture de la table, esthétique	4	Conception du service des mets	c1.3, c1.5	<b>Culture et esthétique de la table :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Différents couverts (couverts d'entreprise, couverts de base, couverts des menus)</li> <li>• Dressage d'une table</li> <li>• Formes de pliage des serviettes</li> </ul>	
	Principes dans le service	Techniques/méthodes de service	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a3.1	<b>Règles de base dans le service :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniques de portage</li> <li>• Bien porter les plateaux et verres</li> <li>• Règles pour le déroulement quotidien du service</li> <li>• Placer les couverts (compléter)</li> <li>• Marche en avant</li> </ul>
			1	Conception du service des boissons	b3.2	
1			Conception du service des mets	c3.1		

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	
<b>Comportement avec le client (encadrement des clients)</b>	<b>Respect des usages</b>	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bases de la communication avec le client</li> <li>Importance du service</li> <li>Types de clients (clients habituels, enfants, etc.)</li> <li>Habitudes des clients internationaux en matière d'alimentation et de boissons</li> <li>De la réservation téléphonique au départ du client (focalisation sur la communication et le comportement)</li> <li>Comportement avec les commentaires des clients</li> <li>Commandes, établissement des notes, encaissement</li> </ul>
	Prestation du service	1	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.2, a2.4	
	Nos clients (segments et types)	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.1, a2.2	
	Habitudes alimentaires et en matière de consommation de boissons	1	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.2	
	<b>De la réservation au départ du client</b>		2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	
2			Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	d1.1 d2.1, d2.2, d2.3 d4.1	
<b>Bases Service des boissons</b>	<b>Service de l'apéritif</b> <b>Service des boissons au verre</b> <b>Service des boissons en bouteilles</b> <b>Service des boissons chaudes</b>	8	Conception du service des boissons	b1.1, b1.2 b2.5 b3.1, b3.2 b4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Catégories de boissons, exemples typiques</li> <li>Base</li> <li>Mise en place de base</li> <li>Quantités servies, verres, types de services, températures de dégustation</li> <li>Déroulement du service pour le service du vin</li> <li>Bases légales de la vente de boissons alcoolisées</li> </ul>
<b>Bases Service des mets</b>	<b>Le petit déjeuner</b> La discussion sur le service Le déroulement du service (midi/soir)	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.2 a3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bases des formes de service (procédures et types de service)</li> </ul> <p><b>Petit-déjeuner :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Importance, types de petits déjeuners</li> <li>Formes d'offre (structure du buffet)</li> <li>Couverts</li> <li>Brunch</li> <li>Plats du petit déjeuner et boissons</li> <li>Listes de contrôle pour le déroulement du service</li> <li>Discussions sur le service</li> </ul> <p><b>Procédures de service :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Principales activités dans le service du midi et du soir</li> </ul>
		4	Conception du service des boissons	b3.1, b3.2	
		4	Conception du service des mets	c1.3 c3.1, c3.2	

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	
<b>Bases Alimentation</b>	<b>Alimentation et qualité des denrées alimentaires</b>	<b>8</b>	Conception du service des mets	c2.1, c2.3, c2.4	<b>Alimentation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentation saine</li> <li>• Pyramide des denrées alimentaires</li> <li>• Rôles de l'alimentation</li> <li>• Aperçu des substances nutritives</li> <li>• Formes d'alimentation (par ex. produits complets, végétariens)</li> </ul>
<b>Langue étrangère</b>	<b>Bases de la communication avec les clients</b>	<b>20</b>	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocabulaire fondamental</li> <li>• Conversations simples (priorité à la communication verbale avec les clients)</li> </ul>
<b>Total 1<sup>ère</sup> semestre</b>		<b>100</b>			

<b>Total périodes d'enseignement 1<sup>ère</sup> semestre</b>	<b>Langue étrangère y compris</b>	<b>Langue étrangère à part</b>
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	53	33
Communication avec les clients en langue étrangère	--	20
Conception du service des boissons	17	17
Conception du service des mets	20	20
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	3	3
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	7	7
<b>Total 1<sup>ère</sup> semestre</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

