

B.E.P DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

académie DE **MONTPELLIER**

LIVRET DE FORMATION

<i>Apprenant</i>	
Nom et prénom	
Années Scolaires	

<i>Etablissement (Lycée-CFA)</i>	
Adresse :	
Tél :	
Adresse :	
Fax :	
Mèl :	

SOMMAIRE

◆ PRÉSENTATION DE L'APPRENANT:	Page	3
◆ PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE :	Page	5
◆ SUIVI DES TECHNIQUES A METTRE EN ŒUVRE :		
◆ Production Culinaire	Page	6
◆ Production de Services	Page	13
◆ ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :	Page	19
◆ PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE :	Page	20
◆ CONTROLE EN COURS DE FORMATION		
◆ Evaluations	Page	26
◆ COMPARAISON DES TECHNIQUES		
◆ Comparaison techniques de restaurant	Page	29
◆ Comparaison techniques de production culinaire	Page	32

PRÉSENTATION DE L'APPRENANT

• NOM : _____.

• PRÉNOM (S) : _____.

Photo

• CLASSE : Seconde _____ Terminale _____

• DATE DE NAISSANCE : _____

• ADRESSE : _____

• N° DE TÉLÉPHONE DE LA FAMILLE : _____

• PERSONNE A CONTACTER: _____
(En cas de problème)

ETABLISSEMENT DE FORMATION

→ **Nom du Proviseur:** _____

→ **Proviseur adjoint:** _____

→ **Chef de Travaux:** _____

→ **Conseiller Pédagogique** _____

→ **CPE:** _____

→ **Infirmière:** _____

→ **Gestionnaire:** _____

Ce livret est sous votre entière responsabilité. Il permet un lien entre l'équipe pédagogique , le tuteur en période de formation en entreprise et la famille.
Ce document doit être le reflet de votre formation. Il devra être constamment en votre possession, au lycée et en entreprise.

Ce livret de formation doit être présenté au jury lors des évaluations dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation (C.C.F.).

Fait le :

A :

Emargements

Apprenant	Famille	Entreprise

PRESENTATION DE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE

<u>Seconde Professionnelle</u>		<u>Terminale Professionnelle</u>	
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	Professeur	ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	Professeur
Prod. Services (pratique)	_____	Prod. Culinaire (pratique)	_____
Prod. Services (technologie)	_____	Prod. Culinaire (technologie)	_____
Prod. Services (TA)	_____	Prod. Culinaire (TA)	_____
Prod. Culinaire (pratique)	_____	Prod. Services (pratique)	_____
Prod. Culinaire(technologie)	_____	Prod. Services (technologie)	_____
Prod. Culinaire (TA)	_____	Prod. Services (TA)	_____
Sciences appliquées	_____	Sciences appliquées	_____
Connaissance de l'entreprise	_____	Connaissance de l'entreprise	_____
Enseignement général		Enseignement général	
Français	_____	Français	_____
Mathématiques	_____	Mathématiques	_____
Langue vivante	_____	Langue vivante	_____
EPS	_____	EPS	_____

SUIVI DES TECHNIQUES A METTRE EN OEUVRE

Production Culinaire

- A) *Techniques simples*
- B) *Techniques moyennement complexes souvent mises en oeuvre*
- C) *Techniques complexes évaluées uniquement en Situation 2 (S2)*

TECHNIQUE CULINAIRE	1ère année	2ème année	LYCEE				ENTREPRISE			Observations
			T.A.inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	
PREPARATION DES DENREES										
Brider	B									
Canneler	A		X							
Ciseler	A		X							
Clarifier des oeufs	A									
Découper à cru (volailles)		C								
Détailler des lardons	B		X							
Détailler en darne et en tronçon	B									
Ebarber et ouvrir des moules	B									
Emincer	A		X							
Escaloper	A		X							
Façonner à la cuillère	B		X							
Gratter, laver des moules	B									
Habillages des poissons plats et ronds		C								
Habiller des carrés		C								
Habiller et brider des volailles (rôtir)	B									
Hacher, concasser du persil	A		X							
Historier des agrumes	A		X							
Laver, éplucher différents légumes ,fruits	A		X							
Lever (pommes noisettes, parisiennes)	B		X							
Lever des filets de poissons plats et ronds		C								
Lever des segments d'agrumes	B		X							
Limoner	B									
Monder et concasser une tomate	A		X							
Paner à l'anglaise	A									
Peler à vif	A		X							
Préparer de la mie de pain (chapelure)	A									
Préparer des abattis	B									
Râper et tamiser	A		X							
Tailler des croûtons, canapés	A		X							
Tailler en bâtonnets	A		X							
Tailler en cubes	A		X							
Tailler en julienne	A		X							
Tailler en paysanne	A		X							
Tourner forme ovale	B									
Tourner et escaloper des artichauts		C								
Utiliser la mandoline	A		X							
Plier, découper et graisser du papier	A		X							
Préparer un bouquet garni, clouter un oignon	A		X							
Trier du cresson	A		X							
Brûler des ½ oignons	A		X							
Passer au chinois ou à l'étamine	A		X							
Refroidir règlementairement une préparation	A		X							

