

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