

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT



BAC PRO 3 ANS

Commercialisation et Services en restauration

LIVRE/CAHIER DE COURS

Christian Ferret

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION - RESTAURATION - HÔTELLERIE

- **LA CUISINE DE RÉFÉRENCE**, Techniques et préparations de base et Fiches techniques de fabrication - version complète, par M. Maincent (parution 1993 ; mise à jour 2002)
- **LA CUISINE DE RÉFÉRENCE**, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent (parution 2003)
- **CUISINE DE RÉFÉRENCE**, Préparations et techniques de base et Fiches techniques de fabrication - en un volume, par M. Maincent (parution 1993)
- **LA CUISINE EXPLIQUÉE**, par G. Charles (parution 2009)
- **TECHNO CULINAIRE Bac Pro 3 ans**, par M. Maincent et R. Labat (parution 2009)
- **TECHNOLOGIE CULINAIRE**, par M. Maincent (parution 1995)
- **TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE**, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent (parution 1984)
- **PRACTICAL KITCHEN WORK**, The basic arts of cooking, par M. Maincent, traduction M. Anker (parution 1988)
- **AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER**, par R. Labat (parution 1993 ; mise à jour 1999)
- **AIDE-MÉMOIRE DES CUISINES EUROPÉENNES ET DES CUISINES RÉGIONALES FRANÇAISES**, par R. Labat (parution 2006)
- **AIDE-MÉMOIRE DE LA GASTRONOMIE EN FRANCE**, par K. Stengel (parution 2006)
- **COMPRENDRE LA CUISINE POUR MIEUX LA MAÎTRISER**, par D. Béhague (parution 1991)
- **BONS GESTES EN RESTAURATION**, par M. Brunet (parution 2006)
- **LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE**, par D. Béhague (parution 2001)
- **MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE** - en deux tomes + Fiches d'évaluation, par M. Faraguna et M. Muschert
Tome 1 : Les produits. Versions professeur et élève (parution 2001 ; mise à jour 2006)
Tome 2 : Versions professeur et élève (parution 2002)
- **LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ**, par M. Grossmann et A. Le franc (parution 2006)
- **MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT** - BEP/CAP - en deux tomes, par I. Saujot, M. Strauss et M. Muschert
Tome 1. Versions professeur et élève (parution 2005)
Tome 2. Versions professeur et élève (parution 2006)
- **CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE** - en deux tomes, par S. Ollivier
Bac Techno Hôtellerie Snd (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} (parution 2003)
- **CAP TECHNO RESTAURANT**, par C. Ferret (parution 2007)
- **SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT** - en deux tomes, par C. Ferret
Tome 1 : Un savoir professionnel pour un service de qualité (parution 2003)
Tome 2 : Organisation et technologie professionnelles (parution 2002)
- **TP RESTAURANT**, par C. Ferret (parution 2003)
- **CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION**, par C. Ferret et J.-M. Framery (parution 1999 ; mise à jour 2003)
- **PRODUITS DE RESTAURANT**, Fiches d'exercices, par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry (parution 2000)
- **TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT** - en deux tomes, par T. Boulicot et D. Jeuffrault (tome 1) (parution 1987 et 1988)
- **FORMATION EN RESTAURATION**, par A. Chevais, J. Coadic et R. Ortuño (parution 2010)
- **SERVICE ET COMMERCIALISATION**, par C. Nadiras et I. Boussange (parution 2009)
- **LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT**, par P. Brunet (parution 1999 ; mise à jour 2010)
- **LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS**, par P. Brunet (parution 1987 ; mise à jour 2004)
- **VINS ET AUTRES BOISSONS** - BEP/CAP, par P. Brunet (parution 2008)
- **PRACTIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS**, par M. Cailhol et B. Grosselin (parution 1994)
- **PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELLIÈRE** (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- **GESTION 1^{ère} ANNÉE** - Bac Pro 3 ans, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2009)
- **GESTION 2^{ème} ANNÉE** - Bac Pro 3 ans, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2010)
- **GESTION 3^{ème} ANNÉE** - Bac Pro 3 ans, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2011)
- **GESTION HÔTELLIÈRE** - en deux tomes,
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère}, par M.-N. Bontoux et F. Pierson (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie Term + Corrigé, par M. Leurion, T. Lautard et J.-J. Cariou (parution 2003)
- **CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELLIÈRE** - en deux tomes,
Bac. Techno. Hôtellerie 1^{ère} + Corrigé, par J.-J. Cariou et F. Rey (parution 2001)
Bac. Techno. Hôtellerie Term, par F. Rey (parution 2002). Divisé en deux ouvrages.
- **TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION** - en deux tomes, par J.-C. Oulé
BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2000 ; mise à jour 2006)
BTS Hôtellerie-Restauration 2^{ème} année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2002)
- **ÉCONOMIE D'ENTREPRISE** - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, par J.-P. Barret (parution 2003)
- **DROIT** - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, par J.-C. Oulé et J.-J. Cariou (parution 2008)
- **DICTIONNAIRE D'HÉBERGEMENT**, par H. Enhart et H.-C. Bayol (parution 2009)
- **DICTIONNAIRE DE MARKETING**, par J.-J. Cariou (parution 2005)
- **MERCATIQUE HÔTELLIÈRE ET TOURISTIQUE** - BTS Hôtellerie-Restauration et BTS Tourisme - en deux tomes, par C. Van der Yeught
BTS 1^{ère} année + Corrigé (parution 1999 ; mise à jour 2005)
BTS 2^{ème} année (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- **L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE**. Versions professeur et élève, par R. Bruzzese et D. Tourneille (parution 2002)
- **HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE**
BTS Hôtellerie-Restauration, par J.-F. Coulelou et J. Hannedouchec (parution 2000)
- **ANIMATION D'UNE ÉQUIPE ET DYNAMIQUE COMMERCIALE**
Hébergement et BTS Hôtellerie-Restauration, par H. Enhart et H.-C. Bayol (parution 2008)
- **ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER** - en trois tomes, par M. Hartbrot et B. Leproust
Bac Techno Hôtellerie Snd. Versions professeur et élève (parution 2003 ; mise à jour 2011)
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère}. Versions professeur et élève (parution 2001 ; mise à jour 2011)
Bac Techno Hôtellerie Term. Versions professeur et élève (parution 1999 ; mise à jour 2011)

- **INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**, Perspectives nouvelles, par J.-L. Simon (parution 2007)
- **¡ A SU SERVICIO !** - Bac Techno 1^{ère} et Term et TS mise à niveau, par M. Covain Geliot (parution 2006)
- **BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT** - CAP/BEP 1^{ère} année. Version professeur et élève + Corrigé, par G. Czapiewski, M.-C. Lefer et F. Mainot (parution 1998)
- **L'ALLEMAND EN 10 LEÇONS**, Serveurs - Cuisiniers, par É. Brikké traduction E. Cornalba (parution 1988)
- **L'ESPAGNOL EN 10 LEÇONS**, Serveurs - Cuisinier, par É. Brikké traduction M. Chazal Varela (parution 1990)
- **ANGLAIS Bac Pro**, Livret d'activités + Corrigé, par G. Raguin (parution 1997)
- **L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS**, Restaurant - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- **L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS**, Cuisine - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- **PRÉPARER LES ÉPREUVES D'ORAL ANGLAIS** - Bac Pro. Versions professeur et élève + CD audio (lecture des textes du livre), par S. Bénéteau (parution 2008)
- **LA CONJUGAISON**, maîtrisez les bases de la grammaire anglaise, par D. Zélé (parution 2003)
- **RESTAURATION ET GASTRONOMIE POUR LES PERSONNES ÂGÉES EN INSTITUTION**, par Y. van de Calseyde (parution 2009)
- **SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE** - CAP/BEP, par D. Brunet-Loiseau (parution 1995)
- **SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION**, par D. Brunet-Loiseau (parution 1992 ; mise à jour 1999)
- **LA DÉMARCHE HQE® EN RESTAURATION**, par FCSI France (parution 2007)
- **NUTRITION ALIMENTATION** - CAP Petite Enfance, par C. Héron-Rougier, T. Rougier et B. Rougier (parution 2010)
- **MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION**.
Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Faraguna, J. Di Léna Reiland et M. Muschert (parution 2003)
- **MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT**. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Faraguna, J. Di Léna-Reiland et M. Muschert (parution 2000)
- **NUTRITION-ALIMENTATION - CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES** + Corrigé, par B. Rougier (parution 2000)
- **TECHNOLOGIE, Équipement - entretien - alimentation - CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES** + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- **TECHNOLOGIE, Ergonomie - qualité - animation - technologie des produits - CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES** + Corrigé, par M.-F. Collombet et S. Goussé (parution 2003)
- **SCIENCES APPLIQUÉES** Bac Pro + Corrigé, par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébault (parution 2000)
- **DÉCORS ET PRÉSENTATIONS**, par J.-P. Lebland et O. Dugabelle (parution 1990)
- **L'ART DES PRÉSENTATIONS**, par J.-P. Lebland (parution 1993)