TECHNIQUE CULINAIRE	1ère année	2ème année	LYCEE				ENTREPRISE			Observations
			T.A.inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	
PREPARATION DES DENREES (suite)										
Plaquer des poissons		B								
Dépouiller une queue de lotte		B								
Décortiquer des crevettes		B								
Ficeler de la viande		B								
Détailler de la viande en morceaux		B								
Hacher de la viande		B								
Peler et monder un poivron		B								
Détailler une escalope de poisson		B								
Préparer un gigot		B								
Tourner des têtes de champignon		C								
Découper une volaille en crapaudine		C								
Découper à cru un lapin		C								
Parer et détailler un filet et un contre filet		C								
Une purée de légumes	A		X							
SAUCES										
Une marinade instantanée	A		X							
Beurres composées cuits	A		X							
Beurres composés crus	A		X							
Demi-glace	B									
Fond blanc (veau-volaille-marmitte)	B									
Fond brun (veau-volaille-gibier)	B									
Fondue de tomate	B									
Fumet de poissons	B									
Gelées		C								
Glace		C								
Marinades crues	A		X							
Beurre fondu, beurre blanc		C								
Emulsion chaude		C								
Emulsion froide instable	A		X							
Emulsion froide stable	A		X							
Fond de veau lié	B									
Sauce crustacés (Américaine)		C								
Sauce tomate	A									
Sauce vin blanc		C								
Sauces blanches et veloutés	B									
Sauces brunes et dérivés		C								
Sauce béchamel	A									
Sauce brune aux fruits		C								

TECHNIQUES CULINAIRES	1ère année	2ème année	LYCEE				ENTREPRISE			Observations
			T. A.inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	
FARCES										
Duxelles		C								
Farce à gratin		C								
LIAISONS										
A farine	B		X							
A fécule, maïzena	B		X							
A purée de fruits et de légumes	B									
Par réduction		B								
A la crème		C								
Au beurre		C								
Au beurre manié	B		X							
Aux oeufs		C								
Au roux	B		X							
POTAGE										
Clairs		C								
Liés (crèmes velouté)	B									
Passés (légumes frais et secs)	A									
Soupes	B									
Taillés	B									
CUISSON DES OEUFS										
Oeufs au plat poêlés		C	X							
Brouillés	B									
Cocotte	A		X							
Durs	A		X							
Frits		C								
Mollet, à la coque	A		X							
Omelettes (plates, roulées)		C								
Pochés	A		X							
POISSONS										
Dans un court bouillon simple	A		X							
Dans un court bouillon au lait	A									
Sauter des poissons panés	B									
Cuire à la vapeur des poissons		B								
Frïre	B									
Griller (poissons plats et ronds)		C								
Pocher dans une nage	A									
Sauter meunière	B									
Griller des darnes et des tronçons		C								
Frïre du poisson pané		C								
Frïre des beignets		C								
Cuire à court mouillement		C								
COQUILLAGES										
Moules farcies	A									
Moules marinières	A									

TECHNIQUES CULINAIRES	1ère année	2ème année	LYCEE				ENTREPRISE			Observations
			T.A.inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	
PÂTES , FARINAGES ,CÉRÉALES										
Cuire à grand mouillement (pâtes, riz)	B		X							
Cuire du riz à court mouillement	B		X							
Au lait (gnocchi, romaine, riz condensé)	B									
Sauter des croûtons	B		X							
Pocher pâte à chou		B								
LÉGUMES ET FRUITS FRAIS										
A la vapeur	B		X							
Blanchir	A		X							
Braiser à blanc		C								
Braiser à Brun		C								
A l'anglaise	A		X							
Etuver	B									
Frire (aliment enrobé)	B									
Frire (aliment seul)	B									
Glacer	B									
Griller	B									
Sauter	B									
Cuire des P de T en robe des champs	A		X							
Cuire dans un blanc	B									
Cuire des légumes secs	B									
Cuire des champignons blancs	B									
Rissoler des P de T		B								
Frire du persil	B									
Frire des légumes panés	B									
Frire des beignets	B									
VIANDE, VOLAILLE										
Braiser		C								
En ragoût à blanc		C								
Griller viandes blanches et charcuteries	B									
Pocher départ à froid	A									
Poêler		C								
Rôtir	B									
Sauter avec déglçage		C								
Cuire en ragoût à brun		C								
Blanchir de la viande	A		X							
Sauter des viandes panées	B									
Cuire à la vapeur de la viande		B								
Pocher départ à chaud	A		X							
Griller des volailles		B								
Griller des viandes rouges		C								
Frire de la viande panée		C								

TECHNIQUES CULINAIRES	1ère année	2ème année	LYCEE				ENTREPRISE			Observations
			T.A.inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	
CUISSONS PARTICULIÈRES										
A la grecque	B									
Au bain marie	A									
Clarifier une gelée		C								
Glacer à la salamandre		C								
Mise en place des cuissons										
<u>M.E.P.</u> du poste de grilladin	A									
<u>M.E.P.</u> du poste de friturier	A									
Les Produits Alimentaires Intermédiaires										
Utiliser des produits semi-élaborés	A									
TECHNIQUES GESTUELLES DE PÂTISSERIE										
Beurrer des moules	A		X							
Préparer des appareils à flan salés et sucrés	A		X							
Chemiser	B		X							
Cuire au bain marie	A		X							
Incorporer blancs en neige	B									
Fleurer et tamiser	A		X							
Glacer au sucre glace		C								
Lustrer - abricoter	A		X							
Fourrer et masquer un biscuit		C								
Monter des blancs en neige	B		X							
Préparer moules et plaques, cirer	A									
Réaliser et utiliser un cornet		C								
Chemiser un cercle		C								
Monter un entremet en cercle		C								
Utiliser la poche à douille	A		X							
LES PÂTES (Réaliser, détailler et cuire)										
Petits fours secs		C								
Pâte à choux	B		X							
Pâte à crêpes	A		X							
Pâte à frire	A									
Pâte à génoise	B		X							
Pâte à nouilles	B									
Pâte brisée	B		X							
Pâte feuilletée	B									
Pâte levée fermentée		C								
Cuire à blanc	B									
LES CRÈMES										
Crème anglaise	A		X							
Crème au beurre		C								
Crème d'amandes	B									
Crème fouettée	B		X							
Crème Pâtissière	A		X							

