

## COMPÉTENCE BAC CSR

C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception...)

## ET BAC CUISINE

C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production

### Savoirs associés :

L'entreprise, leur diversité, les finalités et les objectifs des entreprises

## Chap 3 - Les différentes formes de restauration

### Vous devez être capable de:

- Distinguer les différentes formes de restauration
- Apprécier la place du secteur dans l'économie

#### Exercice 1 :

Comment peut-on expliquer le fait que les français prennent moins de repas hors foyer que les américains ?

.....  
.....  
.....

#### Exercice 2 :

- ✘ On distingue Trois grands types de repas :

- + Repas nutrition : Le consommateur cherche avant tout à couvrir ses besoins physiologiques, c'est le repas pris rapidement entre midi et treize heures, parfois moins.
- + Repas d'affaires : Il se passe essentiellement dans les établissements plus prestigieux
- + Repas loisir : Il est pris pendant des sorties privées, entre amis ou en famille

Compléter le tableau en associant le temps passé et le budget au bon type de repas :

Type de repas	Temps	budget
	2 heures et plus	important
	30 à 45 minutes	faible
	60 à 90 minutes	moyen

Exercice 3 :

Replacer les images dans les bonnes cases



Image 1



image 2



image 3



Image 4



image 5

	Restauration à la place	Libre-service	Restauration à table	Restauration automatique	Restauration d'appoint
N° de l'image					

Exercice 4 :

Classer les enseignes dans le tableau selon en fonction des différents concepts :



**class'croute**  
restaurants & restauration livrée en entreprise

**Pizza Paï**



**flunch**



  
**LES FRÈRES IBARBOURE**  
(table & hostellerie)



Château de Brindos





Exercice 5 :

*Compléter le tableau en associant les formules de restauration ci-dessous au type de repas :*

Self, cafétéria, restauration à thème, restauration classique haut de gamme, restaurant classique, crêperie, restauration automatique, bar à vins, brasserie de haut de gamme, restauration de type vente à emporter, restaurant gastronomique, restauration ferroviaire, snack-bar.

Types de repas	Formules de restauration
REPAS NUTRITIFS	
REPAS DE DETENTE « Loisirs »	
REPAS D’AFFAIRES	

Exercice 6 :

Livre « Gestion appliquée et Mercatique » seconde professionnelle page 38 N°4

BAC PROFESSIONNEL CUISINE ET CSR-