## 5.2 2<sup>ème</sup> 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	
<b>Jeune sommelier (base)</b>	<b>Eau et boissons rafraîchissantes</b> Types, origine, marques Achat, entreposage Conseils et vente Service Hygiène	<b>8</b>	Conception du service des boissons	b1.1 b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eau potable, eau de source, eau minérale</li> <li>Jus de fruits et de légumes</li> <li>Boissons aromatisées, sirop</li> <li>Boissons contenant de la caféine</li> <li>Origine et types</li> <li>Marques connues et leur provenance</li> <li>Répartition selon la LDAI</li> <li>Bases légales</li> <li>Achat, entreposage (conservation, lieu d'entreposage)</li> <li>Températures d'entreposage et de service</li> <li>Différents emballages</li> <li>Déclaration</li> <li>Étiquettes et cartes de boissons</li> <li>Conseils, vente (vente supplémentaire, accords)</li> <li>Service (verres, carafes)</li> <li>Hygiène (nettoyage des systèmes)</li> </ul>
	<b>Bases de l'alcool</b>	<b>4</b>	Conception du service des boissons	b2.1, b2.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Origine de l'alcool</li> <li>Tolérance</li> <li>Abus d'alcool</li> <li>Vente d'alcool aux clients</li> </ul>
	<b>Bière</b> Fabrication, types, caractéristiques Achat, entreposage Conseils et vente Service Hygiène	<b>12</b>	Conception du service des boissons	b1.1 b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Matières premières, fabrication de la bière</li> <li>Types de bières, spécialités</li> <li>Marques de bière et origine</li> <li>Achat, entreposage (emballages, conservation, lieu d'entreposage, température)</li> <li>Recommandations (association entre les mets et la bière) et vente</li> <li>Service</li> <li>Types de services, verres, dimensions</li> <li>Nettoyage des systèmes de débit</li> </ul>

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	
<b>Jeune barista (base)</b>	<b>Lait et boissons lactées, boissons au cacao</b> Types, origine Caractéristiques, marques Achat, entreposage Conseils et vente Service Hygiène Prescriptions légales	<b>10</b>	Conception du service des boissons	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<b>Produits laitiers :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lait, procédé de conservation</li> <li>• Boissons lactées (milkshakes, frappés, cocktails, boissons lactées froides et chaudes)</li> <li>• Achat, entreposage (déclaration, températures d'entreposage, conservation)</li> <li>• Vente: (recommandations, quantités servies, méthodes de chauffage, tasses, verres)</li> <li>• Service</li> </ul> <b>Cacao :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine et préparation</li> <li>• Produits au cacao (cacao fin, chocolat à boire, commerce équitable)</li> <li>• Achat, entreposage (températures d'entreposage, conservation)</li> <li>• Vente (recommandations, quantités servies, méthodes de chauffage, tasses, verres)</li> <li>• Service</li> </ul>
<b>Préparer les mets devant le client (bases)</b>	<b>Mariner et portionner les entrées</b> Mise en place Conseils, vente Préparation Service Hygiène	<b>8</b>	Conception du service des mets	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bases, quels sont les plats préparés devant le client</li> <li>• Mise en place correcte</li> <li>• Processus</li> <li>• Hygiène (risques et dangers)</li> <li>• Expliquer les plats au client et les vendre de manière adéquate (vente supplémentaire)</li> </ul>

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	
<b>Bases Service des mets</b>	<b>Structure du menu</b> Catégories de mets Couverts, couverts complets	<b>8</b>	Conception du service des mets	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Succession des plats du menu (menu de 3 à 8 plats)</li> <li>• Couverts simples et couverts spéciaux</li> <li>• Entrées froides, soupes, entrées chaudes</li> <li>• Définir les plats principaux (y compris sauces et accompagnements)</li> <li>• Fromage et Desserts</li> <li>• Indiquer les plus connus d'entre eux (y compris accompagnements, degrés de cuisson, conseils et vente)</li> <li>• Débarrassage des plats concernés</li> </ul>
	<b>Fromage et produits laitiers</b> Fabrication, produits laitiers, catégories de fromages Origine, qualités Analyse sensorielle Hygiène	<b>10</b>	Conception du service des mets	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrication du fromage, types de fromages, qualités et origine (AOP), composants</li> <li>• Méthodes de conservation du lait en tant que matière première</li> <li>• Autres produits laitiers comme le beurre, la crème, le séré</li> <li>• Analyse sensorielle (accords, accompagnements, garnitures)</li> <li>• Utilisation du fromage (entreposage, transformation)</li> <li>• Hygiène</li> </ul>
<b>Bases de l'alimentation</b>	<b>Alimentation et denrées alimentaires</b> Qualité des denrées alimentaires Obligation d'étiquetage et d'information (allergènes, étiquetage dans la restauration)	<b>8</b>	Conception du service des mets	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6	<p><b>Qualité des denrées alimentaires :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Étiquetage, production (conventionnelle, bio, etc.)</li> <li>• Altération des denrées alimentaires</li> <li>• Substances étrangères, additifs, arômes</li> <li>• Hygiène</li> </ul> <p><b>Allergies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergènes et intolérances</li> <li>• Étiquetage dans la restauration (4L)</li> </ul>