TECHNIQUES CULINAIRES	1ère année	2ème année	LYCEE				ENTREPRISE			Observations
			T.A.inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	
DIVERS										
Appareil à bavaois à la crème		C								
Appareil à bavaois aux fruits		C								
Appareil à omelettes soufflées		C								
Appareil à pot de crème	A									
Compote de pommes	A		X							
Confection d'un sirop	A		X							
Coulis de fruits	A		X							
Cuisson du sucre		C								
Glace		C								
Meringue italienne		C								
Meringue ordinaire	B									
Meringue suisse		C								
Peser, mesurer, déterminer des équivalences	A		X							
Pochage des fruits	A		X							
Préparation, utilisation du fondant		C	X							
Sauce chocolat	B									
Sorbet		C								
FINITION ET PRESENTATION DES PLATS										
Doser et vérifier les assaisonnements des préparations	B									
Présenter et décorer selon les usages	A									
Répondre aux annonces et envoyer les plats	A									
UTILISATION ET ENTRETIEN DU MATERIEL										
Nettoyer le matériel courant et la batterie	A									
Nettoyer, mettre en place le poste de travail, cuisson	A									
Respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)	B									
Utiliser, nettoyer: mélangeur, mixer, hachoir	B									
GESTION										
S'informer du prix d'achat des denrées	B									
S'informer du coût matières de quelques préparations	B									
Contrôler quantitativement, qualitativement les marchandises	B									
SAVOIR-ETRE										
Capacité à utiliser le langage professionnel										
Capacité d'adaptation										
Curiosité professionnelle										
Facilité d'intégration										
Hygiène corporelle et vestimentaire										
Initiatives										
Organiser son travail dans le temps, l'espace										
Ponctualité et assiduité										
Respect des consignes										
Respect des produits, gaspillage										

SUIVI DES TECHNIQUES
A METTRE EN OEUVRE

Production de Services

PRODUCTION de SERVICES	1ère année	2ème année	LYCEE				ENTREPRISE			Observations
			T. A. Inverse	Vu sans réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	
Mise en Place: Au Restaurant										
Disposer le mobilier dans la salle selon les impératifs du service	A		X							
Choisir le linge en fonction des tables	A		X							
Trier, compter et organiser le change du sale; réceptionner, contrôler et stocker le propre		B								
Effectuer le nappage des tables	A		X							
Réaliser la mise en place des tables en fonction des besoins (type, nombre de couverts, mets à servir)	A		X							
Tenue des Postes: Approvisionnements										
Identifier les produits	A		X							
Évaluer les quantités à commander: grammages, portionnages, volumes		B								
Ranger les produits par nature selon les règles d'hygiène et sécurité	A									
Entretien										
Respecter les directives générales et particulièrement les tableaux de service	A									
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) pour l'entretien des locaux, mobilier, matériel	A		X							
Appliquer les consignes de rangement des matériels	A									
S'assurer de la qualité des travaux réalisés et justifier de l'emploi des produits utilisés		A								
Enregistrement des ventes, Facturation, Caisse, Main courante manuelle et informatisée										
Rédiger les bons de commande de la clientèle (commande, suite, retour...)		A	X							
Suivre la fiche de poste "main courante", mettre en place le poste, effectuer les enregistrements		B	X							
Présenter une note au client		A	X							
Distinguer les différents mode de règlement et passer les écritures nécessaires		A	X							
Contrôler les encaissements et établir le bordereau de recettes balances carrées		B	X							
Effectuer les récapitulatifs, les balances carrées		B	X							
Service des Boissons: Apéritifs et Digestifs										
Choisir les verres adéquats et apprécier les doses servies		B								

PRODUCTION de SERVICES	1ère année	2ème année	LYCEE			ENTREPRISE			Observations
			T.A. Inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	
Effectuer le service au plateau au départ du bar		A							
Doser et élaborer les cocktails classiques et simples à partir de fiches techniques		B	X						
Vins et autres Boissons									
Respecter les consignes de stockage et de conservation (cave générale, cave du jour)		B							
Choisir la verrerie adaptée en fonction de la boisson		A							
S'assurer de la concordance entre le produit commandé et le produit présenté au client	B								
Conditionner chaque boisson afin de la servir à bonne température et de la mettre en valeur		A							
Déboucher avec méthode une bouteille en fonction de sa présentation: droite, en s eau, en panier		B							
Effectuer avec soin le service des boissons en respectant la présence, le suivi et le débarrassage	A		X						
Boissons chaudes									
Choisir le matériel approprié au service des boissons	A								
Effectuer le service au plateau et bien disposer sur table matériel et ingrédients complémentaires	A								
Débarrasser les verres à vin au moment opportun	A								
Analyse Sensorielle									
Découvrir et reconnaître les défauts des vins: goût de bouchon ou madérisation		B	X						
Service des Mets : Les circuits									
Respecter les circuits pendant le service	A								
Méthodes de service									
Identifier, choisir et appliquer les différentes méthodes de service	A		X						
Utilisation du Matériel									
Transporter en toute sécurité le matériel nécessaire et la "suite"	A								
Renouveler les couverts sur table durant le service	A								
Débarrasser avec méthode	A		X						
Débarrasser et préparer la table en vue du service du dessert	A								

