

Compétences à développer en entreprise	Réalisé	Acquis	En cours d'acquisition	Non acquis
<b>Décorations et finitions</b>				
Décorer sur pièce entière (lustrer, napper, masquer, glacer)				
Technique d'écriture au cornet				
Décorer des fonds d'assiette, de plat				
Façonner à la cuillère des petits décors (à base de pâtes, légumes)				
Herbes, fruits, fleurs, charcuterie (séchés, cristallisés, poudre)				
Décors à base de sucre (coulé, tiré, soufflé, pastillage)				
Décors à base de sucre cuit (caramel, sucré filé, sucre bullé)				
Décors base de meringue				
Décors à base de chocolat				
Sculpter (canneler, historier des fleurs de légumes)				

**Observations de l'employeur :**

**Date :**

**Signature et cachet de l'entreprise :**

# PROGRAMME DE FORMATION ET REGLEMENT D'EXAMEN



Pour votre parfaite information,  
nous vous invitons à prendre connaissance  
du référentiel complet de votre diplôme  
en consultant notre site :

**<http://www.cfa-europeen-louis-prioux.fr>**



**ÉPREUVES EXAMEN**

**BP Arts de la cuisine**

Épreuves	Unités	Mode	Durée	Coefficient
E.1 – Conception et organisation de prestations de restauration	U1	Ponctuel écrit	2 h 30	4
E.2 – Préparations et productions de cuisine	U2	Ponctuel pratique	5 h	12
E.3 – Gestion de l'activité de restauration	U3	Ponctuel oral	30 min	5
E.4 – Langue vivante étrangère (1)	U4	Ponctuel oral	15 min + 5 min de préparation	4
E.5 – Arts appliqués à la profession	U5	Ponctuel écrit	1 h	1
E.6 – Expression française et ouverture sur le monde	U6	Ponctuel écrit	3 h	3
Épreuve facultative (2) Langue vivante	UF	Ponctuel oral	15 min + 5 min de préparation	/

(1) Le candidat choisit la langue vivante parmi la liste suivante : anglais, allemand, italien et espagnol

(2) La langue choisie au titre de cette épreuve doit être différente de celle choisie au titre de l'épreuve E4



**LES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES**

**BP Arts de la cuisine**

Techniques (avec variantes produits)		Autres techniques ou préparation
<b>1. Préparations préliminaires</b>		
Habiller un poisson plat	Turbot, barbue, Saint-Pierre, flétan	
Habiller une volaille effilée	Poulet, pintadeau, pigeon, canard, caille, habiller un gibier à plumes	
Préparer des abats de boucherie	Rognon, ris, cervelle, cœur, foie,...	
Préparer des céphalopodes	Calamar, seiche, poulpe	
Préparer un crustacé	Crabe (laver, brosser) Ecrevisse (Châtrer) Préparer un homard, une langouste	
Ouvrir à cru des coquillages, d'autres fruits de mer	Coquille Saint-Jacques, palourdes, amandes, oursin, violets...	Préparer un plateau de fruits de mer
<b>2. Gestuelles de base (tailles, découpes, liaisons, divers apprêts,...)</b>		
<b>Famille des tailles, découpes et désossages,...</b>		
Hacher au couteau un tartare	Viande, poisson, légumes	Rillettes (de poisson, de viande)
Tourner des artichauts, une tête de champignon	Artichauts, champignon de Paris	
Détailler des pièces entières de poisson Détailler un tronçon, une darne, une tranche	Pièces entières de poisson plat et rond, tronçons de homard, queue de lotte	
Détailler des pièces entières de viande Détailler une côte	Pièce entière de viande avec os (bœuf, agneau, porc, veau, mutton-shop, baron, rouelles, selle)	
Découper des pièces entières de gibiers et découpes spécifiques	Pièces entières de volaille : lapin, volaille, lièvre, faisan	Ouvrir en portefeuilles, crapaudines, griller
Détailler à cru une pièce de viande de volaille Manchonner une côte, un carré Désosser une cuisse de volaille Désosser des pièces entières	Pièce de viande (côte) : agneau, veau, porc Pièces de volailles : volaille (cuisse), lapin (râble), aileron de volaille, caille, pigeon Agneau : carré, selle, épaule Lapin : râble Volaille entières (ballotine, galantine,...) Carré de bœuf, poitrine de veau	Désosser (« couler ») un gigot d'agneau Fendre 1/2 agneau, 1/2 porc

Détailler des pièces de viande Détailler de la poitrine salée ou fumée Détailler en morceaux des viandes	Viande : agneau, bœuf, veau...	
Découper des steaks, des pavés, des escalopes Détailler des noisettes, des tournedos	Bœuf (steak, pavé, tournedos, chateaubriands) Agneau (médaillons) Veau (médaillon, escalopes, grenadins) Carpaccio Paupiettes	Tailler un jambon à l'os, jambon à la griffe
Détailler des pièces de poisson rond et plat Tailler des pavés, des os, des escalopes, des goujonnettes	Poisson rond, plat Carpaccio Paupiette	Tailler du saumon fumé
Lever des filets de poissons ronds et plats	Rouget, saumon, loup, barbue, turbot, daurade, St-Pierre, Lotte...	
Désarêter un poisson plat entier	Poisson plat (façon « Colbert », poisson farci, poisson soufflé)	
<b>Famille des apprêts</b>		
Décortiquer des crustacés crus/cuits	Écrevisses, langoustines, langouste, homard	Trousser un crustacé
Dénervé	Pièce de viande, de volaille Filet de poisson, « foie gras » Pattes de volaille ou gibier	
Farcir	Légumes, fruits	Farcir sous la peau Farcir un sushi, maki Contiser une volaille Embosser, operculer
	Portion Jambonnette de volaille Paupiette, crépinette Filet de poisson	
	Pièces entières Poisson rond portion Poisson plat (poisson farci, poisson soufflé, filet de poisson) Mollusque : calamar Volaille : galantine, ballotine Râble Carré Selle Poitrine de veau, lapin Portion Pâtes fraîches (ravioles, cannelloni,...)	
Ficeler	Ficeler en melon (pièce d'agneau, de volaille)	