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	<b>Bases de la communication</b> Communication verbale et non verbale Organisation de l'entretien Conduite de l'entretien	8	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Communication verbale et non verbale</li> <li>• Organisation de l'entretien</li> <li>• Conduite de l'entretien</li> <li>• Première impression</li> <li>• Mimique, gestuelle, attitude corporelle, voix</li> <li>• Niveau factuel, niveau relationnel, etc.</li> <li>• Techniques de questionnement, culture de la communication, etc.</li> <li>• Structure des entretiens de conseil et de vente</li> </ul>
		2 2		b2.2 c2.7	
Langue étrangère	<b>Communication avec les clients</b>	12	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Priorité à la communication verbale avec les clients</li> </ul>
	<b>Offre de mets</b>	4	Conception du service des mets	c5.1	
	<b>Offre de boissons</b>	4	Conception du service des boissons	b5.1	
<b>Total 2<sup>ème</sup> semestre</b>		<b>100</b>			

<b>Total périodes d'enseignement 2<sup>ème</sup> semestre</b>	<b>Langue étrangère y compris</b>	<b>Langue étrangère à part</b>
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	24	12
Communication avec les clients en langue étrangère	--	20
Conception du service des boissons	38	34
Conception du service des mets	38	34
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	--	--
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	--	--
<b>Total 2<sup>ème</sup> semestre</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

### 5.3 Synthèse périodes d'enseignement 1<sup>ère</sup> année

<b>Synthèse périodes d'enseignement 1<sup>ère</sup> année</b>	<b>Langue étrangère y compris</b>	<b>Langue étrangère à part</b>
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	77	45
Communication avec les clients en langue étrangère	--	40
Conception du service des boissons	55	51
Conception du service des mets	58	54
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	3	3
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	7	7
<b>Total 1<sup>ère</sup> année</b>	<b>200</b>	<b>200</b>

## 5.4 3<sup>ème</sup> 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	
<b>Jeune sommelier (bases)</b>	<b>Bases du vin</b> Fabrication Achat, entreposage Évaluation, analyse sensorielle Conseils et vente Service	24	Conception du service des boissons	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<b>Viticulture :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Du raisin au vin</li> </ul> <b>Types de vins :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vin blanc, vin rosé, vin rouge, Schiller, Weissherbst, vins mousseux</li> </ul> <b>Évaluation du vin :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analyse sensorielle, y compris défauts</li> </ul> <b>Achat et entreposage :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Emballages, fermetures</li> <li>Conservation, courbe de maturité, températures</li> </ul> <b>Vente :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Accords</li> </ul> <b>Service :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verre, carafes, température</li> </ul>
	<b>Viticulture en Suisse</b> Cépages, régions Spécialités, producteurs Prescriptions juridiques				<ul style="list-style-type: none"> <li>Catégories de vins (loi)</li> <li>Principaux cépages et variétés autochtones</li> <li>Régions viticoles, climat</li> <li>Classifications, labels</li> <li>Vins connus, spécialités</li> </ul>
<b>Jeune barista (bases)</b>	<b>Thé</b> Variétés, origine Fabrication, qualités, produits Achat, entreposage Conseils et vente Service	8	Conception du service des boissons	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3	<b>Origine et préparation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Qualités de thés (taille des feuilles)</li> <li>Produits à base de thé (mélanges, commerce équitable, thé instantané, thé glacé, etc.)</li> <li>Thés spéciaux (thé blanc, thé vert, thés aromatisés, etc.)</li> <li>Infusions (tisanes, etc.)</li> </ul> <b>Achat et entreposage :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricants et marques connus</li> <li>Entreposage</li> </ul>

