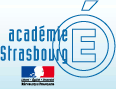
**ETABLISSEMENT**

ADRESSE

*LOGO*



**Dossier professionnel E22**

**2ème situation d’évaluation**

Nom et prénom :

**Cliquez ici pour saisir du texte.**

Session : **Cliquez ici pour saisir du texte.**

**Baccalauréat Professionnel**

**CSR**

**Je présente mon cursus**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PFMP** | **Période** | **Établissement** | **Professeurs assurant le suivi** |
| **1** |  |  |  |
| **2** |  |  |  |
| **3** |  |  |  |
| **4** |  |  |  |
| **5** |  |  |  |
| **6** |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | | | |
| **Parcours personnel – Expérience professionnelle**  *Je joins en annexe dans cette rubrique un curriculum vitae actualisé*. | | | |

**ANNEXE**

**Carte d’identité de l’entreprise**

**PFMP N°** Cliquez ici pour saisir du texte. **du** Cliquez ici pour saisir du texte. **au** Cliquez ici pour saisir du texte.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Raison sociale de l'entreprise |  | |
| Siège social de l'entreprise |  | |
| Téléphone |  | |
| Date de création |  | |
| Statut juridique *(en toutes lettres)* |  | |
| Capital social *(lorsqu'il existe)* |  | |
| Numéro d'immatriculation au RCS  *(Registre du Commerce et des Sociétés)* |  | |
| Numéro SIREN *(9 chiffres)* |  | |
| Code APE *(ou NACE)* |  | |
| Adresse courriel |  | |
| Adresse du site internet |  | |
| Capacité d'accueil *(en nombre de couverts)* |  |
| Type de clientèle | Familiale  d'affaires  touristique  de passage  Autre : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Ticket moyen *(prix moyen dépensé par client)* | Déjeuner : \_\_\_\_\_\_\_\_ € Dîner : \_\_\_\_\_\_\_\_\_ € |

**Personnel : effectif total :**

Postes occupés par les différents salariés à indiquer dans le tableau ci-après :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Brigade de cuisine** | | **Brigade de restaurant** | |
| Personnel d'encadrement  Personnel d'exécution | Nombre | Personnel d'encadrement  Personnel d'exécution | Nombre |

|  |
| --- |
| * *Je joins l’organigramme de service ou de l’entreprise* |

**Compétences mise en œuvre**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pôle** | **Compétences** | **PFMP**  **N°** | **Tâches - activités réalisées** | **Fréquence** |
| **En terminale** | | | | |
| **Pôle 3 – Animation et gestion d’équipe en restauration** | C3-1 Animer une équipe |  |  |  |
| C3-2 Optimiser les performances de l’équipe |  |  |  |
| **Pôle 4 – Gestion des approvisionnements  en restauration** | C4-1 Recenser les besoins  d’approvisionnement |  |  |  |
| C4-2 Contrôler les mouvements de stocks |  |  |  |
| C4-3 Maîtriser les coûts |  |  |  |
| C4-4 Analyser les ventes |  |  |  |

**Bilan de compétences**

**terminale Baccalauréat professionnel CSR CSRCSR**

|  |
| --- |
| * *Je coche la ou les compétence(s) mise(s) en œuvre lors de la réalisation de cette tâche dans la liste ci-dessous.* |
| **C3-1 Animer une équipe**  S’inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie  http://www.ebcdsignaletique.com/upload/ra020.jpg Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel  ***Cette compétence est à traiter impérativement***  **C3-2 Optimiser les performances de l’équipe**  Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l’aide de son supérieur hiérarchique  Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d’optimisation et/ou correctives |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pôle 3 – Animation et gestion d’équipe en restauration** | **Technologie de service -**  **Gestion appliquée et mercatique** |

|  |
| --- |
| * *Je choisis une tâche ou une activité réalisée durant ma PFMP qui répond à l’une des compétences ci-dessus.* |
| **Titre de la tâche ou de l’activité:**  **Je décris précisément cette tâche ou cette activité dans son environnement professionnel :** |

