

**Fiche d'activité Séquence d'observation**

<b>Cuisine</b>	Fiche C4		Page N°	<b>1</b>
	Niveau :		Sur total de	<b>2</b>
		*	**	***



**Mission : Sensibilisation à la gestion des invendus**

Autonomie

Accompagné

**SOCLE COMMUN DE CONNAISSANCES/ COMPÉTENCES / CULTURE :**

<i>Appréciation de l'entreprise (Placez une ou plusieurs croix)</i>	-	+	++	+++
C4 - Adapter sa prise de parole à la situation de communication				
S2 - Être capable de coopérer, se sentir membre d'une collectivité				
H1 - Respecter les règles communes et de sécurité, les mesures d'hygiène				
M4 - Se familiariser avec l'environnement économique, les clients				
R2 - Connaître et utiliser les nombres entiers, décimaux et fractionnaires				

(-) Maîtrise insuffisance / (+) Maîtrise fragile / (++) Maîtrise satisfaisante / (+++) Très bonne maîtrise

**MATÉRIEL :**

Un ordinateur ou tablette avec accès à internet et à l'application « too good to go », « OptiMiam »  
 Le protocole à suivre pour la vente des excédents de production et le tutoriel d'utilisation de l'application (vidéo)  
 Une liste à compléter pour inventorier les produits à vendre, un appareil photo  
 Un poste de travail adapté avec des petits ustensiles pour la mise en barquette  
 Des consommables pour portionner et emballer les produits en vente à emporter (barquettes, blisters...)

**OÙ RÉALISER ?**

Zone de préparation froide et bureau du chef

**TEMPS ESTIMÉ :**

90 minutes minimum

**POINTS DE VIGILANCE :**

- Sensibiliser le stagiaire au respect des règles d'hygiène (mise en barquette et stockage)
- Accompagner et vérifier les portions avant la vente (poids, étiquette, température...)
- Ne pas laisser le stagiaire en autonomie sur le poste informatique et au contact de la clientèle, mais l'accompagner et le guider

**OBJECTIFS :**

- Sensibiliser le collégien à la gestion des déchets et au gaspillage
- Comprendre la difficulté de la gestion des matières périssables
- Faire le lien entre la production et la vente auprès de la clientèle
- Utiliser l'outil informatique et apprendre à rédiger des argumentaires de vente (titres, et explications des plats vendus)
- Se familiariser avec le contact client

**QUESTIONNEMENT :**

- Quels intérêts pour le restaurant de vendre les excédents de production ?
- Pourquoi est-ce important d'éviter le gaspillage alimentaire ?

**CONTINUITÉ :**

- Les produits locaux
- La prise de commande de plats du jour

**APPRÉCIATION :**



<b>Cuisine</b>	Fiche C4		Page N°	2
	Niveau :		Sur total de	2
	*	**	***	
	<b>Mission : Sensibilisation à la gestion des invendus</b>			
	Autonomie	Accompagné		
<b>Identification des invendus potentiels</b>	Aide à lister et à inventorier les excédents de production du service du midi ou du petit déjeuner (dans le cas d'un hôtel-restaurant), complète la liste des excédents de production			
<b>Excédents de production</b>	Mets les excédents de production en barquettes, les étiqueter, afin de pouvoir compter le nombre de portions et les stocker avant la vente			
<b>Actualisation de l'offre</b>	Renseigne l'application de vente en ligne ; nature des ventes, nombre de portions, prix, explications ou détail des plats, photo, heure de disponibilité....			
<b>Distribution des produits</b>	Accueil et distribue les plats vendus aux clients lorsqu'ils viennent au restaurant			
<b>Commande de plats du jour</b>	Trace une fiche permettant au cuisinier et au maître d'hôtel de suivre les commandes de plats et desserts du jour			