

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **CERTIFICAT D’APTITUDE PROFESSIONNELLE « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant »** |  |
| ÉPREUVE **EP1**  **Organisation de la production de cuisine**  **Évaluation significative**  Culture professionnelle CS en HCR | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Identification du centre d’épreuve | | | | | | | | |
| *Inscrire ici le nom du lycée ou du CFA* | | | | | | ***Logo*** | | |
| Évaluation significative n° [[1]](#footnote-1) | | | Date : | Durée : 30 minutes | | | | |
| Champs de culture professionnelle visé(s) | | | | | | | | |
| Gestion appliquée |  | **Sciences appliquées** | | |  | | **Culture technologique** |  |

*Aucun document ou matériel autorisé*

**Compétences visées :**

**Pôle 1**

**« Organisation des prestations en HCR »**

**C1 -** **Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** *dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité*.

**C2 - Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire** dans le respect des consignes et du temps imparti.

*Le sujet se compose de xx pages, numérotées de 1/x à x/x*

*Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu’il est complet.*

**Ce sujet sera rendu dans sa totalité**

**PRÉSENTATION DU SUJET**

|  |  |
| --- | --- |
| **Restaurant**  **Logo du restaurant**  Naturellement Gastronomique | **Contexte professionnel**  Vous intégrez le restaurant « XXX » comme commis de XXXX. Ce restaurant est situé à … |

|  |
| --- |
| ***Fiche de présentation de l’entreprise*** |
| **CAPACITÉ DE SERVICE**Effectif : personnesCapacité commerciale : XX couverts par jour Moyenne d’activité : XX couverts par jour  Ticket moyen : XX €  Ouverture 7 jours sur 7  de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 22 h  **PERSONNEL DE RESTAURANT**  1 maitre d’hôtel  1 second  2 chefs de rang  2 commis de salle  1 sommellier  1 apprenti |
| **Concept(s) de restauration du restaurant « XXX »** Restauration gastronomique inspirée du terroir, privilégiant les producteurs locaux, les produits labélisés.et les produits de saison. |

##### PRÉSENTATION DES DOSSIERS

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dossiers** | **Thèmes abordés** | **Référence aux supports proposés** | **Compétences ciblées** | | **Savoirs-Associés ciblés** |
| **Dossier** ➊ | *Le nombre de dossiers n’est pas défini, il appartient à l’enseignant de le déterminer en fonction de la stratégie de formation/évaluation* | **Annexe 1**  Composition de la carte estivale  **Annexe 2**  xxx  **Annexe 3**  Descriptif commercial  **Document 1**  Extrait de la carte des vins | |  | | --- | | ☐- **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | ☐- **C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités** | | | Thème 1 - Les xxxx |
| **Dossier** ➋ |  |  | |  | | --- | | ☐- **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | ☐- **C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités** | | | Thème 3 - Les xxxx |
| **Dossier** ➌ |  |  | |  | | --- | | ☐- **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | ☐- **C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités** | | |  |
| **Commentaire sur le profil de compétence** | | | | **Proposition de note sur 20** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 1 |  | |
| **⯈La situation :** |
|  |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. Proposer **(annexe 1)** …. |

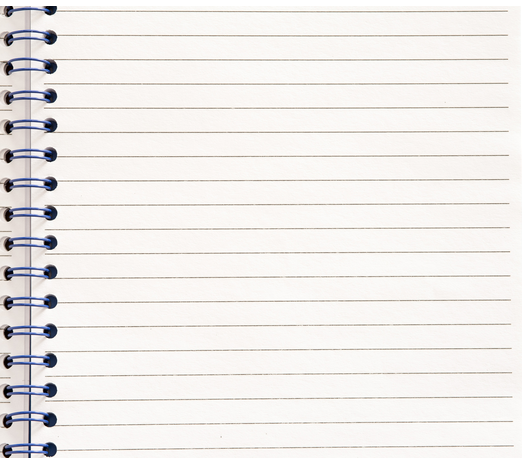
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 2 |  | |
| **⯈La situation :** |
|  |
| **⯈Votre rôle :** |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Dossier 3 |  | |
| **⯈La situation :** |
|  |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. Identifier **(annexe 8)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | DOCUMENT 1 |  |   ***Insérer ici le document n°1*** |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 1 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe XXX |  |



1. A cocher pour les évaluations significatives qui deviennent certificatives [↑](#footnote-ref-1)