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION - TOURISME

- **DROIT DU TOURISME**, par D. Rubio-Ayache (parution 2004)
- **L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES**, par É. Brikké (parution 1992)
- **PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES** (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- **GÉOGRAPHIE DU TOURISME**, par J.-C. Dinety et É. Proust (parution 2002)
- **LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX**, par Mme Cogen-Vermesse, J.-C. Dinety et É. Proust (parution 1997)
- **LA FRANCE DES PATRIMOINES**, J.-C. Dinety, É. Proust et M. Rossi (parution 2003)

Collection BEP et CAP LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ

- **BEP TECHNOLOGIE CULINAIRE**, par M. Maincent, R. Labat et R. Leman (parution 2002)
- **BEP TECHNOLOGIE RESTAURANT** + Cahier d'exercices, par C. Ferret (parution 2005)
- **BEP ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELLIÈRE** + Corrigé, par C. Balanger (parution 2005)
- **BEP SCIENCES APPLIQUÉES** + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- **CAP TECHNOLOGIE CULINAIRE**, par M. Maincent, R. Labat et R. Leman (parution 2003)

Collection CAP RESTAURANT - CUISINE - SERVICES HÔTELIERS FORMATION PAR ALTERNANCE

- **CAP RESTAURANT** - en deux tomes, par J.-F. Augé-Sartral (parution 2002 et 2003)
- **CAP SERVICES HÔTELIERS** - en deux tomes, par J.-F. Augé-Sartral et C. Balanger (tome 2) (parution 2002 et 2003)
- **CAP CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT** + Corrigé, par C. Balanger (parution 2009)

Collection BEP et CAP RESTAURANT - CUISINE LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES

- **BEP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE**, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2004)
- **CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT**, par O. Sapelkine (parution 1998 ; mise à jour 2006)
- **CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE**, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2002)
- **CAP SCIENCES APPLIQUÉES** + Corrigé, par B. Rougier, M.-F. Jan et O. Legrand (parution 2004)

© Editions BPI 2011 - ISBN : 978-2-85708-480-8

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés réservés pour tous pays.

« Le code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122.5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L.122-4). « Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. »



Cet ouvrage (en trois volumes) propose **« deux utilisations en une »** permettant aux étudiants d'avoir chaque année en un seul volume d'une part, un livre formatif et informatif et d'autre part, un recueil structuré de prises de notes réalisées en cours. Véritables livres/cahiers à conserver précieusement par chaque étudiant tout au long des trois années de formation.

Effectivement, à la fin de chaque chapitre sont regroupées des fiches de synthèse dont le nombre, plus ou moins important, est directement motivé par la complexité du thème abordé. Chacune d'elles représente une semaine de cours pédagogique.

La hiérarchie des thèmes abordés chaque année ne représente en aucun cas une progression pédagogique annuelle.

Concernant l'étude des gastronomies européennes ainsi que des grandes îles et départements d'Outre-mer, un **« travail personnel dirigé »** est proposé aux élèves sur un certain nombre de pays particulièrement éloignés de la France. Ceci permet de développer chez l'étudiant son sens de l'organisation du travail ainsi que ses techniques de recherches.

Cet ouvrage Technologique Professionnelle, composé de trois tomes, aborde dans sa totalité les différents thèmes qu'il est nécessaire d'étudier pour se présenter à l'examen du Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en restauration.

Cet ouvrage, conforme au nouveau référentiel d'examens mis en place par l'Éducation Nationale à partir de la rentrée de septembre 2011, tient compte des évolutions technologiques et techniques professionnelles.

Il est conçu avec un esprit ludique et une illustration riche dans sa diversité. J'exprime avec enthousiasme le seul souhait d'avoir atteint l'objectif que je me suis fixé, celui de réaliser un ouvrage que chaque lecteur prendra plaisir à utiliser.

Ce livre, comparable à un cocktail savamment dosé, est le fruit :

- pour son contenu, d'expériences professionnelles multiples,
- pour son approche pédagogique, d'exigences,
- pour sa conception, de modernité.

À consommer sans modération.

Christian Ferret

Adresse email : chris.ferret@wanadoo.fr

À noter, pour la rentrée scolaire 2011, l'ouverture d'un site professionnel technique et pédagogique dont la force première s'appuie sur des centaines de vidéos qui traitent de tous les domaines professionnels dont les principaux sont les suivants :

- Service en restauration
- Connaissances et commercialisation des produits
- Œnologie/Crus des vins/Dégustations
- Techniques culinaires diverses
- Le bar et les cocktails (coupe Scott et créations)

SITE INTERNET
mesconvives.com

Le saviez-vous ?

Tels que les livres « Savoirs et Techniques de restaurant tome 1 et 2 », choisis par les membres du bureau de la Coupe Georges Baptiste comme livres de référence pour la préparation du concours « Coupe Georges Baptiste », celui-ci s'inscrit dans la même lignée.

Le bureau de ce concours professionnel qui s'adresse non seulement aux élèves des écoles hôtelières mais également aux professionnels des métiers de service en salle de restaurant, possède un site internet :

(<http://www.coupe-georges-baptiste.fr>).

Celui-ci est à la disposition de toute personne qui souhaiterait avoir des renseignements sur les modalités d'inscription au concours, sur le déroulement des épreuves et sur de multiples sujets.

La coupe Georges Baptiste est l'un des seuls concours qui défend les traditions et les « savoir-faire » des métiers de l'hôtellerie et de la restauration tout en tenant compte de leurs évolutions.

Ce concours, unique en son genre, se déroule au niveau régional, national, européen et mondial.

Plus de trente membres siègent au sein du bureau (Professionnels et Enseignants) dont je fais partie avec beaucoup de fierté.

REMERCIEMENTS DE L'AUTEUR

Réalisation des photos et illustrations :

- Thibaut Ruggeri (en couverture : Restaurant Taillevent - Paris 8^{ème})
- Sylvie Vernichon
- Marilyne et Christian Gervais
- Christian Ferret

Locaux et prises de vues - Sites de l'Éducation Nationale :

- L.P.H. Auguste Escoffier - Éragny-sur-Oise - 95610.
- Lycée technologique des métiers de l'hôtellerie de Paris - Jean Drouant - 20, rue Médéric - Paris 17^{ème}.
- M. Tellier, proviseur (2007-2010) et M. Leboul, proviseur (depuis sept. 2010) du L.H.P. Auguste Escoffier (95).
- M. Labsy, chef de travaux et tous les élèves du L.P.H. Auguste Escoffier - Éragny-sur-Oise (95).