Monter une préparation spécifique	Poissons, crustacés, coquillages (coquille Saint Jacques) Légumes Papillote Brochette	Monter un samossa Monter une pastilla Monter une chartreuse Pressé, marbré Légumes, foie gras
Monter une pièce en croûte (base de pâte feuilletée) Pièce de viande, volaille, gibier, poisson	Pâte à sel, d'argile, pâte à pain Envelopper de feuille de brick, pâte à filo	Luter (une cocotte)
Piquer, larder : viande, volaille, gibier, poisson	Larder avec légumes, chorizo	Barder façon écailles, « tressage »
Plier des filets de poisson Plier en lavallière Plier en tresse	Tresse, lavallière, cylindre, tournedos	Plier en tubes (sous papier film)
<b>Famille des liaisons</b>		
Lier à l'amidon Lier à la farine Lier à la fécule de pommes de terre Lier à l'amidon de maïs	Farine torréfiée (sauce tomate, sauces de ragoût et veloutés) Fécule de pommes de terre (sauces brunes) Maïzena (sauce blanches) Crème de riz (bisques, potages) Autres liaisons amidon (tapioca, poudre de fruits secs, mie de pain)	
Lier aux purées de légumes ou de fruits	Fruits (amylacés) Pulpe fine de tomate, oignons, champignon...	
Lier aux protéines	Sang Corail (Saint-Jacques, oursin,...) Foie (foie gras, foie de rouget, foie de volaille...) Encre Œufs Pieds, couenne, arêtes	
Lier aux matières grasses (par émulsion)	Matière grasse ; beurre, crème Huile Beurre de cacao	
Lier aux additifs (épaississants-gélifiants)	Gelée Bavarois, mousse	
Foisonner	Blanc en neige Crème fouettée Bouillon, écume Espumas, cappuccino Milk-shake	

### 3. Marinades, saumures, fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces

#### Famille des marinades et saumures

Marinade crue	Viande, volaille, gibier (pour civet, estouffade, daube...) Poisson (pour pochouse, matelote...)	Marinade pour tandoori, curry Marinade à sec (aux épices...) Marinade à l'asiatique
Marinade cuite	Pièce de viande de boucherie, venaison façon escabèche, légumes, autres poissons	
Saumure, salage à sec	Poisson (Saumur pour gravlax) Saumure seiche Viande, poisson, volaille, foie gras, charcuterie... Saumur liquide Citron, chou, jambon à l'os	

#### Famille des fonds, fumets, marmites, gelées, essence et glaces

Fond brun lié	Veau, gibier (poivrade) Canard Agneau	Espagnole ou ½ glace, chaud-froid
Fumets	Poisson (base vin rouge ou blanc) Fumet crustacés, soupe, marmite	Chaud-froid
Glace	Viande, volaille, poisson, crustacés, fruits, légumes	Essence, miroir
Marmite Gelée	Bœuf, volaille, poisson, crustacé, gibier	Consommé lié (type Germiny) Royale, chaud-froid
Court-bouillon Nage Eléments liquides, divers épices et aromates	Légumes, viandes, abats, poissons, volailles	Matelote traditionnelle
Blanc de cuisson	Légumes (artichauts, cardons, salsifis, blettes)	Cuire dans un blanc des abats

### 4. Sauces, gelées, jus et coulis (version salée)

Sauces émulsionnées chaudes, dérivées	Monter à l'huile Sabayon Beurre monté Utilisation d'émulsifiants	Emulsion siphonnée
Sauces brunes	Viandes, volailles Sucrées, salées, collées	
Sauces rouges Sauce tomate	Sauces tomates dérivées (aromatisées) Coupées sauce brunes	
Sauce à base de crustacés	Américaine et dérivés	

Gelées	Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools... Gels irréversibles (base agar-agar, pectine)	
Jus	Viande rouge et blanche Volaille (poulet...)	
Coulis de légumes	Légumes : tomate, asperge, olives, avocats, pistou, raifort Herbes : menthe, basilic	
Crème de...	Légumes : ail, fenouil, asperge, ciboulette.... Mousseuse, siphonnée	Emulsion siphonnée

### 5. Sirops, sauces, gelées, jus et coulis (version sucrée)

Sirop léger pour tremper Sirop pour puncher Sirop pour pocher	Variante de sucre Epices, aromates, condiments Parfums	Glaçage Gelée décor Sucre coulis Confitures Granités, sorbets
Sauce gastrique	Glaçage, dérivés, crémée, beurrée	
Sauce/crème anglaise Dérivées	Bavaroise, mousse, mix de glace, crème au beurre, crémeux, ganache...	
Gelées	Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, gels irréversibles...	
Jus	Fruits, légumes, herbes, émulsions	

### 6. Appareils et crèmes salés (farces, beurres composés, appareils, divers, mousses,...)

Farce à gratin	Volaille Abattis (foie de volaille) Corail	
Farce mousseline	Veau, volaille Crustacé, poisson	Farce pour terrine, pâté, galantine
Farce à la panade (quenelles, godiveau...)	Quenelles Godiveau Boudin blanc Mousse de foie, de jambon	
Purées-dérivées Appareil à pommes Macaire Appareil à gnocchi de pommes de terre Appareil à pomme dauphine	Dauphine Gnocchi Duchesse	
Appareils à soufflés	Appareil à soufflé salé sur base sauce Mornay, farce mousseline	

