

AXE 2
THEME 2
La carte « automne du Vert Galant »

Vous êtes stagiaire à l'hôtel-restaurant "Le Relais du Vert Galant, situé 3 Quai de Baise à Nérac. L'établissement est géré par M. et Mme Henry.



CONTEXTE

Le restaurant a ouvert depuis le mardi 7 novembre, avec la nouvelle carte « Automne du Vert Galant ». Vous allez mettre en œuvre des techniques professionnelles préparatoires afin de mettre en place la salle de restaurant, et participer aux techniques de services auprès de la clientèle.

MARDI 28 NOVEMBRE

Carte Automne du Vert Galant

Potage du jour
Salade « casse-croute »
Quiche au roquefort

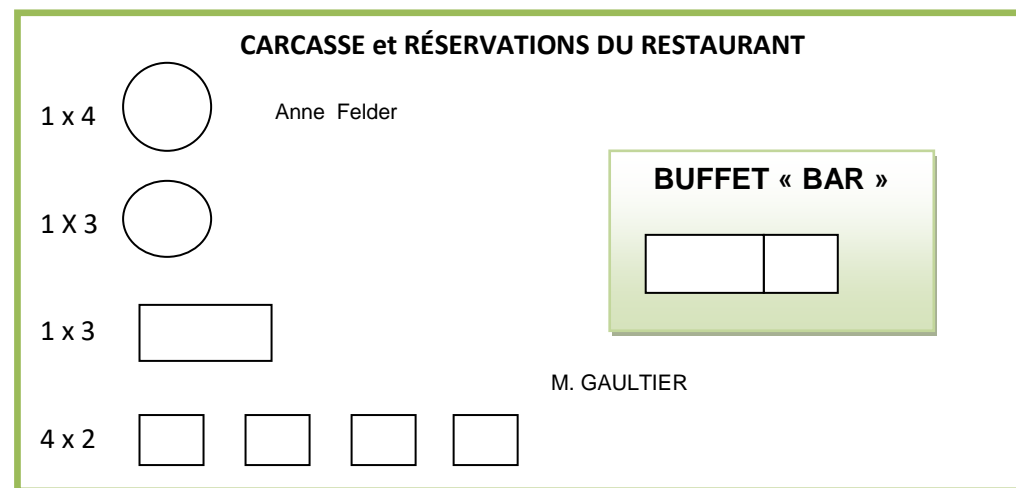
Pavé de poisson meunière
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf et petits légumes

Assiette de fromages
Crème renversée au caramel
Tiramisu



ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

- Réaliser la carcasse du restaurant
- Napper les tables
- Choisir les matériels en fonction de la fiche de prévision
- Nettoyer les matériels
- Mettre en place les tables + les consoles + table chaude
- Contrôler



À partir de la carcasse,
→ calculer le nombre total de couverts à servir

→ calculer le nombre de tables







COMMUNICATION COMMERCIALE

→ En fonction des fiches techniques cuisine, proposer un argumentaire commercial des plats.

METS A SERVIR MISE EN BOUCHE	ARGUMENTAIRES	ACCORD AVEC UN VIN	MÉTHODES DE SERVICE
	LES ENTRÉES AU CHOIX		
ENTRÉE 1 POTAGE DU JOUR	<p>.... Pour débiter votre repas, je vous propose un choix d'entrée avec un potage de</p> <p>OU</p>	<p>Sur le potage → il sera difficile de proposer un vin à cause de la chaleur du plat. Cependant je propose un vin :</p> <p>→</p>	<p>AU GUÉRIDON</p>
ENTRÉE 2 SALADE « CAASE CROUTE »	<p>.... Une salade composée</p>	<p>Sur la salade, je peux proposer</p> <p>→</p>	<p>A L'ASSIETTE</p>
ENTRÉE 3 QUICHE AU ROQUEFORT	<p>OU</p> <p>.... Une entrée chaude, une quiche maison au dès de fromage Roquefort.</p>	<p>Sur la quiche au Roquefort, je propose</p> <p>→</p>	<p>A L'ASSIETTE</p>
	LES PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX		
POISSON PAVÉ DE POISSON MEUNIÈRE	<p>... Pour suivre, je vous propose un choix entre un pavé de</p> <p>....., cuit meunière, servi avec</p> <p>une garniture de riz pilaf et de légumes frais étuvés.</p>	<p>Si le client choisit le plat de poisson, → je propose :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un vin blanc sec aromatique <p>→</p>	<p>A L'ASSIETTE</p>

