



Axe :

Contexte professionnel : Le Bistrot du Potager

QUI	1	QUOI	2	OÙ	3
1 ^{er} bac Pro <i>Chef de rang</i>		Compétences ciblées <i>C.2.3.2 Valorisation des mets</i> <i>C.2.3.3 Service des boissons</i> <i>C.1.3.3 Mettre en œuvre des techniques de ventes des mets et boissons</i> <i>C.5.1.1 Être à l'écoute de la clientèle</i>		Établissement ciblé dans le contexte professionnel <i>Le Bistrot du Potager</i>	
QUAND	4	COMMENT	5	POURQUOI	6
<i>Fin de 2^{ème} semestre</i>		Tâches confiées à l'élève <i>Dresser les planches de charcuteries et fromages</i> <i>Argumenter sur le locavorisme</i> <i>Proposer et servir l'accord mets/vins</i> <i>S'assurer qu'aucuns clients ne présentent d'allergies ou d'intolérances</i>		Pour atteindre les indicateurs de performance attendus par le référentiel <i>Planches harmonieuses et commercialisables (présences des produits d'accompagnements)</i> <i>Connaissances des produits proposés (AOC, Label, Provenance....)</i> <i>Choisir un vin de la carte adapté et le valoriser</i> <i>Anticiper les aléas de service</i>	



Mise en situation utilisée lors du TP = 1+2+3+4+5+6

Vous êtes chef de rang au Bistrot du Potager. Aujourd'hui un groupe de 15 personnes a réservé la prestation suivante :

Service « Tout à la planche » à partager

Entrée : Planches de charcuteries locales

Plats : Ardoises de viandes mûrées grillées,

Accompagnées de légumes de saison de notre producteur local (ferme du Crouloup)

Fromages : Planches de fromages affinés

Dessert : Café gourmand (de spécialité de notre torréfacteur « Café Roma ») pâtisseries maison

Ce matin, vous commencez par dresser et mettre en valeur les planches de charcuteries avec les produits livrés. A l'arrivée des clients, vous vous assurez qu'aucun d'entre eux ne présente d'allergie ou intolérance à l'un des mets servis. Pendant le service, vous proposez un argumentaire commercial qui mette en avant la provenance locale des produits. Vous suggérez et servez également le vin approprié.

*Situation :	
-Axe	
-Contexte	
-Les compétences acquises à la séance précédente	
-les compétences ciblées et identifiées	
-Pour chaque compétence les tâches sont identifiées (Pour : apprentissage ou renforcement ou acquisition)	
-Évaluation professeur (diagnostique-formative-sommative)	
-Lien permanent et articulation avec la culture pro, la PPAE, co-intervention...	
-Une synthèse (auto-évaluation de l'élève, réflexion)	