PRODUCTION de SERVICES	1ère année	2ème année	LYCEE				ENTREPRISE			Observations
			T.A.inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	
Utilisation du Guéridon										
Positionner rationnellement son guéridon et l'organiser en fonction des mets à servir	A									
Idem en fonction des préparations, finitions, flambages... à y effectuer		B								
Utilisation de la Console										
Tenir efficacement et proprement sa console	A									
Service										
Effectuer un service efficace d'une table de 4 personnes	A									
Synchroniser le service de deux tables (6 couverts maximum)		B								
Préparations spécifiques : Hors d'oeuvre et charcuteries										
Préparer une sauce émulsionnée instable, une sauce stable relevée et agrémentée		B								
Assaisonner et remuer une salade	A									
Trancher verticalement une terrine ou un pâté	A		X							
Poissons et coquillages										
Découper et servir un poisson rond portion		B								
Enlever peau et arêtes d'une darne de poisson	A									
Préparer, fileter et servir un poisson plat portion		B								
Fileter et servir un poisson rond présenté froid		B								
Volailles										
Découper une volaille sans carcasse		B								
Découper une volaille pour 4 personnes (poulet ou pintadeau)		B								
Découper un magret de canard		B								
Viandes										
Trancher verticalement une pièce de viande rôtie		A								
Trancher verticalement une pièce avec côtes et entrecôtes		A								
Couper et servir une entrecôte double et une côte de bœuf pour 2 personnes		A								
Trancher un carré d'agneau		A								
Réaliser un steak tartare	A									

PRODUCTION de SERVICES	1ère année	2ème année	LYCEE			ENTREPRISE			Observations
			T.A.inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	
Fruits									
Peler, découper et servir au client les principaux fruits frais (dont pamplemousse rafraîchi)	A		X						
Réaliser une coupe Florida		B							
Préparation ananas/pamplemousse cocktail	A								
Finitions et Flambages									
Flamber une viande en terminant la sauce		B	X						
Flamber des bananes et des pêches		B	X						
Préparer des crêpes flambées		B	X						
Particularités de Service									
Portionner au couteau (tarte, fromages...)	A		X						
Portionner à la cuillère (crème, glace...)	A								
Adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme		B	X						
Préparations commerciales à l'Information et Présentation des Boissons: Supports de Vente									
Utiliser les supports : différentes cartes	A		X						
Identifier et utiliser les documents nécessaires à chaque type de vente		B							
Rechercher et utiliser des Propositions argumentées pour									
Apéritifs, cocktails simples et digestifs		B							
Rechercher et Proposer des accords Mets et Vins									
Sur un plat ou Menu simple	A		X						
Sur menus complexes		B							
Mets Proposés									
Répondre dans un langage adapté aux questions du client sur la composition des plats, leur préparation		B							
Guider le client dans son choix en tenant compte de ses souhaits, goûts pour mieux le satisfaire		B							
Proposer un plat de façon imagée, alléchante, persuasive	A								
Accueil dans une ambiance communicative - prise de contact - Recherche de l'information Client: Atmosphère d'accueil									
Réaliser une décoration florale pour une table individuelle		B							
Réaliser une petite décoration florale de buffet		B							

PRODUCTION de SERVICES	1ère année	2ème année	LYCEE				ENTREPRISE			Observations
			T.A.inverse	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	Vu sans Réaliser	Réalisé avec aide	Réalisé sans aide	
Accueil - Prise de contact										
Assurer l'accueil, l'installation et le confort du client avec sourire, attention et disponibilité	A									
S'assurer de la prise en charge du vestiaire	A									
Appliquer les règles de savoir-vivre et de préséance (amabilité, discrétion, politesse)		B								
Observer avec discrétion le comportement du client et anticiper une demande		B								
Continuité dans le Profil général de Communication jusqu'au départ : Tenue et Attitude										
Respecter une tenue professionnelle, une présentation et une hygiène corporelle irréprochables	A		X							
Disposer en permanence de son matériel professionnel complet et en parfait état	A									
Faire preuve de savoir-vivre, politesse, discrétion	A		X							
S'exprimer correctement et avec courtoisie	A		X							
Rester efficace et maître de soi en toutes circonstances		B								
Evoluer avec technique, élégance, aisance		B								
Etat d'Esprit										
Entretenir des relations courtoises avec le reste de l'équipe	A									
Respecter les règles, consignes et tableaux de service	A		X							
Avoir un comportement commercial afin de mieux vendre		B								
Faire preuve de bonne volonté et de disponibilité	A									
Assurer avec sérieux et conscience professionnelle ses responsabilités		A								
Adaptabilité aux Situations										
Etre apte dans l'immédiat à exécuter des activités spécifiques		B								
Appliquer avec logique des techniques définies	A									
Evaluer les éléments d'une situation et les maîtriser		B								
Etre organisé, efficace pour une tâche définie dans un contexte donné		B								
Relations avec les Services										
Annoncer correctement une commande en utilisant les termes professionnels adéquats	A		X							
Transmettre avec exactitude les informations aux différents services	B		X							

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Thèmes abordés en relation avec le domaine professionnel

MATIERES	SECONDE	TERMINALE
FRANCAIS		
MATHS		
GESTION		
LANGUE VIVANTE		
ÉDUCATION ARTISTIQUE		
SCIENCES APPLIQUÉES		
HISTOIRE GÉOGRAPHIE		
E.C.J.S		
E.P.S		

**PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
(P.F.E)**

**B.E.P DES MÉTIERS DE LA
RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**

PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

Suivi en Entreprise - 1^{ère} Période

Dates: _____ Production Culinaire Production de Services		ADRESSE DE L'ENTREPRISE : _____ _____ TELEPHONE : _____ NOM DU TUTEUR: _____
	Date	M. ou Mme
1 ^{ère} Visite		M. _____ Professeur de *
2 ^{ème} Visite		M. _____ Professeur de *

Suivi en Entreprise - 2^{ème} Période

Dates: _____ Production Culinaire Production de Services		ADRESSE DE L'ENTREPRISE : _____ _____ TELEPHONE : _____ NOM DU TUTEUR: _____
	Date	M. ou Mme
1 ^{ère} Visite		M. _____ Professeur de *
2 ^{ème} Visite (évaluation)		M. _____ Professeur d'enseignement Professionnel (Service ou Cuisine)

