



PREPARATION A L'EPREUVE
E31 « VALORISATION DES PRODUITS »

Compétences mises en œuvre	Compétences opérationnelles	Critères d'évaluation
C1-3 Vendre des prestations	C1-3.1 Valoriser les produits ⇒ Réaliser une proposition de menu à partir d'une sélection de produits	⇒ <i>Qualité de la valorisation des produits</i> <i>Force de conviction</i>
C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique	⇒ <i>Prise en compte de la notion d'équilibre alimentaire dans les conseils à apporter à la clientèle</i>
C1-3 Vendre des prestations	C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons ⇒ Connaître les produits alimentaires (saisonnalité, origine, utilisation, coût, label et certification...)	⇒ <i>Qualité de l'écoute, bonne connaissance des produits, cohérence de la proposition, force de conviction pour réaliser la vente</i>
C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions	⇒ <i>Conformité du contrôle</i>
C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale	⇒ <i>Pertinence des conseils et de l'argumentation pour répondre aux demandes et aux attentes de la clientèle</i>



DEROULEMENT DE L'ÉPREUVE

Extrait du nouveau référentiel Bac Pro CSR :

« Epreuve E31 : Communication et Commercialisation : Coef 4 (atelier bar : coef 1 ; atelier sommellerie coef 1 ; atelier Valorisation des produits coef 2)

Atelier Valorisation des Produits : **30 min maximum** :

- 1^{ère} partie : à partir d'un ensemble de produits, notamment régionaux, sélectionnés par le centre d'examen et disposés sous la forme d'un buffet, **le candidat fait une proposition de menus** (8 points)
- 2^{ème} partie : **le candidat est interrogé** sur la **connaissance des produits** figurant dans la proposition de menu (**saisonnalité, origine, utilisation, coûts, labels et certification, ...**) et sur les **accords mets et vins** (20 points)
- 3^{ème} partie : le candidat **valorise ces produits** en développant une **argumentation commerciale** (12 points) »

Recommandations (Académie de Nantes) :

« La sélection doit être suffisamment fournie pour permettre une **diversité des propositions de menus** »

Privilégier le visuel : supports de vente, supports publicitaires, emballages de produits, des étiquettes, des affiches fournisseurs valorisant certains produits, enfin, **par l'utilisation d'un diaporama mettant également en valeur les produits.**

Cet atelier ne consiste pas en une prise de commande. Il n'y a pas lieu de prévoir une table dressée, ni de bon de commande.



1^{ère} partie : le jury détermine à l'avance un contexte professionnel précis (profil de client, type d'établissement, type de menu).

Dans un rapide échange, le jury présente le contexte professionnel. Le candidat identifie les besoins et les attentes de ce dernier qui joue le rôle de clients.

2^{ème} partie : le candidat fait une proposition de menu (entrée, plat, fromage(s), dessert) :

Le candidat dispose de quelques minutes (10 maximum) pour concevoir son menu. Les produits de base présents sur le buffet doivent être les éléments principaux du menu.

Le candidat peut agrémenter ses mets au niveau des sauces et des accompagnements à l'aide de ses connaissances professionnelles. Il envisage les accords mets-boissons. Le menu proposé prend en compte les éléments du contexte

3^{ème} partie : le candidat valorise ces produits en développant une argumentation commerciale

Dans la continuité de la présentation du menu, il est demandé au candidat de développer une argumentation commerciale. Il identifie également les besoins des clients pour les accords mets-boissons.

4^{ème} partie : le candidat est interrogé sur la connaissance des produits figurant dans la proposition de menu (saisonnalité, origine, utilisation, coût, labels et certification,...) et sur les accords mets-vins

Le jury échange avec le candidat uniquement sur les produits de base utilisés dans son menu.

Le candidat est également amené à justifier les accords mets/boissons.

