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 mets**			
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
	Apparence personnelle			
C1.1	Termes techniques	Classeur WIGL, Technologie du service ?	C2-C3	1
c3.1	Organisation du service		C2-C3	2
	Travaux préparatoires			
c1.1	Ustensiles de travail (préservation de la valeur)		C2-C3	1
c1.1	Mise en place		C2-C3	1
c1.2, c1.3	Nappes/culture de la table/esthétique		C2-C3	4
	Techniques/méthodes de service			
c3.1	Principes et techniques dans le service		C2-C3	1
	Respect des usages			
c1.2, c3.1 c3.2	Base du service des mets (petit déjeuner, discussion sur le service, service midi et soir)		C2-C3	4
c2.1, c2.3	Alimentation et qualité des denrées alimentaires		C2-C3	8
	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 mets**			
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
	Base du service des mets			
c2.1, c3.1, c3.2	Structure du menu		C2-C3	10
a6.1, c2.1, c3.1, c3.2, e1.1	Base du fromage		C2-C3	7
c2.1, c3.1, c3.2	Portionner les entrées/les plats principaux		C2-C3	2
c2.1, c2.3, c2.4, c2.5, c4.1, c4.3, e1.1	Alimentation et denrées alimentaires		C2-C3	8
	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 mets**			
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 mets**			
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