* Tout professeur de l'équipe pédagogique

Présenter la carte d'identité de l'entreprise qui vous accueille

NOM : _____

DATE DE CRÉATION : _____

NOMBRE DE SALARIÉS : _____

CLIENTÈLE (Tourisme, Groupes, Affaires, Collectivités, Passage, etc...): _____

SPÉCIALITÉS : _____

TICKET MOYEN: _____

PARTICULARITES : _____

SIEGE SOCIAL OU IMPLANTATION : _____

QUESTIONS	NOM et FONCTION DU RESPONSABLE	SERVICE CONCERNE
Qui dirige ?		
Qui embauche ?		
Qui est le responsable de la gestion ?		
Qui dirige le service dans lequel vous travaillez ?		
Qui contrôle la qualité ?		
Qui assure la sécurité ?		
Qui intervient et répare ?		

PHOTO - PUB - LOGO DE L'ENTREPRISE A COLLER OU A AGRAFER

Présenter la carte d'identité de l'entreprise qui vous accueille

NOM : _____

DATE DE CRÉATION : _____

NOMBRE DE SALARIÉS : _____

CLIENTÈLE (Tourisme, Groupes, Affaires, Collectivités, Passage, etc...): _____

SPÉCIALITÉS : _____

TICKET MOYEN: _____

PARTICULARITES : _____

SIEGE SOCIAL OU IMPLANTATION : _____

QUESTIONS	NOM et FONCTION DU RESPONSABLE	SERVICE CONCERNE
Qui dirige ?		
Qui embauche ?		
Qui est le responsable de la gestion ?		
Qui dirige le service dans lequel vous travaillez ?		
Qui contrôle la qualité ?		
Qui assure la sécurité ?		
Qui intervient et répare ?		

PHOTO - PUB - LOGO DE L'ENTREPRISE A COLLER OU A AGRAFER

OBJECTIFS interdisciplinaires d'observations simples exploitées par l'équipe au retour de PFE, présentées sous forme de dossier

Français	
Mathématiques	
Gestion	
Langue vivante	
Education artistique	
Sciences appliquées	
Histoire Géographie	
E.C.J.S.	
E.P.S.	
Hygiène et Sécurité	

Ce travail a pour objectif d'inciter l'élève à connaître le fonctionnement général de l'entreprise.

Exemples: Cartes, différents bons, documents commerciaux, organigramme du personnel, implantation des locaux, HACCP...

POSTES OCCUPÉS

Pendant la durée de vos périodes de formation en entreprise, lister les différentes fonctions que vous avez occupées.

Pour chacune de ces fonctions, donnez dans les grandes lignes, les tâches que vous avez réalisées.

Fonctions occupées	Tâches réalisées
<p>Seconde:</p> <p>Terminale :</p>	

POUR INFORMATION

ÉVALUATIONS: PRODUCTION CULINAIRE et PRODUCTION DE SERVICES

Toutes les évaluations (cuisine ou service) sont réalisées en concertation entre le professeur d'enseignement professionnel, responsable de la formation, et un professionnel.

Lieu	Epreuves	Dates	Comment ?	Coef	
Lycée	Situation 1 (S1)	A la fin de l'année civile précédent l'examen	<p>Production culinaire : L'évaluation porte sur l'assemblage des techniques A et B du référentiel</p> <p>Production de services : L'évaluation porte sur les techniques A du référentiel.</p>	2	
	Situation 2 (S2)	Fin du second trimestre de l'année civile de la session d'examen	Dominante Production Culinnaire	<p>Production culinaire : a) <i>Evaluation de la conception de la production :</i> Compléter une fiche de fabrication au niveau des techniques de réalisation et réaliser une estimation quantitative et qualitative des produits. b) <i>Evaluation de la réalisation de la production :</i> L'évaluation porte sur les techniques A, B et C du référentiel.</p>	4
			Dominante production de service	<p>Production de services : L'évaluation porte sur les techniques A du référentiel.</p>	2
			Dominante production de service	<p>Production de services : a) <i>Evaluation de la commercialisation :</i> L'évaluation porte sur l'argumentation commerciale et les capacités du candidat à la vente y compris en langue étrangère. b) <i>Evaluation du service :</i> L'évaluation porte sur les techniques A et B du référentiel</p>	4
			Dominante production de service	<p>Production culinaire : Le candidat est évalué sur ses capacités à mettre en oeuvre les techniques d'organisation et de production culinaire.</p>	2
	Entreprise	Evaluation formative (Bilan de formation)	Fin de la première période en entreprise	Elle doit permettre à l'apprenant de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur (positionnement)	NA
Evaluation certificative		Fin de la seconde période en entreprise.	<p>L'évaluation porte sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les attitudes et comportements professionnels. - Les compétences professionnelles <p>La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et le professeur d'enseignement professionnel en présence, le cas échéant, du candidat.</p>	2	

IMPORTANT

Rappel du Bulletin Officiel de l'Education Nationale N° 37 du 1^{er} octobre 1992

Périodes de Formation en Entreprise

Dans le cas où un candidat n'a pas effectué l'intégralité de la période de formation en entreprise prévue par le référentiel du diplôme - 8 semaines pour le B.E.P -.

Si une impossibilité majeure n'est pas reconnue par le Recteur, l'épreuve EP1 ne peut être validée et, donc, ne donnera pas lieu à la délivrance du domaine professionnel.