Locaux et prises de vues - Établissements professionnels :

- Hôtel Meurice - Paris 1^{er}.
- Hôtel Plaza Athénée - Paris 8^{ème}.
- Restaurant Georges Blanc - Vonnas en Bourgogne (Ain - 01).
- Restaurant Jules Verne - Paris 7^{ème}.
- Restaurant La Côte d'Or-Groupe Bernard Loiseau - Saulieu (Côte d'Or - 21).
- Restaurant Lasserre - Paris 8^{ème}.
- Restaurant Ledoyen - Paris 8^{ème}.
- Restaurant Paul Bocuse - Collonges (Mont d'Or - 69).
- Restaurant La Tour d'Argent - Paris 5^{ème}.
- Restaurant Le Pré Catelan - Paris 16^{ème}.
- Restaurant Maxim's - Paris 8^{ème}.
- Léon de Bruxelles - Éragny-sur-Oise (95).
- La Pizza Pino-Champs-Élysée - Paris 8^{ème}.
- La Pizza Pino - Saint-Quentin en Yvelines (78).
- Hôtel Méridien-Étoile - Paris 8^{ème}.

Ouvrages scolaires et professionnels, revues techniques et sites Internet :

- Institut national de l'origine et de la qualité : I.N.A.O. / I.N.O.Q.
- La bonne cuisine des Antilles - Éditions Solar.
- « Saveurs d'une pêche polynésienne » par Jean-Pierre Despériers.
- Wikipédia – Encyclopédie libre-site Internet.
- Le Quid-Atlas économique mondial du Nouvel Observateur.
- Institut national de la statistique et des études économiques : I.N.S.E.E.
- Eurostat - Statistiques sur l'Union Européenne et ses régions.
- Le vin et les vins étrangers par Paul Brunet - Éditions BPI - Clichy (92).
- Savoirs et Techniques de Restaurant - Tomes 1 et 2 par Christian Ferret - Éditions BPI - Clichy (92).
- BEP Technologie de Restaurant par Christian Ferret - Éditions BPI - Clichy (92).
- CAP Techno Restaurant par Christian Ferret - Éditions BPI - Clichy (92).

Présentation des évaluations certificatives pour l'obtention du diplôme

Baccalauréat Professionnel
Spécialité commercialisation et services en restauration

Durée de la formation : 3 ans

Nouveau référentiel mis en application en septembre 2011

**SUPPRESSION
DE LA
POLYVALENCE**

A Règlement d'examen et précisions sur le déroulement des épreuves pour les candidats scolarisés dans un établissement public ou privé sous contrat de l'Éducation Nationale, pour les candidats issus de CFA ou section d'apprentissage habilitée et de formation continue dans un établissement public.

ÉPREUVES	SOUS-ÉPREUVES	MODE	COEF
E1. Scientifique et Technique Coef total : 5	Technologie professionnelle Sciences appliquées Mathématiques	Écrit - CCF* Écrit - CCF* Écrit - CCF*	2 2 1
E2. Gestion et Dossier professionnel Coef total : 5	Mercatique et Gestion appliquée Présentation dossier professionnel	Écrit - CCF* Écrit - CCF*	2 3
E3. Professionnelle Coef total : 9	Communication et commercialisation Organisation et mise en œuvre d'un service Prévention santé environnement	Écrit/Oral/Pratique - CCF* Écrit/Oral/Pratique - CCF* Écrit/Pratique - CCF*	4 4 1
E4. Langue vivante Coef total : 3	Langue vivante	Oral - CCF*	3
E5. Français Histoire-Géographie et Éducation civique Coef total : 5	Français Histoire-Géographie et Éducation civique	Écrit - Ponctuel Écrit - Ponctuel	2,5 2,5
E6. Arts appliqués et cultures artistiques Coef total : 1		Écrit - CCF*	1
E7. Éducation physique et sportive Coef total : 1		Pratique - CCF*	1

Les épreuves suivantes :

- technologie professionnelle
- sciences appliquées
- gestion appliquée

peuvent faire référence à un même contexte professionnel.

*CCF : Contrôle en Cours de Formation.

B Précisions sur le déroulement des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) de la voie scolaire.

Sélection des entreprises

Les entreprises sont sélectionnées par l'équipe pédagogique en ayant comme seule motivation le respect des exigences du référentiel du niveau de formation.

Lieux où se déroulent les PFMP

Ces PFMP se déroulent dans des établissements du secteur de la restauration commerciale (restauration de chaînes, à thème, d'hôtel, traditionnelle, gastronomique...) ainsi que dans la restauration collective.

Activités réalisées en PFMP

Les activités réalisées par les étudiants doivent être conformes au référentiel d'examen et serviront de référence pour l'élaboration du dossier prévu en sous-épreuve E22.

Nombre de semaines de formation en entreprise

La PFMP se déroulera sur une période de 22 semaines. Ces 22 semaines incluent celles indispensables à la validation du diplôme de niveau V.

Répartition des semaines de formation en entreprise

La répartition annuelle des périodes de formation en entreprise relève de l'autonomie de l'établissement dans lequel est scolarisé l'étudiant. La période de la PFMP ne peut excéder une répartition de six périodes qui, elles-mêmes, ne peuvent être inférieures à trois semaines.

Choix des dates des périodes de formation en entreprise

Les dates des périodes de formation en entreprise sont à l'initiative de chaque établissement. Celles-ci sont définies en étroite collaboration avec les professionnels de la restauration et les conseillers de l'enseignement technologique afin de prendre en considération, ensemble, les conditions locales.

Les visites de stages et l'évaluation des stagiaires

Chaque période de formation en entreprise donne lieu à une visite effectuée par un ou des membre(s) de l'équipe pédagogique ayant en charge l'étudiant-stagiaire. Cette visite donnera lieu à l'établissement d'un bilan construit conjointement avec le tuteur.

Pavé de mise à jour en fonction des évolutions et des changements dans les domaines ciblés :

- Changement de certaines modalités du référentiel
 - Évolution des articles de la loi,...
 - Espace-mémo de travail de l'élève (stages effectués, expériences professionnelles...)
- Ces changements doivent être dictés par le professeur aux étudiants qui en prendront note.

Répartition des thèmes abordés sur les trois années de formation

TOME 1 : PREMIÈRE ANNÉE DE FORMATION

THÈME 1

Tour d'horizon de l'histoire des techniques culinaires et des pratiques de service à table

THÈME 2

La communication professionnelle et commerciale (rédaction des bons au restaurant)

THÈME 3

Profil des employés en service de restauration
Hygiène et sécurité

THÈME 4

Les postes à pourvoir en service et commercialisation

THÈME 5

La sectorisation des locaux commerciaux

THÈME 6

Le mobilier, le matériel et le linge de restaurant

THÈME 7

Repérer et identifier les locaux techniques destinés au personnel de restaurant

THÈME 8

La préséance et l'ordre de service à table

THÈME 9

La grappe de raisin et les cépages

THÈME 10

Connaissances des produits
Fruits locaux et exotiques

THÈME 11

Les vignobles et vins de France

Les sigles de qualité (tous produits confondus)

Les spécialités gastronomiques, produits phares et appellations des vins par région viticole

- Les sigles de qualité (tous produits confondus)
- Hiérarchie des vins en France
- Les régions viticoles de France
- Les spécialités gastronomiques et les produits phares par région viticole :
 - **Alsace,**
 - **Champagne.**
- Les principales appellations des vins français par région viticole :
 - **Alsace,**
 - **Champagne.**

THÈME 12

Les 27 pays de l'Union Européenne et la Suisse
Connaissances générales sur chaque pays :

- la gastronomie,
- l'œnologie et les crus des vins
- Présentation du chapitre
- Présentation géographique des 27 pays européens
- Étude par pays de l'U.E. et la Suisse (hormis la France) :
Royaume-Uni et Irlande du Sud, Benelux, Allemagne, Italie, Espagne, Portugal.

THÈME 13

Les produits ayant obtenu un label ou autre sigle officiel (en dehors de toutes boissons)

- Situation géographique des régions étudiées
- Liste des régions étudiées :
Alsace, Lorraine, Champagne-Ardenne, Bourgogne, Franche-Comté, Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Corse, Languedoc-Roussillon.

