ENSEIGNEMENT • FORMATION • RESTAURATION • HÔTELLERIE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT

BAC PRO 3 ANS

Commercialisation et Services en restauration

1ère année

LIVRE/CAHIER DE COURS

ÉDITIONS BPi

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
- Œnologie/Crus des vins/Dégustations
- Connaissances et commercialisation des produits
- 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.

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.

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 XVIe siècle au XXe siècle) 19
- La restauration du XXIe siècle 20

En conclusion

- L'organisation dans le service de table 21

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 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 4

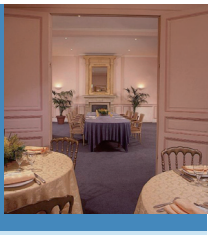
LES POSTES À POURVOIR EN SERVICE ET COMMERCIALISATION

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

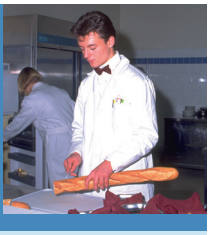
Le matériel
A. Le matériel de service du personnel 81
B. Le matériel de table et de service 82

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

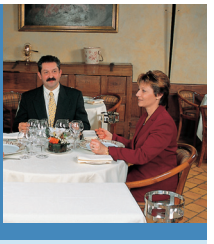
Les lingeries
- Lingerie principale 96
- Lingerie du jour 96

Le local technique des boissons chaudes
- Caféterie 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 amylacés (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

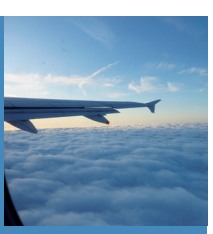
Les spécialités gastronomiques et les produits phares par région viticole

- *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

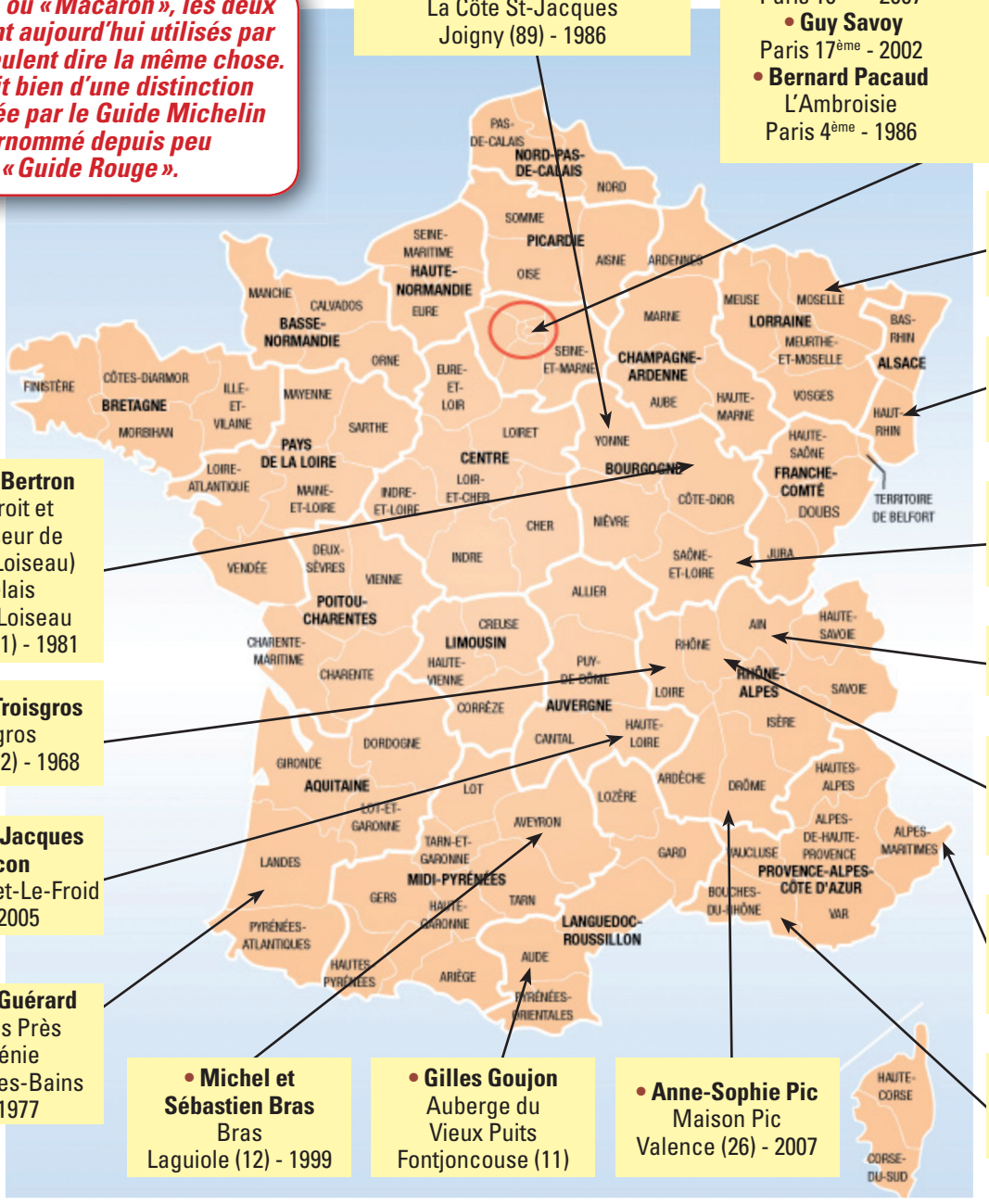
Troisième année :
- Picardie
- Nord-Pas de Calais
- Île-de-France
- Réunion
- Polynésie française
- Nouvelle Calédonie
- Martinique
- Guyane française

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 ».

