IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Employé en restauration AFP**	Version 0.1	1/4
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

semestre 1	**Conception du service des boissons**			
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
	Termes techniques	Classeur WIGL, Technologie du service ?	C2-C3	1
b2.1	Termes techniques			
	Travaux préparatoires			
b1.1, b3.1	Ustensiles de travail (préservation de la valeur)		C2-C3	2
b1.1, e3.3	Mise en place		C2-C3	1
b1.1, b2.3, b3.1,b3.2	**Base du service des boissons**		C2-C3	8
	Base du service des boissons (service apéritifs, boissons au verre, en bouteille, chaudes)			
B3.1,b3.2	**Base du service des mets**		C2-C3	4
	Base du service des mets (petit déjeuner, discussion sur le service, service midi et soir)			
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		**Total des périodes**		

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Employé en restauration AFP**	Version 0.1	2/4
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 2	**Conception du service des boissons**			
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
	Jeune sommelier (base)			
b1.1, b2.1, b2.2, b2.3, b3.1,b3.2,b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	Eau et boissons rafraichissantes		C2-C3	5
b2.1, b2.3	Base de l'alcool		C2-C3	4
b1.1, b2.1, b2.2, b2.3, b3.1,b3.2,b4.1,b 4.3, b4.4, b4.5	Bières		C2-C3	10
b1.1, b2.1, b2.2, b2.3,b3.1,b3.2, b4.1,b4.3, b4.4, b4.5, e1.1	Base du vin		C2-C3	15
	Jeune barista (base)			
b1.1, b2.1, b2.2, b2.3,b3.1,b3.2, b4.1,b4.3, b4.4, b4.5, e1.1	Lait et boissons lactées/boissons au cacao		C2-C5	5
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		**Total des périodes**		

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Employé en restauration AFP**	Version 0.1	3/4
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 3	**Conception du service des boissons**			
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
	Tests et corrections		C2-C5	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		**Total des périodes**		

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE Employé en restauration AFP	Version 0.1	4/4
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le par Rolf Wehren	

Semestre 4	Conception du service des boissons			
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation			**Total des périodes**	

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude
lan d'étude