Répartition des thèmes abordés sur les trois années de formation

TOME 2 : DEUXIÈME ANNÉE DE FORMATION

THÈME 1

La restauration commerciale et la restauration collective à caractère social

THÈME 2

Les différents types de menus proposés à la clientèle

THÈME 3

Les autres activités en restauration : les petits déjeuners et le service à l'étage

THÈME 4

Organisation du travail en restauration

THÈME 5

Approvisionnement, contrôle et circulation des marchandises dans l'entreprise

THÈME 6

Les supports de vente (carte des mets et carte des vins)

THÈME 7

Les clientèles complémentaires, les différents types de manifestations et les banquets

THÈME 8

Connaissances techniques qui précèdent l'étude des vinifications

THÈME 9

Les vinifications

THÈME 10

Les principales charcuteries

THÈME 11

Décoration et aménagements du secteur commercialisation

THÈME 12

Les vignobles et vins de France

Les spécialités gastronomiques, produits phares et appellations des vins par région viticole

- Les spécialités gastronomiques et les produits phares par région viticole :

Jura, Savoie, Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône, Provence et Côte d'Azur, Corse, Languedoc et Roussillon.

- Les principales appellations des vins français par région viticole :

Jura, Savoie, Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône, Provence, Corse, Languedoc et Roussillon.

THÈME 13

Les 27 pays de l'Union Européenne et la Suisse
Connaissances générales sur chaque pays :

- la gastronomie,
- l'œnologie et les crus des vins

- Présentation du chapitre
- Présentation géographique des 27 pays européens
- Étude par pays de l'U.E. et la Suisse (hormis la France) :
Autriche, Suisse, Danemark, Suède, Finlande, Pays Baltes, Pologne, République Tchèque.

THÈME 14

Les produits ayant obtenu un label ou autre sigle officiel (en dehors de toutes boissons)

- Situation géographique des régions étudiées
- Liste des régions étudiées :

Midi-Pyrénées, Aquitaine, Poitou-Charentes, Limousin, Auvergne, Centre, Pays de la Loire, Bretagne, Basse et Haute Normandie.

Répartition des thèmes abordés sur les trois années de formation

TOME 3 :
TROISIÈME ANNÉE DE FORMATION

THÈME 1

Les accords mets et vins

THÈME 2

Les produits laitiers

THÈME 3

Les boissons chaudes

THÈME 4

Les boissons fraîches non alcoolisées

THÈME 5

Les boissons alcoolisées

THÈME 6

Connaissances des produits en restauration

THÈME 7

Les vignobles et vins de France

Les spécialités gastronomiques, produits phares et appellations des vins par région viticole

- Les spécialités gastronomiques et les produits phares par région viticole :
Pyrénées, Dordogne et Sud-Ouest, Bordelais, Loire, Paris et Île-de-France, Normandie, Nord et Picardie, Auvergne.
- Les principales appellations des vins français par région viticole :
Pyrénées, Armagnac, Dordogne et Sud-Ouest, Bordelais, Cognac, Loire.

THÈME 8

Détermination des prix de vente en restauration

THÈME 9

Les 27 pays de l'Union Européenne et la Suisse
Connaissances générales sur chaque pays :

- la gastronomie,
- l'œnologie et les crus des vins
- Présentation du chapitre
- Présentation géographique des 27 pays européens
- Étude par pays de l'U.E. et la Suisse (hormis la France) :
Slovaquie, Slovénie, Hongrie, Roumanie, Bulgarie, Grèce, Chypre, Malte.

THÈME 10

Connaissances générales et gastronomiques des îles et départements français d'Outre-mer :

- **Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane française, Polynésie française, Nouvelle Calédonie.**

THÈME 11

Les produits ayant obtenu un label ou autre sigle officiel (en dehors de toutes boissons)

- Situation géographique des régions étudiées
- Liste des régions étudiées :
Picardie, Nord-Pas de Calais, Île-de-France, Réunion, Polynésie française, Nouvelle Calédonie, Martinique, Guyane française.

THÈME 12

Étiquetage des vins suivant les nouvelles normes de la législation de l'Union Européenne

Vin et fiscalité. Les réglementations sur les débits de boissons

THÈME 13

La servuction

Sommaire

THÈME 1

TOUR D'HORIZON DE L'HISTOIRE DES TECHNIQUES CULINAIRES ET DES PRATIQUES DE SERVICE À TABLE



Introduction

- Les comportements alimentaires..... 18
- La maîtrise du feu et des cuissons 18
- La fermentation 18

Un pas de géant dans le temps

- Aucun couvert ni autre matériel pour se restaurer 19
- Déroulement de quelques centaines d'années (du XVI^e siècle au XX^e siècle)..... 19
- La restauration du XXI^e siècle 20

En conclusion

- L'organisation dans le service de table..... 21

THÈME 3

PROFIL DES EMPLOYÉS EN SERVICE DE RESTAURATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ



Profil général du futur employé de restaurant

- Motivations, tenues, comportements et compétences professionnelles..... 43
- Points de comportement à proscrire impérativement..... 44

Hygiène et sécurité en service et commercialisation

- Hygiène et sécurité - une responsabilité engagée 46
- Les locaux 46
- Les équipements 47
- Les denrées alimentaires 48
- Exemple d'un protocole de fonctionnement avec répartition de responsabilités entre la direction et le personnel..... 48
- Les affichages recommandés et/ou obligatoires..... 49

THÈME 2

LA COMMUNICATION PROFESSIONNELLE ET COMMERCIALE (rédaction des bons au restaurant)



La vente au restaurant

- Les objectifs de vente au restaurant..... 27
- Descriptifs des techniques de vente et mise en application 27
- Présentation du support utilisé pour réaliser les prises de commande clients au restaurant et la ventilation des bons dans les différents secteurs distributeurs 29
- Les techniques rédactionnelles des bons de commande clients..... 30
- Les bons à rédiger suivant les cas particuliers..... 31
- Récapitulatif des règles à respecter concernant la rédaction des bons..... 32
- Techniques rédactionnelles concernant les mets particuliers 32
- Le circuit des bons et les contrôles gestion 33
- Les prises de commande informatiques..... 34

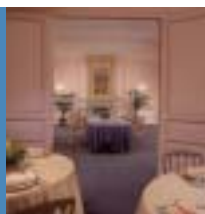
THÈME 4

LES POSTES À POURVOIR EN SERVICE ET COMMERCIALISATION

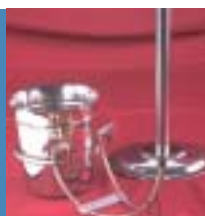


Désignation des postes du secteur commercialisation

- Le profil de l'entreprise et les postes à pourvoir..... 55
- Organigramme d'une entreprise haut de gamme 55
- Organigramme du personnel suivant la catégorie de l'établissement..... 56
- Les postes par niveau de responsabilité et leurs activités respectives..... 57

THÈME 5**LA SECTORISATION
DES LOCAUX COMMERCIAUX****Sectorisation du site « service et commercialisation »**

- Définition du principe de « la marche en avant » 68
- Répartition des locaux destinés à la clientèle 68
- Répartition des locaux destinés au personnel d'encadrement et de service 69

THÈME 6**LE MOBILIER,
LE MATÉRIEL
ET LE LINGE
DE RESTAURANT****Le mobilier**

- Équipement en mobilier d'une salle de restaurant 76
 - A. Le mobilier destiné à la clientèle 76
 - B. Le mobilier destiné au service de restaurant 79

Le matériel

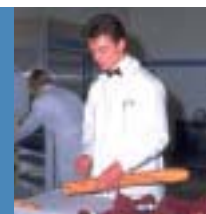
- A. Le matériel de service du personnel 81
- B. Le matériel de table et de service 82

Le linge au restaurant

- Présentation et utilisation des différentes pièces de linge 84

**Fiches d'inventaire permanent du matériel
et du linge au restaurant**

- Présentation physique d'une fiche d'inventaire permanent de matériel 86
- Présentation physique d'une fiche d'inventaire permanent de linge 87