- **Alain Ducasse**
  Plaza Athénée
  Paris 8ème - 2001
- **Alain Passard**
  Arpège
  Paris 7ème - 1996
- **Pascal Barbot**
  Astrance
  Paris 16ème - 2007
- **Guy Savoy**
  Paris 17ème - 2002
- **Bernard Pacaud**
  L'Ambroisie
  Paris 4ème - 1986
- **Christian Le Squer**
  Ledoyen
  Paris 8ème - 2002
- **Yannick Alléno**
  Le Meurice
  Paris 1er - 2007
- **Éric Fréchon**
  Le Bristol
  Paris 8ème - 2009
- **Frédéric Anton**
  Le Pré Catelan
  Paris 16ème - 2007
- **Pierre Gagnaire**
  Paris 8ème - 1993

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



- **Jean-Georges Klein**
  l'Arnsbourg
  Baerenthal (57) - 2002
- **Marc Haeberlin**
  Auberge de L'Ill
  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

.....

.....

.....

.....

.....

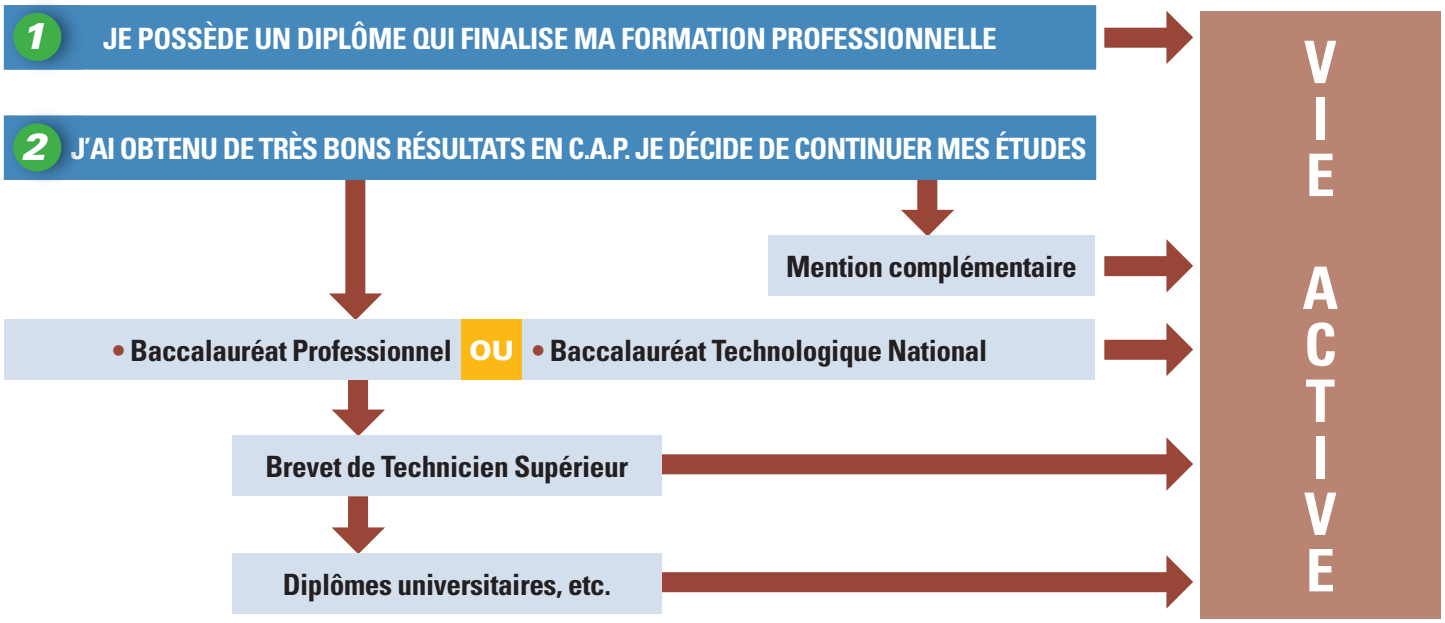
.....

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.** *À ce jour, le diplôme B.E.P n'est plus proposé dans tous les établissements hôteliers.*	• **Cuisine** (production culinaire) • **Restaurant** (Service et commercialisation) • **Service hôtelier** • **Employés polyvalents de restaurant, de café et de brasserie.**	• **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** *À ce jour, le diplôme BAC-PRO en 2 ans n'est plus proposé dans tous les établissements hôteliers.*	• **BAC-PRO spécialité commercialisation et services en restauration** • **BAC-PRO spécialité cuisine**	• **3 ans,** en Lycée Professionnel Hôtelier • **3 ans,** en centre de formation pour apprentis
	B.T.N.	• **Baccalauréat Technologique National** (B.T.N. restauration)	• **3 ans,** en Lycée Technique Hôtelier
B.T.S. = Brevet de Technicien Supérieur			
III	**B.T.S.**	• **B.T.S option A :** mercatique et gestion • **B.T.S option B :** art culinaire, art de la table et du service	• **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 (1re et classe de terminale) en Lycée Technique Hôtelier ou en C.F.A.
		OU	
		• **B.T.S option A** • **B.T.S option B**	• **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**	• **1 an,** en Université • **Obtention d'un BAC + 3**
DIPLÔMES DES GRANDES ÉCOLES			
I	• **Master**	• **Diplôme des Grandes Écoles**	• **2 ans,** dans les Grandes Écoles • **Obtention d'un BAC + 5**
	Mentions complémentaires *Le candidat doit être titulaire au minimum d'un C.A.P.*	• Mention barman • Mention sommellerie • Mention traiteur • Mention organisateur de réception • Mention chocolatier • Mention en dessert de restaurant	• **1 an,** en Lycée Professionnel ou en Lycée Technique Hôtelier • **1 an,** en C.F.A.