Pour permettre d'évaluer les compétences :

- C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique,

le jury, sollicite oralement le candidat sur la réflexion menée pour proposer un menu équilibré ou pas,

- C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions, **le jury sollicite oralement le candidat sur les notions de contrôle de qualité sanitaire de(s) produit(s) de base (LC, DLUO, conservation et stockage des produits,...).**



GENESE DES SUPPORTS

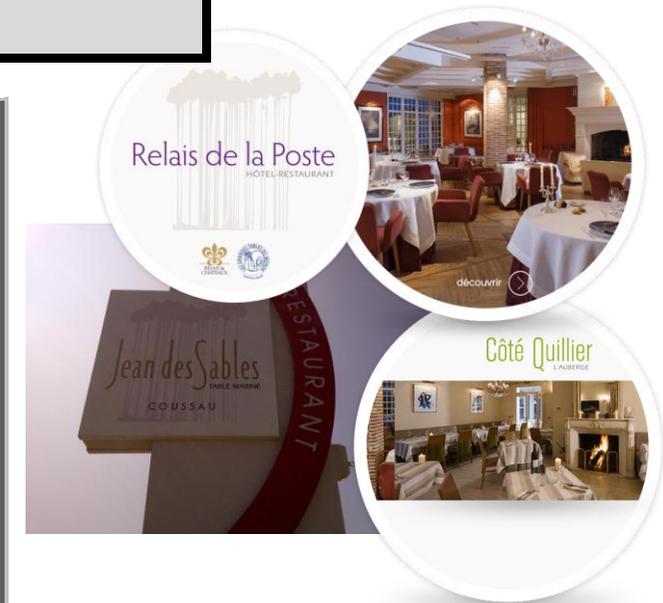
Vous intégrez l'équipe du « **Relais de la Poste** » à **Magescq**, dans les Landes, chez Jean, Jacques et Annick **Coussau**.

Cet établissement réputé comprend un restaurant gastronomique, décoré par deux étoiles au guide Michelin depuis 1971, une brasserie « **Côté Quillier** », et une table marine à Hossegor, « **Jean des Sables** ».

Ces trois restaurants proposent aux clients des mets de choix typiquement régionaux.

Jean Coussau et son équipe accordent une importance toute particulière aux produits utilisés pour concevoir et réaliser les recettes des plats servis dans les différents restaurants.

Votre travail **en binôme** consiste à participer activement à cette création, en proposant, **par gamme** (entrées froides et chaudes, poissons, viandes, fromages et desserts), un éventail de plats (ou références de produits pour les fromages), spécialités de la région **Aquitaine** pouvant être **servis dans les trois restaurants**. Dans ce cadre, vous veillerez à choisir autant que possible des produits frais, de qualité et **labellisés**.



Vous réaliserez un inventaire des plats de la région **en créant une banque de photos** par catégories de plats : **entrées, poissons, viandes, fromages, desserts (fruits, pâtisserie), boissons (apéritifs, eaux), pains.**



Pour cela, vous irez sur **le site de l'AAPRA (Agence Aquitaine de Promotion Agroalimentaire en Aquitaine)** :

<http://gastronomie.aquitaine.fr/>

Par binôme de travail, par catégorie choisie, **créez une planche de photos avec : photo du plat + du produit de base, avec le label ou AOP qui l'accompagne éventuellement.**



Sur un document Word à part, intitulé « **Descriptif Plats & Argumentations commerciales** » :

1) Réalisez le **tableau** suivant : **1 ligne = 1 plat = plusieurs produits marqueurs**

Nom du plat					
Produits de base	Saisonnalité	Origine	Utilisations (autres préparations)	Coût (€/kg)	Labels (IGP, AOP)

2) **Créez les argumentaires pour chaque plat**, destinés à la clientèle, élaborés **à partir des recettes** proposées par l'AAPRA des spécialités.

Après la correction et mise en commun de vos travaux respectifs dans le cadre des cours de Technologie, des séances de mises en situation en TA Atelier Expérimental seront prévues à l'approche de l'épreuve pour que vous puissiez, entre autres :

- **comprendre le déroulement de l'atelier, travailler en temps imparti ;**
- **appréhender l'utilisation du vidéoprojecteur dans le cadre de votre présentation ;**
- **maîtriser votre expression gestuelle et orale.**

Votre professeur de Sciences Appliquées consacrera **deux séances aux compétences** :

- - C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique,
- - C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions



Evaluations

TRAVAIL A RENDRE IMPERATIVEMENT POUR MISE EN COMMUN :

Le Mardi 4 mars 2014

Votre travail sera intégré dans la moyenne de Technologie du second semestre.

D'autre part, dans le cadre de la préparation à l'épreuve, vous serez interrogés par écrit, chaque semaine, pour tester vos connaissances, sur des plats et produits de base, selon le support restitué.

Bon courage a tous !