

Situation professionnelle n°2 - Organisation des Ateliers du lundi (AE)

Chaque semaine, avant le jour d'ouverture du restaurant "Le Karukera", le directeur de la restauration fait travailler son équipe en 3 ateliers, sur la carte de la nouvelle croisière. Voici l'organisation retenue.

Son objectif est de :

Atelier
Valorisation

①

Valorisation d'un plat
/ de ses produits

Atelier
Bar

②

Mise en avant d'un cocktail

Atelier
Sommellerie

③

Mise en avant d'un vin

9h - 10h | Préparation en autonomie

Cdr1 - Cdr2

Au Cdi (internet, livres, petit Galliot..)

- Description commerciale
(Français + langue étrangère)
- Utilisation d'avantages clients
- Connaissances produits à avoir
- Accords mets > vins
- Types de services possible

Stw

Aux arrières

- Préparation d'une mise en place type pour le Tp, décoration..
(différente à chaque fois)

Bar

En salle puis au bar (Cailhol, petit Galliot..)

- Fiche technique complète
- Argumentaire de vente
- Décors du cocktail
- Connaissances produits à avoir
- Anecdote / historique du cocktail
- Préparation à l'analyse sensorielle

Som

En salle (Cours 1ère, Internet, petit Galliot..)

- Région de production
- Cépages utilisés
- Appellations de la région viticole
- Méthode de service préconisée
- Accords vins > mets
- Préparation à l'analyse sensorielle

Mdh - Acc

L'équipe étant maintenant habituée aux ateliers, le Maître d'hôtel peut se concentrer sur la préparation de la **fiche de service**

10h - 11h | Restitution des recherches devant l'équipe

- Présentation de la mise en place
- Présentation des éléments de recherches
(15')

- Présentation générale
- Prestation technique
- Analyse sensorielle commentée
(15')

- Présentation générale
- Service du vin
- Analyse sensorielle commentée
(15')

11h - 12h | Rangement, synthèse et point sur les compétences

- Fiche de valorisation de la carte
(10')

- Fiche cocktail
(10')

- Fiche vin de la carte
(10')

- Rangement / Nettoyage

- Point sur les compétences

- Synthèse / Vocabulaire