<p>VIANDE</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE</p>	<p>OU</p> <p>Un plat de brasserie autour d'une succulente blanquette de veau (morceaux de veau mijotés dans une sauce crémée), servi avec une garniture de riz pilaf et de légumes frais.</p>	<p>Si le client choisit le plat de viande → je propose :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un vin rouge, aux arômes prononcés de fruits rouges. <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un vin blanc sec <p>A L'ASSIETTE</p>
LES DESSERTS AU CHOIX		
<p>DESSERT 1</p> <p>ASSIETTE DE FROMAGES</p>	<p>Pour clôturer, je vous propose un choix de desserts avec</p> <p>Une assiette de fromages de nos régions françaises :</p> <p>OU</p>	<p>→ sur le fromage, je peux proposer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un vin rouge <p>A L'ASSIETTE</p>
<p>DESSERT 2</p> <p>CRÈME RENVERSÉE AU CARMEL</p>	<p>Une crème onctueuse renversée et nappée de caramel</p>	<p>→</p> <p>A L'ASSIETTE</p>
<p>DESSERT 3</p> <p>TIRAMISU</p>	<p>OU</p> <p>le dessert du moment autour d'un tiramisu aux biscuits et aromes de café.</p>	<p>→</p> <p>A L'ASSIETTE</p>
<p>OBSERVATIONS</p> <p>→ Se renseigner auprès des clients pour savoir quelles formules ils désirent (<i>voici un exemple</i>) « Madame, Monsieur, souhaitez-vous déjeuner avec une formule rapide, ou avez-vous plus de temps, pour déguster un choix plus important ? »</p> <p>→ La prise de commande doit être dynamique et rapide. Vous devez annoncer les plats de la carte, avec une présentation alléchante qui va donner envie de manger.</p> <p>→ Il est judicieux de proposer aussitôt les mets commandés, un choix de vins.</p>		

ORGANISATION TECHNIQUE


<p>MISE EN PLACE « A LA CARTE »</p>				<ul style="list-style-type: none"> → assiette de base → assiette à pain → couteau de base → fourchette de base 	<ul style="list-style-type: none"> → verre à eau → verre à vin → petit matériel → serviette 	<p>→ réaliser une mise en place harmonieuse</p>	
<p>MISE EN BOUCHE</p>						A L'ASSIETTE	
<p>ENTRÉES</p> <ul style="list-style-type: none"> → potage du jour → salade « casse croute » → quiche au roquefort 	<p>POTAGE</p> 	<p>SALADE</p> 	<p>QUICHE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> → assiette creuse chaude → cuillère à potage 	<ul style="list-style-type: none"> → assiette de base froide → fourchette mise en place → couteau mise en place 	<ul style="list-style-type: none"> → assiette de base chaude → fourchette de mise en place → couteau de mise en place 	<p>A L'ASSIETTE</p> <p>→ transporter 2 assiettes garnies dans une seule main.</p>
<p>POISSON</p> <p>→ pavé de poisson meunière</p>				 <ul style="list-style-type: none"> → assiette plate, ronde, gastro, chaude → couverts à poisson (console) 			<p>A L'ASSIETTE</p> <p>→ transporter 2 assiettes garnies dans une seule main.</p>
<p>VIANDES</p> <p>→ blanquette de veau à l'ancienne</p>	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">OU</div>				 <ul style="list-style-type: none"> → assiette gastro, carrée, chaude → couteaux à viande (console) → fourchette de base (console) 	<ul style="list-style-type: none"> → disposer judicieusement les couverts dans la console du restaurant. → disposer correctement les assiettes en pile dans la table chaude, en fonction des formes, des plats. 	<p>A L'ASSIETTE</p> <p>→ transporter 2 assiettes garnies dans une seule main.</p>
<p>DESSERTS</p> <ul style="list-style-type: none"> → assiette de fromage → crème renversée → tiramisu 				 <ul style="list-style-type: none"> → assiette entremets froide (passe froid cuisine) OU AUTRES FORME (à voir....) → cuillère à entremets (console) → fourchette à entremets (console) → couteaux à entremets (console) 			<p>A L'ASSIETTE</p> <p>→ transporter 2 assiettes garnies dans une seule main.</p>


Fiche de prévision de matériel pour l'ensemble des tables
(en fonction de la carcasse du restaurant, et suivant les réservations du jour)


→ Déterminer le prévisionnel en matériel afin de réaliser le service du menu dans les meilleures conditions.

