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 13.08.20 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 14.08.2020 par Philippe Nicod	

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	Classeurs WIGL Technologie du service		
c2.6	Termes techniques		C2-C5	1
	Travaux préparatoires			
c1.2	Ustensiles de travail (préservation de la valeur)		C2-C5	1
c1.2 c1.6	Mise en place		C2-C5	2
c1.3 c1.5	Nappes/culture de la table/esthétique		C2-C5	4
	Techniques/méthodes de service			
c3.1	Principes et techniques dans le service		C2-C5	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-C5	4
c2.1 / c2.2 c2.4	Alimentation et qualité des denrées alimentaires		C2-C5	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** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	2/6
Etabli le 13.08.20 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.20 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 14.08.2020 par Philippe Nicod	

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)**
	Jeune sommelier (base)	Classeurs WIGL Technologie du service		
c2.5, c2.6 c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	Mariner et portionner les entrées		C2-C5	8
C1.4, c1.5 c2.5, c2.6 c2.7, c3.1	Structure du menu		C2-C5	8
c2.6, c2.7 c2.8, c4.1, c4.3	Fromages et produits laitiers		C2-C5	10
	Base de l'alimentation			
c2.1, c2.2 c2.3, c2.6	Alimentation et denrées alimentaires/qualités des denrées		C2-C5	8
	Langue étrangère			
c5.1	Offre de mets		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 13.08.20 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 14.08.2020 par Philippe Nicod	

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)**
	Préparer les mets devant le client (bases)	Classeurs WIGL Technologie du service		
C2.5, c2.6, c2.7, c2.8, c4.1, c4.3	Trancher et fileter les plats principaux		C2-C5	4
	Bases du service des mets			
C1.4, c1.5, c2.5, c2.6, c2.7, c3.1	Offre de mets		C2-C5	8
C2.6, c2.7, c2.8, c4.1, c4.3	La Suisse, pays du fromage		C2-C5	4
	Bases de l'alimentation **(**Alimentation et denrées alimentaires)			
c2.1, c2.2, c2.3 c2.6	Les matières grasses en tant que substance nutritive		C2-C5	4
	Les glucides en tant que substance nutritive		C2-C5	8
	Evènements			
c1.6 c3.1, c3.2	Planifier, préparer et réaliser des évènements		C2-C5	2
	Langue étrangère			
c5.1	Offre de mets		C1-C3	4
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation			**Total des périodes**	**34**

* 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 13.08.20 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 14.08.2020 par Philippe Nicod	

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)**
	Préparer les mets devant le client	Classeurs WIGL Technologie du service		
c2.5, c2.6 c2.7, c2.8 c4.1, c4.3 c4.4	Flamber les plats principaux et les desserts		C2-C5	4
	Bases du service des mets			
c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1	offre de mets		C2-C5	8
c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	La France, pays du fromage, et les autres pays		C2-C5	4
	Bases de l'alimentation			
c2.1, c2.2 c2.3, c2.6 c2.9	Alimentation et denrées alimentaires		C2-C5	12
	Langue étrangère			
c5.1	Offre de mets		C1-C3	4
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		**Total des périodes**		32

* 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 13.08.20 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 14.08.2020 par Philippe Nicod	

Semestre 5	**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)**
	Préparer les mets devant le client	Classeurs WIGL Technologie du service		
c2.5, c2.6 c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	Portionner les desserts/gâteaux/fruits		C2-C5	4
	Bases du service des mets			
c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7, c2.9 c3.1	Offre des mets		C2-C5	4
	Bases de l'alimentation			
c2.1, c2.2, c2.3 c2.6	Alimentation et denrées alimentaires		C2-C5	8
	Langue étrangère			
c5.1	Offre de mets		C1-C3	4
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation			**Total des périodes**	20

* 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 13.08.20 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 14.08.2020 par Philippe Nicod	

Semestre 6	**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)**
	Préparer les mets devant le client	Classeurs WIGL Technologie du service		
c1.6, c2.6, c2.7, c2.8 c3.1, c3.2 c4.3,d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	Formation en situation		C2-C5	12
	Service des mets			
c1.6, c2.6, c2.7, c2.8 c3.1, c3.2 c4.3,d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	Formation en situation		C2-C5	12
	Evènements			
	Formation en situation		C2-C5	2
	Langue étrangère			
c5.1	Offre de mets		C1-C3	4
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		**Total des périodes**		30

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