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 XVIe siècle au XXe siècle)
- La restauration du XXIe 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 :

- **Griller les viandes**
- **Rôtir les viandes**
- **Fumer les viandes**
- **Fumer les poissons**
- **Modification des goûts**

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 :

Du jus de raisin	De la galette	Des céréales et de l'eau	Du lait
↓	↓	↓	↓
Au vin	Au pain	À la bière	Au fromage

*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 XVe 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 : • des échansons 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 : • les tavernes désignaient des établissements de gamme très moyenne. • les rôtisseries désignaient des établissements de catégorie supérieure.

➡ Déroulement de quelques centaines d'années (du XVIe siècle au XXe 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.

ENSEIGNEMENT • FORMATION • RESTAURATION • HÔTELLERIE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT

BAC PRO 3 ANS

Commercialisation et Services en restauration

2ème année

LIVRE/CAHIER DE COURS

ÉDITIONS BPi

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 aménagement 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.

THÈME 1

LA RESTAURATION COMMERCIALE ET LA RESTAURATION COLLECTIVE À CARACTÈRE SOCIAL

La restauration commerciale

- Présentation générale 18
- Statistiques 18
- Présentation des différents types d'établissements à vocation commerciale 19
- Les autres formules de restauration commerciale 33
- Les attentes de la clientèle en restauration commerciale 36

La restauration collective à caractère social

- La restauration sociale et sa clientèle 38
- Présentation des différents types d'établissements à caractère social 39

THÈME 2

LES DIFFÉRENTS TYPES DE MENUS PROPOSÉS À LA CLIENTÈLE

Définition de l'appellation « menu » 46

Les différents types de menus

- Le menu à prix fixe sans choix 46
- Le menu à prix fixe avec choix 48

Les menus particuliers

- Le menu enfant 49
- Le menu diététique 49
- Le menu binaire 49

THÈME 3

LES AUTRES ACTIVITÉS EN RESTAURATION : LES PETITS DÉJEUNERS ET LE SERVICE À L'ÉTAGE

Les petits déjeuners

- Présentation des différentes appellations des petits déjeuners 55
- Descriptif de chaque appellation des petits déjeuners
  - Petit déjeuner simple 55
  - Petit déjeuner continental ou petit déjeuner à la française 55
  - Petit déjeuner américain ou petit déjeuner anglais (breakfast) 56
  - Buffet petit déjeuner 56
  - Petit déjeuner à la carte 57
  - Brunch 58

La restauration à l'étage

- Présentation générale du room service 59
- Les prestations proposées par le room service 59
- La carte des mets du room service 60

Le mini-bar

- Présentation générale du mini-bar 62
- Contrôle et réapprovisionnement des mini-bars 63
- La facturation des boissons à l'étage 64

THÈME 4

ORGANISATION DU TRAVAIL EN RESTAURATION

Détermination des fonctions et des tâches de restaurant

- La fonction au restaurant 70
- Définition d'une tâche de restaurant 70
- Présentation d'un exemple de fonctions suivant deux types d'établissements 71
- Liste des fonctions et des tâches de restaurant 71

Explication des termes techniques permettant une meilleure lecture d'un planning d'organisation

- Le « rang » d'une salle de restaurant 74
- Le « carré » d'une salle de restaurant 74
- Le poste « tournant » 74
- Les plannings : hebdomadaire ou mensuel 74
- Les secteurs d'activités au restaurant 75

Organisation générale du travail au restaurant

- Planning hebdomadaire des jours de repos 76
- Amplitude horaire d'une journée de travail 76
- Planning mensuel d'organisation du travail 77
- Tableau général d'organisation du travail au restaurant 78

THÈME 5

APPROVISIONNEMENT, CONTRÔLE ET CIRCULATION DES MARCHANDISES DANS L'ENTREPRISE

Détermination d'une politique d'approvisionnement
- Définition 86
- Objectifs des approvisionnements 86
- Détermination des besoins en marchandises 86

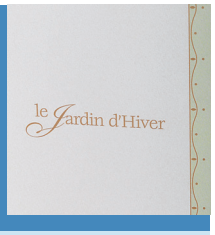
Le choix des produits
- Les critères de sélection 87
- Le choix des fournisseurs 89

La réception, le contrôle et le stockage des marchandises
- Les livraisons des marchandises 90
- Le contrôle des marchandises 90
- Le stockage des marchandises 91
- Le schéma directeur de réapprovisionnement des différents secteurs d'activités 93

La circulation des marchandises dans l'entreprise et les inventaires produits
- Les bons de cession 94
- Les bons de transfert 95
- La fiche d'inventaire 95

THÈME 6

LES SUPPORTS DE VENTE (carte des mets et carte des vins)



La carte des mets en restauration classique
- Présentation physique de la carte de restaurant 101
- Les gammes de plats 102
- Positionnement des gammes de plats dans la carte des mets 103

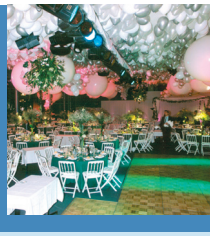
Règles et législation concernant la rédaction, la présentation générale de la carte des mets et les prix
- Rédaction de la carte des mets 106
- Les informations additionnelles et les prix 107