THÈME 7**REPÉRER ET IDENTIFIER
LES LOCAUX TECHNIQUES
DESTINÉS AU PERSONNEL
DE RESTAURANT****Le stockage des vins et autres boissons : les caves**

- Cave centrale 93
- Cave du jour 94

Les économats

- Économat central 94
- Économat du jour (paneterie, fruiterie, ...) 95

Le ou les locaux « réserve de matériels et de mobilier »

- Réserve principale 95
- Réserve journalière 95

Les lingeries

- Lingerie principale 96
- Lingerie du jour 96

Le local technique des boissons chaudes

- Cafétéria 96

Les plonges

- Plonge-vaisselle 97
- Plonge-verrerie 97

THÈME 8**LA PRÉSÉANCE
ET L'ORDRE
DE SERVICE À TABLE****Le placement des convives à table (personnes invitantes)**

- Le placement à la française 103
- Le placement à l'anglaise 103

**Les places d'honneur et le placement de l'ensemble
des convives à table**

- Les places d'honneur 103
- Le placement à table lors de repas familiaux ou amicaux 104
- Le placement à table à l'occasion de repas d'affaires 104
- Récapitulatif des règles concernant le placement des convives à table 105
- En conclusion 105

Le placement des convives en service banquet

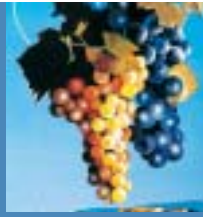
- Le placement des convives suivant le type de carcasse réalisé 106

La préséance à table (l'ordre de service)

- Les deux grands types de manifestations 107
- Règles appliquées pour des manifestations qui regroupent un nombre peu important de convives 107
- Règles appliquées pour des manifestations qui regroupent un nombre important de convives 108

THÈME 9

LA GRAPPE DE RAISIN ET LES CÉPAGES



Étude d'une grappe de raisin

- Les diverses parties de la grappe de raisin 114
- Les composants essentiels de la rafle et les incidences sur le vin..... 114
- Les composants essentiels du grain de raisin et les incidences sur le vin..... 114

Les cépages

- Présentation des principaux cépages par région viticole..... 116
- Les cépages phares de chaque région..... 120

THÈME 10

CONNAISSANCES DES PRODUITS



Fruits locaux et exotiques

- Fruits à pépins 126
- Fruits à pépins (les agrumes)..... 126
- Fruits à noyaux 127
- Fruits rouges 127
- Fruits secs (oléagineux)..... 128
- Fruits secs 128
- Fruits amylicés (riches en amidon)..... 128
- Fruits exotiques 128
- Tableau récapitulatif des fruits les plus courants 131

THÈME 11

LES VIGNOBLES ET VINS DE FRANCE LES SIGLES DE QUALITÉ (tous produits confondus) LES SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES, PRODUITS PHARES ET APPELLATIONS DES VINS PAR RÉGION VITICOLE



Les sigles de qualité (tous produits confondus)

- Sigles officiels de qualité français..... 137
- Sigles officiels de qualité européens 138
- Changement de la classification des vins français 138

Hiérarchie des vins en France

Les régions viticoles de France

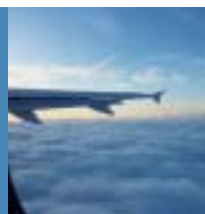
- Positionnement géographique des régions viticoles 139

Les spécialités gastronomiques et les produits phares par région viticole

- *Première année :*
 - Alsace..... 140
 - Champagne..... 141
- *Deuxième année :*
 - Jura, Savoie, Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône, Provence et Côte d'Azur, Corse, Languedoc et Roussillon
- *Troisième année :*
 - Pyrénées, Dordogne et Sud-Ouest, Bordelais, Loire, Paris et Île-de-France, Normandie, Nord et Picardie, Auvergne

Les principales appellations des vins français par région viticole

- *Première année :*
 - Alsace..... 143
 - Champagne..... 144
- *Deuxième année :*
 - Jura, Savoie, Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône, Provence, Corse, Languedoc et Roussillon
- *Troisième année :*
 - Pyrénées, Armagnac, Dordogne et Sud-Ouest, Bordelais, Cognac, Loire

THÈME 12**LES 27 PAYS DE L'UNION
EUROPÉENNE ET LA SUISSE
CONNAISSANCES GÉNÉRALES
SUR CHAQUE PAYS :**

- LA GASTRONOMIE
- L'ŒNOLOGIE ET LES CRUS DES VINS

Présentation du chapitre**Présentation géographique des 27 pays européens****Étude par pays de l'U.E. et la Suisse** (hormis la France)*Première année :*

- FICHE N°1 : Royaume-Uni et Irlande du Sud..... 153
- FICHE N°2 - Benelux : Pays-Bas, Belgique,
Luxembourg 158
- FICHE N°3 : Allemagne..... 163
- FICHE N°4 : Italie..... 168
- FICHE N°5 : Espagne 174
- FICHE N°6 : Portugal..... 180

Deuxième année :

- FICHE N°7 : Autriche
- FICHE N°8 : Suisse
- FICHE N°9 : Danemark
- FICHE N°10 : Suède
- FICHE N°11 : Finlande
- FICHE N° 12 - Pays Baltes : Estonie, Lettonie, Lituanie
- FICHE N°13 : Pologne
- FICHE N°14 : République Tchèque

Troisième année :

- FICHE N°15 : Slovaquie
- FICHE N°16 : Slovénie
- FICHE N°17 : Hongrie
- FICHE N°18 : Roumanie
- FICHE N°19 : Bulgarie
- FICHE N°20 : Grèce
- FICHE N°21 : Chypre
- FICHE N°22 : Malte

THÈME 13**LES PRODUITS
AYANT OBTENU UN LABEL
OU AUTRE SIGLE OFFICIEL
(en dehors de toutes boissons)****Situation géographique des régions étudiées**

- La France..... 186
- Les îles 186

Liste des régions étudiées*Première année :*

- Alsace..... 187
- Lorraine 188
- Champagne-Ardenne..... 189
- Bourgogne 190
- Franche-Comté..... 191
- Rhône-Alpes 192
- Provence-Alpes-Côte d'Azur 193
- Corse 194
- Languedoc-Roussillon 195

Deuxième année :

- Midi-Pyrénées
- Aquitaine
- Poitou-Charentes
- Limousin
- Auvergne
- Centre
- Pays de la Loire
- Bretagne
- Basse et Haute Normandie