Techniques de Restaurant

TECHNIQUES DE RESTAURANT	CAP	BEP	BAC PRO
FRUITS			
Epluchage, découpage et service des fruits frais	X	X	
Préparation et service de l'ananas	X	X	
Préparation et service fruits exotiques			X
Préparation et service du pamplemousse rafraîchis	X	X	
Préparation et service du pamplemousse cocktail et de la coupe Florida	X	X	
Préparation et service du melon portion	X		X
Préparation du melon en vue du service d'un melon à l'italienne			X
Préparation et service des figues			X
CHARCUTERIES			
Service d'une terrine	X	X	
Préparation, découpage et service du Jambon cru			X
Découpage et service d'un jambon blanc à l'os			X
Service des charcuteries (Saucisse, saucisson, andouille...)	X		X
PRÉPARATIONS			
Préparation du steak tartare	X	X	
Préparation du tartare de poissons			X
Préparation et service des avocats vinaigrette	X	X	
Préparation et service des avocats au crabe	X		X
Préparation et service des cocktail de crevettes	X	X	
Préparation et service des cocktail langoustine			X
POISSONS CRUSTACÉS COQUILLAGES			
Service d'une darne de poisson pochée ou grillée au guéridon	X	X	
Préparation et service d'une truite pochée	X	X	
Préparation et service d'une truite au bleu			X
Filetage et service d'une truite meunière au guéridon	X	X	
Filetage et service d'un loup portion grillé			X
Filetage et service d'une sole meunière en salle	X	X	
Filetage et service d'une sole grillée en salle	X	X	
Filetage et service d'une sole frite en salle	X		X
Filetage et service d'une sole pour 2 personnes			X
Filetage et service d'un tronçon de Turbot poché	X	X	
Filetage et service d'un turbotin (2 personnes)			X
Turbot entier			X
Saumon Bellevue	X		X
Daurade portion	X	X	
Daurade 2 personnes	X		X
Daurade 4 personnes			X
Grosse pièce de poisson rond grillé			X
Grosse pièce de poisson rond en croûte			X
Grosse pièce de poisson rond en croûte de sel			X
Langouste / Homard			X
Tourteau			X
Huîtres	X		X
Fruits de mer			X
Saumon fumé	X		X
Anguille fumée			X
Autres poissons fumés			X

VOLAILLES VIANDES			
Pigeon (1 personne)			X
Poulet crapaudine	X	X	
Poulet rôti	X	X	
Poularde pochée (5 personnes)			X
Volaille 6 personnes			X
Caneton 2 personnes			X
Caneton 4 personnes			X
Grosse pièce de volaille (Oie -Dinde...)			X
Pintadeau rôti (4 personnes)	X	X	
Faisan rôti			X
Magret de canard	X	X	
Contre-Filet rôti			X
Chateaubriand (2 personnes)			X
Pièce de bœuf en croûte (Filet)			X
Entrecôte double	X	X	
Côte de bœuf	X	X	
Train de côte de bœuf			X
Carré de porc ou de veau	X	X	
Carré d'agneau	X	X	
Selle d'agneau			X
Gigot d'agneau et gigue de chevreuil			X
FINITIONS FLAMBAGES			
Steak au poivre flambé	X	X	
Rognons flambé			X
Escalopes de veau vallée d'auge			X
Magret de canard au poivre flambé			X
Variantes de viandes flambées			X
Bananes flambées	X	X	
Pêches flambées	X	X	
Cerises flambées			X
Ananas flambé			X
Fraises flambées			X
Variantes de fruits flambés			X
Crêpes flambées	X	X	
Crêpes Suzette			X

Techniques de Production Culinaire

PREPARATIONS PRELIMINAIRES

GROUP E A

BRULER DES DEMI-OIGNONS
CANNELER DES FRUITS OU DES LEGUMES
CISELER OIGNONS, ECHALOTES, LAITUE
CLARIFIER DES ŒUFS
CLOUTER UN OIGNON, PREPARER UN BOUQUET GARNI
CONCASSER ET HACHER PERSIL, AIL
EMINCER DES LEGUMES
ESCALOPER DES CHAMPIGNONS
GRATTER ET LAVER DES MOULES
HISTORIER DES AGRUMES
LAVER ET EPLUCHER LES LEGUMES
MONDER DES TOMATES, CONCASSER
PANER A L'ANGLAISE
PASSER AU CHINOIS, PASSER A L'ETAMINE
PELER A VIF DES AGRUMES
PESER ET MESURER
PLIER, DECOUPER, GRAISSER DU PAPIER SULFURISE
PREPARER DE LA MIE DE PAIN, DE LA CHAPELURE
PREPARER PERSIL EN BRANCHE, PLUCHES DE CERFEUIL
RAPER ET TAMISER DU GRUYERE
REFROIDIR REGLEMENTAIREM ENT UNE PREPARATION
TAILLER DES CROUTONS, CANAPES
TAILLER EN JULIENNE, EN PAYSANNE
TAILLER EN MIREPOIX, BRUNOISE, BATONNETS
TRIER DU CRESSON
UTILISER UNE MANDOLINE ET / OU UN ROBOT

CAP		BEP		BAC	
1ère A	2ème A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A

GROUP E B

BRIDER EN ENTREE
CHEMISER UN MOULE
DECORTIQUER DES CREVETTES
DEPOUILLER UNE QUEUE DE LOTTE
DESOSSE R UNE EPAULE D'AGNEAU
DETAILLER DE LA VIANDE EN MORCEAUX
DETAILLER DES ESCALOPES DE POISSON
DETAILLER DES LARDONS
DETAILLER DES POISSONS DARNE ET / OU TRONCON
FACONNER A LA CUILLERE DES QUENELLES, SORBETS
FICELER DE LA VIANDE
HABILLER DES POISSONS PLATS ET DES POISSONS RONDS
HABILLER ET BRIDER DES VOLAILLES POUR ROTIR
HACHER DE LA VIANDE AU COUTEAU, AU HACHOIR
LEVER A LA CUILLERE A RACINE
LEVER DES SEGMENTS D'AGRUMES
OUVRI R DES HUITRES
OUVRI R ET EBARBER DES MOULES
OUVRI R UNE SOLE POUR "COLBERT"
PELER ET / OU MONDER UN POIVRON
PLAQUER DES POISSONS
PREPARER DES ABATIS DE VOLAILLE
PREPARER UN GIGOT
PREPARER UNE JAMBONNETTE DE VOLAILLE
TOURNER DIFFERENTS LEGUMES