La carte des vins en restauration classique
- Présentation physique de la carte des vins 108

Règles et législation concernant la rédaction, la présentation générale de la carte des vins et les prix
- Classement et positionnement des vins sur la carte 109
- Clarté et précision de la carte des vins 111

THÈME 7

LES CLIENTÈLES COMPLÉMENTAIRES, LES DIFFÉRENTS TYPES DE MANIFESTATIONS ET LES BANQUETS



Les marchés des clientèles complémentaires et leur évolution
- Présentation des différentes formes de restauration des nouveaux marchés 119

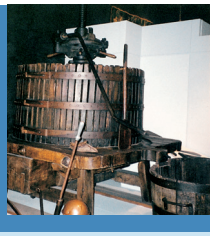
Les prestations sous forme de buffet
- Le banquet 120
- Le buffet-cocktail 124
- Le buffet-lunch 125
- Le buffet froid assis ou debout 126
- Le buffet dînatoire 126

Termes particuliers : informations et précisions 127

La mise en place des buffets
- Détermination de la taille d'un buffet 129
- Évaluation de la surface totale nécessaire au bon déroulement d'une manifestation 129
- Détermination des besoins en personnel de service 131
- Positionnement des buffets, molletonnage, nappage, juponnage et pose du galon 133
- Présentation générale d'une mise en place de buffet-cocktail 135
- Avantages des buffets au restaurant 136

THÈME 8

CONNAISSANCES TECHNIQUES QUI PRÉCÈDENT L'ÉTUDE DES VINIFICATIONS



Cycle végétatif de la vigne
- La vie de la vigne tout au long de l'année 142
- Évolution des sucres et des acides pendant le cycle végétatif 143

La fermentation alcoolique
- Les principales levures responsables de la fermentation du jus de raisin 144

Les opérations communes aux diverses vinifications et les matériels utilisés
- Les vendanges et les vendanges tardives, le foulage, l'égrappage ou éraflage 145
- Le pressurage, le sulfitage, le levurage, la macération, la macération carbonique 146
- La fermentation alcoolique 147
- Le mutage dans la réalisation des vins, la fermentation malolactique, la chaptalisation 148
- L'acidification directe et indirecte, les cuves de macération et de fermentation 149
- Les soins apportés au vin durant son vieillissement en fût 150

THÈME 9

LES VINIFICATIONS

Les vinifications classiques
- La vinification en rouge 156
- La vinification en blanc 157
- Les vinifications en rosé 157

Les vinifications particulières
- La méthode champenoise dite « méthode traditionnelle » 158
- Les vins gazéifiés (mousseux, pétillants) 165
- La macération carbonique 166
- La thermovinification 167
- Méthode d'élaboration du vin de paille (Jura) 167
- Méthode d'élaboration du vin jaune (Jura) 168
- Élaboration des vins naturellement doux 168
- Élaboration des V.D.L. (Vins De Liqueur) et des V.D.N. (Vins Doux Naturels) 169
- Élaboration des vins de glace 171

THÈME 10

LES PRINCIPALES CHARCUTERIES

Les principales variétés de jambon
- Connaissance du produit 178
- Situation géographique des principales salaisons et charcuteries 178
- Les principaux jambons crus de France 179
- Les principaux jambons crus et cuits étrangers 181

Les andouilles 182

Les saucissons 182

Les pâtés et terrines 183

Le cervelas et la galantine 183

Présentation d'une assiette de charcuteries 184

THÈME 11

DÉCORATION ET AMÉNAGEMENT DU SECTEUR COMMERCIALISATION

Aménagement et décoration de la salle de restaurant 188

Les aménagements de la salle de restaurant
- Insonorisation 188
- Ventilation, climatisation 189
- Mobilier et matériel 189

La décoration de la salle de restaurant
- Les matériaux, l'éclairage 189
- La décoration florale 190

THÈME 12

LES VIGNOBLES ET VINS DE FRANCE LES SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES, PRODUITS PHARES ET APPELLATIONS DES VINS PAR RÉGION VITICOLE

Première année :
Les sigles de qualité (tous produits confondus)
- Sigles officiels de qualité français
- Sigles officiels de qualité européens
- Changement de la classification des vins français

Hiérarchie des vins en France

Les régions viticoles de France
- Positionnement géographique des régions viticoles

Les spécialités gastronomiques et les produits phares par région viticole

Première année :
Alsace, Champagne

Deuxième année :
Jura, Savoie, Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône, Provence et Côte d'Azur, Corse, Languedoc et Roussillon ..... 196 à 202

Troisième année :
Pyrénées, Dordogne et Sud-Ouest, Bordelais, Loire, Paris et Île-de-France, Normandie, Nord et Picardie, Auvergne

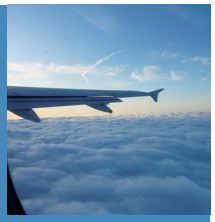
Les principales appellations des vins français par région viticole

Première année :
Alsace, Champagne

Deuxième année :
Jura, Savoie, Bourgogne, Beaujolais, Vallée du Rhône, Provence, Corse, Languedoc et Roussillon ..... 203 à 213

Troisième année :
Pyrénées, Armagnac, Dordogne et Sud-Ouest, Bordelais, Cognac, Loire

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)

Première année :
- FICHE N°1 : Royaume-Uni et Irlande du Sud
- FICHE N°2 : Benelux : Pays-Bas, Belgique, Luxembourg
- FICHE N°3 : Allemagne
- FICHE N°4 : Italie
- FICHE N°5 : Espagne
- FICHE N°6 : Portugal