Appareils liés à l'amidon	Variantes de féculents : pommes de terre, riz, semoule, polenta, gnocchi Autres féculents Pois chiche, épeautre	
Mousses	Version salée (base légumes, foie gras, fromage...) Emulsifiants, agar-agar	
<b>7. Appareils et crèmes sucrés (appareils, divers, mousses, crèmes,...)</b>		
Appareils liés à l'amidon	Version sucrée Variantes de liquide : lait, crème, jus Variante de féculents : riz, semoule, polenta, risotto	
Appareils à soufflé	Appareil à soufflé Sucre base crème pâtissière	Appareils à soufflé (sans farine)
Mousses Mousse froide à base pâte à bombe légère Mousse froide base crème anglaise Mousse à base de meringue	Version salée : base de légumes, foie gras, fromage Version sucrée Soufflé glacé Mousse chaude	
Crèmes pâtissières et dérivées	Autres texturants : gélatine, beurre, beurre de cacao, chocolat... Allégeant : crème fouettée, meringue italienne, crème catalane, incorporation de gaz...	Appareil à soufflé chaud : appareil à gratin base de crème pâtissière
Crème fouettée et dérivés (salés et sucré) Crème chantilly	Crème avec additifs	Crème pana cota pour entremets Espumas, écumes Milk-shake
Crèmes d'amande et dérivés	Frangipane Petits fours Verrine	
Sabayon à pâte à bombe		
Crème au beurre à ...	Sirop Crème au beurre à base de crème anglaise, à base de mélange italienne	
Crème ganache	Variantes autres liquides	
<b>8. Pâtes (version salée et sucrée)</b>		
Appareils à fours secs : crémés, mélangés	Pâte à cigarette Pâte à tuile Pâte à décor Version sucrée, salée Croustillants (crèmes, miel)	

Nougatine ou croquante	Fruits secs (amandes, noisettes...) Autres produits (fondant, glucose)	
Pâte molle Pâte à choux	Version salée/ version sucrée Parfums, autres Matières grasses	Pâte à choux pour friture (appareil à beignet, soufflé, pets de nonne, beignet, pignatelli ...) Panade Gaufres Gnocchi
Pâtes levées (fermentées) Pâte à savarin Pâte à brioche	Version salée, sucrée Pizza, pain, baba, brioche, pain de mie, croissant	Base friture Kouign-amann
Pâtes levées (non fermentées) Pâte à cakes Pâte à madeleine	Version salée Version sucrée Pain d'épices Marbré 4 /4	
Pâtes à pâtes fraîche Pâte à nouilles	Version salée Version sucrée Raviole Base de semoule Spätzles	
Pâtes battues Pâte à biscuit	Savoie, amandes, cuiller	
Meringue française Meringue italienne Meringue cuite	Macarons	Autres appareils meringués : Russe, Succès, Progrès, dacquoise
Pâte à crêpes	Blinis, pancake, cannelés	
Pâte à frire	Tempura, autres tendances	
<b>9. Cuissons</b>		
Cuire par contact Sauter Griller, marquer au gril Sauter paner Sauter meunière Bruler des demi-oignons Sauter-déglacer Rissoler (pommes de terre à cru) Sauter des omelettes (plates, roulées) Cuire des œufs brouillés	Cuire au wok Cuire au maigre Plancha	
Cuire en atmosphère sèche Rôtir	Robe des champs Duchesse Cuire à blanc	Rôtir un abat, un gibier Fumer à chaud/à froid Cuire un gratin Bayaldi

Cuire en atmosphère humide	Sous-vide Cuire à l'étouffer Cuire en croûte de sel Cuire sous pression	
Cuire par immersion départ à chaud	Pocher à chaud, à froid Court-bouillon, nage Cuire œuf poché Cuire à court-mouillement Confire sirop Cuire dans un blanc	
Cuire par immersion dans une matière grasse Frire	Frire avec enrobage	
Cuire par rayonnement	Glacer, gratiner, cuire à la broche	
Cuire par combinaison (double cuisson)		
Par rayonnement + atmosphère sèche		
Contact surface solide+immersion : braiser à brun Braisier à blanc, ragoût de légumes		Lièvre à la royale Effiloché de paleron Matelote Salmis
Contact solide+ atmosphère humide : poêler	Barigoule	
Cuire des pommes de terre spécifiques	Anna maxime paillason soufflé	
Cuire à « basse température » Cuire sous-vide Braisier, ragoût à brun/ à Blanc, pocher Confire un légume, une viande, une volaille Confire au sucre Confire à l'alcool		Cuire à « juste température »
Cocter Mariner (acide, alcool) Macérer (sel, sucre)		
<b>10. Décorations et finitions</b>		
Décorer une pièce entière Lustrer Napper Masquer Glacer	Laquer Chaud-froiter Bordures d'entremets Biscuit imprimé, rayé... Technique d'impression sur gelée (base transparent) Fonds d'assiette, de plat	

<p>Décorer des supports</p> <p>Technique d'écriture au cornet</p> <p>Décorer des fonds d'assiette, de plat</p>		
<p>Façonner à la cuillère des petits décors à base de :</p> <p>Pâtes</p> <p>Légumes</p> <p>Herbes, fruits, fleurs, charcuterie (séchés, cristallisés, poudre)</p> <p>Décors à base de sucre (sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé, pastillage...)</p> <p>Décors à base de sucre cuit (caramel, sucre filé, sucre bullé)</p> <p>Meringue</p> <p>Chocolat (couverture non pré cristallisée)</p>	<p>Pâte à nouille frite, pâte à choux frite, feuille de brick, pâte à filo, pain de mie Duchesse...</p> <p>Herbes</p>	<p>Décor à base de pâte d'amande</p> <p>Décors à base de chocolat (couverture pré cristallisée) : boucles, tubes (grillagés ou non) vagues, nœuds rayés, copeaux</p> <p>Décor à la glace royale</p> <p>Décor à base de sucre</p>
<p>Sculpter</p> <p>Canneler</p> <p>Historier</p>	<p>Sculpter des fleurs de légumes</p>	