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	
					<b>Vente et service :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Recommandations (quantités, verre et choix de la tasse, vaisselle à thé, températures)</li> <li>Service</li> </ul>
<b>Préparer les mets devant le client (bases)</b>	<b>Trancher et fileter les plats principaux</b> Mise en place Conseils et vente Service, techniques de service Hygiène	4	Conception du service des mets	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bases, quels sont les plats préparés devant le client</li> <li>Mise en place spécial</li> <li>Décrire les processus</li> <li>Hygiène, risques et dangers</li> <li>Expliquer les plats au client et les vendre de manière adéquate (vente supplémentaire)</li> </ul>
<b>Bases du service des mets</b>	<b>Offre de mets</b> Méthodes de cuisson Conseils et vente (accords)	8	Conception du service des mets	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Savoir expliquer les mets à l'aide de la carte des mets de l'établissement et de l'école</li> <li>Aborder les méthodes de cuisson</li> <li>Exercices de vente avec la carte des mets</li> <li>Recommander les boissons adéquates</li> </ul>
	<b>La Suisse, pays du fromage</b> Fabrication du fromage Catégories de fromages Conseils et vente	4	Conception du service des mets	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bases légales (AOP, protection des marques)</li> <li>Variétés de fromages connues venant de Suisse et leurs caractéristiques, propriétés et fabrication</li> <li>Boissons recommandées pour accompagner les spécialités fromagères</li> <li>Plats suisses à base de fromage et boissons recommandées</li> </ul>

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	
<b>Bases de l'alimentation</b>	<b>Alimentation et denrées alimentaires</b> Les matières grasses en tant que substances nutritives Denrées alimentaires riches en matières grasses	4	Conception du service des mets	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6	<p><b>Les matières grasses en tant que substances nutritives, et matières grasses et huiles animales et végétales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Achat, types, utilisation</li> </ul> <p><b>Les glucides en tant que substances nutritives, et les denrées alimentaires riches en glucides, telles que :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Céréales (y compris le riz) : Entreposage, variétés, produits (par ex. farine)</li> <li>Pain : Recette de base, variétés de pains, entreposage</li> <li>Pâtes alimentaires : Différents produits</li> <li>Sucre : Variétés de sucres, entreposage, utilisation</li> <li>Pommes de terre, légumes secs : Achat, variétés, entreposage, utilisation</li> </ul>
	Les glucides en tant que substances nutritives Denrées alimentaires riches en glucides	8			
<b>Évènements</b>	<b>Planifier, préparer et réaliser des évènements</b> Documents, listes de contrôle Ambiance, décorations, infrastructure Mise en place Buffets Formes de présentation Planification du travail et des ressources Sécurité du travail Durabilité	2	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a1.1, a1.2, a1.4, a1.5 a3.1 a6.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liste de contrôle banquets</li> <li>Exigences en matière d'ambiance, décorations, infrastructure pour un événement donné</li> <li>Traditions régionales, produits, spécialités, curiosités, coutumes</li> <li>Travaux préparatoires pour le service</li> <li>Buffets (formes de buffets, structure)</li> <li>Formes de présentation (présentation des produits, présentoirs, etc.)</li> <li>Planification du travail et des ressources (documents, ressources, organisation du banquet-déroulement du service)</li> <li>Sécurité du travail (spécialement dans le catering)</li> </ul>
		2	Conception du service des boissons	b1.2 b3.2 b4.3, b4.5	
		2	Conception du service des mets	c1.6 c3.1, c3.2 c4.3, c4.5	
		3	Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	d1.2 d3.1 d4.1, d4.2 d5.4	

