



## Fiche d’activité Séquence d’observation

<b>Restaurant</b>	Fiche R3		Page N°	1
	Niveau :		Sur total de	2
	*	**	***	

**Mission : Repérer les erreurs de mise en place**

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 de sécurité et les mesures d'hygiène				
M3 – Manifester sa curiosité, créativité, motivation				
R1 - Mesurer des grandeurs physiques de manière directe ou indirecte				

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

**MATÉRIEL :**

Assiettes, verres, couverts, etc

**OÙ RÉALISER ?**

Dans la salle de restaurant

**TEMPS ESTIMÉ :**

30 minutes

**POINTS DE VIGILANCE :**

Les erreurs à retrouver doivent être localisées dans un espace restreint

**OBJECTIFS :**

Le stagiaire doit identifier 7 erreurs dans la mise en place de la salle de restaurant, préalablement préparées par un membre de l'équipe de restaurant

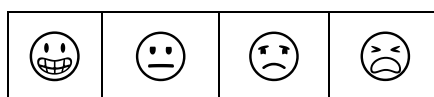
**QUESTIONNEMENT :**


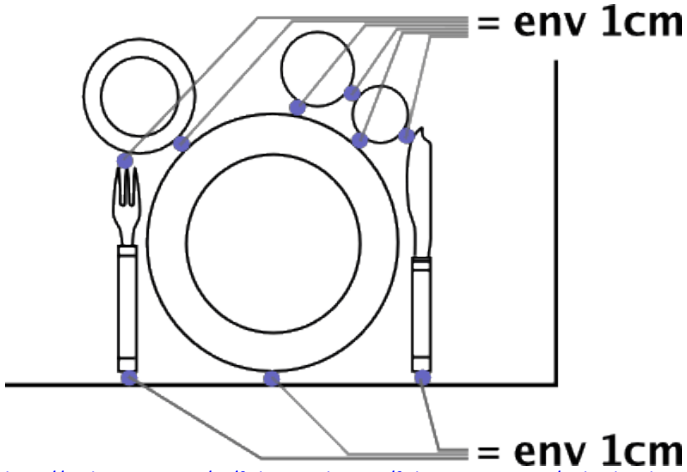
Pourquoi tous les clients disposent-ils des mêmes éléments ?

Pourquoi ces éléments diffèrent-ils d'un restaurant à l'autre ?

**CONTINUITÉ :**

- Réaliser la mise en place complète d'une table
- Renouveler la mise en place
- Port du plateau
- Accueillir un client et l'accompagner à sa table

**APPRÉCIATION :**

<b>Restaurant</b>	Fiche R3 Niveau :		Page N°	2
	*	**	***	Sur total de
	<b>Mission : Repérer les erreurs de mise en place</b>			
	Autonomie		Accompagné	
<b>Annexe</b>				
<b>1. Mise en place</b>	 <p style="text-align: center;"><a href="http://technoresto.org/tp/fiches_technique/fiche_mp_couvert/index.html">http://technoresto.org/tp/fiches_technique/fiche_mp_couvert/index.html</a></p>			
<b>2. Exemples à adapter selon configuration du restaurant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inversion couteau / fourchette</li> <li>Omission d'un verre / verres disparates</li> <li>Présence de la carte des vins sur la table</li> <li>Salière sans la poivrière</li> <li>Serviette déposée sous l'assiette</li> <li>Facturette, ticket de parking</li> <li>Absence flyer si présent sur les autres tables</li> <li>Petite assiette glissée sous l'assiette (de présentation)</li> </ul>			