PREPARATIONS PRELIMINAIRES (suite)

GROUPE C

DECOUPER A CRU LAPINS
DECOUPER A CRU VOLAILLES (4 PORTIONS)
DECOUPER A CRU VOLAILLES (8 PORTIONS)
DECOUPER UN HOMARD EN DEUX
DECOUPER UNE VOLAILLE EN CRAPAUDINE
DECOUPER UNE VOLAILLE POUR GRILLER
DESARETER OU DESOSSER UNE SOLE POUR FARCIR
DESARETER UN POISSON (PLAT ou ROND)
DESARETER UNE BARBUE POUR FARCIR
DESOSSER UN RABLE DE LAPIN
DESOSSER UNE CAILLE
DESOSSER UNE SELLE D'AGNEAU
HABILLER UN CARRE D'AGNEAU, VEAU, PORC
LEVER DES FILETS DE POISSON (SOLE)
LEVER DES FILETS DE POISSON (TURBOT, BARBUE)
MOULER DES ASPICS, HACHER DE LA GELEE
OUVRIER ET NETTOYER DES COQUILLES SAINT JACQUES
PARER ET DETAILLER UN FILET ET UN CONTRE FILET
PREPARER DES ABATS DE BOUCHERIE (SELON REGLEMENTATION)
REALISER DES PAUPIETTES
TAILLER UNE ESCALOPE (NOIX DE VEAU)
TOURNER DES TETES DE CHAMPIGNONS
TOURNER, ESCALOPE DES FONDS D'ARTICHAUTS
TRONCONNER UN HOMARD

CAP		BEP		BAC	
1ère A	2ème A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A

CUISSONS

GROUPE A

BLANCHIR DES COUENNES, DE LA POITRINE DE PORC
BLANCHIR DES LEGUMES
CUIRE DANS UN LIQUIDE
CUIRE DES LEGUMES A L'ANGLAISE
CUIRE DES ŒUFS A LA COQUE, MOLLETS, DURS
CUIRE DES POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE
CUIRE DES POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS
METTRE EN PLACE LE POSTE DE TRAVAIL A LA FRITURE
METTRE EN PLACE LE POSTE DE TRAVAIL A LA GRILLADE
POCHER DES ŒUFS
POCHER DES POISSONS AU BLEU
POCHER DES POISSONS DANS UN COURT BOUILLON AU LAIT
POCHER DES POISSONS DANS UN COURT BOUILLON SIMPLE
POCHER DES POISSONS DANS UN COURT BOUILLON, UNE NAGE
POCHER VIANDES ET VOLAILLES DEPART A CHAUD
POCHER VIANDES ET VOLAILLES DEPART A FROID

CAP		BEP		BAC	
1ère A	2ème A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A

CUISSONS (suite)	CAP		BEP		BAC	
GROUPE B	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A
CUIRE A LA GRECQUE						
CUIRE A LA VAPEUR DES LEGUMES						
CUIRE A LA VAPEUR DES POISSONS, VIANDES						
CUIRE DE LA SEMOULE AU LAIT						
CUIRE DES CHAMPIGNONS A BLANC						
CUIRE DES LEGUMES DANS UN BLANC						
CUIRE DES LEGUMES SECS						
CUIRE DES ŒUFS BROUILLES						
CUIRE DES PATES ET DU RIZ A GRAND MOUILLEMENT						
CUIRE DU RIZ A COURT MOUILLEMENT						
ETUVER DES LEGUMES, TOMATES CONCASSEES						
FRIRE DES ALIMENTS FARINES						
FRIRE DES POMMES DE TERRE						
GLACER DES LEGUMES A BLANC ET A BRUN						
GRILLER DES CHARCUTERIES						
GRILLER DES LEGUMES						
GRILLER DES VIANDES BLANCHES						
GRILLER DES VOLAILLES						
POCHER DE LA PATE A CHOUX						
POCHER DES QUENELLES						
RISSOLER DES POMMES DE TERRE						
ROTIR DES VIANDES ROUGES, BLANCHES ET VOLAILLES						
SAUTER DES CROUTONS						
SAUTER DES POISSONS ET VIANDES PANES						
SAUTER DES POISSONS MEUNIERE						
SAUTER DES POMMES DE TERRE, DES CHAMPIGNONS						

GROUPE C	CAP		BEP		BAC	
	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A
BRAISER A BLANC DES ABATS						
BRAISER A BRUN DES VIANDES						
BRAISER A COURT MOUILLEMENT DES POISSONS						
BRAISER DES LEGUMES						
CLARIFIER UNE MARMITE ET UNE GELEE						
CUIRE DES OMELETTES PLATES ET ROULEES						
CUIRE EN RAGOUT, A BLANC ET A BRUN						
FRIRE DES ALIMENTS PANES, ENROBES DE PATE A FRIRE						
FRIRE DES ŒUFS, DU PERSIL						
GLACER A LA SALAMANDRE						
GRILLER DES ABATS (SELON REGLEMENTATION)						
GRILLER DES DARNES ET DES TRONCONS						
GRILLER DES POISSONS PLATS ET ROUNDS						
GRILLER DES VIANDES ROUGES						
POELER DES VIANDES ET DES VOLAILLES						
SAUTER AVEC DEGLACAGE (TOURNEDOS, NOISETTES)						
SAUTER AVEC DEGLACAGE (VOLAILLES)						
SAUTER DES ŒUFS						