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	
Évènements (suite)		3	Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	e1.2, e1.3 e2.1, e2.2, e2.3, e2.4 e3.3 e4.1, e4.2 e5.1, e5.2, e5.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durabilité (gaspillage alimentaire, déchets)</li> <li>• Types d'évènements</li> <li>• Ventes des évènements</li> <li>• Préparer les buffets, les séminaires (formes des tables, disposition des places, couverts)</li> <li>• Discussions sur le service</li> </ul>
Organisation et communication	Technique de vente et rhétorique Travailler en équipe	8	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.4 a4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenir des discours libres et préparés</li> <li>• Apparence convaincante</li> <li>• Travail en équipe, organisation de l'équipe</li> </ul>
Langue étrangère	Communication avec les clients	12	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Priorité à la communication verbale avec les clients</li> </ul>
	Offre de mets	4	Conception du service des mets	c5.1	
	Offre de boissons	4	Conception du service des boissons	b5.1	
<b>Total 3<sup>ème</sup> semestre</b>		<b>100</b>			

Total périodes d'enseignement 3 <sup>ème</sup> semestre	Langue étrangère y compris	Langue étrangère à part
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	22	10
Communication avec les clients en langue étrangère	--	20
Conception du service des boissons	38	34
Conception du service des mets	34	30
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	3	3
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	3	3
<b>Total 3<sup>ème</sup> semestre</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

## 5.5 4<sup>ème</sup> 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	
<b>Jeune sommelier (bases)</b>	<b>Viticulture en Europe</b> Cépages, régions Spécialités, producteurs Prescriptions juridiques	<b>24</b>	Conception du service des boissons	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<p><b>Pays viticoles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• France, Italie, Espagne, Portugal, Allemagne, Autriche</li> </ul> <p><b>Lois sur le vin et classifications :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• AOP, appellations, etc., labels régionaux (Smaragd, etc.)</li> </ul> <p><b>Cépages typiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principaux cépages et variétés autochtones</li> </ul> <p><b>Régions :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales régions et grandes sous-régions (Bourgogne-CdN, CdB, etc.)</li> </ul> <p><b>Spécialités :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vins connus comme le « Chablis », produits régionaux typiques comme le « Beaujolais nouveau », etc.</li> </ul> <p><b>Producteurs :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vignerons et producteurs connus (Château Margaux, etc.)</li> </ul>

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	
<b>Jeune barista (bases)</b>	<b>Café</b> Variétés, origine Fabrication, qualités, produits Achat, entreposage Conseils et vente Service Hygiène, conservation	12	Conception du service des boissons	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<b>Histoire et origine :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diffusion, la plante de café</li> <li>• Culture (commerce équitable), variétés de cafés</li> <li>• Pays producteurs</li> <li>• Le barista</li> </ul> <b>Récolte et préparation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Époques de récolte</li> <li>• Méthodes de récolte</li> <li>• Procédure de préparation</li> </ul> <b>Commerce et torréfaction :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Achat</li> <li>• Transformation, processus de torréfaction, niveaux de torréfaction</li> <li>• Spécialités</li> <li>• Emballages</li> <li>• Composants du café, effets</li> </ul> <b>Produits à base de café et préparation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Différents produits (single, mélanges, instantané, dosettes, systèmes à capsules)</li> <li>• Degrés de mouture et autres indicateurs de qualité</li> <li>• Procédure de préparation</li> <li>• Préparation et sources de défauts (qu'est-ce qu'un bon espresso)</li> <li>• Faire mousser le lait</li> <li>• Différentes boissons</li> <li>• Nettoyage</li> </ul> <b>Service du café :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servir correctement les boissons à base de café</li> <li>• Accords café et boissons ou mets</li> <li>• Cultures du café, dégustation du café</li> </ul>

