

# Programme DNL Hotellerie Restauration

## Principes généraux

Le programme s'inscrit dans le cadre des intentions majeures et des lignes directrices des programmes de Sciences et Technologies Culinaires (STC) ou de Sciences et Technologies des services (STS) en classe de première et de terminale. Il s'appuie sur les capacités attendues définies dans ces programmes, leur acquisition étant attendue clairement en classe de première pour certaines, en classe de terminale pour les autres. Ces capacités sont exprimées dans la seconde colonne de chaque programme.

*« La démarche pédagogique vise à mettre les élèves en activité dans des situations de communication propices aux échanges. Un cours de langue vivante est avant tout un cours où l'on communique le plus possible en langue étrangère, c'est un temps et un espace où celle-ci se parle et s'entend. La pratique systématique de l'oral à partir de documents authentiques (vidéos, enregistrements, textes et images) est complétée par le recours régulier à l'écrit qui permet de stabiliser les acquis d'une part, d'enrichir les connaissances d'autre part. »*

Annexe 1 au Programmes de langues BOEN spécial du 22 janvier 2019

## STC ou STS

### classes de première et de terminale

Comment les établissements prennent-ils en charge le client ?  
Comment utiliser et adapter le support physique à un contexte d'hôtellerie restauration ?

### En STS

Comment choisir les produits et services entrants dans la production de services (servuction) ?  
Comment valoriser les services en hôtellerie-restauration ?

### Ou en STC

Comment choisir le produit adapté aux concepts de fabrication ?  
Comment valoriser les produits au travers de l'acte culinaire ?