	Assiettes							Couverts									Verres			Autres matériels				
	Présentation « Pâtisserie »	Base	Entremets	Creuse	Pain	Assiette GASTRO		Base				Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages	Dessous de carafe	N° table
						CARREE	RONDE	Fourchette	Couteau	Couteau à viande	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère	Louche							
Mise en place		20			20			20	20									20	20		7	7	7	
Mise en bouche					20			↓	↓															
Entrée		10 + 10		10				MEP	MEP		10													
Plat						15	15	15		15	15													
Fromages																								
Desserts			20										20	20	20									
Service		6			6			10			10					6								
TOTAL		46	20	10	46	15	15	45	45	15	20	15	15	20	20	20	6	20	20	7	7	7		
Platerie et autres	Potage : soupière + dessous de plat - coupe verre (tiramisu) Panières à pain Seaux à vin																							

→ Lorsqu'on indique MEP dans une case, cela veut dire qu'on utilise les couverts prévus et disposés en mise en place, sur tables. Cela évite de nettoyer des couverts supplémentaires.

 Matériel à mettre en table chaude

 Matériel à mettre au froid (passe cuisine...)

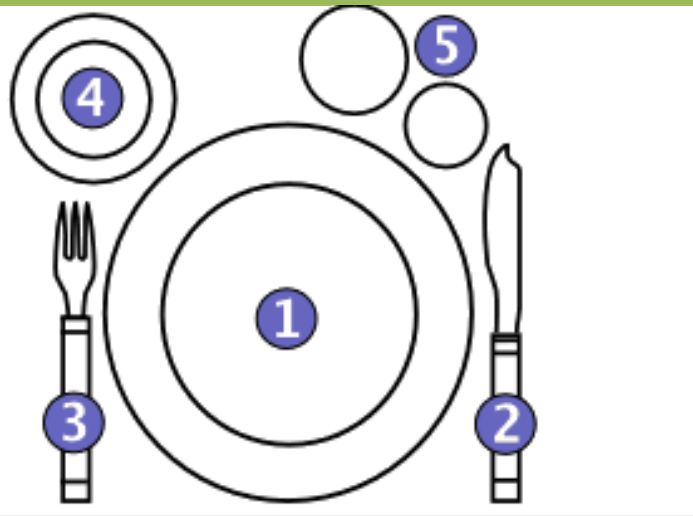
 Matériel à mettre en console ou sur table

LES NETTOYAGES

→ Une fois la fiche de prévision établie, **choisir**, **compter** et **classer** tous les matériels avant de les nettoyer.

MATÉRIELS À NETTOYER	COMMENT FAIRE ?... Le procédé	Résultats obtenus
LA VAISSELLE	<p>→ compter toutes les assiettes par ordre</p> <p>→ nettoyer les assiettes</p> <p>→ classer par piles.</p>	<p>Assiettes propres et sans taches.</p> <p>Transporter les assiettes propres enveloppées par un linge ou torchon sec.</p>
LES COUVERTS	<p>→ compter tous les couverts par ordre</p> <p>→ nettoyer les couverts</p> <p>→ classer par type sur un plateau.</p>	<p>Couverts propres</p> <p>Les couverts doivent être tous identiques.</p>
LES VERRES	<p>→ compter tous les verres</p> <p>→ nettoyer les verres</p> <p>→ essuyer bien, mirer</p> <p>→ classer par type sur un plateau.</p>	<p>Les verres doivent être irréprochables en propreté</p> <p>Mirer systématiquement le verre une fois bien essuyé.</p>
PETITS MATÉRIELS	<p>→ compter tous le petit matériel</p> <p>→ nettoyer le petit matériel</p> <p>→ compléter si nécessaire</p> <p>→ classer par type sur un plateau.</p>	<p>Le petit matériel (N° de tables, dessous de carafes, ménages) doit être propre.</p> <p>Les ménages sont vérifiés et complétés si nécessaire</p>
AUTRES : platerie, plateaux, seaux	<p>→ choisir tous les matériels nécessaires au bon déroulement du service.</p> <p>→ les plateries : on nettoie les plats nécessaires</p> <p>→ les plateaux de service</p> <p>→ les seaux à vin, les stands à vin...</p>	<p>Il faut prévoir tous les matériels nécessaires au bon déroulement du service.</p>

