

TABLEAU DE STRATÉGIE

Technologie de Services			
N° Question	Savoirs associés	Limites de connaissances	Points
1	2.2.1. Le personnel, les locaux	La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise	4 points
2	2.6.2. Les banquets, lunches, cocktails, buffets, séminaires	La définition des différentes manifestations pouvant se dérouler au restaurant	4 points
3	2.7.2. Les vinifications	Les principales opérations mises en œuvre dans les diverses méthodes de vinification	5 points
10	2.7.5. Les autres boissons alcoolisées	Les familles de produits : eaux de vie, apéritifs, liqueurs, cidres, crèmes, bières	6 points
11	2.3. Les produits : Fromages A.O.C.	L'énumération, caractéristiques et origines des produits les plus courants	6 points
12	3.3. La communication professionnelle et commerciale	L'argumentaire de vente	5 points
Technologie culinaire			
N° Question	Savoirs associés	Limites de connaissances	Points
4	1.4.1. Les locaux et secteurs de zones de travail 1.5.1. Le matériel de stockage et de conservation	L'énumération et l'utilisation des principaux locaux ou secteurs de travail La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité	6,5 points
5	1.8. Les produits et les préparations culinaires : Les viandes de boucherie	Classification et présentation commerciale	3 points
6	1.8. Les produits et les préparations culinaires : Les corps gras	Classification, réglementation et étiquetage,	2 points
7	1.8. Les produits et les préparations culinaires : Les corps gras	Classification, réglementation et étiquetage,	3 points
8	1.8. Les produits et les préparations culinaires : Les produits de la mer et d'eau douce	Classification	6 points
9	1.5.1. Le matériel de stockage et de conservation 1.8. Les produits et les préparations culinaires : Les produits de la mer et d'eau douce	La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité Critères de fraîcheur et de conservation	5 points
13	1.8. Les produits et les préparations culinaires : Les œufs	Réglementation et étiquetage	4,5 points