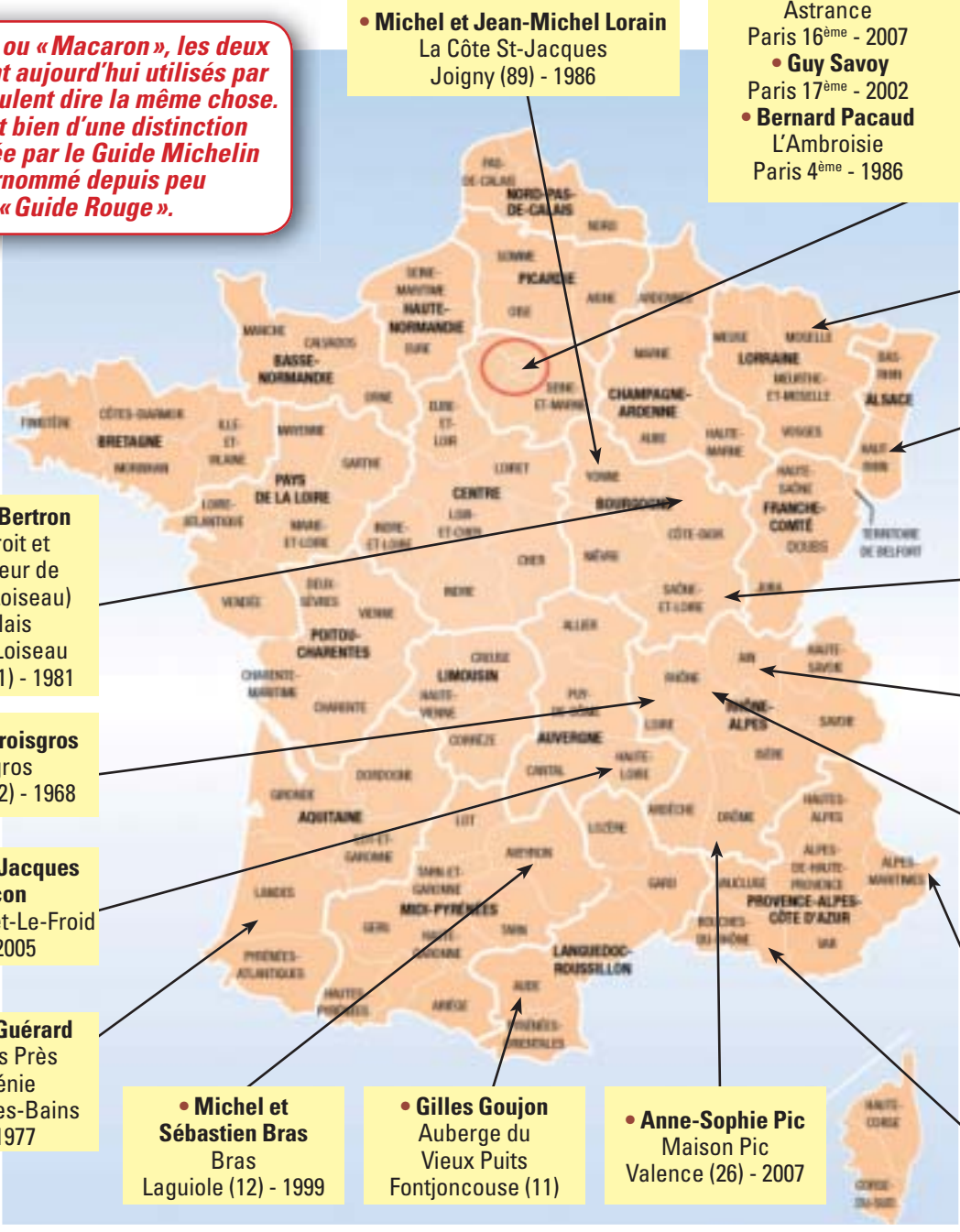
Troisième année :

- Picardie
- Nord-Pas de Calais
- Île-de-France
- Réunion
- Polynésie française
- Nouvelle Calédonie
- Martinique
- Guyane française

Les principaux établissements prestigieux

Situation géographique des principaux établissements prestigieux de la gastronomie française : 25 établissements Trois Macarons ou « 3 Étoiles » Michelin. Nom(s) du (des) chef(s) ou propriétaire en 2011 et année de consécration.

« Étoile » ou « Macaron », les deux mots sont aujourd'hui utilisés par tous et veulent dire la même chose. Il s'agit bien d'une distinction décernée par le Guide Michelin surnommé depuis peu « Guide Rouge ».



• **Michel et Jean-Michel Lorain**
La Côte St-Jacques
Joigny (89) - 1986

• **Alain Ducasse**
Plaza Athénée
Paris 8^{ème} - 2001
• **Alain Passard**
Arpège
Paris 7^{ème} - 1996
• **Pascal Barbot**
Astrance
Paris 16^{ème} - 2007
• **Guy Savoy**
Paris 17^{ème} - 2002
• **Bernard Pacaud**
L'Ambroisie
Paris 4^{ème} - 1986

• **Christian Le Squer**
Ledoyen
Paris 8^{ème} - 2002
• **Yannick Alléno**
Le Meurice
Paris 1^{er} - 2007
• **Éric Fréchon**
Le Bristol
Paris 8^{ème} - 2009
• **Frédéric Anton**
Le Pré Catelan
Paris 16^{ème} - 2007
• **Pierre Gagnaire**
Paris 8^{ème} - 1993

• **Jean-Georges Klein**
l'Arnsbourg
Baerenthal (57) - 2002

• **Marc Haeblerlin**
Auberge de L'III
Illhaeusern (68) - 1967

• **Jacques Lameloise**
Restaurant Lameloise
Chagny (71) - 1979

• **Georges Blanc**
Vonnas (01) - 1981

• **Paul Bocuse**
L'Auberge du Pont de
Collonges
Lyon (69) - 1965

• **Alain Ducasse**
Le Louis XV -
Alain Ducasse
Monaco (98) - 1990

• **Gérald Passédat**
Le Petit Nice
Marseille (13) - 2008

• **Patrick Bertron**
(bras droit et
successeur de
Bernard Loiseau)
Le Relais
Bernard Loiseau
Saulieu (21) - 1981

• **Michel Troisgros**
Troisgros
Roanne (42) - 1968

• **Régis et Jacques
Marcon**
Saint-Bonnet-Le-Froid
(43) - 2005

• **Michel Guérard**
Hôtel Les Près
d'Eugénie
Eugénie-Les-Bains
(40) - 1977

• **Michel et
Sébastien Bras**
Bras
Laguiole (12) - 1999

• **Gilles Goujon**
Auberge du
Vieux Puits
Fontjoncouse (11)

• **Anne-Sophie Pic**
Maison Pic
Valence (26) - 2007

PAVÉ DE MISE À JOUR SUIVANT L'ÉVOLUTION DES CLASSEMENTS DES RESTAURANTS LES PLUS RENOMMÉS DE FRANCE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Les filières de l'hôtellerie et de la restauration

NIVEAUX ET DIPLÔMES DE FORMATION			
Niveaux	Diplôme(s) correspondant(s)	Formations concernées	Durée de formation et lieu de formation
C.A.P = Certificat d'Aptitude Professionnelle			
V	C.A.P.	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisine (production culinaire) • Restaurant (Service et commercialisation) • Service hôtelier • Employés polyvalents de restaurant, de café et de brasserie. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 ans, en Lycée Professionnel Hôtelier • 2 ans, en Centre de formation pour apprentis (C.F.A.) • 3 ans, en Établissement régional d'enseignement adapté.
B.A.C-PRO = Baccalauréat Professionnel B.T.N. = Baccalauréat Technologique National			
IV	BAC-PRO	<ul style="list-style-type: none"> • BAC-PRO spécialité commercialisation et services en restauration • BAC-PRO spécialité cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 ans, en Lycée Professionnel Hôtelier • 3 ans, en centre de formation pour apprentis
	B.T.N.	<ul style="list-style-type: none"> • Baccalauréat Technologique National (B.T.N. restauration) 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 ans, en Lycée Technique Hôtelier
B.T.S. = Brevet de Technicien Supérieur			
III	B.T.S.	<ul style="list-style-type: none"> • B.T.S option A : mercatique et gestion • B.T.S option B : art culinaire, art de la table et du service 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 ans, pour les élèves qui possèdent un baccalauréat en enseignement général : soit 1 an de M.A.N = mise à niveau puis 2 ans (1^{re} et classe de terminale) en Lycée Technique Hôtelier ou en C.F.A.
		<ul style="list-style-type: none"> • B.T.S option A • B.T.S option B 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 ans, pour les candidats munis d'un B.T.N. ou d'un BAC-PRO si le niveau est très satisfaisant, en Lycée Technique Hôtelier ou en C.F.A.
DIPLÔMES UNIVERSITAIRES			
II	• Licence	• Diplôme Universitaire	<ul style="list-style-type: none"> • 1 an, en Université • Obtention d'un BAC + 3
DIPLÔMES DES GRANDES ÉCOLES			
I	• Master	• Diplôme des Grandes Écoles	<ul style="list-style-type: none"> • 2 ans, dans les Grandes Écoles • Obtention d'un BAC + 5
Mentions complémentaires		<ul style="list-style-type: none"> • Mention barman • Mention sommellerie • Mention traiteur • Mention organisateur de réception • Mention chocolatier • Mention en dessert de restaurant 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 an, en Lycée Professionnel ou en Lycée Technique Hôtelier • 1 an, en C.F.A.

À ce jour, le diplôme B.E.P n'est plus proposé dans tous les établissements hôteliers.