|  |
| --- |
| * *J’analyse ma démarche en y apportant un regard critique. Si nécessaire, les questions peuvent être modifiées selon la situation vécue.* |
| Est-ce que j’ai pu réaliser cette tâche en autonomie ?  Oui  Non  Si non, j’indique qui m’a aidé et dans quel sens : |
| J’indique le temps prévu pour cette tâche ou cette activité :  Est-ce que j’ai respecté ce temps ?  Oui  Non  Si non, j’indique le temps réel nécessaire :  Quelle est la raison de cet écart ? |
| Est-ce que mon responsable a émis une remarque quant à mon travail ?  Oui  Non  Si oui, j’indique la remarque : |
| Quelle(s) difficulté(s) ai-je rencontrée(s) dans la réalisation de cette tâche ? |
| Je précise de quelle(s) façon(s) j’y ai remédié |
| Qu’est-ce j’ai appris en réalisant cette tâche ou cette activité ? |
| Je m’évalue dans la réalisation de cette tâche ou cette activité. |

|  |
| --- |
| * *Je coche la ou les compétence(s) mise(s) en œuvre lors de la réalisation de cette tâche dans la liste ci-dessous.* |
| **C4-1 Recenser les besoins d’approvisionnement**  Participer à l’élaboration d’un cahier des charges  Participer à la planification des commandes et des livraisons  **C4-2 Contrôler les mouvements de stocks**  Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés  Réaliser un inventaire  Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage  Réaliser un inventaire  Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage |

**Bilan de compétences**

**terminale Baccalauréat professionnel CSR CSRCSR**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pôle 4 – Gestion des approvisionnements  en restauration** | **Technologie de service –**  **Gestion appliquée et mercatique** |

|  |
| --- |
| * *Je choisis une tâche ou une activité réalisée durant ma PFMP qui répond à l’une des compétences ci-dessus.* |
| **Titre de la tâche ou de l’activité :**  **Je décris précisément cette tâche ou cette activité dans son environnement professionnel :** |

|  |
| --- |
| * *J’analyse ma démarche en y apportant un regard critique.* |
| Est-ce que j’ai pu réaliser cette tâche en autonomie ?  Oui  Non  Si non, j’indique qui m’a aidé et dans quel sens : |
| J’indique le temps prévu pour cette tâche :  Est-ce que j’ai respecté ce temps ?  Oui  Non  Si non, j’indique le temps réel nécessaire :  Quelle est la raison de cet écart ? |
| Est-ce que mon responsable a émis une remarque quant à mon travail ?  Oui  Non  Si oui, j’indique la remarque : |
| Quelle(s) difficulté(s) ai-je rencontrée(s) dans la réalisation de cette tâche ? |
| Je précise de quelle(s) façon(s) j’y ai remédié |
| Qu’est-ce j’ai appris en réalisant cette tâche ? |
| Je m’évalue dans la réalisation de cette tâche. |

**terminale Baccalauréat professionnel CSR CSRCSR**

**Bilan de compétences**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pôle 4 – Gestion d’exploitation en restauration** | **Technologie de service -**  **Gestion appliquée et mercatique** |

|  |
| --- |
| * *Je coche la ou les compétence(s) mise(s) en œuvre lors de la réalisation de cette tâche dans la liste ci-dessous.* |
| **C4-3 Maîtriser les coûts**  Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons  Améliorer la productivité  Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l’activité  Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé  Exploiter les outils des gestions  **C4-4 Analyser les ventes**  Contribuer à la fixation des prix  Suivre le chiffre d’affaires, la fréquentation et l’addition moyenne  Mesurer la contribution des plats à la marge brute  Gérer les invendus  Mesurer la réaction face à l’offre prix  Mesurer et analyser les écarts de chiffre d’affaires entre le prévisionnel et le réalisé |

|  |
| --- |
| * *Je choisis une tâche ou une activité réalisée durant ma PFMP qui répond à l’une des compétences ci-dessus.* |
| **Titre de la tâche ou de l’activité :**  **Je décris précisément cette tâche ou de cette activité dans son environnement professionnel :** |

|  |
| --- |
| * *J’analyse ma démarche en y apportant un regard critique* |
| Est-ce que j’ai pu réaliser cette tâche en autonomie ?  Oui  Non  Si non, j’indique qui m’a aidé et dans quel sens : |
| J’indique le temps prévu pour cette tâche :  Est-ce que j’ai respecté ce temps ?  Oui  Non  Si non, j’indique le temps réel nécessaire :  Quelle est la raison de cet écart ? |
| Est-ce que mon responsable a émis une remarque quant à mon travail ?  Oui  Non  Si oui, j’indique la remarque : |
| Quelle(s) difficulté(s) ai-je rencontrée(s) dans la réalisation de cette tâche ? |
| Je précise de quelle(s) façon(s) j’y ai remédié |
| Qu’est-ce j’ai appris en réalisant cette tâche ? |
| Je m’évalue dans la réalisation de cette tâche |