APPAREILS FONDS SAUCES

GROUPE A

	CAP		BEP		BAC	
	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A
REALISER DES BEURRES COMPOSES CRUS						
REALISER DES BEURRES COMPOSES CUIITS						
REALISER DES MARINADES CRUES						
REALISER DES MARINADES CUIITES						
REALISER DES MARINADES INSTANTANEEES						
REALISER DES PUREES DE LEGUMES						
REALISER DES SAUCES EMULSIONNEES FROIDES INSTABLES						
REALISER DES SAUCES EMULSIONNEES FROIDES STABLES						
REALISER LES DERIVES DE LA SAUCE BECHAMEL						
REALISER LES DERIVES DE LA SAUCE TOMATE						
REALISER UNE SAUCE BECHAMEL						
REALISER UNE SAUCE TOMATE						
UTILISER DES PRODUITS SEMI ELABORES						

GROUPE B

LIAISON A LA FARINE, AU ROUX, AU BEURRE MANIE						
LIAISON A LA FECULE, A LA MAIZENA						
LIAISON PAR REDUCTION						
LIAISON PUREE DE FRUITS, DE LEGUMES						
REALISER DES GLACES DE POISSON, DE VEAU, DE VOLAILLE						
REALISER DES VELOUTES DE VEAU, VOLAILLE ET POISSON						
REALISER UN FOND BLANC DE VEAU, VOLAILLE, MARMITE						
REALISER UN FOND BRUN DE VEAU, DE VOLAILLE, DE GIBIER						
REALISER UN FOND DE VEAU LIE, UNE DEMI GLACE						
REALISER UN FUMET DE POISSON						
REALISER UN FUMET DE POISSON AU VIN ROUGE						

GROUPE C

LIER A BASE DE JAUNES D'ŒUFS						
LIER A BASE DE MATIERE GRASSE (BEURRE, CREME)						
LIER A BASE DE SANG, DE CORAIL						
REALISER DES DERIVES DE SAUCES BRUNES						
REALISER DES DUXELLES (MAIGRE, A FARCIR)						
REALISER DES FARCES (A GRATIN)						
REALISER DES FARCES (TERRINES)						
REALISER DES FARCES MOUSSELINE						
REALISER DES PETITES SAUCES BRUNES						
REALISER DES SAUCES BRUNES AUX FRUITS						
REALISER DES SAUCES VIN BLANC, SIMPLE ET A GLACER						
REALISER LA SAUCE AMERICAINE						
REALISER LES SAUCES EMULSIONNEES CHAUDES						
REALISER UN BEURRE BLANC						
REALISER UNE SAUCE AU VIN ROUGE						
REALISER UNE SAUCE POIVRADE						

PÂTISSERIES

GROUPE A

	CAP		BEP		BAC	
	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A	1ère A	2ème A
BEURRER DES MOULES, CIRER DES PLAQUES						
CUIRE AU BAIN MARIE DES CREMES, DES PUDDINGS						
POCHER DES FRUITS						
PREPARER DES APPAREILS A FLANS SALES ET SUCRES						
PREPARER ET PESER DES SIROPS						
REALISER DES SAUCES AUX FRUITS						
REALISER LA CREME ANGLAISE, LA CREME PATISSIERE						
REALISER LA PATE A CREPES ET SAUTER						
REALISER LA PATE A FRIRE, ENROBER, FRIRE, GLACER						
REALISER UNE SAUCE CHOCOLAT						
TAMISER ET FLEURER						
UTILISER DES PRODUITS SEMI ELABORES						
UTILISER LA POCHE A DOUILLES						

GROUPE B

CUIRE A BLANC DES FONDS DE TARTES						
CUIRE DU RIZ POUR ENTREMETS						
INCORPORER DES BLANCS EN NEIGE						
MONTER DES BLANCS EN NEIGE						
REALISER DE LA CREME D'AMANDES						
REALISER DE LA PATE A NOUILLES						
REALISER DES BAVAROIS AUX ŒUFS, AUX FRUITS						
REALISER GLACE AUX ŒUFS, CREME GLACEE, SORBETS						
REALISER LA CREME FOUETTEE, LA CREME CHANTILLY						
REALISER LA PATE A CHOUX, COUCHER, CUIRE, GARNIR						
REALISER LA PATE A GENOISE, CUIRE						
REALISER LA PATE BRISEE, FONCER, Pincer, CUIRE						
REALISER LA PATE FEUILLETEE, DETAILLER, CUIRE						
UTILISER DU NAPPAGE						

GROUPE C

CHEMISER UN CERCLE A ENTREMET						
CUIRE DU CARMEL						
CUIRE DU SUCRE (AVEC THERMOMETRE)						
FAIRE ET UTILISER UN DECOR AVEC UN CORNET						
FOURRER ET MASQUER UN BISCUIT						
GLACER AU FONDANT						
GLACER AU SUCRE GLACE						
MONTER UN ENTREMET EN CERCLE						
REALISER UNE NOUGATINE						
REALISER DES CREMES DERIVEES DE LA PATISSIERE						
REALISER DES MERINGUES						
REALISER DES PETITS FOURRS SECS						
REALISER UN APPAREIL A SOUFFLE						
REALISER UNE CREME AU BEURRE						
REALISER UNE CREME GANACHE						
REALISER UNE PATE LEVEE, FACONNER, CUIRE						
REALISER UNE PATE POUSSEE, CUIRE						