**PROGRESSION**

**Gestion appliquée**

Stages	Savoirs associés	Référentiel
1	Présentations, programme : donner les informations essentielles relatives à l'épreuve orale de gestion - modalités, finalités et critères d'évaluation La communication d'un personnel, d'une équipe : - la communication interne - les enjeux - les facteurs d'efficacité	G2
2	La gestion des stocks et des approvisionnements - les documents commerciaux : de l'appel d'offres aux modes de règlement - la valorisation des stocks : méthodes CMUP et PEPS	CO3
3	La démarche qualité : - les enjeux - les objectifs - les modalités (normes, labels, etc...) - les organismes de certification et de contrôle	G1
4	La qualité en matière de satisfaction clientèle : - l'analyse de la satisfaction clientèle - la synthèse des commentaires et les améliorations à proposer	G1
5	Les fournisseurs : - les circuits d'approvisionnement - les documents commerciaux	CO3
6	La gestion d'un personnel, d'une équipe - les techniques d'animation de l'équipe - la motivation et la valorisation du personnel : les enjeux, les moyens	G2
7	La gestion du personnel, d'une équipe : - le suivi de l'activité du personnel : enjeux, contrôle qualitatif et quantitatif, notion de productivité	G2
8	La gestion des stocks et des approvisionnements : - l'inventaire, outil de gestion	CO3
9	La conception des prestations : - les modalités d'élaboration des propositions de menus, de cartes : - cadre réglementaire, les approches commerciales et tarifaires, les principes d'Omnès...	CO1
10	La promotion de l'entreprise : - la communication média et hors média Le développement et la fidélisation de la clientèle	G4
11	Le projet : - sa définition, ses différentes phases de concrétisation - l'état des lieux, des locaux et équipements, les investissements matériels - définition et justification de la démarche mercatique	G4

<b>12</b>	Le projet : l'analyse économique du projet ; les points de vigilance dans les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux existants : - évolution du CA et du résultat - évolution des coûts et des marges	G4
<b>13</b>	Le projet : - seuil de rentabilité - calculs des principaux ratios - structures et analyses des ventes	G4
<b>14</b>	Le projet : - la constitution d'un budget simplifié - l'imposition de l'activité de l'entreprise : le mécanisme de la TVA, l'imposition sur les bénéficiaires	G4
<b>15</b>	L'environnement : - le marché de la restauration au niveau national et local - la place du secteur professionnel dans l'économie - les principaux indicateurs concernant le secteur professionnel (offre et demande, évolution du marché, la place du marché de la restauration, privilégiant les savoir-faire gastronomique, ...) - les organisations professionnelles patronales et syndicales	G4
<b>16</b>	L'analyse du contexte : - l'analyse quantitative et qualitative du marché potentiel : zone de chalandise, comportements et attentes de la clientèle, habitudes de consommation, principes de segmentation de la clientèle - l'analyse de la concurrence - l'analyse des opportunités et des facteurs de risques pour le projet d'entreprise	G4
<b>17</b>	Les démarches administratives ; Les démarches de création ou de reprise d'entreprise : - le statut du chef d'entreprise - le choix du statut juridique	G4
<b>18</b>	La formation tout au long de la vie : - les enjeux - les droits et obligations pour le salarié et l'employeur - les dispositifs existants	G3
<b>19</b>	L'aménagement du temps de travail : - la gestion des plannings - la gestion de l'absentéisme : les conséquences pour l'entreprise les mesures de prévention possibles	G2
<b>20</b>	La gestion d'un personnel, d'une équipe : - l'évaluation et le développement des compétences (la formation interne, le tutorat, la veille technologique, ... - le rôle des représentants du personnel - les principaux types de conflits individuels et collectifs et leurs modes de résolution	G2
<b>21</b>	La fixation du prix de vente : - les pratiques de fixation du prix à partir : du coût matière des plats, du coefficient multiplicateur, du ticket moyen, des concurrents, du positionnement marketing, du prix psychologique client, de la stratégie de l'entreprise, ...	CO1
<b>22</b>	Les démarches de recherche d'emploi : - les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi - l'analyse et la sélection des offres d'emploi	G4

23	<p>La construction du parcours professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les éléments d'employabilité : <ul style="list-style-type: none"> <li>auto-analyse</li> <li>mise en valeur des compétences acquises</li> <li>mise en adéquation avec le marché du travail</li> </ul> </li> <li>- le CV et la lettre de motivation : les éléments de valorisation</li> <li>- la négociation lors de l'entretien d'embauche, de l'entretien professionnel</li> </ul>	G3
24	<p>L'insertion dans l'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la mise à jour des dispositions en matière de législation des contrats de travail : <ul style="list-style-type: none"> <li>les spécificités des contrats en vigueur : CDD, CDI, saisonnier, extra, contrats aidés,</li> <li>la rupture du contrat de travail</li> </ul> </li> <li>- les spécificités des conventions collectives et la filière professionnelle</li> <li>- l'affichage obligatoire légal et conventionnel (règlement intérieur, horaires, etc...)</li> <li>- la mise à disposition des documents obligatoires (convention collective, document unique, etc...)</li> </ul>	G3

**PROGRESSION**

**Sciences appliquées**

Stage	Savoirs Associés
1	La notion de qualité en cuisine
	La réglementation applicable en restauration : les textes de références
2	Risques de biocontaminations lors de la circulation du personnel
	Actions préventives et correctives en lien avec la réglementation
3	Les organismes de contrôle officiels et l'organisation de la sécurité alimentaire
4	Les phénomènes de transformation des principaux constituants de la matière vivante au contact : de l'eau, de l'air, du sel, du sucre
	Les phénomènes d'échange entre les principaux constituants de la matière vivante
5	Les phénomènes de transformation des principaux constituants de la matière vivante au contact : de l'alcool, du pH, de la température, des enzymes
6	Le fait maison en restauration et les labels de qualités
7	Obligation en matière d'information et de communication à la clientèle : l'origine des produits
	La traçabilité
8	Réception et stockage des produits : protocoles et aspects réglementaires
	Distribution et gestion des invendus : protocoles et aspects réglementaires
9	Les biocontaminations lors de la circulation des denrées et des déchets
	Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux
	Les pratiques de contrôle et d'autocontrôle tout au long de l'activité : analyses des surfaces, plan de nettoyage
10	Les principales recommandations de santé publique : les addictions
11	Le respect des températures, le refroidissement rapide, les liaisons froide et chaude
	Les pratiques de contrôle et d'autocontrôle tout au long de l'activité : temps/températures
12	Obligation en matière d'information et communication à la clientèle : le risque allergique
	Les principales recommandations de santé publique concernant l'allergie
13	L'alimentation rationnelle : les besoins nutritionnels des individus et les apports recommandés
	La valeur nutritionnelle des aliments et leur place dans l'alimentation
14	La qualité en matière de développement durable : ouverture aux préoccupations économiques, environnementales et sociales
15	La proposition d'actions en lien avec le contexte local : les circuits courts, la saisonnalité

