IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	1/6
Etabli le 13.08.20 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 13.008.2020 par Philippe Nicod	

semestre 1	**Conception du service des boissons**		8 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
	Apparence personnelle	Classeurs WIGL Technologie du service		
b2.1	Termes techniques		C2-C5	1
	Travaux préparatoires			
b1.1 b3.1	Ustensiles de travail (préservation de la valeur)		C2-C5	2
b1.1 b1.2	Mise en place		C2-C5	1
	Techniques/méthodes de service			
b3.2	Principes et techniques dans le service		C2-C5	1
	Respect des usages			
b1.1 b1.2 b2.5	Base du service des boissons (service apéritifs, boissons au verre, en bouteille, chaudes)		C2-C5	4
b3.1 b3.2	Base du service des mets (petit déjeuner, discussion sur le service, service midi et soir)		C2-C5	4
	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** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	2/6
Etabli le 13.08.20 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 13.008.2020 par Philippe Nicod	

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 (bases)	Classeurs WIGL Technologie du service		
b1.1/b2.1/b2.5 b3.1/b3.2/b3.3 b4.1/b4.3	Eau et boissons rafraichissantes		C2-C5	8
b2.1 b5.2	Base de l'alcool		C2-C5	4
b1.1/b2.1/b2.5 b3.1/b3.2/b3.3 b4.1/b4.3	Bières		C2-C5	12
b2.1/b2.5 b3.1/b3.2/b3.3 b4.1/b4.3	Lait et boissons lactées/boissons au cacao		C2-C5	10
	Langue étrangère			
b5.1	Offre boissons		C1-C3	4
	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** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	3/6
Etabli le 13.08.20 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 13.008.2020 par Philippe Nicod	

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)**
	Jeune sommelier (bases)	Classeurs WIGL Technologie du service		
B2.1, b2.5, b3.1, b3.2, b3.3, b4.1, b4.3	Bases du vin / Viticulture en Suisse		C2-C5	24
	Jeune Barista (bases)			
b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b4.1, b4.3	Thé		C2-C5	8
	Évènements			
b1.2, b3.2 b4.3, b4.5	Planifier, préparer et réaliser des évènements		C2-C5	2
	Langue étrangère			
b5.1	Offre boissons		C1-C3	4
	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** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	4/6
Etabli le 13.08.20 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 13.008.2020 par Philippe Nicod	

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)**
	Jeune sommelier (bases)	Classeurs WIGL Technologie du service		
b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	Viticulture en Europe		C2-C5	24
	Jeune Barista (bases)			
b2.1, b2.5 b3.1, b3.2,	Café		C2-C5	12
	Jeune Barman (bases)			
	Bases du bar		C2-C5	12
	Langue étrangère			
b5.1	Offre boissons		C1-C3	4
	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** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	5/6
Etabli le 13.08.20 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 13.008.2020 par Philippe Nicod	

Semestre 5	**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 (bases)	Classeurs WIGL Technologie du service		
b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	Bases des produits à base de vin		C2-C5	12
b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	Viticulture internationale		C2-C5	16
	Jeune Barista (bases)			
b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	Créations à base de café et de thé		C2-C5	8
	Jeune Barman (bases)			
b2.1, b2.5, b3.1, b3.2, b3.3, b4.1, b4.3	Bases du bar		C2-C5	8
	Langue étrangère			
b5.1	Offre boissons		C1-C3	4
	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** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	6/6
Etabli le 13.08.20 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 13.008.2020 par Philippe Nicod	

Semestre 6	**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	Classeurs WIGL Technologie du service		
b2.1, b2.2, b2.3, b2.5, b3.1, b3.2, b3.3, b4.3, d5.2, d5.3, d5.4, e1.1, e1.2, e1.3	Formation en situation		C2-C5	12
	Jeune Barista			
b2.1, b2.2,b2.3, b2.5, b3.1,b3.2, b3.3, b4.3,d5.2, d5.3, d5.4,e1.1, e1.2, e1.3	Formation en situation		C2-C5	12
	Jeune Barman (bases)			
b2.1, b2.2,b2.3, b2.5, b3.1,b3.2, b3.3, b4.3,d5.2, d5.3, d5.4,d6.2, e1.1, e1.2, e1.3	Formation en situation		C2-C5	12
	Evènements		C2-C5	2
	Langue étrangère			
b5.1	Offre boissons		C1-C3	4
	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