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	
<b>Jeune barman (bases)</b>	<b>Bases du bar</b> Histoire Types, tendances Installations, ustensiles Spiritueux, liqueurs Boissons pour l'apéritif (variétés, origine, fabrication, qualités, produits, marques) Achat, entreposage Conseils et vente Service	<b>12</b>	Conception du service des boissons	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histoire du bar</li> <li>• Différents types de bars</li> <li>• Installations d'un bar (appareils, verres, types de glaces)</li> </ul> <b>Fabrication des spiritueux :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distillats à base de vin, de céréales, de fruits, de canne à sucre, d'agave</li> <li>• Autres distillats</li> <li>• Liqueurs</li> <li>• Variétés, origine, fabrication</li> <li>• Qualités, produits, marques</li> <li>• Achat (dimensions, calcul des quantités, stocks)</li> <li>• Service (quantités, verres)</li> </ul>
<b>Préparer les mets devant le client</b>	<b>Flamber les plats principaux et les desserts</b> Mise en place Techniques Conseils, vente Service Hygiène, sécurité du travail, protection contre l'incendie	<b>4</b>	Conception du service des mets	c2.5, c2.6, 2.7, c2.8 c4.1, c4.3, c4.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bases : quels sont les plats préparés devant le client</li> <li>• Mise en place</li> <li>• Décrire les processus</li> <li>• Conseils et vente (vente supplémentaire)</li> <li>• Hygiène (connaître les risques et les dangers)</li> <li>• Sécurité du travail, protection contre l'incendie</li> </ul>
<b>Bases du service des mets</b>	<b>Offre de mets</b> Couverts spéciaux/méthodes de cuisson Conseils et vente/accords	<b>8</b>	Conception du service des mets	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir expliquer les mets à l'aide de la carte des mets de l'établissement et de l'école</li> <li>• Aborder les méthodes de cuisson</li> <li>• Exercices de vente avec la carte des mets</li> <li>• Recommander les boissons adéquates</li> <li>• Plats spéciaux, couverts spéciaux</li> </ul>

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	
	<b>La France, pays du fromage, et les autres pays</b> Fabrication du fromage Catégories de fromages Conseils et vente	4	Conception du service des mets	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Variétés de fromages connues (caractéristiques, propriétés, fabrication)</li> <li>Recommander les boissons adéquates</li> <li>Bases légales (AOP, etc.)</li> </ul>
<b>Bases de l'alimentation</b>	<b>Alimentation et denrées alimentaires</b> Substances nutritives, Protéines Denrées alimentaires riches en protéines	12	Conception du service des mets	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6, c2.9	<p><b>Œufs :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Achat, entreposage</li> <li>Qualités</li> </ul> <p><b>Viande, poisson, crustacés, mollusques et coquillages :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Classement</li> <li>Qualités</li> <li>Utilisation, importance pour l'alimentation</li> <li>Achat et entreposage</li> <li>Plats</li> <li>Dispositions légales</li> </ul>
<b>Organisation et communication</b>	<b>Conflits</b> Gestion des conflits	4	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.4 a4.2 a5.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formes de conflits</li> <li>Gestion des conflits, solutions</li> </ul>
<b>Langue étrangère</b>	<b>Communication avec les clients</b>	12	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Priorité à la communication verbale avec les clients</li> </ul>
	<b>Offre de mets</b>	4	Conception du service des mets	c5.1	
	<b>Offre de boissons</b>	4	Conception du service des boissons	b5.1	
<b>Total 4<sup>ème</sup> semestre</b>		<b>100</b>			

<b>Total périodes d'enseignement 4<sup>ème</sup> semestre</b>	<b>Langue étrangère y compris</b>	<b>Langue étrangère à part</b>
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	16	4
Communication avec les clients en langue étrangère	--	20
Conception du service des boissons	52	48
Conception du service des mets	32	28
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	--	--
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	--	--
<b>Total 4<sup>ème</sup> semestre</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

## 5.6 Synthèse périodes d'enseignement 2<sup>ème</sup> année

<b>Synthèse périodes d'enseignement 2<sup>ème</sup> année</b>	<b>Langue étrangère y compris</b>	<b>Langue étrangère à part</b>
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	38	14
Communication avec les clients en langue étrangère	--	40
Conception du service des boissons	90	82
Conception du service des mets	66	58
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	3	3
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	3	3
<b>Total 2<sup>ème</sup> année</b>	<b>200</b>	<b>200</b>

