



Quizz sur la fabrication du café « latte »

1. Tenue professionnelle

A chaque situation professionnelle correspond une tenue spécifique. Pour des raisons de sécurité et d'hygiène et pour respecter la législation en vigueur, on bannit :

- Les bijoux ;
- Les chaussures de sport ;
- Les blue-jeans ;
- ...

2. Organisation du poste de travail

A chaque début de séquence de travail, on doit organiser son poste :

- Ranger les différents matériels et équipements ;
- Prévoir où poser les différents outils et ustensiles ;
- Prévoir les stocks de denrées ;
- ...

3. Hygiène

Chaque employé a la responsabilité de l'hygiène de son poste de travail :

- Propreté des mains ;
- Propreté du sol ;
- Propreté des plans et surfaces de travail;
- Propreté des ustensiles ;
- Propreté des outils de nettoyage ;
- Logique de continuité des opérations de nettoyage ;
- ...

4. Précision des gestes

La maîtrise technique de réalisation permet de réaliser un service de qualité :

- Travail rapide et efficace ;
- Éviter des pertes ;
- Penser aux difficultés liées au transport du produit fini ;
- Éviter de salir les outils ;
- Ne pas trop remplir les récipients ;
- ...

5. Conclusion

Vous avez trouvée des erreurs ?

Pensez aussi à :

Niveau Points vus	CAP	Bac Pro	BTS et spécialistes
Moins de 4 erreurs	Il faut revoir les techniques !	Il faut revoir les techniques !	Il faut revoir les techniques !
4 à 6 erreurs	Assez bien	Assez bien	Assez bien
6 à 10	Bon niveau	Bon niveau	Bon niveau
Plus de 10 erreurs	Expert !!	Expert !!	Expert !!

Travail possible :

Rédiger un texte critique mettant en évidence les points négatifs et, en regard, proposer des solutions professionnelles.