

## Exemples en restauration

Dans le cadre de leur expérience à l'étranger, les apprentis devront intervenir sur les tâches suivantes, inscrites au référentiel de l'examen :

<p><b>S 12- La restauration à vocation commerciale et à vocation sociale</b> - Les différentes formules de restauration</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinguer les principales formules de restauration en déterminant pour chacune d'elle les critères de différenciation : localisation, amplitude horaire, ratios de base, prestations habituelles, ticket moyen, personnel.</li> </ul>
<p><b>S 13- Les concepts de distribution</b> - A table, en buffet, en libre-service, à emporter, au comptoir, à la place, traiteur...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire ressortir, pour chaque concept et ses adaptations, le but recherché, les formules de restauration concernées.</li> <li>- Citer les technologies nouvelles mises en œuvre.</li> <li>- Distinguer les incidences sur les fabrications et la distribution.</li> </ul>
<p><b>S 23- La gastronomie étrangère</b> - Europe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire les principales spécialités ayant une renommée réellement internationale.</li> </ul>
<p><b>S 24- Les habitudes alimentaires et les impératifs religieux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etudier les grandes tendances alimentaires liées ou non aux principales confessions religieuses, ainsi qu'à leur conséquence sur le service.</li> </ul>
<p><b>S 31- Les denrées</b> - Viandes, volailles, gibiers, poissons, crustacés, coquillages, légumes, fruits, corps gras, fromages, charcuteries...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer les critères d'appréciation de la qualité, les normes de commercialisation et d'achat.</li> <li>- Appliquer les critères de choix : saison, origine, coûts, composition...</li> <li>- Etudier les produits directement utilisés par le restaurant tels que poissons fumés, jambons, coquillages, foie gras, œufs de poissons, fruits...</li> <li>- Veiller à l'étude sommaire de la réglementation concernant l'utilisation de ces produits et leur conservation.</li> </ul>
<p><b>S 321- Les vins étrangers</b> - Œnologie - Cru des vins - Législation - Coûts</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etudier les principaux vignobles et leurs appellations caractéristiques ainsi que les méthodes d'élaboration des différents types de vins, pour cela on s'appuiera sur des bases d'œnologie : constituants, facteurs qui influencent la qualité, la typicité ou la non qualité d'un produit.</li> <li>- Répertorier, en ce qui concerne les vins étrangers, les produits les plus connus et les plus significatifs.</li> <li>- Permettre, grâce à la connaissance de la législation, l'achat, la vente, l'information du client dans le respect de cette législation.</li> </ul>
<p><b>S 322- Les apéritifs et les digestifs</b> - Les vins doux naturels et les vins de liqueur - Les apéritifs à base de vin - Les apéritifs à base d'alcool - Les boissons distillées - Les liqueurs - Les boissons à typicité particulière régionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classifier les principaux produits, étudier leurs principes d'élaboration et leur origine.</li> </ul>