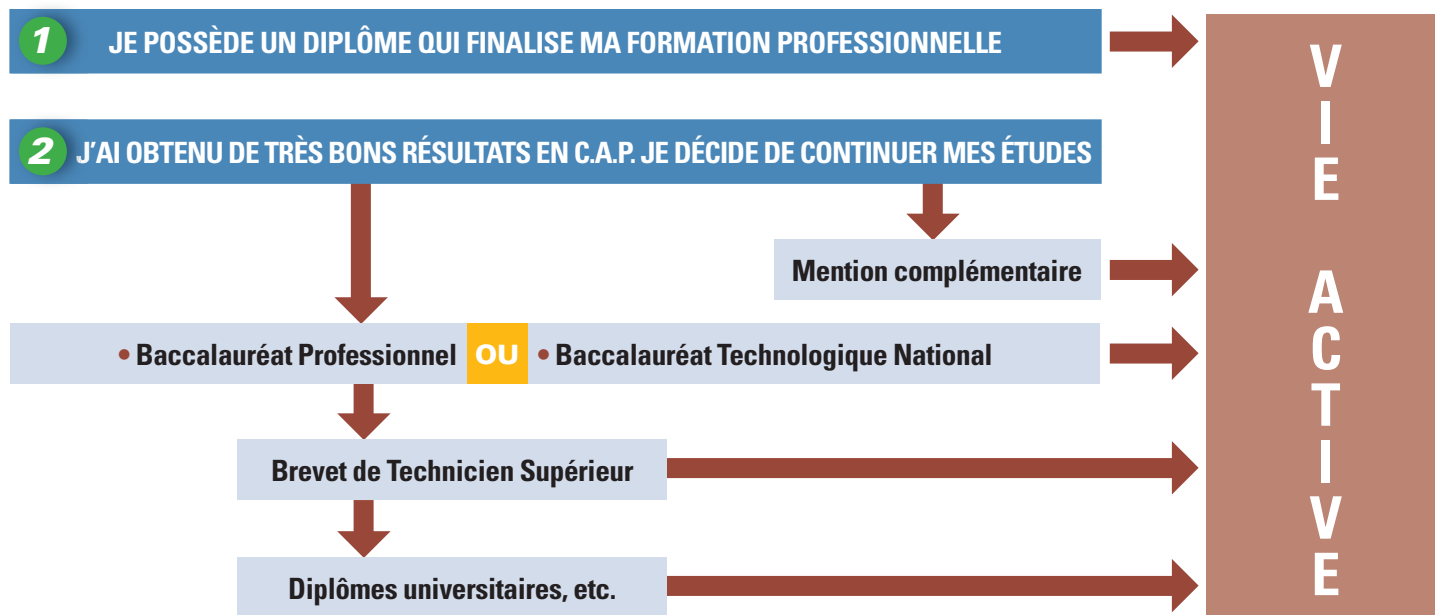
À ce jour, le diplôme BAC-PRO en 2 ans n'est plus proposé dans tous les établissements hôteliers.

OU

Le candidat doit être titulaire au minimum d'un C.A.P.

De la poursuite d'études à la vie active

→ Je suis titulaire d'un diplôme de niveau V



RAPPEL :

Dès mon entrée en formation dans une école hôtelière je peux, avec l'accord de mes professeurs, me présenter à des concours professionnels.

Quel que soit le niveau de formation par lequel un jeune commence sa formation, il peut accéder au plus haut des diplômes (niveau I).

Ses possibilités de poursuites d'études doivent avoir pour seules motivations :

- les résultats,
- le comportement.

→ Je suis titulaire d'une Licence

Ce diplôme universitaire (BAC + 3) permet d'accéder aux postes suivants :

- Chef de réception
- Directeur en hébergement
- Directeur en résidence commerciale
- Responsable commercial
- Adjoint de Direction de projet
- Directeur de restaurant
- Attaché de mission en marketing...

→ Je suis titulaire d'un Master

Ce diplôme des « hautes écoles » (BAC + 5) permet d'accéder aux postes suivants :

- Spécialiste en méthode d'analyse et de décision
- Responsable en management international
- Spécialiste dans les domaines d'encadrement supérieur (commerce, gestion, marketing)
- Professeur technique en commercialisation et services en restauration
- Management opérationnel Food & Beverage...

Thème 1

Tour d'horizon de l'histoire des techniques culinaires et des pratiques de service à table

Introduction

- Les comportements alimentaires
- La maîtrise du feu et des cuissons
- La fermentation

Un pas de géant dans le temps

- Aucun couvert ni autre matériel pour se restaurer
- Déroulement de quelques centaines d'années (du XVI^e siècle au XX^e siècle)
- La restauration du XXI^e siècle



En conclusion

- L'organisation dans le service de table



Introduction

→ Les comportements alimentaires

Les études et les différentes recherches réalisées par de nombreux historiens soulignent de façon troublante la confusion entre l'histoire de la « cuisine et du service » et l'histoire de « l'humanité ».

Les deux points de départ des cultures humaines dans ce domaine :

→ 1. Le vagabondage alimentaire

→ 2. Le commensalisme*

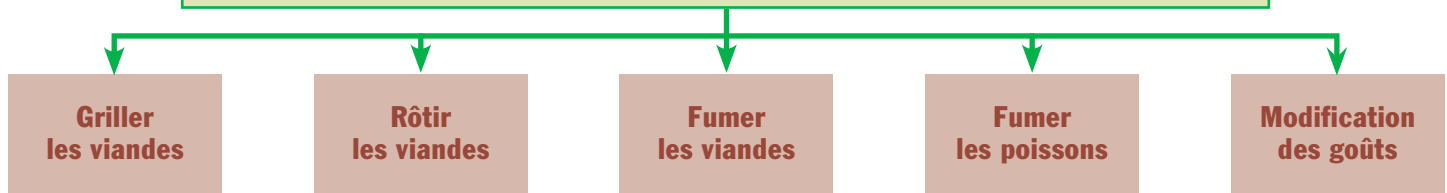
1. Il faut remonter très loin dans la préhistoire pour retrouver ce style d'alimentation qui consiste à manger toutes sortes d'aliments au fur et à mesure de leur découverte (fruits, toutes sortes de baies, graines et autres petits animaux).

À cette époque, prendre un repas à heure fixe est une pratique totalement inexistante.

2. Ce comportement alimentaire suppose une organisation de groupes de personnes concernant la production alimentaire (l'agriculture), la recherche de nourriture ainsi qu'une prise en commun des repas.

→ La maîtrise du feu et des cuissons

La maîtrise du feu est la première étape de la « cuisine ».
Les transformations de la nourriture sont considérables et multiples :



Mais la maîtrise des cuissons reste une science bien trop complexe pour cette époque.

Le temps fait bien les choses et permet à l'homme d'inventer les outils et ustensiles nécessaires pour mieux maîtriser les modes de cuisson.

Le grand bouleversement dans les pratiques de cuissons fut le moment où l'homme a placé entre le feu et l'aliment un élément solide capable de résister aux hautes températures.

Ceci se déroule en amont de l'âge du fer et c'est une pierre plate chauffée à blanc qui deviendra l'ancêtre

des ustensiles que nous connaissons aujourd'hui tels que poêles, sautoirs et autres récipients de cuisson modernes.

Avec ces nouvelles possibilités pour cuire les aliments va naître la base de l'alimentation humaine :

Les bouillies de céréales

Les soupes

→ La fermentation

C'est une nouvelle révolution dans les habitudes alimentaires. La fermentation est un moyen de conservation puisqu'elle rend consommables des aliments et des boissons qui, à cette époque, étaient rapidement impropres à la consommation :



*On désigne par ce terme le comportement alimentaire qui consiste à prendre les repas en commun.

