

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°1



OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL


- Vérifier les approvisionnements
- Connaître les différents contrôles à réaliser lors de la vérification

Temps requis :

30 Minutes de recherche

Mode opératoire

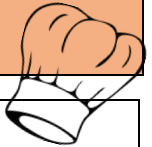
Réaliser un bon d'économat

Matériels	Protocole - Observer	Retenir les points clefs
	<ul style="list-style-type: none"> • Les fiches techniques • Le bon d'économat • Un stylo • Une calculatrice 	<p>..... </p>
<p>Documents</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les fiches techniques en annexes 1 et 1 bis • Le bon d'économat Annexe 2 	
<p>Protocole expérimental</p>	<p>1. En vous appuyant sur les fiches techniques faites pour 8 personnes (annexe 1 et 1 bis) réaliser un bon d'économat des deux plats pour 24 personnes qui servira au chef pour passer les commandes aux différents fournisseurs (utiliser le tableau en annexe 2).</p>	<p>..... </p>

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°2



OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL


- Vérifier les approvisionnements
- Connaître les différents contrôles à réaliser lors de la vérification

Temps requis :

30 Minutes de vérification

Mode opératoire

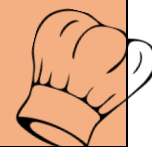
Vérifier le bon de commande

Matériels	Protocole - Observer	Retenir les points clefs
	<ul style="list-style-type: none"> • Le bon d'économat • Le bon de commande • Un stylo • Une calculatrice 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Documents</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le bon d'économat annexe 2. • Le bon de commande annexe 3. 	
<p>Protocole Expérimental</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. En vous appuyant sur votre bon d'économat, vérifier le bon de commande réalisé par le chef 2. Relever les éventuelles erreurs et noter les incidences qu'elles peuvent générer sur les recettes. 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N° 3



OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL


- Vérifier les approvisionnements
- Connaître les différents contrôles à réaliser lors de la vérification

Temps requis :

30 Minutes de vérification

Mode opératoire

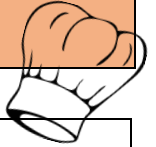
Contrôle les produits

Matériels	Protocole - Observer	Retenir les points clefs
	<ul style="list-style-type: none"> • Le bon de commande • Le bon de sortie d'économat • Un stylo • Une calculatrice 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Documents</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le bon de commande (Annexe 3) • Le bon de sortie d'économat (Annexe 5) 	
<p>Protocole expérimental</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. En vous appuyant sur le bon de commande ainsi que sur le bon de sortie d'économat, vous vérifier les produits dans votre chariot. 2. Relever les différentes erreurs et noter les incidences qu'elles peuvent générer sur les recettes. 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N° 4



<p>OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier les approvisionnements - Connaître les différents contrôles à réaliser lors de la vérification
<p>Temps requis</p>	<p>45 Minutes de recherche</p>

Mode opératoire
Calculer le coût par portion

Matériels	Protocole - Observer	Retenir les points clefs
	<ul style="list-style-type: none"> • Les fiches techniques (annexes 1 et 1 bis) • La mercuriale • Un stylo • Une calculatrice 	<p>..... </p>
<p>Documents</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les fiches techniques • Mercuriale des produits et denrées – Centre National de Ressources en Hôtellerie-restauration ou Logiciel Eresto • fichier Excel (Annexe 4) 	
<p>Protocole expérimental</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. En vous servant de la mercuriale et du fichier Excel (annexe 4), calculer le coût par portion de chaque recette. 2. Le reporter-le sur la fiche technique correspondante. 	<p>..... </p>