

Progression de Pratiques professionnelles en atelier expérimental

2nde Bac Pro au 02/11/10

Compétence	Activité professionnelle	Contenu	Semaine
Animer une équipe	L'appropriation d'une attitude, d'un comportement professionnel	Recherche sur l'adéquation de la tenue professionnelle avec le concept de restauration, la fonction,...	1
Réaliser la mise en place	L'entretien des locaux, le maintien des matériels en état de fonctionnement	Exercices d'application Entretien des locaux et du matériel	2
	L'organisation, la réalisation et le contrôle de la mise en place	Exercices d'application Rédaction des bons (linge, cave, économat,...) Réalisation de la carcasse Réalisation de la mise en place (nappage)	3
		Exercices d'application Réalisation de la mise en place (menu, carte, banquet, ...)	4
		Contrôle de la mise en place	
		Rédaction de fiches de poste	5
Servir des mets et des boissons	Le service des mets : - à l'assiette - au plat (anglaise, française, plat sur table) - au plateau - au guéridon - au buffet	Exercices d'application des différentes techniques de service et de débarrassage	6
			7
			8
	Le service des boissons : Eaux : eaux de source, eaux minérales Vins : - rouges - blancs, rosés - effervescents Boissons chaudes : café, thé – infusions, chocolat	Exercices d'application des différentes techniques de service simple des boissons et de leur débarrassage	9
			10
Entretenir des relations professionnelles	La communication en situation de service avec les personnels	Rédaction d'un bon de commande (menu fixe, menu avec choix, carte, retour, annulation,)	11

Progression de Pratiques professionnelles en atelier expérimental

2nde Bac Pro au 02/11/10

	(cuisine, bar, cave, réception, ...). La saisie et la transmission des commandes	Annonces au passe	12
	La communication avant le service avec les personnels (cuisine, bar, cave, réception, ...) La proposition d'une argumentation La promotion des produits et des plats	Définition des termes et appellations culinaires	13
		Connaissance des produits Rédaction d'explications commerciales à partir de menus, de cartes	14
Vendre des prestations	La prise de commande	Exercices d'application Prise de commandes : apéritifs, carte, menu avec choix, menu fixe, dessert,...	15
		Reformulation de la commande	16
	La valorisation des produits	Recherche sur les produits (appellations, origines, variétés, saisonnalité, ...) Découverte des produits locaux : Boissons (apéritifs, digestifs, sodas, jus de fruits, vins, eaux,...) mets (charcuterie, produits carnés, poissons, crustacés, fruits et légumes, produits laitiers,...) Dégustation des produits	17
			18
			19
			20
			21
			22
			23
			24
25			
26			
	La mise en œuvre des techniques de vente des mets et des boissons	Exercices de simulation Approche commerciale du client : tonalité, gestuelle,... Utilisation des outils et des matériels : chariots, voitures, buffet	27
Prendre en charge la clientèle	L'accueil de la clientèle Le recueil des besoins et des attentes de la clientèle La prise de congé du client	Exercices de simulation sur l'accueil du client avec recherche des besoins Exercices de simulation sur le départ du client	28

Progression de Pratiques professionnelles en atelier expérimental
2nde Bac Pro au 02/11/10

Vendre des prestations	La facturation et l'encaissement	<p>Exercices d'application</p> <p>Rédaction de la facture</p> <p>Contrôle et transmission de la note au client</p> <p>Encaissements</p> <p>Enregistrement sur la main courante manuelle et/ou informatisée</p> <p>Fond de caisse : vérification et rendu</p> <p>La remise de caisse</p>	29
Prendre en charge la clientèle	La présentation des supports de vente	<p>Etude des différents supports de vente</p> <p>Exercices de simulation sur la manière de donner et de présenter la carte ou les différents supports (ardoise, chevalet,...) du restaurant au client</p>	30
	La gestion des réservations individuelles et de groupe	<p>Recherche des différentes possibilités de réservations</p> <p>Exercices de simulation de prise de réservation du client individuel ou de groupe</p>	31
	L'évaluation de la satisfaction du client et la fidélisation de la clientèle	Recherche de sites professionnels avec avis de satisfaction de la clientèle, d'actions commerciales...	32