<b>16</b>	Les risques liés aux parasites alimentaires, actions préventives et/ou correctives à mener
<b>17</b>	Les régimes alimentaires ; l'évolution des modes d'alimentation et les conséquences sur la santé
	Les produits de substitution, les équivalences alimentaires
<b>18</b>	Les contrôles et autocontrôles au moment du dressage et en fin de production (plat témoin, étiquetage) et leur justification
<b>19</b>	L'élaboration de menus équilibrés et la cohérence des propositions
<b>20</b>	Les risques de toxicité en cuisine
<b>21</b>	La perception sensorielle
<b>22</b>	Les pratiques de contrôle et d'autocontrôle tout au long de l'activité : l'analyse microbiologique Les outils et méthodes d'analyse des risques : la méthode HACCP
<b>23</b>	L'analyse des risques en cuisine (AT/MP), les mesures de sécurité et les procédures de secours
<b>24</b>	L'aspect réglementaire en matière d'ergonomie
	Le diagnostic de pratiques en entreprise de restauration en faveur de l'ergonomie

**PROGRESSION**

**Anglais**

Stage	Thématiques	Outils langagiers
<b>Introducing oneself</b>		
1	Objectif : savoir se présenter en anglais	BE et HAVE au présent Les questions simples et complexes
	Tâche : vous rencontrez un ami d'un ami britannique et vous vous présentez l'un à l'autre	Les chiffres et les nombres Lexique de la famille et des loisirs
<b>Applying for a job</b>		
2	Objectif : mieux se connaître pour mieux se vendre	Les adjectifs de caractère
	Tâche : écrire un CV en anglais	Le langage formel
<b>The job interview</b>		
3	Objectif : passer un entretien d'embauche en anglais	Le futur en will, be going to et en be+ing
	Tâche : vous passez un entretien d'embauche pour un poste en cuisine à Londres	Lexique du monde du travail
<b>Health and safety / Sustainable development</b>		
4	Objectif : connaître les règles d'hygiène et de sécurité	MUST et HAVE TO
	Tâche : vous réalisez une affiche sur le fonctionnement du tri des déchets dans votre cuisine	Lexique lié à l'écologie
<b>Offering help and advice</b>		
5	Objectif : savoir porter secours en anglais	Le modal should/le présent perfect avec yet et just
	Tâche : vous êtes témoin d'un accident et vous réagissez	Lexique des premiers secours
<b>Food and shopping</b>		
6	Objectif : pouvoir se débrouiller dans un magasin	Les quantifieurs some – any
	Tâche : vous achetez des produits nécessaires à l'élaboration d'un plat	Lexique de la nourriture et des boissons
<b>La fiche technique de fabrication</b>		
7	Objectif : comprendre et savoir utiliser la fiche en anglais	Les termes techniques de la fiche en anglais
	Tâche : élaboration d'une fiche technique de fabrication en anglais	
<b>Preparing food</b>		
8	Objectif : parler de la préparation d'un aliment en anglais	Aliments et verbes culinaires
	Tâche : présenter un schéma d'une assiette ou d'un plat. Annotez-le en anglais et présentez-le oralement	

<b>Kitchen staff</b>		
9	Objectif : savoir qui fait quoi en cuisine	Lexique des vêtements professionnels Lexique des postes en cuisine Le présent en be+ING avec le verbe to wear
	Tâche : après quelques recherches sur internet, vous brossez le portrait d'un grand chef de cuisine français à votre homologue apprenti britannique	
<b>Kitchen equipment</b>		
10	Objectif : parler en anglais des éléments qui composent une cuisine professionnelle	Les prépositions de lieu Lexique des ustensiles et des éléments d'une cuisine professionnelle
	Tâche : vous êtes architecte et un client britannique vous demande un plan de cuisine pour son restaurant de Londres. Présentez-lui en anglais	
<b>Leading a kitchen team</b>		
11	Objectif : être un bon chef d'équipe	Les adjectifs pour se qualifier en tant que chef L'expression de la suggestion
	Tâche : vous êtes promu chef de cuisine au Savoy et on vous charge de redynamiser une brigade	
<b>Food truck</b>		
12	Objectif : connaître les avantages et inconvénients d'un food truck	Expression de l'hypothèse avec « if I....I would... »
	Tâche : vous avez un projet imaginaire de food truck avec un ami américain, vous élaborez votre produit et vous le présentez en anglais	
<b>Le commentaire iconographique</b>		
13	Objectif : s'entraîner sur la partie 1 de l'examen	Lexique spécifique au commentaire
	Tâche : commentez une image selon la méthodologie vue en classe	
<b>London</b>		
14	Objectif : découvrir une capitale et son histoire	Le prétérit simple - be/have - verbes réguliers et irréguliers
	Tâche : vous présentez la maquette d'un forfait week-end à Londres en anglais	
<b>Parler d'évènements passés</b>		
15	Objectif : comprendre la présentation d'un stage en entreprise	Prétérit irrégulier used to +BV
	Tâche : parler de son expérience professionnelle en cuisine	
<b>Room service</b>		
16	Objectif : prendre une commande au room service en anglais	Exprimer son opinion, une contestation NEED/DON'T NEED Lexique des expressions téléphoniques
	Tâche : un client anglais appelle le room service pour passer commande d'un diner. Vous prenez la commande	

