

Enseignements Techniques

L'ensemble des enseignements des pratiques techniques est donné dans un environnement adéquat, identique à ceux d'une salle et cuisine de restaurant gastronomique. Outre les savoirs de base nécessaires à l'obtention de votre diplôme, l'Académie Culinaire met à la disposition des élèves des outils spécifiques et haut de gamme, et vous forme à la restauration rapide dite de « Luxe » afin de compléter vos connaissances et vous offrir de plus grandes opportunités.

Production Culinaire

Comment s'organiser : bon d'économat, fiches techniques, planning de production, organiser son travail. **Réaliser la production** : réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires, effectuer des préparations culinaires, dresser des préparations simples ou plus complexes, participer à la distribution. **Réaliser les opérations de nettoyage** : plan de nettoyage, procédures et/ou protocoles, matériels et produits d'entretien, fiche d'autocontrôle. **Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestation** : service restaurant, service banquet, buffets, cocktails, petit-déjeuner... **Communiquer au sein de l'entreprise** : organigramme, plan des locaux, fonctions, notes internes.

Production de Service

Accueillir le client : la carte et menus, plan de salle, fiche d'accueil, dossier d'accueil client, planning de réservation, vestiaire, bagages. **Prendre la commande** : support de commande manuel ou informatisé, cartes et menus, support de vente, consignes commerciales internes, arguments de vente. **Effectuer le service** : en salle de restaurant, au bar, en banquet... **Les techniques de service** : le dosage et la préparation des boissons, le service de boissons et des vins, le service aux différentes tables réalisé avec efficacité et organisation en mettant en œuvre certaines techniques de découpage et flambage. **Le débarrassage des tables** : tables, buffets, consoles, guéridons, effectué selon les consignes. **Présenter la note et encaisser le client au bar, au restaurant...** : factures et documents publicitaires, matériels d'encaissement, les moyens de paiement. **Prendre congé du client** : document publicitaire, vestiaire... **Communiquer au sein de l'entreprise** : organigramme, plan des locaux, fonctions, notes internes.

Technologie Culinaire

L'histoire de la cuisine : histoire et évolution de la cuisine française, les grandes modifications des années 1970. **Education du goût, de l'odorat et les règles de présentation** : sensibilisation à la dégustation, les saveurs de base, l'importance de l'assaisonnement et de la présentation. **Le personnel de cuisine** : la structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise, la lecture des différents tableaux de service, les points de comportements spécifiques en cuisine, les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire, la prévention des risques sur le lieu de travail. **Les locaux** : les locaux, secteurs ou zones de travail, l'entretien des locaux, le traitement des déchets, la ventilation. **Le matériel** : matériels fixes, matériels mobiles, le matériel électromécanique. **Les cuissons** : fonds de bases, gelées, éléments de liaison, sauces de bases, beurres composés, courts-bouillons, farces et duxelles, marinades. **Les produits et les préparations culinaires** : produits laitiers, corps gras, œufs, potages, hors d'œuvre, pâtes, farinages et préparations à base de céréales, produits de la mer et d'eau douce, viandes de boucherie et abats, volailles, gibiers, fruits et légumes frais et secs, desserts, produits semi-élaborés, vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine. **Les procédés de conservation** : traditionnels, par le froid, par la chaleur.

Technologie de Services

La restauration et son évolution : les arts de la table (coutumes françaises, habitudes principales des clientèles étrangères), la clientèle, les différentes formules de restauration. **Le personnel, les locaux et le matériel** : le personnel et les locaux, la répartition du travail, tenue et comportements professionnels, la sécurité, le mobilier, le matériel et le linge. **Les produits** : poissons fumés, fruits de mer, charcuterie, fromages A.O.C., fruits locaux et exotiques, synthèses des produits étudiés en technologie culinaire. **Approvisionnements des services** : les commandes, la réception et le stockage des marchandises. **La vente au restaurant** : les supports de vente. **Les autres formes d'activités** : les petits-déjeuners, la restauration à l'étage, les banquets, lunches, cocktails, buffets, séminaires. **Les autres types de restauration** : restauration à thème, restauration rapide... **Les vins et autres boissons** : la vigne, le raisin, les vinifications, le stockage et la conservation de vins, les vignobles et les vins A.O.C. français, les autres boissons alcoolisées, les boissons non-alcoolisées, les boissons chaudes.

Communication

Présentation et comportement professionnel : l'attitude, l'esthétique, les techniques comportementales. **La typologie de la clientèle. La communication professionnelle et commerciale**

Sciences Appliquées

Constituants biochimiques des aliments : nature des constituants, principales propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires. **Les aliments** : classifications des aliments et valeurs nutritionnelles, équivalences alimentaires, perception sensorielle des aliments. **Nutrition** : digestion et absorption intestinale, besoins nutritionnels et apports recommandés, équilibre alimentaire. **Hygiène et prévention** : microbiologie appliquée, transformations biochimiques dues aux micro-organismes, intoxications et parasitoses alimentaires. **Qualité alimentaire. Sciences appliquées aux locaux, équipements professionnels** : énergie électrique, combustibles, alimentation en eau froide, chauffage culinaire et chauffage de l'eau, production et utilisation du froid en milieu professionnel, entretien des locaux et des matériels, prévention des risques professionnels.

Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière

Initiation à la connaissance de l'entreprise hôtelière : notion d'entreprise, l'entreprise et son environnement. **Initiation économique juridique et sociale** : la consommation individuelle, les prix, le droit usuel, le droit social, les institutions judiciaires. **Éléments comptables** : la commande, la livraison, les stocks, la facture fournisseur, la facture client, les avoirs, les règlements, les comptes, le plan comptable hôtelier, le compte de résultat, le bilan.

Enseignements Généraux

Français
Mathématiques
Histoire – Géographie + Spécificité à la Géographie Touristique
Langue vivante étrangère 1
Langue vivante étrangère 2 (facultatif)

Règlement Examen

| INTITULE DES EPREUVES | Coefficient | Durée de l'épreuve |
|---|-------------|--------------------|
| DOMAINE PROFESSIONNEL | | |
| Pratique et techniques professionnelles | 10 | 5 heures |
| Technologies professionnelles et sciences appliquées | 4 | 2 heures |
| Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière | 2 | 1 heure |
| DOMAINES GENERAUX | | |
| Français | 4 | 2 heures |
| Mathématiques | 2 | 1 heure |
| Histoire – Géographie | 2 | 1 heure |
| Langue vivante étrangère 1 | 3 | 1 heure |
| Langue vivante étrangère 2 (facultatif) | | 20 minutes |

Vos CONTACTS

Patrick LE SAUX - Sabrina GIRARD – Sophie SGARRONI
22 rue El Nouzah – 06000 NICE
Tél. : 04 93 97 03 27 - 04 93 85 16 67 – Fax : 04 93 13 88 40
esccom.restauration@wanadoo.fr