

# MODULE E 20 périodes (2,5 jours)

## Connaissances générales de l'alimentation et des produits

### Compétence

Le chef d'établissement connaît les principes et les tendances alimentaires ainsi que les produits du terroir et les vins vaudois. Il est capable d'utiliser ces produits et de les transformer en veillant à leur mise en valeur. Il est capable :

	Périodes	Objectifs - compétences acquises	Taxonomie
<b>Principes et tendances alimentaires</b>	4	d'expliquer la notion de tendance dans l'alimentation	1
		d'expliquer les répercussions de ces tendances et innovations sur le marché global de la gastronomie	2
		de montrer, à partir d'exemples concrets, l'utilité de l'observation des tendances comme instrument au profit de la gestion d'une entreprise de restauration	2
<b>Connaissances des produits du terroir vaudois</b>	12	de connaître les caractéristiques agricoles et viticoles du canton et ses régions et types de production	1
		d'expliquer les principales mentions relatives aux produits et vins vaudois (AOP/IGP, AOC viticoles, classement des vins vaudois)	2
		de citer une dizaine de produits vaudois inscrits au Patrimoine culinaire suisse ainsi que quelques mets typiquement vaudois	1
		de construire une carte des mets et de vins en mettant en avant les produits vaudois	3
		d'expliquer l'importance du travail avec les acteurs de proximité	2
<b>Mise en valeur et transformation des produits du terroir vaudois</b>	4	de connaître les bases de la dégustation et des accords mets-vins	1
		de proposer un menu composé de mets typiques vaudois	3
		de mettre en valeur différents produits vaudois	3
		d'expliquer comment la mise en valeur de la production locale peut être une valeur ajoutée dans le positionnement/l'offre aux clients	2

Supports de cours

Fournis par GastroVaud

Examen

Module E – examen écrit – durée de l'examen : 2 h 30