Deuxième année :
- FICHE N°7 : Autriche 222
- FICHE N°8 : Suisse 227
- FICHE N°9 : Danemark 232
- FICHE N°10 : Suède 237
- FICHE N°11 : Finlande 242
- FICHE N° 12 : Pays Baltes : Lituanie, Lettonie, Estonie 247
- FICHE N°13 : Pologne 252
- FICHE N°14 : République Tchèque 257

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 14

LES PRODUITS AYANT OBTENU UN LABEL OU AUTRE SIGLE OFFICIEL

(en dehors de toutes boissons)

Situation géographique des régions étudiées
- La France 263
- Les îles 263

Liste des régions étudiées

Première année :
- Alsace
- Lorraine
- Champagne-Ardenne
- Bourgogne
- Franche-Comté
- Rhône-Alpes
- Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Corse
- Languedoc-Roussillon

Deuxième année :
- Midi-Pyrénées 264
- Aquitaine 265
- Poitou-Charentes 266
- Limousin 267
- Auvergne 268
- Centre 269
- Pays de la Loire 270
- Bretagne 271
- Basse et Haute Normandie 272

Troisième année :
- Picardie
- Nord-Pas de Calais
- Île-de-France
- Réunion
- Polynésie française
- Nouvelle Calédonie
- Martinique
- Guyane française
- Guadeloupe

Thème 1

La restauration commerciale et la restauration collective à caractère social

La restauration commerciale

- Présentation générale
- Statistiques
- Présentation des différents types d'établissements à vocation commerciale
- Les autres formules de restauration commerciale
- Les attentes de la clientèle en restauration commerciale

La restauration collective à caractère social

- La restauration sociale et sa clientèle
- Présentation des différents types d'établissements à caractère social

La restauration commerciale

➡ Présentation générale

Dans ce domaine comme dans beaucoup d'autres, chacun d'entre nous recherche le changement, la nouveauté et l'originalité. Les mentalités de la clientèle poussent le secteur de la restauration dans les domaines de l'innovation et du changement constant. Les secteurs de la restauration des années 2000 s'adaptent aux envies de la clientèle en respectant les évolutions suivantes :

Le monde bouge, change et évolue…

FACTEUR CULTUREL →	**Habitudes alimentaires Religion Croyances…**
FACTEUR SOCIO-ÉCONOMIQUE →	**Temps libre et occupations professionnelles Pouvoir d'achat Évolution et mouvements de la population…**
FACTEUR JURIDIQUE →	**Réglementations professionnelles (HACCP)…**
FACTEUR TECHNOLOGIQUE →	**Matériel évolutif Nouveaux types de produits…**

➡ Statistiques

Une étude réalisée en 2006 sur un échantillon de 635 personnes représentatives de la population française, âgées de 15 ans et plus, montre que les Français prennent de plus en plus leurs repas dans les restaurants (toutes formes confondues), bien que leur fréquentation moyenne reste inférieure à celle d'autres pays. Les Français consomment un repas sur sept à l'extérieur de leur domicile contre 1 sur six pour les Espagnols, un sur trois pour les Britanniques et un sur deux pour les Américains.

État comparatif des repas servis et des chiffres d'affaires réalisés sur deux périodes espacées de 5 ans :

Année	Nombre de repas servis	Chiffre d'affaires réalisé
2000	6,6 milliards de repas	54,5 milliards d'euros
2005	7 milliards de repas	61 milliards d'euros

➡ Présentation des différents types d'établissements à vocation commerciale

La restauration commerciale concerne les **types d'établissements suivants :**

Établissements	En 2009
Restauration traditionnelle	+ de 90 000
Bistros et cafés	+ de 40 000
Restaurants d'hôtel	+ de 30 000
Restaurants à thème	+ de 22 000
Restauration rapide	+ de 20 000

Au total, pas moins de 202 000 entreprises représentent la restauration commerciale en 2009.

Source : GIRA-SIC Conseil Néo Restauration-Les Échos 2009.

Les principales formules de restauration commerciale :

LE SNACK-BAR, LA SANDWICHERIE, LA VIENNOISERIE

Présentation

Formules de restauration simples et rapides situées :
- soit dans les villes,
- soit dans les grandes surfaces.

FICHE SIGNALÉTIQUE	
Forme de restauration	**Snack-bar, sandwicherie, viennoiserie**
Installations	• Fonctionnelles, modernes et jeunes.
Capacité d'accueil	• Peu importante : 20 places environ (certains établissements ont tendance à proposer une capacité d'accueil plus importante, 30 ou 40 places, exemple : la viennoiserie).
Cuisine	• Les mets sont préparés à la vue des clients, derrière un comptoir.
Carte (ou menu-board)	• Très simple, elle propose sandwiches, croque-monsieur, hot-dogs, œufs au jambon, viennoiseries, etc. Les prestations proposées sont annoncées sur tableaux lumineux
Service	• À table ou au comptoir.
Particularités	• Service à toute heure de la journée.

Le menu-board de la Croissanterie

ENSEIGNEMENT • FORMATION • RESTAURATION • HÔTELLERIE

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT

BAC PRO 3 ANS

Commercialisation et Services en restauration

3ème année

LIVRE/CAHIER DE COURS

ÉDITIONS BPi

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

Détermination des prix de vente en restauration

THÈME 8

La servuction

THÈME 9

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

Vin et fiscalité. Les règlementations sur les débits de boissons

THÈME 10

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 11

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 12

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, Guadeloupe.