	<b>La notice de matériel</b>	
17	Objectif : comprendre une notice de matériel écrite en anglais	Lexique de termes techniques industriels
	Tâche : vous êtes chef en Angleterre et vous expliquez comment fonctionne un nouveau matériel à votre équipe	
	<b>La fiche produit</b>	
18	Objectif : comprendre et parler d'une fiche produit écrite en anglais	Lexique des termes technique de la fiche produit
	Tâche : élaborer une fiche produit en anglais	
	<b>Le support de vente</b>	
19	Objectif : comprendre et parler d'un support de vente	Le comparatif
	Tâche : parler en anglais d'un extrait de support de vente	Lexique du visuel commercial
	<b>Cooking : new trends</b>	
20	Objectif : découvrir des plats étonnants	Le superlatif
	Tâche : on vous demande de présenter les bienfaits de la cuisine végétarienne lors d'une conférence mondiale	can - can't L'impératif
	<b>Cooking appetizers</b>	
21	Objectif : parler d'amuse-gueules en anglais	Lexique de l'apéritif
	Tâche : vous êtes traiteur et vous fabriquez un support de vente pour les clients britanniques	
	<b>Cooking sauces and butters</b>	
22	Objectif : connaître le nom des sauces en anglais	Either...or Neither...nor
	Tâche : on vous demande d'accommoder du poulet avec une sauce. Défendez votre choix en anglais	
	<b>Cooking pickles and herbs</b>	
23	Objectif : connaître le nom des herbes aromatiques en anglais	I would like to speak about....
	Tâche : vous êtes journaliste culinaire et vous écrivez un article sur un plat mêlant des épices ou des herbes	
24	<b>Revisions</b>	

**PROGRESSION**

**Arts appliqués**

Stage	Situation professionnelle	Référentiel
<b>Situation professionnelle 1</b>		
1	<p>En tant que gérant de votre propre restaurant gastronomique, vous avez la charge de l'accueil d'un nouveau chef de partie rôtiisseur au sein de votre brigade de cuisine.</p> <p>Vous lui présenterez brièvement le reste du personnel en lui expliquant le rôle de chacun.</p> <p>Ensuite vous ferez visiter votre établissement en passant dans chaque local.</p> <p>Vous vous assurerez de la bonne intégration de votre nouvelle recrue dans votre brigade.</p>	<p>Prise de contact (matériel nécessaire, déroulements des cours d'Arts Appliqués...)</p> <p>Dessiner une proposition de broderie personnalisant une veste de cuisine ou un tablier de sommelier.</p> <p>Doivent figurer : le logo du restaurant, les lettrages du prénom et patronyme de la nouvelle recrue.</p>
<b>Situation professionnelle 2</b>		
2	<p>Afin d'accueillir la nouvelle promo d'élèves « Eurotour » au CFA, vous organisez un repas dans le but de leur faire découvrir notre région ALCA.</p> <p>Vous devrez donc créer un menu complet pour 50 convives qui se déroulera au restaurant pédagogique.</p> <p>Il vous faudra également créer les fiches techniques des plats et réaliser un bon de commande qui sera transmis au fournisseur.</p>	<p>Réaliser des croquis illustrant des fiches techniques de plats.</p>
<b>Situation professionnelle 3</b>		
3	<p>Lors d'une sortie à Rungis en IDF, avec votre classe de BP et vos professeurs, vous déambulez dans le hall des viandes de boucherie.</p> <p>Les étals sont nombreux, comment juger la qualité des produits proposés.</p>	<p>Réaliser des croquis illustrant un des étals de marché</p>
<b>Situation professionnelle 4</b>		
4	<p>Noël arrivant, vous organisez un menu de fête à la mairie de Bar-le-Duc pour 250 personnes.</p> <p>Le maire vous impose de faire un cocktail dînatoire avec des réductions chaudes et froides salées et sucrées ainsi que des verrines.</p>	<p>Dessiner des verrines avec des choix de couleurs variés.</p> <p>Choisir une typographie et dessiner le mot « Menu »</p>
<b>Situation professionnelle 5</b>		
5	<p>A l'occasion du Sihra, à Lyon en janvier, vous rencontrez les principaux acteurs du secteur de l'hôtellerie-restauration.</p> <p>Vous participez au stand de démo de nouveaux appareils de cuisson et êtes attentifs aux nouveaux matériels et contenants de dressage.</p>	<p>Dessiner des supports matériels : assiettes, contenants, etc.</p>

<b>Situation professionnelle 6</b>		
6	<p>À la suite d'une rupture de contrat dans l'équipe de cuisine, vous obtenez une promotion pour le poste de saucier dans votre brigade.</p> <p>Afin de vérifier vos compétences, le chef de cuisine vous demande de réviser les fonds et les sauces de bases classiques de la gastronomie française.</p>	Présentations sauces d'accompagnements sur un croquis.
<b>Situation professionnelle 7</b>		
7	<p>Pour les JPO du CFA Louis Prioux, le thème est les légumes.</p> <p>Vous organisez divers ateliers de dégustations dont un sur la sculpture de légumes.</p>	Pour un atelier pour enfant vous imaginez des animaux à réaliser à partir de légumes + dressage
<b>Situation professionnelle 8</b>		
8	<p>Vous avez créé votre restaurant vous recevez votre commande de viande d'agneau et devez contrôler la marchandise.</p>	Dessinez les différentes pièces d'agneau.
<b>Situation professionnelle 9</b>		
9	<p>Le chef pâtissier est en arrêt maladie, vous participez donc à la nouvelle élaboration de la carte des desserts.</p> <p>Vous devez donc faire les fiches techniques de ces derniers.</p>	Dessinez une série de croquis de manière créative la nouvelle présentation de nouvelles recettes de desserts à base de pâte à choux (éclairs, religieuses revisitées...)
<b>Situation professionnelle 10</b>		
10	<p>Vous organisez des soirées à thème dans votre restaurant tous les vendredis soir.</p> <p>Le premier est les Antilles et leurs épices.</p> <p>Le plat principal est à base de porc.</p>	Imaginez et dessinez une assiette composée pour un repas à thème sur les Antilles + la décoration de table
<b>Situation professionnelle 11</b>		
11	<p>À la suite d'un problème électrique, votre chambre BOF tombe en panne.</p> <p>Que faire des produits face aux règles d'hygiène et la réglementation ?</p>	Toute la banque d'images est perdue dans votre ordinateur, vous devez refaire rapidement des photos de la présentation des plats.
<b>Situation professionnelle 12</b>		
12	<p>Vous reprenez un restaurant et vous souhaitez faire de la publicité pour vous faire connaître, pour cela vous organisez une semaine du goût avec des CM1.</p>	Dessinez une suite de fruits divers et colorés dans l'ordre des couleurs de l'arc-en-ciel.
<b>Situation professionnelle 13</b>		
13	<p>Une exploitation avicole ouvre près de chez vous, vous souhaitez essayer les produits qui sont de très bonnes qualités.</p> <p>Vous faites un atelier avec vos commis pour tester de nouvelles recettes à base d'œufs.</p>	Dessinez des croquis d'entrées chaudes et froides à base d'œufs + dressage.

