

Salle – niveau 1 – programme

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement, en tenant compte de l'hygiène et du bien-être au travail,

- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle;

En initiation à l'étude des vins,

- d'expliquer la notion d'appellation d'origine ;
- de répertorier les principaux cépages et d'identifier, différencier et caractériser vinifications en rouge, en blanc, en rosé ;
- d'identifier et caractériser les grandes phases de la dégustation ;
- d'identifier les principaux pays producteurs de vin et de localiser les grands vignobles de France ;
- de procéder à quelques accords vins / mets ;

En technologie de salle

- de rédiger les différents bons de commande et les bons spéciaux ;
- de sélectionner la carcasse appropriée suivant les circonstances ;
- d'identifier et caractériser différents types de cocktails et leur service ;
- d'identifier et caractériser différentes variétés de fromages, leurs techniques de découpe et d'élaborer un projet de plateau ou de chariot ;
- d'identifier et caractériser différents desserts classiques et leur service ;
- d'identifier et caractériser différents types de liqueurs, eaux de vie et leur service ;
- de transcrire un menu en utilisant correctement les règles d'orthographe et de disposition ;

en pratique professionnelle de salle,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,

en respectant les règles de sécurité, en s'organisant dans le temps et dans l'espace, de manière autonome,

dans le cadre d'un restaurant,

- de gérer différentes situations courantes de communication professionnelle : réservations, confirmations, annulations, ... en utilisant les moyens mis à sa disposition (téléphone, ...);
- d'aménager la carcasse du restaurant selon les circonstances ;
- de réaliser et d'actualiser un décor de table ;

- de réaliser différents pliages de serviettes ;
- d'actualiser la carte et/ou le menu ;
- de conseiller le client en tenant compte des objectifs commerciaux (produits de saison, accords mets et vins, temps de préparation, connaissance de la région...) ;
- de prendre la commande ;
- de transmettre correctement le bon de commande aux différents services et d'organiser le travail à l'office ;
- de réaliser des cocktails pour apéritifs et d'en assurer le service ;
- d'assurer le service à la russe, à la cloche ;
- d'assurer le service des boissons ;
- de déboucher une bouteille de vin en panier et en seau ;
- de décanter le vin et le servir en carafe ;
- de présenter et annoncer les mets au client ;
- d'assurer la mise en place pour une découpe, un flambage, une préparation en salle ;
- d'exécuter une découpe, un flambage, une préparation en salle en utilisant le matériel adéquat ;
- d'assurer le service des fromages et des desserts ;
- de servir un digestif ;
- d'assurer le bon déroulement du service et répondre en permanence aux besoins du client ;
- de tenir une feuille de caisse éventuellement en utilisant l'outil informatique ;
- de rédiger, présenter et encaisser l'addition ;
- de conditionner les denrées périssables ;
- d'assurer la remise en ordre et l'entretien du matériel, de l'équipement et des locaux (mastic).