THÈME 13

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

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

Sommaire

THÈME 1

LES ACCORDS METS ET VINS

Accorder un vin avec un mets
- Présentation générale d'un moment délicat (accord mets et vins) 18
- La formule commerciale à éviter dans certains cas (pas de vin) 18
- L'accord « parfait » 19
- Les critères de choix d'un ou plusieurs vin(s) 19

Les règles élémentaires qui régissent les accords mets et vins
- Énumération des règles 20
- Accord horizontal 20
- Accord vertical 21
- Comment définir le nombre de vins servis au cours d'un même repas 21

Exemples d'accords des mets et des vins
- Les entrées 22
- Les potages 23
- Les charcuteries 23
- Les œufs 23
- Les fruits de mer, les crustacés et les poissons 23
- Les viandes 23
- Les fromages 24
- Les desserts 24

THÈME 2

LES PRODUITS LAITIERS

Les fromages français
- Tableau de connaissances générales sur le produit « fromage » 28
- Fabrication du fromage 29
- Situation géographique régionale des fromages A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) 29
- Tableau récapitulatif des fromages français A.O.P. 31

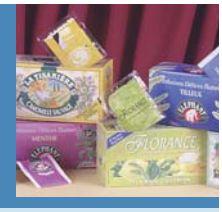
Présentation des fromages par famille et par situation géographique
- Les fromages à pâte molle et à croûte fleurie 33
- Les fromages à pâte molle et à croûte lavée 34
- Les fromages à pâte persillée 35
- Les fromages à pâte molle et à croûte naturelle 36
- Les fromages à pâte pressée non cuite 37
- Les fromages à pâte pressée cuite 38

Les particularités de certains fromages A.O.P. 39

Les beurres et crèmes français A.O.P.
- Les variétés de beurres A.O.P. 40
- Les crèmes A.O.P. 40

THÈME 3

LES BOISSONS CHAUDES



Le café
- Connaissances du produit 46

Le chocolat
- Connaissances du produit 47

Le thé
- Connaissances du produit 48

Les infusions
- Connaissances du produit 50

THÈME 4

LES BOISSONS FRAÎCHES NON ALCOOLISÉES

Les eaux
- L'eau potable et l'eau rendue potable 54
- L'eau de source 55
- L'eau minérale naturelle 55
- Les dénominations légales de vente des eaux minérales 56
- Situation géographique des principales eaux minérales françaises 56
- Lecture d'une étiquette d'eau minérale 57

Les B.R.S.A. (Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool)
- Désignation des différents composants et rôles de chacun d'eux 58
- Les produits appartenant à la famille des B.R.S.A. 58

Les jus de fruits
- Les dénominations et les compositions 59

Les sirops
- Présentation du produit 61
- Les arômes naturels et les jus de fruits concentrés les plus utilisés pour la réalisation des sirops 61
- Les parfums principaux 61

THÈME 5

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

Le cidre en France
- Présentation générale 65
- Les différentes étapes de l'élaboration du cidre réalisé en France 65

Le cidre de glace au Canada
- Présentation générale du cidre de glace québécois 66

La bière
- Présentation générale 66
- Les différentes fermentations 67
- Les différentes étapes de l'élaboration de la bière 67
- Les différents types de bières et les principales marques commerciales 68
- Les pays producteurs 70
- La verrerie utilisée pour le service de la bière 70
- Les bières cocktails classiques 71
- Les techniques de service 71

THÈME 6

CONNAISSANCES DES PRODUITS EN RESTAURATION

Les foies gras
- Production et provenance des foies gras 75
- Variétés de foies gras 76
- Conditionnements et législation sur la commercialisation des foies gras 76

Le caviar
- Présentation du poisson producteur de caviar (l'esturgeon) 77
- Variétés de caviar et provenance 78
- Dégustation du caviar 79

Les poissons fumés
- Présentation des principaux poissons fumés (saumon, anguille, truite, sprat, hareng, flétan, haddock, esturgeon) 80

Les principaux fruits de mer
- Les coquillages (mollusques bivalves et univalves) 85
- Les crustacés 87
- L'oursin 90

Les céphalopodes 90

Les poissons
- Les poissons d'eau douce 91
- Les poissons d'eau de mer 91

Les viandes, les gibiers et les volailles
- Les viandes 92
- Les gibiers 101
- Les volailles 103

THÈME 7

DÉTERMINATION DES PRIX DE VENTE EN RESTAURATION

Le prime-cost
- Définition de « prime-cost » et rentabilité de l'entreprise ... 109

Comportement et réaction de la clientèle face aux prix de vente
- Harmonisation des prix en fonction d'une clientèle ciblée 110

Le standard de production
- Détermination de la politique de production 110
- Fiche technique de production 112
- Présentation d'une fiche technique 112

Détermination des prix de vente
- Les règles à observer avant de définir un prix de vente 113
- Détermination des prix de vente 115
- Les principes d'Omnès (fixation des prix de vente) 116

La marge brute
- Définition et exemples types 122

État comparatif entre la valeur d'achat et la valeur des coûts matières théoriques des matières premières
- Analyse d'une situation 124

THÈME 8

LA SERVUCTION

Définition de la servuction
- Découverte du mot « servuction » 132
- Adaptation de la servuction au concept de l'établissement 132
- État comparatif entre un service et un produit 133
- Les nouvelles technologies mises à disposition des restaurateurs et les impacts sur le « service-client » 134

Mise en place d'un concept de servuction
- Conception d'un service 135
- Détermination des principales étapes du service en restauration 135

THÈME 9

ÉTIQUETAGE DES VINS SUIVANT LES NOUVELLES NORMES DE LA LÉGISLATION DE L'UNION EUROPÉENNE. VIN ET FISCALITÉ. LES RÈGLEMENTATIONS SUR LES DÉBITS DE BOISSONS