## 5.7 5<sup>ème</sup> 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	
<b>Jeune sommelier (bases)</b>	<b>Bases des produits à base de vin</b> Fabrication Achat, entreposage Évaluation, analyse sensorielle Conseils et vente Service	12	Conception du service des boissons	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualités, variétés</li> <li>Emballages, fermetures</li> <li>Conservation, courbe de maturité, températures</li> <li>Verres, température, formes de service</li> <li>Vente, vente supplémentaire</li> <li>Accords</li> <li>Vins aromatisés (vermouth)</li> <li>Vins de fruits (cidre, vin de fraises)</li> <li>Vins liquoreux (Sherrys, Manzanilla, Malaga, Madère, Porto, Marsala, Samos)</li> </ul>
	<b>Viticulture internationale (nouveau monde)</b> Régions, producteurs Prescriptions juridiques	16	Conception du service des boissons	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<p><b>Pays viticoles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>États-Unis, Chili, Argentine, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande, Chine</li> </ul> <p><b>Lois sur le vin et classifications :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>AVA, etc.</li> </ul> <p><b>Cépages typiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Principaux cépages et variétés autochtones</li> </ul> <p><b>Régions :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Principales régions et grandes sous-régions (Californie, Napa Valley, etc.)</li> </ul> <p><b>Spécialités :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assemblages, etc.</li> </ul> <p><b>Producteurs :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vignerons et producteurs connus (Mondavi, Gallo, etc.)</li> </ul>

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	
<b>Jeune barista (bases)</b>	<b>Créations à base de café et de thé</b> Mise en place Conseils et promotion des ventes Préparations de boissons, créations Calcul des prix	<b>8</b>	Conception du service des boissons	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Irish Coffee, shakes, Ice Tea, etc.</li> <li>• Ingrédients, quantités</li> <li>• Préparation des boissons classiques</li> <li>• Réaliser ses propres créations</li> <li>• Mesures de promotion des ventes</li> <li>• Accords</li> <li>• Calcul des prix d'une boisson à base de café</li> </ul>
<b>Jeune barman (bases)</b>	<b>Bases du bar</b> Mise en place Conseils et promotion des ventes Préparation des boissons Calculs des prix Efficacité économique, rentabilité, dépenses, rendements	<b>8</b>	Conception du service des boissons	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catégories de cocktails</li> <li>• Cocktails classiques et modernes, recettes</li> <li>• Types de préparations de cocktails</li> <li>• Mise en place</li> <li>• Conseil et vente</li> <li>• Vente et mesures de promotion des ventes</li> <li>• Entretiens de vente</li> <li>• Types de services au bar (flairtending, classic)</li> <li>• Garnitures</li> <li>• Calcul du prix d'un cocktail</li> <li>• Aborder les termes de la gestion d'entreprise</li> <li>• Carte du bar</li> <li>• Stock du bar (inventaire)</li> </ul>
		<b>4</b>	Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	d6.1, d6.2	
		<b>4</b>	Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	e1.1, e1.2, e1.3	
<b>Préparer les mets devant le client (bases)</b>	<b>Desserts, gâteaux, fruits</b> <b>Préparer, portionner, fileter</b> Mise en place Préparer, portionner, fileter Conseils et vente Service Hygiène	<b>4</b>	Conception du service des mets	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place spécial</li> <li>• Présentation</li> <li>• Techniques de découpe et de dressage</li> <li>• Définir les ressources</li> <li>• Tailles des portions, types de dressages, etc. (zoom sur les gâteaux de mariage, banquets, buffets)</li> <li>• Entretiens de vente</li> <li>• Méthodes et techniques de service</li> <li>• Hygiène, dangers, risques</li> </ul>

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	
<b>Bases du service des mets</b>	<b>Offres de mets</b> Conseils et vente (accords) Méthodes de cuisson	<b>4</b>	Conception du service des mets	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7, c2.9 c3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir expliquer les mets à l'aide de la carte des mets de l'établissement et de l'école</li> <li>• Aborder les méthodes de cuisson</li> <li>• Exercices de vente avec la carte des mets</li> <li>• Recommander les boissons adéquates</li> <li>• Plats spéciaux, couverts spéciaux</li> </ul>
<b>Bases de l'alimentation</b>	<b>Alimentation et denrées alimentaires</b> Eau Vitamines Minéraux	<b>8</b>	Conception du service des mets	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6	<b>Légumes, fruits, champignons, herbe, épices</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classement, variétés</li> <li>• Achat et entreposage</li> <li>• Utilisation</li> </ul>
<b>Organisation et communication</b>	<b>Marketing</b> Commentaires des clients Données des clients Aspects liés à la gestion d'entreprise Marketing mix	<b>2</b>	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.4 a4.2 a5.2	
		<b>10</b>	Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	d4.1, d4.2 d5.1, d5.2 d6.1	
<b>Langue étrangère</b>	<b>Communication avec les clients</b>	<b>12</b>	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Priorité à la communication verbale avec les clients</li> </ul>
	<b>Offre de mets</b>	<b>4</b>	Conception du service des mets	c5.1	
	<b>Offre de boissons</b>	<b>4</b>	Conception du service des boissons	b5.1	
<b>Total 5<sup>ème</sup> semestre</b>		<b>100</b>			

