

Chapitre 1 (p. 7-15)

“ La fonction repas et son évolution récente. ”

A L'ISSUE DE CETTE SEQUENCE , VOUS DEVEZ ÊTRE CAPABLE DE:

- Identifier la diversité de la fonction repas.
- Identifier les conséquences de l'évolution de la fonction repas sur l'offre commerciale et la production culinaire.

LES NOTIONS ÉTUDIÉES:

- La fonction repas : nutrition, affaire, loisirs
- La structure des offres de repas



“ Comment les établissements prennent-ils en charge le client ? ”

FICHE N°1

I.DECOUCVERTE (APP.WIZER.ME)

- Réaliser l'exercice suivant avant la pratique, grâce à la lecture du cours (p.11-14):

<https://app.wizer.me/learn/H6Q31W>



II. APPLICATIONS /TRAVAUX PRATIQUE

- **Expérimenter, analyser, retranscrire les pratiques culinaires:**
.....

III. COMPRENDRE LE COURS

- **Vérifier vos acquis:**
 - Relire le cours (p.11-14), stabiloter les points essentiels (titres, sous-titres, notions...).
 - Soyez prêt pour répondre aux questions de synthèse de cours.

IV. SYNTHESE

- **Répondez à la question suivante (justifiez, argumenter) :**

“ Comment les établissements prennent-ils en charge le client ? ”

.....

.....

.....

.....

.....

.....