Lecture des étiquettes des vins
- Mentions obligatoires devant figurer sur une étiquette de vin 142
- Principales mentions facultatives pouvant figurer sur une étiquette de vin 142
- Lecture d'une étiquette de champagne 144
- Lecture d'une étiquette de vin 144

Vin et fiscalité. Les règlementations sur les débits de boissons
- Extrait du Code de la santé publique (article 3321-1) 145
- Répartition des groupes de boissons autorisés à la vente suivant les licences des débits de boissons 146

THÈME 10

LES VIGNOBLES ET VINS DE FRANCE LES SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES, PRODUITS PHARES ET APPELLATIONS DES VINS PAR RÉGION VITICOLE

Première année :
Les sigles de qualité (tous produits confondus)
- Sigles officiels de qualité français
- Sigles officiels de qualité européens
- Changement de la classification des vins français

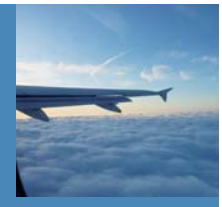
Hiérarchie des vins en France

Les régions viticoles de France
- Positionnement géographique des régions viticoles

Les spécialités gastronomiques et les produits phares par région viticole
- *Première année :*
  Alsace
  Champagne
- *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 ..... 153 à 163

Les principales appellations des vins français par région viticole
- *Première année :*
  Alsace
  Champagne
- *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 ..... 164 à 173

THÈME 11



LES 27 PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE ET LA SUISSE CONNAISSANCES GÉNÉRALES SUR CHAQUE PAYS :
- LA GASTRONOMIE
- L'ŒNOLOGIE ET CRUS DES VINS

Présentation du chapitre

Présentation géographique des 27 pays européens

Étude par pays + la Suisse (hormis la France)

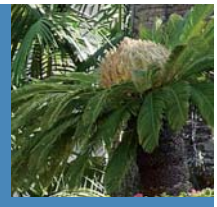
Première année :
- FICHE N°1 : Royaume-Uni et Irlande du Sud
- FICHE N°2 : Benelux : Pays-Bas, Belgique, Luxembourg
- FICHE N°3 : Allemagne
- FICHE N°4 : Italie
- FICHE N°5 : Espagne
- FICHE N°6 : Portugal

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 : Lituanie, Lettonie, Estonie
- FICHE N°13 : Pologne
- FICHE N°14 : République Tchèque

Troisième année :
- FICHE N°15 : Slovaquie 182
- FICHE N°16 : Slovénie 187
- FICHE N°17 : Hongrie 192
- FICHE N°18 : Roumanie 197
- FICHE N°19 : Bulgarie 202
- FICHE N°20 : Grèce 207
- FICHE N°21 : Chypre 212
- FICHE N°22 : Malte 217

THÈME 12

LES PRODUITS AYANT OBTENU UN LABEL OU AUTRE SIGNE OFFICIEL (en dehors de toutes boissons)



Situation géographique des régions étudiées

- La France 223
- Les îles 223

Liste des régions étudiées

Première année :

- Alsace
- Lorraine
- Champagne-Ardenne
- Bourgogne
- Franche-Comté
- Rhône-Alpes
- Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Corse
- Languedoc-Roussillon

Deuxième année :

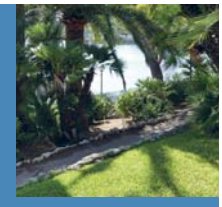
- Midi-Pyrénées
- Aquitaine
- Poitou-Charentes
- Limousin
- Auvergne
- Centre
- Pays de la Loire
- Bretagne
- Basse et Haute Normandie

Troisième année :

- Picardie 224
- Nord-Pas de Calais 225
- Île-de-France 226
- Réunion 227
- Polynésie française 228
- Nouvelle Calédonie 229
- Martinique 230
- Guyane française 231
- Guadeloupe 232

THÈME 13

CONNAISSANCES GÉNÉRALES ET GASTRONOMIQUES DES ÎLES ET DÉPARTEMENTS FRANÇAIS D'OUTRE-MER



- FICHE N°1 : Martinique 234
- FICHE N°2 : Guadeloupe 239
- FICHE N°3 : Réunion 244
- FICHE N°4 : Guyane française 249
- FICHE N°5 : Polynésie française 254
- FICHE N°6 : Nouvelle Calédonie 260

Thème 1

Les accords mets et vins

Accorder un vin avec un mets

- Présentation générale d'un moment délicat (accord mets et vins)
- La formule commerciale à éviter dans certains cas (pas de vin)
- L'accord « parfait »
- Les critères de choix d'un ou plusieurs vin(s)

Les règles élémentaires qui régissent les accords mets et vins

- Énumération des règles
- Accord horizontal
- Accord vertical
- Comment définir le nombre de vins servis au cours d'un même repas

Exemples d'accords des mets et des vins

- Les entrées
- Les potages
- Les charcuteries
- Les œufs
- Les fruits de mer, les crustacés et les poissons
- Les viandes
- Les fromages
- Les desserts

Accorder un vin avec un mets

➡ Présentation générale d'un moment délicat (accord mets et vins)

Au même titre qu'une sauce doit se marier intimement avec le produit qu'elle accompagne, → le vin doit s'accorder parfaitement avec le mets qu'il accompagne.

➡ La formule commerciale à éviter dans certains cas (pas de vin)

Ce sujet qui consiste à marier les vins avec des préparations culinaires, est difficile et délicat.