	<b>Situation professionnelle 14</b>	
14	Vous aidez un stagiaire à faire son dossier sur la restauration et son évolution dans le temps.	Dessinez trois présentations de plats dont le style marque l'évolution de l'histoire de la cuisine du début du XXème siècle à nos jours.
	<b>Situation professionnelle 15</b>	
15	Vous élaborez votre nouvelle carte d'hiver et incorporez un plat à base de gibier.	Faites un croquis de plat présentant une recette de carrés aux aïelles ou de cuisse de canard à l'orange.
	<b>Situation professionnelle 16</b>	
16	Pour le circuit de Normandie, vous passez au port de Trouville. Sur le marché aux poissons, vous découvrez un étal complet de fruits de mer et pensez à ajouter cela à votre carte.	Dessinez une composition graphique pour un plateau de fruits de mer structuré.
	<b>Situation professionnelle 17</b>	
17	Vous êtes commis dans un restaurant en altitude et les recettes sont traditionnelles et à l'ancienne.	Réalisez un dessin en variant les contenants d'un plat en sauce.
	<b>Situation professionnelle 18</b>	
18	Vous êtes apprentis en 2 <sup>ème</sup> année de BP et le voyage à l'étranger approche. Vous vous demandez quels plats vont vous être proposés lors de ce voyage.	Dessinez des desserts du pays dans lequel vous allez faire votre stage à l'étranger.
	<b>Situation professionnelle 19</b>	
19	Vous devez préparer des fiches techniques de garnitures à base de pommes de terre.	Dessinez un cornet de frites pour un nouveau Food Truck gastronomique.
	<b>Situation professionnelle 20</b>	
20	Vous travaillez dans un restaurant 2 étoiles. Vous devez préparer avec votre apprenti, le concours culinaire à base de produits nobles.	Dessinez des plats à base de produits nobles + dressage.
	<b>Situation professionnelle 21</b>	
21	Vous devez élaborer une recette de plat de volaille aux écrevisses.	Dessinez l'une des nombreuses races de poules pour un restaurant campagnard.
	<b>Situation professionnelle 22</b>	
22	Vous partez en découverte des poissons en Bretagne avec votre chef poissonnier.	Dessinez pour un restaurant de poissons, des poissons de roches traditionnellement utilisés pour la Bouillabaisse marseillaise.
23	<b>Révisions</b>	
24	<b>Révisions</b>	

**PROGRESSION**

**Expression française**

Stage	Progression	Référentiel
1	<b>Les genres et types de textes</b> Objectifs : différencier & caractériser les genres de textes	Comment s'assurer du bien-fondé d'une information ?
2	<b>Les sources du journalisme</b> Objectifs : identifier quels sont les médias du XXIème siècle ?	Comment s'assurer du bien-fondé d'une information ?
3	<b>Les sources du journalisme</b> Objectifs : où les journalistes trouvent des sources fiables ? Comment vérifier une information ?	Comment s'assurer du bien-fondé d'une information ?
4	<b>Les héros et leur évolution</b> Objectifs : caractériser les héros. Quelles évolutions a connu le mot « héros » au travers des époques ?	Les héros littéraires d'hier sont-ils les héros d'aujourd'hui ?
5	<b>Les héros et leur évolution</b> Objectifs : Analyser le mythe de Don Juan à travers les époques	Les héros littéraires d'hier sont-ils les héros d'aujourd'hui ?
6	<b>Les super-héros modernes et leurs liens avec les héros du passé</b> Objectifs : Superman, quelles sont ses sources d'inspiration et ses liens avec les héros mythologiques ?	Les héros littéraires d'hier sont-ils les héros d'aujourd'hui ?
7	<b>Les super-héros modernes et leurs liens avec les héros du passé</b> Objectifs : Quels sont les liens entre les super-héros modernes et les héros littéraires du passé ?	Les héros littéraires d'hier sont-ils les héros d'aujourd'hui ?
8	<b>Méthodologie : argumenter</b> Objectifs : analyser un libellé de sujet d'écriture/exprimer et justifier une opinion.	En quoi les avancées scientifiques et techniques nécessitent-elles une réflexion individuelle et collective ?
9	<b>Pris dans la toile : le numérique en question</b> Objectifs : la cyber-addiction en question	En quoi les avancées scientifiques et techniques nécessitent-elles une réflexion individuelle et collective ?
10	<b>Pris dans la toile : le numérique en question</b> Les dangers d'une « vie » numérique mal maîtrisée	En quoi les avancées scientifiques et techniques nécessitent-elles une réflexion individuelle et collective ?
11	<b>La conquête spatiale en question</b> Objectifs : la conquête spatiale a-t-elle un intérêt ?	En quoi les avancées scientifiques et techniques nécessitent-elles une réflexion individuelle et collective ?
12	<b>La conquête spatiale en question</b> Objectifs : argumenter : quels ont été les apports de la conquête spatiale ?	En quoi les avancées scientifiques et techniques nécessitent-elles une réflexion individuelle et collective ?
13	<b>L'image de presse</b> Objectifs : différencier les images de presse et leur visée	Peut-on vivre sans s'informer ?
14	<b>L'image de presse</b> Objectifs : rédiger un commentaire d'image	Peut-on vivre sans s'informer ?

