

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 13.08.2020 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 13.08.2020 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 événements			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 13.08.2020 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