|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Fiche de guidance structurée**  **Oralité en CAP** | | | | |
|  | **Questions** | **En CHR avec pour thème :**  Préparer son entretien d’explicitation  (EP2 S2 CCF) | **En Cuisine avec pour thème :**  Préparer son entretien d’explicitation (EP2 S2 CCF) | **En Gestion avec pour thème :**  La gestion des stocks | **En S.A. avec pour thème :**  Le stockage des produits dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité |
| **Pourquoi ?** | Pourquoi ce thème est important ? | -Pour réussir mon CCF  -Analyser ma production et s’autoévaluer devant le jury | -Pour réussir mon CCF  -Analyser ma production et s’autoévaluer devant le jury | -Eviter la rupture de stock (denrées, matériels, etc.)  -Satisfaire pleinement la demande des clients | -Stocker les produits à la bonne température et sans rupture de la chaîne du froid pour éviter les TIA(C) |
| **Où ?** | Dans quel lieu ? | -dans la salle du restaurant  -en PFMP et durant mes séances | -en cuisine  -en PFMP et durant mes séances | -en PFMP et durant mes séances | -en PFMP et durant mes séances |
| **Quand ?** | Quand vas-tu effectuer ton travail ? | -Après la prestation accueil commercialisations et services le jour après mon CCF  -durant mes TP, PPCP et mes PFMP | -Après la production de mes deux plats le jour de mon CCF  -durant mes TP, PPCP et mes PFMP | -durant mes TP, PPCP et mes PFMP | -durant mes TP, PPCP, ateliers expérimentaux et mes PFMP |
| **Quoi ?** | Quels documents utiliser pour traiter ce thème ? | -Support de vente, fiche simple d’argumentation commerciale, bon de prévision de linge et matériel  -Les documents personnels (AE, TP, Techno) *portfolio* | -Les fiches techniques de la production  -Les documents personnels (AE, TP, Techno) *portfolio* | -Les bons de commandes  -Les bons de livraison  -La fiche de stock | -Les fiches techniques de la production.  -Documents personnels : cours de SA, AE, Technologie, … |
| **Comment ?** | Quelles sont les étapes de réalisation de ton travail ? | -Je relis mon contexte professionnel et mes fiches de prévisions de linge matériel et ma fiche technique  -Je vérifie si ma prestation est conforme  -J’analyse les points positifs et négatifs et je propose une solution | -Je relis les deux fiches techniques  -Je vérifie si ma production est conforme  -J’analyse les points positifs et négatifs et je propose une solution | -Je collecte…  -Je lis et surligne les mots clefs  -Je réponds aux questions  -Je complète les documents proposés (bons, etc.) | -Je relis les fiches techniques  -Je range correctement mes produits en fonction des températures exigées  -Je réponds aux questions |
| Quel bilan tires-tu de ton travail ? | -Ai-je répondu aux objectifs fixés?  (oui ou non) et je justifie | -Ma production est-elle commercialisable ? (oui ou non) et je justifie | -Ai-je eu des difficultés ?  (oui ou non) et je justifie | -Ai-je eu des difficultés (oui ou non) et je justifie |
| Quel est ton projet professionnel ? | -Je présente mes souhaits professionnels à l’issue de mon CAP Cuisine. | | | |