15	<b>Les médias comme expression de la vérité ?</b> Objectifs : comprendre le rôle joué par les médias dans la société.	Peut-on vivre sans s'informer ?
16	<b>Les médias comme expression de la vérité ?</b> Objectifs : Analyser pourquoi existe-t-il une charte des journalistes ?	Peut-on vivre sans s'informer ?
17	<b>Identité et diversité</b> Problématique : Identifier ce qui fonde l'identité d'un individu ? Qu'est-ce que la diversité ?	En quoi l'autre est-il semblable et différent ?
18	<b>Identité et diversité</b> Problématique : argumenter- Le tatouage, expression de l'individualité ou de l'appartenance à un groupe ?	En quoi l'autre est-il semblable et différent ?
19	<b>Colonialisme et ethnocentrisme</b> Objectifs : analyser la vision colonialiste de l'Afrique dans des œuvres de fiction	En quoi l'autre est-il semblable et différent ?
20	<b>Colonialisme et ethnocentrisme</b> Objectifs : Critiquer la notion d'ethnocentrisme	En quoi l'autre est-il semblable et différent ?
21	<b>Méthodologie : analyser des procédés d'écriture</b> Objectifs : reconnaître et expliquer des figures de style	En quoi le XXème siècle a-t-il modelé l'homme moderne ?
22	<b>Méthodologie : analyser des procédés d'écriture</b> Objectifs : reconnaître les procédés d'écriture	En quoi le XXème siècle a-t-il modelé l'homme moderne ?
23	<b>Le XXème siècle, un siècle révoltant ?</b> Objectifs : entre doute et révolte, une remise en question du monde moderne ?	En quoi le XXème siècle a-t-il modelé l'homme moderne ?
24	<b>Le XXème siècle, un siècle révoltant ?</b> Objectifs : analyser des critiques de la société dans des œuvres du XXème siècle	En quoi le XXème siècle a-t-il modelé l'homme moderne ?

**PROGRESSION**

**Connaissance du monde**

Stage	Progression	Référentiel
<b>Thème 1 : géographie</b>		
1	La France dans l'Union Européenne et dans le monde. Une forte présence en Europe et dans le monde. Une puissance aux aspects variés.	Nommer et localiser les grands repères géographiques terrestres et les principaux territoires de la France et de l'Europe
2	La France : Une puissance aux aspects variés. La puissance de la France dans les domaines économique, politique et culturel. Francophonie. Situation 1 : Paris, ville mondiale Situation 2 : L'outre-mer et la puissance française	Maitriser des repères spatiaux et chronologiques Compléter ou réaliser des cartes..
3	La France dans l'Union Européenne et dans le monde. Analyse documentaire, compréhension de texte, rédaction.	Cerner le sens général d'un document ou d'un corpus documentaire.
<b>Thème 2 : histoire</b>		
4	Les femmes dans la société française. Au début du XXème siècle : la femme mineure devant la loi Des années 1960 à nos jours, des droits conquis mais des inégalités qui persistent.	Exprimer oralement ou à l'écrit les idées clés d'un document. Porter un regard critique sur un document.
5	Le droit de vote des femmes, les femmes en politique Simone Veil et le débat sur l'IVG	Cerner le sens général d'un document. Caractériser un personnage et son action
6	Les femmes dans la société française de la Belle Epoque à nos jours, analyse documentaire, compréhension de texte, rédaction.	Mémoriser et restituer les principales connaissances et notions
7	La République française de 1958 à nos jours Mise en place de la Vème République au temps du Général de Gaulle	Etude des principes fondamentaux du régime de la Vème République
8	Les pouvoirs du Président de la République. Les valeurs de la République : liberté, égalité... La laïcité en France	Dater des faits importants Raconter et caractériser un événement historique
9	La République française de 1958 à nos jours : Analyse documentaire, compréhension de texte, rédaction.	Mémoriser et restituer les principales connaissances et notions
<b>Thème 3 : géographie</b>		
10	Les transformations de l'espace productif et décisionnel français Des espaces productifs et décisionnels diversifiés Des territoires moteurs de croissance	Décrire une situation géographique Décrire et caractériser une situation géographique
11	Etude de cas : L'espace productif d'une métropole : Lille	Etude de cas, analyse et compréhension
12	La mondialisation, fonctionnement et intégration inégale des territoires. Des échanges planétaires multiples et inégaux : flux commerciaux, places financières...	Analyse d'une situation géographique, analyse de carte Définition de la mondialisation

13	Les territoires dans la mondialisation : un espace majeur de la mondialisation et un territoire en marge de la mondialisation Le circuit mondial d'un produit, l'iPhone d'Apple.	Décrire une situation géographique Décrire et caractériser une situation géographique
14	La mondialisation, fonctionnement et intégration inégale des territoires : Analyse documentaire, compréhension de texte, rédaction.	Mémoriser et restituer les principales connaissances et notions Utiliser le vocabulaire disciplinaire
<b>Thème 4 : histoire</b>		
15	Guerres et conflits contemporains dans le monde depuis 1945. La guerre Froide, conflit idéologique, conflit de puissance (crise de Cuba, guerre de Corée, guerre du Vietnam...)	Dater des faits importants et les situer dans un contexte chronologique
16	Les nouvelles conflictualités depuis la fin de la guerre froide Etude de cas	Raconter et caractériser un événement historique
17	Guerres et conflits contemporains dans le monde depuis 1945. Analyse documentaire, compréhension de texte, rédaction.	Mémoriser et restituer les principales connaissances et notions. Utiliser le vocabulaire disciplinaire
<b>Thème 5 : géographie</b>		
18	Ressources et développement durable Disponibilités en ressources et besoins actuels et futurs des sociétés. L'enjeu des énergies.	Analyse d'une situation géographique, compréhension de texte
19	Sécurité alimentaire, nouvelles politiques énergétiques Impacts environnementaux, tensions géopolitiques	Analyse de documents, débat sur notre futur environnemental
20	Ressources et développement durable	Mémoriser et restituer les principales connaissances et notions.
<b>Thème 5 : histoire</b>		
21	Le monde depuis le tournant des années 1990. Vers un monde multipolaire, de nouveaux équilibres économiques et politiques : (1989-2001 : une décennie sous domination américaine, depuis 2001, un monde complexe)	Dater des faits importants et les situer dans un contexte chronologique
22	Les crises qui marquent le nouvel ordre mondial (génocides, terrorisme, crise financière...) et les formes d'organisation internationales pour y faire face (OTAN, ONU...).	Raconter et caractériser un événement historique
23	Le monde depuis le tournant des années 1990 Analyse documentaire, compréhension de texte, rédaction.	Mémoriser et restituer les principales connaissances et notions Utiliser le vocabulaire disciplinaire
24	<b>Révisions</b>	