Atelier de culture professionnelle - T Bac Pro / co-animation Cuisine-CSR/ Groupe de pilotage

## ACP

## → À la fin de la séance je dois être capable :

- C1-3.1 Valoriser les produits
- C1-3.2 Les facteurs d'ambiance
- C1-3.4 Les règles d'accord
- C3-1 Animer une équipe
- C3-1.1 Les attitudes et comportements professionnels
- C3-2 Optimiser les performances de l'équipe
- C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats
- C5-2 Maintenir la qualité globale
- C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement.

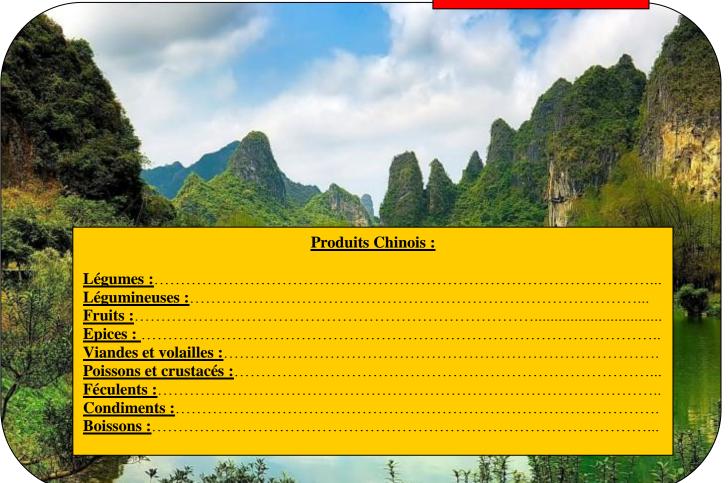




marqueurs, les spécialités de Chine, Japon et Thaïlande. Vous mettrez en place des buffets, des animations et des décorations en adéquation avec les thèmes proposés.

1. Identifier quelques produits marqueurs issus de





2. Vous devez proposer des spécialités, sélectionner les mets que vous produirez, réaliser une animation culinaire en salle et adapter une décoration de buffet lié à la Chine :

<b>Spécialités</b>	Préparations retenues	Animation en salle	Décoration
•••••			
••••••			
•••••			
•••••			
•••••			
•••••	•••••	•••••	•••••
••••••	•••••	•••••	•••••
•••••	•••••	•••••	•••••
•••••	•••••	•••••	•••••
•••••			
•••••			
•••••			
•••••			
•••••			
•••••			
		Boissons	

3. Proposer un met français intégrant des influences chinoises, réaliser un accord met et vin :

Préparation	Procédure	Vin













4. Identifier quelques produits marqueurs issus du



Viandes:	Emits at Lágumas .
	Fruits et Légumes :
	Marie .
Féculents, légumineuses :	Poissons et fruits de mer :  Condiments
A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	
TO BE TO SERVE	
100	

5. Vous devez proposer des spécialités, sélectionner les mets que vous produirez, réaliser une animation culinaire en salle et adapter une décoration de buffet lié au Japon :

<b>Spécialités</b>	Préparations retenues	Animation en salle	Décoration
		Boissons	

6. Proposer un met français intégrant des influences japonaises, réaliser un accord met et vin :

Préparation	Procédure	Vin













7. Identifier quelques produits marqueurs issus de



Viandes:		
		Fruits et légumes :
		Poissons et crustacés:
	Féculents :	

8. Vous devez proposer des spécialités, sélectionner les mets que vous produirez, réaliser une animation culinaire en salle et adapter une décoration de buffet lié à la Thaïlande :

			TO THE STATE OF TH	
	Spécialités Spécialités	Préparations retenues	Animation en salle	<b>Décoration</b>
	Speciantes	Treparations retenues	Ammation en sane	Decoration
1	••••••			
<u></u>				
			Boissons	į.
<b></b>	•••••	•••••		

9. Proposer un met français intégrant des influences thaïlandaises, réaliser un accord met et vin :

Préparation	Procédure	Vin













## Sources utilisées .....

- Google image
- Larousse Gastronomique
- Wikipédia Chine, Japon, Thaïlande
- Mag-Thaïlande
- Cuisine Japonaise.be
- Chine-information.com
- French china.org

Notes personnelles	
	•••••
	•