

Secteur d'activité : Restaurant

Voici des activités qu'un stagiaire peut réaliser en restaurant

	Thématique	Activités du stagiaire	Supports, ressources	Fiches en annexe
Pour le stagiaire	Contrôle du dressage des tables	1 ^{er} jour – A partir d'une photo, corrige quelques erreurs de dressage préparés par le maître d'hôtel 2 ^{ème} jour – Sur quelques tables, il manque des éléments préparés par le maître d'hôtel sur un plateau 3 ^{ème} jour – Prépare sur un plateau les éléments pour dresser les 2 ou 3 tables manquantes 4 ^{ème} jour – Dresse deux tables	Photo d'une table dressée, Un plateau, ensemble des éléments d'une table Conseils : les éléments sont préparés sur un plateau que le maître d'hôtel déplace	
	Réalisation d'une carcasse Placement des réservations	Découpe les tables, les place sur le plan en tenant compte des réservations et des demandes particulières des clients	Imprimé/Plan/Schéma de la salle de restaurant, les tables à découper et le planning des réservations, ciseaux et colle	Annexe 17
	Accueil	Met à jour un plan de salle pour l'occupation des tables en fonction des réservations	Cahier de réservation Plan de salle	
	Organisation d'une salle	1 ^{er} jour – A partir d'un plan de la salle, le stagiaire reproduit la mise en place effectuée 2 ^{ème} jour – A partir d'une liste de réservations, le stagiaire trace sur le plan une organisation de la salle 3 ^{ème} jour – A partir d'un plan déjà tracé, le stagiaire vérifie l'implantation prévue (avec des erreurs) à corriger	Plan de la salle ou partie, , liste des réservations pour une journée, liste des réservations pour une seconde journée avec des spécificités (personne à mobilité réduite, enfants, emplacement business...)	
	La provenance des boissons sur une carte	Identifie la région d'origine des boissons proposées et les replace sur une carte de France ou de la région	Carte des boissons du restaurant, accès aux boissons pour consulter les étiquettes Un imprimé par carte éventuellement avec Web	Annexe 18
	Commande de boissons	Réalise une commande de remontée de cave	Bon de commande interne, état des stocks physiques	
	Contrôle de mise en place	Identifie 7 erreurs dans la mise en place de la salle de restaurant, préalablement préparée par un membre de l'équipe	Salle de restaurant dressée	Annexe 19
	Pliage des serviettes	Recherche d'origami pour présentation de pliages de serviettes	Ordinateur, serviettes de la salle de restaurant	
	Port du plateau	Porte une tasse à café sur un plateau avec un téléphone (ou autre objet) en main (pour favoriser la concentration) Pose une commande fictive sur un plateau	Matériel de salle (plateau, tasse)	
	Menu du jour	Prend des photos (entrée, plat, dessert), nomme chaque plat et demande/compose une phrase explicative pour chacun (origine, ingrédients, technique)	Téléphone portable, ordinateur Fiche de mise en place, dressage	
Carte du restaurant	Prend une photo pendant le service de chaque plat différent sortant puis fait la correspondance avec la carte de restaurant	Téléphone portable, ordinateur, carte du restaurant		