<b>Total périodes d'enseignement 5<sup>ème</sup> semestre</b>	<b>Langue étrangère y compris</b>	<b>Langue étrangère à part</b>
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	14	2
Communication avec les clients en langue étrangère	--	20
Conception du service des boissons	48	44
Conception du service des mets	20	16
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	14	14
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	4	4
<b>Total 5<sup>ème</sup> semestre</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

## 5.8 6<sup>ème</sup> 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	
<i>Jeune sommelier</i>	<b>Formation en situation</b> Présentation du vin et de la bière Mener des entretiens de vente Analyser les cartes des vins (structure, conception) Achat et gestion des marchandises etc.	<b>48</b>	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte Conception du service des boissons Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	b2.1, b2.2, b2.3, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>En fonction des possibilités, planifier et créer des événements, des présentations, des démonstrations de produits</li> </ul>
<i>Jeune barista</i>	<b>Formation en situation</b> Réaliser et calculer ses propres créations Réaliser des cartes des thés et des cafés Mener des entretiens de vente Analyser les offres Achat et gestion des marchandises etc.			b2.1, b2.2, b2.3, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	
<i>Jeune barman</i>	<b>Formation en situation</b> Réaliser et calculer ses propres créations Réaliser des cartes du bar Mener des entretiens de vente Analyser les offres Inventaire etc.			b2.1, b2.2, b2.3, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.3 d5.2, d5.3, d5.4 d6.2 e1.1, e1.2, e1.3	
<i>Préparer les mets devant le client</i>	<b>Formation en situation</b> Planifier et réaliser la mise en place Réaliser ses propres créations (flambage, etc.) Mener des entretiens de vente Analyser les offres etc.			c1.6 c2.6, c2.7, c2.8 c3.1, c3.2 c4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	
<b>Service des mets</b>	<b>Formation en situation</b> Créer des cartes des mets et des menus Correspondance des boissons Mener des entretiens de vente Formes de présentation Analyser les offres etc.			<b>12</b>	

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	
Évènements	<b>Formation en situation</b> Planification de l'évènement, planification des ressources Organisation du service Discussions sur le service Planification du menu, correspondance des boissons Documents	12	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte Conception du service des boissons Conception du service des mets Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	a1.1, a1.2, a1.4, a1.5 a3.1, a3.2 b1.2 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3 e2.1, e2.2, e2.3, e2.4	
Organisation et communication	<b>Développement de la branche</b> Changement de valeurs Entreprises gastronomiques : points forts et points faibles	4	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a2.4 a4.2 a5.2	
		4	Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	d5.1	
Langue étrangère	<b>Communication avec les clients</b>	12	Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Priorité à la communication verbale avec les clients</li> </ul>
	<b>Offre de mets</b>	4	Conception du service des mets	c5.1	
	<b>Offre de boissons</b>	4	Conception du service des boissons	b5.1	
<b>Total 6<sup>ème</sup> semestre</b>		<b>100</b>			

<b>Total périodes d'enseignement 6<sup>ème</sup> semestre</b>	<b>Langue étrangère y compris</b>	<b>Langue étrangère à part</b>
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	16	4
Communication avec les clients en langue étrangère	--	20
Conception du service des boissons	4	--
Conception du service des mets	4	--
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	4	4
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	--	--
Formation en situation tous les domaines	72	72
<b>Total 6<sup>ème</sup> semestre</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

## 5.9 Synthèse périodes d'enseignement 3<sup>ème</sup> année

<b>Synthèse périodes d'enseignement 3<sup>ème</sup> année</b>	<b>Langue étrangère y compris</b>	<b>Langue étrangère à part</b>
Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte	30	6
Communication avec les clients en langue étrangère	--	40
Conception du service des boissons	52	44
Conception du service des mets	24	16
Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente	18	18
Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur	4	4
Formation en situation tous les domaines	72	72
<b>Total 3<sup>ème</sup> année</b>	<b>200</b>	<b>200</b>