Un pas de géant dans le temps

→ Aucun couvert ni autre matériel pour se restaurer

Il faut attendre la fin du XV^e siècle pour voir apparaître sur la table des ustensiles de type « couvert » et

« verre ». Jusque-là, les prises de repas en commun passaient par des techniques que l'on peut désigner aujourd'hui comme primaires au vue de notre société moderne mais qui, à l'époque étaient évolutives :

LA TABLE	→ taillée de façon grossière dans le bois brut.
LA NAPPE	→ toujours avec des pans très longs du côté des convives. La serviette n'existe pas. C'est alors la nappe qui en fait office.
LES ASSIETTES	→ n'existent pas encore. Pour le service des éléments liquides, ce sont des écuelles qui sont utilisées. Les aliments solides sont déposés sur de larges tranches de pain coupées en rond (pain-tranchoir appelé tailloir).
LES COUVERTS	→ n'existent pas. On utilise ses doigts pour déguster les mets qui se succèdent.
LES COUTEAUX DE TRANCHE	→ les viandes se présentent aux convives sous forme de grosses pièces. Celles-ci sont tranchées à l'aide de poignards, de dagues ou d'épées.

LES POINTS FORTS DE CETTE ÉPOQUE

Points forts	Commentaires
Les brigades de cuisine	Celles-ci étaient impressionnantes : 60, 80, 100 parfois 150 personnes travaillaient le plus souvent dans des conditions très difficiles.
Des appellations de postes disparues aujourd'hui	On parle : <ul style="list-style-type: none"> • des échantons pour désigner les personnes qui étaient responsables du service des vins. • des écuyers tranchants qui s'occupaient du service des viandes. • des panetiers responsables du pain. • des fruitiers responsables de la conservation des fruits (enrobage des queues et des rafles par la cire). • du Premier Queue (chef de cuisine), etc.
Taillevent (1310-1395) rédige l'un des premiers ouvrages culinaires. Son vrai nom : Guillaume Tirel.	Cet ouvrage s'intitule : « Le Viandier ». Ce livre dont il fut l'auteur « contesté » était novateur dans les techniques culinaires et soulignait l'importance des sauces et des épices.
Les métiers de bouche s'organisent.	C'est la naissance des classifications : <ul style="list-style-type: none"> • les tavernes désignaient des établissements de gamme très moyenne. • les rôtisseries désignaient des établissements de catégorie supérieure.

→ Déroulement de quelques centaines d'années (du XVI^e siècle au XX^e siècle)

Durant ces siècles, les horaires fixes de repas apparaissent.

On touche de moins en moins les aliments avec les doigts. Les couverts ressemblent de plus en plus à

ceux que nous connaissons aujourd'hui. Catherine de Médicis (Italie) introduit la fourchette dans notre pays. La faïence et la cristallerie emboîtent le pas à toutes les nouveautés.

Les produits alimentaires se diversifient et proviennent également d'autres continents.

Les recettes culinaires se mettent en place et donnent naissance à des mets de plus en plus raffinés.
Le service à la française se construit autour de règles strictes alors que la disposition des mets sur la table répond à certaines obligations.
Le placement à table (la préséance) prend toutes ses lettres de noblesse.

Les mets se découpent devant les convives suivant un certain savoir-faire.
On débarrasse les convives entre chaque service.
La table d'hôtes n'est plus systématique et laisse place à la table individuelle.

UN BOULEVERSEMENT CONSIDÉRABLE S'OPÈRE DANS LE DOMAINE DE L'ART DE LA TABLE

On parle maintenant de « Maîtres Cuisiniers » et de « Maîtres d'Hôtel ». Les établissements deviennent luxueux. C'est la naissance des établissements « haut de gamme » :

Paris, capitale de la gastronomie



NOUS SOMMES EN 1900

Les événements

- Le Guide Michelin voit le jour.
- Première guerre mondiale (1914-1918).
- Arrivée des congés payés (1936).
- Deuxième guerre mondiale (1939-1945).

- Les établissements de restauration présentent à la clientèle une décoration sans aucune prétention mais rassurante.

- Les repas sont copieux et nourrissants.

Autant d'événements qui concourent à la naissance d'une nouvelle société.

→ La restauration du XXI^e siècle

LES POINTS FORTS DE CETTE ÉPOQUE

Points forts	Commentaires
Les femmes exercent une activité professionnelle.	Le temps accordé à la prise des repas diminue. Préparer les repas devient une corvée, une perte de temps.
Développement à grande échelle des « self-services », de la restauration rapide et des produits prêts à la consommation.	On rentre de moins en moins à la maison pour prendre son déjeuner. Les femmes rentrent tardivement du travail. Cela favorise l'utilisation des plats préparés à l'avance.
Hygiène alimentaire, importance de la présentation et de l'esthétique.	Deux points forts qui obligent la cuisine traditionnelle à laisser place à la « nouvelle cuisine » plus légère et qui, de ce fait, répond beaucoup mieux aux attentes de la population (diététique...).
Le service à l'assiette	La cuisine nouvelle propose à la clientèle des préparations culinaires basées sur un équilibre alimentaire de plus en plus pointu. Les portions sont moins copieuses. Le service à l'assiette permet de privilégier la présentation des mets et accentue l'envie de « consommer léger ».
Arrivée des fast-food	La population manque de temps. Les gens veulent manger vite et pour un prix peu élevé.
Les Français voyagent de plus en plus.	Le voyage se démocratise. Les consommateurs cherchent à retrouver tout au long de l'année les ambiances et les goûts découverts au détour de leurs voyages touristiques.

C'est la naissance de la restauration à thème qui va bouleverser nos habitudes et nos envies.

En conclusion

→ L'organisation dans le service de table

Quatre grands types de service répondant à des règles bien établies vont se mettre en place au fil du temps et ce, pour répondre à des d'exigences sociologiques et commerciales :

1

Le service à la française

Particulièrement mis en application dans les maisons bourgeoises, il se démocratise.

2

Le service à la russe

Aussi appelé « service au guéridon », il va prendre le pas sur le service à la française.

Cette technique de service va modifier considérablement le travail de la cuisine et tout particulièrement l'approche de la décoration des plats.

C'est la naissance du guéridon et avec lui les techniques de flambage, de filetage et de découpage.

Le maître d'hôtel exerce ses talents face aux convives qui ne manquent rien du « spectacle » proposé par ces nouveaux techniciens de la restauration.

3

Le service à l'anglaise

La mise en application du service à l'anglaise vient compléter les précédentes techniques en présentant l'avantage essentiel de communiquer avec le client pendant le déroulement du service.

4

Le service à l'assiette

Il permet d'une part au personnel de cuisine de travailler sur la présentation des mets et d'autre part de répondre aux obligations économiques (réduction du personnel et qualification moins élevée).



Sous l'impulsion d'Auguste Escoffier (1846/1935) la cuisine se normalise. Le matériel se diversifie pour répondre à un service qui se complique. À la fin des années 1960, la restauration haut de gamme propose à la clientèle, dans des cadres prestigieux et raffinés, la mixité des différents types de service au cours d'un même repas.

Le service des apéritifs est assuré par des professionnels spécialisés dans le domaine : les barmen.

Le service du vin est pris en charge par le personnel de sommellerie.

Les écoles hôtelières proposent des formations pointues et prestigieuses.

C'EST LA NAISSANCE DES GRANDES BRIGADES DE RESTAURANT TELLES QUE NOUS LES CONNAISSONS AUJOURD'HUI.

Fiche de synthèse • Prises de notes dirigées par le professeur

Semaine :	Date :	Nom :
Classe :	Matières : <input type="checkbox"/> Technologie de restaurant <input type="checkbox"/> Œnologie <input type="checkbox"/> C.D.V	
Thème du jour :		

Les sous-titres du thème du jour :

Croquis, cartes, remarques, etc.

Fiche de synthèse • Prises de notes dirigées par le professeur

Semaine :	Date :	Nom :
Classe :	Matières : <input type="checkbox"/> Technologie de restaurant <input type="checkbox"/> Œnologie <input type="checkbox"/> C.D.V	
Thème du jour :		

Les sous-titres du thème du jour :

Croquis, cartes, remarques, etc.

