

Document de travail – Proposition de répartition des programmes de
Pratiques professionnelles en atelier expérimental – Travaux Pratiques et Technologie. Classe de Première

Semaine	Compétences	Activités professionnelles	PPAE	TP	TK
1	C 2.1 Réaliser la mise en place	Organisation, la réalisation et le contrôle de la mise en place	Exercices d'application Prévisions du linge, du matériel, du mobilier Contrôle de la mise en place avec un commis	Organisation, la réalisation et le contrôle de la mise en place Participation à l'organisation avec les autres services (cuisine, bar, office, lingerie, réception, services techniques, ...) Organisation et répartition des activités et des tâches avant, pendant et après le service	Organisation, la réalisation et le contrôle de la mise en place Contrôle des mises en place
2	C 2.2 Gérer le service	Organisation du travail	Création de planning de répartition des activités et des tâches		Organisation et répartition des activités et les tâches avant, pendant et après le service
3	C 3.1 Animer une équipe C 5.1 Appliquer la démarche qualité	Inscription (et inscription du personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie et/ou de projet de déroulement de carrière	Exercices d'application de la conduite du commis	Inscription (et inscription du personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie et/ou de projet de déroulement de carrière	Application des plannings de service Ecoute de la clientèle
4	C 1.2 Entretenir des relations professionnelles	Communication avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception, ...)	Rédaction d'argumentaire commercial structuré en français et en langue étrangère	Communication avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception, ...)	Communication avec les fournisseurs, les tiers

Document de travail – Proposition de répartition des programmes de
Pratiques professionnelles en atelier expérimental – Travaux Pratiques et Technologie. Classe de Première

5	C 1.1 Prendre en charge la clientèle	Conseil à la clientèle, la proposition d'une argumentation commerciale	Exercices d'application sur la pertinence des conseils et de l'argumentation pour répondre aux demandes et aux attentes de la clientèle	Conseil à la clientèle, la proposition d'une argumentation commerciale Présentation des supports de vente	Mesure de la satisfaction du client et fidélisation de la clientèle Conseil à la clientèle, proposition d'une argumentation commerciale
6	C 2.3 Servir des mets et des boissons	Service des boissons	Exercices d'application des différentes techniques de service complexe des vins (panier, carafage, décantation)	Service des boissons	Service des boissons
7	C 4.1 Recenser les besoins d'approvisionnement	Détermination des besoins en consommables et petits matériels en fonction de l'activité prévue			Détermination des besoins en consommables et petits matériels en fonction de l'activité prévue
8	C 1.3 Vendre des prestations	Prise de commande	Exercices d'application sur la prise de commande complexe avec mise en œuvre des techniques de vente et qualité de la reformulation de la commande	Prise de commande	Valorisation des produits
9			Découverte des produits marqueurs régionaux français	Valorisation de mets	
10					
11					
12					
13			Analyse sensorielle comparative de deux liquides ou de deux solides		
14					

Document de travail – Proposition de répartition des programmes de
Pratiques professionnelles en atelier expérimental – Travaux Pratiques et Technologie. Classe de Première

15					
16		Valorisation des produits	Rédaction de fiches produits et de fiches d'analyses sensorielles	Valorisation des produits	
17	C 1.1 Prendre en charge la clientèle C 2.2 Gérer le service				Gestion des réservations individuelles et de groupe Optimisation du service
18	C 2.2 Gérer le service				Mise en œuvre des techniques de vente des mets et des boissons Développement de la vente additionnelle et de la vente à emporter
19	C 1.3 Vendre des prestations	Les propositions d'accords mets – boissons ou boissons – mets	Dégustation de mets associés aux vins		Règles d'accords
20	C 5.1 Appliquer la démarche qualité	Application des principes de nutrition et de diététique	Exercices d'application Fiches d'analyse sensorielle, fiches comparatives	Propositions d'accords mets – boissons ou boissons – mets	Produits de la vente additionnelle
21	C 1.1 Prendre en charge la clientèle C 5.2 Maintenir la qualité globale	Évaluation de la satisfaction du client et la fidélisation de la clientèle Inscription dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité, ...)	Élaboration de questionnaires de satisfaction, de carte de fidélité,..., à destination d'une clientèle française ou étrangère	Évaluation de la satisfaction du client et la fidélisation de la clientèle	
22	C 3.2 Optimiser les performances de l'équipe	Évaluation de son travail et/ou celui de son équipe Analyse des écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique Proposition et/ou la mise en	Co- animation avec le professeur de gestion Utilisation des tableaux de gestion Analyse des résultats du	Évaluation de son travail et/ou celui de son équipe Analyse des écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique Proposition et/ou la mise	Restauration : évolutions et prospectives

Document de travail – Proposition de répartition des programmes de
Pratiques professionnelles en atelier expérimental – Travaux Pratiques et Technologie. Classe de Première

		œuvre des actions d'optimisation et/ou corrective	chiffre d'affaires réalisé et des coûts matières (marges) Exercices d'application	en œuvre des actions d'optimisation et/ou corrective	
23	<p align="center">C 3.3 Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats</p> <p align="center">C 4.2 Contrôler les mouvements de stocks</p>	<p>Production d'une synthèse écrite Présentation orale de la synthèse</p> <p>Repérage et traitement des anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage</p>	<p>Co-animation avec le professeur de français</p> <p>A partir d'une situation vécue en entreprise, exercices d'application de rédaction d'une note d'information, d'une fiche de synthèse,...</p>	<p>Production d'une synthèse écrite Présentation orale de la synthèse</p>	Anomalies dans la gestion des stocks
24	Marge pour la certification intermédiaire				
25					
26					
27					