**CLASSE DE 2NDE STHR**

**LIVRET**

**SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES**

****

****

****

**NOM DE L’ELEVE :**

**ANNEE 2016 2017**

|  |
| --- |
| **Question 1 : LA CUISINE EST ELLE UN MODELE UNIQUE** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| Les moments essentiels de l’évolution et du contexte culinaire |  |  |
| Les cuisines régionales |  |  |
| La cuisine gastronomique |  |  |
| Les cuisines du monde |  |  |

|  |
| --- |
| **Question 2 : QUELLE OFFRE DE PRODUCTION DANS UN CADRE DE RESTAURATION** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| Les attentes des clients |  |  |
| Les fonctions repas |  |  |

|  |
| --- |
| **Question 3 : QUELLES SONT LES CARACTERISTIQUES DES CONTEXTE DE PRODUCTION CULINAIRE****Contexte 1 : la restauration rapide****Contexte 2 : la restauration à thème****Contexte 3 : le volume : restauration sociale, traiteurs** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| Les locaux |  | 1 :  |
|  | **2** :  |
|  | **3** :  |
| Les équipements |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

|  |
| --- |
| **Question 3 : QUELLES SONT LES CARACTERISTIQUES DES CONTEXTE DE PRODUCTION CULINAIRE****Contexte 1 : la restauration rapide****Contexte 2 : la restauration à thème :** **Contexte 3 : le volume : restauration sociale, traiteurs** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| La tenue |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
| Le poste de travail |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

|  |
| --- |
| **Question 3 : QUELLES SONT LES CARACTERISTIQUES DES CONTEXTE DE PRODUCTION CULINAIRE****Contexte 1 : la restauration rapide****Contexte 2 : la restauration à thème :** **Contexte 3 : le volume : restauration sociale, traiteurs** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| La sécurité |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
| Les règles d’hygiène |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

|  |
| --- |
| **Question 3 : QUELLES SONT LES CARACTERISTIQUES DES CONTEXTE DE PRODUCTION CULINAIRE****Contexte 1 : la restauration rapide****Contexte 2 : la restauration à thème :** **Contexte 3 : le volume : restauration sociale, traiteurs** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| La marche en avant |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
| La communication avec la salle |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

|  |
| --- |
| **Question 4 : LA CUISINE AUJOURD’HUI** **QUELS ACTEURS POUR QUELLES ACTIVITES****Contexte 1 : la restauration rapide****Contexte 2 : la restauration à thème :** **Contexte 3 : le volume : restauration sociale, traiteurs** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| Le personnel |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
| L’organisation hiérarchique |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

|  |
| --- |
| **Question 4 : LA CUISINE AUJOURD’HUI** **QUELS ACTEURS POUR QUELLES ACTIVITES****Contexte 1 : la restauration rapide****Contexte 2 : la restauration à thème :** **Contexte 3 : le volume : restauration sociale, traiteurs** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| Les tâches |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

|  |
| --- |
| **Question 5 : QUELLES SONT LES CARACTERISTIQUES DES CONTEXTE DE PRODUCTION CULINAIRE****Contexte 1 : la restauration rapide****Contexte 2 : la restauration à thème****Contexte 3 : le volume : restauration sociale, traiteurs** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| Les gammes et les degrés d’élaboration des produits |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
| Les signes de qualité et de l’origine |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

|  |
| --- |
| **Question 5 : QUELLES SONT LES CARACTERISTIQUES DES CONTEXTE DE PRODUCTION CULINAIRE****Contexte 1 : la restauration rapide****Contexte 2 : la restauration à thème :** **Contexte 3 : le volume : restauration sociale, traiteurs** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| La conservation des produits |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
| L’achat |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

|  |
| --- |
| **Question 5 : QUELLES SONT LES CARACTERISTIQUES DES CONTEXTE DE PRODUCTION CULINAIRE****Contexte 1 : la restauration rapide****Contexte 2 : la restauration à thème :** **Contexte 3 : le volume : restauration sociale, traiteurs** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| Les circuits d’approvision-nements |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
| La fiche technique |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

|  |
| --- |
| **Question 5 : QUELLES SONT LES CARACTERISTIQUES DES CONTEXTE DE PRODUCTION CULINAIRE****Contexte 1 : la restauration rapide****Contexte 2 : la restauration à thème :** **Contexte 3 : le volume : restauration sociale, traiteurs** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| Le coût matières |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

|  |
| --- |
| **Question 6 : QUELLES ETAPES POUR QUELS PROCESSUS CULINAIRES****Contexte 1 : la restauration rapide****Contexte 2 : la restauration à thème :** **Contexte 3 : le volume : restauration sociale, traiteurs** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| Les concepts de production |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
| La préparation des produits |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

|  |
| --- |
| **Question 5 : QUELLES SONT LES CARACTERISTIQUES DES CONTEXTE DE PRODUCTION CULINAIRE****Contexte 1 : la restauration rapide****Contexte 2 : la restauration à thème :** **Contexte 3 : le volume : restauration sociale, traiteurs** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| Les cuissons(griller, sauter, pocher, étuver) |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
| La présentationDressageesthétique |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

|  |
| --- |
| **Question 7 : QUELS SONT LES CRITERES DE REUSSITE** **D’UN ACTE CULINAIRE** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| Transformations LipidesProtéinesGlucidesEau |  |  |
| Incidences de la température |  |  |
| L’émulsion et le foisonnement |  |  |

|  |
| --- |
| **Question 7 : QUELS SONT LES CRITERES DE REUSSITE** **D’UN ACTE CULINAIRE** |
| NOTIONS ET OBJETS D’ENSEIGNEMENTS | date | ELEMENTS DE REPONSE |
| Les sensLa rétro-olfaction |  |  |
| Les descripteurs |  |  |

**Observations diverses**

3 thèmes à aborder à chaque fois

1. Contexte culinaire adaptés aux attentes du client 15%
2. Acteurs dans le contexte de production culinaire 30%
3. Processus culinaires créateurs de valeurs 55%