

Introduction

Vous venez d'être embauché en tant que **Chef de rang** pour les services du déjeuner au « **Karukera** », restaurant du **bateau de croisière « Le Ponant »**. Ce restaurant, au service raffiné, s'adapte aux escales et représente donc la **gastronomie Européenne**. Les produits frais y sont privilégiés, le service au buffet fréquent. La nouvelle saison est sur le point de débiter.

Carte et formule de restauration

Entrées

- *Assiette Nordique*
- *Mousseline de poisson*
- *Œufs pochés Meurette*

Plats

- *Pièce de boucher braisée et sa garniture*
- *Salimbocca de veau*
- *Retour de pêche*

Desserts

- *Tiramisu*
- *Sabayon aux fruits exotiques*
- *Baba belle fruitière*



Formule

Le restaurant tourne avec une formule unique de menu avec choix

Tarifs

Le prix d'un déjeuner avec la formule est de 18 euros TTC SC / personne

Vos missions

Vous mobiliserez vos connaissances personnelles, ainsi que vos compétences opérationnelles apprises lors de vos apprentissages pratiques afin de mener au mieux votre rôle de chef de rang. Pour cela, vous :

- **Valoriserez un plat** devant le reste de l'équipe à l'aide des diverses méthodes que vous avez apprises : description commerciale, utilisation des « avantages clients », connaissances sur les produits utilisés, propositions de mises en avant supplémentaires (*accords, type de service possible...*), et description dans un vocabulaire étranger.

Compétence 1.3.1 – Valoriser les produits - *[E31- Commercialisation]*

- **Proposerez à la vente un cocktail classique** qui sera réalisé devant l'équipe avec méthodologie (*fiche technique à compléter*) et professionnalisme (*respect des règles d'hygiène, méthode d'élaboration maîtrisée*). Vous valoriserez ce cocktail en proposant un solide argumentaire de vente à l'équipe tout en réalisant son analyse sensorielle.

Compétence 1.3.3 – Mettre en œuvre des techniques de vente - *[E31-Atelier Bar]*

- **Proposerez à la vente un "vin du jour"**. Ce vin devra d'abord être présenté (*aspects théoriques : région de production, cépages utilisés...*), puis commenté avec méthodologie lors d'une analyse sensorielle (*fiche de dégustation*). S'en suivra un avis sur le produit sur la méthode de service à employer, et des propositions d'accords mets-et-vins pour la carte.

Compétence 1.3.4 – Proposer des accords mets-boissons - *[E31-Atelier Sommellerie]*