CERTAINS PRÉTENDENT QU'AVEC TEL OU TEL METS, ON NE SERT PAS DE VIN. TENIR CES PROPOS FAIT OUBLIER DEUX FACTEURS ESSENTIELS

1. **Seul le client doit décider de toute interdiction. Nous avons tous des goûts différents et certains accords peuvent être plaisants pour une partie de la clientèle.**
2. **Cette formule « pas de vin avec tel mets » est anti-commerciale.**

Trop souvent, nous pouvons lire et entendre :

- Sur un potage, pas de vin.
- Sur des crudités, pas de vin.
- Sur les entrées composées d'agrumes, pas de vin (exemple : coupe Florida).
- Sur les œufs, pas de vin.
- Sur les desserts fortement chocolatés, pas de vin.

Cette formule « pas de vin » est à proscrire.

Il faut retenir de ces quelques lignes que certains mets ne mettent pas le vin en valeur et qu'il est préférable, lorsque le menu le permet, de choisir le vin en fonction du plat le plus attrayant composant le repas.

EXEMPLE POUR LE CHOIX D'UN VIN DESTINÉ À ACCOMPAGNER L'ENSEMBLE D'UN MENU PRÉSENTANT PLUSIEURS METS QUI NE METTENT PAS LE VIN EN VALEUR

Menu sans choix

Potage cultivateur	Même vin
Entrecôte bordelaise	**Vin rouge « Bordeaux »**
Salade de saison	Même vin
Sorbet citron	Même vin

En matière d'accord mets et vins, il n'existe qu'une seule obligation : LE PLAISIR et ne jamais dire « pas de vin ».

➡ L'accord « parfait »

Le goût du vin ne doit pas effacer le goût du mets qu'il accompagne et vice versa. Il s'agit bien d'un mariage subtil des deux dans lequel chacun doit mettre en valeur l'autre. À quel moment un accord mets et vins est-il « parfait » ?

Lorsqu'il y a concordance entre :

- **Le parfum du vin et le fumet d'un plat.**
- **La saveur d'un vin et la saveur d'un mets.**

L'accord « parfait » peut, également, être celui par lequel vous prenez du plaisir car chacun d'entre nous ressent des sensations différentes en terme de dégustation. Ceci s'explique par nos habitudes alimentaires.

➡ Les critères de choix d'un ou plusieurs vin(s)

PLUSIEURS CRITÈRES DE CHOIX SONT À OBSERVER

Critères	Explications
Le nombre de convives	Réserver les grands vins pour les occasions qui réunissent un petit nombre de convives.
Les convives connaisseurs ou non	Il est inutile et bien dommage de servir un excellent vin à une personne qui le boit comme un vin de table ou qui ajoute dans son verre de la glace voire de l'eau.
Les goûts et les régions viticoles préférés des clients	Ne jamais imposer ses goûts personnels.
Le genre de repas	La qualité du vin n'est pas la même à l'occasion d'un repas de prestige ou de gala, que lors des repas quotidiens.
La saison	Un vin charpenté, corsé est plus apprécié l'hiver que l'été. Préférer, pour cette saison, servir des vins légers et frais tels que : Tavel, Pinot noir, Brouilly, etc.
Le prix de la bouteille	Le prix du vin doit être en rapport avec le prix du mets qu'il accompagne. On imagine mal de servir un Château-Ausone avec une côte de porc charcutière.
Le millésime	Ne pensez pas qu'une bouteille millésimée 85 doit être impérativement servie après une bouteille millésimée 89. Le dernier vin cité (89) peut être plus charpenté, nerveux, donc à servir en dernier.
Les règles élémentaires d'accords mets et vins	Elles sont nombreuses, logiques et très efficaces.

Les règles élémentaires qui régissent les accords mets et vins

➡ Énumération des règles

LES RÈGLES ESSENTIELLES À OBSERVER

Critères	Explications
Les vins blancs secs précèdent les vins moelleux, liquoreux et rouges	Sauf quelques exceptions. **Exemples :** • vin moelleux ou liquoreux servi avec un foie gras, • vin blanc sec avec un fromage de chèvre.
Les vins rosés précèdent les vins rouges	
Les vins rouges légers sont servis avant les vins rouges corsés	La puissance des vins doit aller crescendo.
Avec une spécialité ou un produit régional, servir un vin de la même région	**Exemples :** Foie gras du Sud-Ouest ⇨ Sauternes Fondue savoyarde ⇨ Vins de Savoie
Lorsqu'un vin de qualité est utilisé pour la réalisation d'un mets ou d'une sauce, servir le même vin	**Exemples :** Truite au Riesling ⇨ Riesling Coq au Vin jaune ⇨ Vin jaune

➡ Accord horizontal

Ce type d'accord est réalisé à l'occasion de deux situations :

1. **Lorsque le menu ne présente qu'un mets susceptible d'appeler un vin.**
2. **Lorsque les clients souhaitent ne consommer qu'un seul vin durant tout le repas.**

On désigne par le terme « accord horizontal » le choix d'un vin destiné à accompagner tous les mets d'un menu.

Exemple du choix d'un mets qui semble le plus adéquat concernant l'accord mets et vins :

Menu sans choix

Potage Parmentier

Pintadeau rôti sur canapé

Salade de mesclun au vinaigre doux

Crème brûlée

Lorsqu'un accord mets et vins horizontal est mis en application sur un menu, le mets sélectionné qui s'approprie le choix du vin est le plus souvent le **plat principal**.

Sélectionner un vin pouvant accompagner le mets principal (pintadeau rôti sur canapé) et servir ce vin tout au long du repas.