MISE EN PLACE « à la carte » d'un couvert

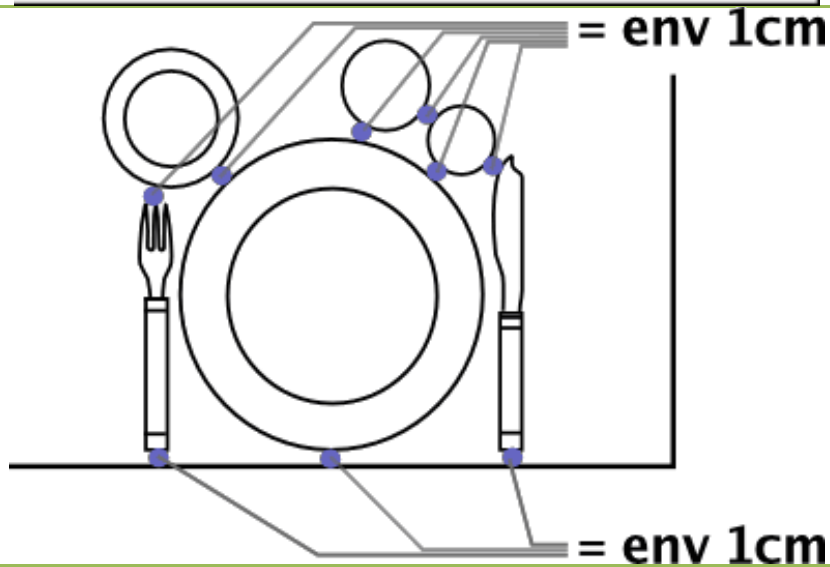


MISE EN PLACE CONSOLE

10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
----	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Dans la console, je dispose tous les couverts et autres matériels nécessaires au bon déroulement du service. Dans les tiroirs, je dispose les couverts, en commençant de la droite vers la gauche du meuble.

- 1- Grande cuillère
- 2- Grand couteau
- 3- Grande fourchette
- 4- Cuillère à entremets
- 5- Couteau à entremets
- 6- Fourchette à entremets
- 7- Couteau à poisson
- 8- Fourchette à poisson
- 9- Autres matériels : louche...
- 10- Autres matériels...



Je porte une attention particulière à la mise en place, en veillant à mettre les différents matériels bien ordonnés.



ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES








Il est 12h15, le restaurant d'application ouvre.
Les premiers clients vont arriver. Vous allez accueillir les clients, proposer des prestations.
Vous allez mettre en œuvre les techniques professionnelles de service.

- Accueillir les clients, installer les clients à table.
- Présenter les supports de vente (les cartes)
- Proposer les apéritifs – rédiger le bon de commande
- Doser les apéritifs – servir les apéritifs
- Rédiger le bon de commande des mets
- Servir une bouteille de vin

PHASES		QUE DISONS – NOUS ?
→ SALUER On doit accueillir en saluant les clients dans les « règles de l'art ».	PRISE EN CHARGE	« Bonjour Bienvenue au restaurant Le Couloumé..... »
→ SE RENSEIGNER On doit savoir si les clients ont réservés ou pas (voir cahier de réservations). On doit connaître certaines habitudes pour des clients réguliers. On doit veiller aux vestiaires.		« Avez-vous réservé pour déjeuner ?..... » <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 45%;">Si oui : « A quel nom ?</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 45%;">Si non :</div> </div>
→ INSTALLER On doit amener les clients à leur table. On pourra donner le choix d'une table par rapport à une autre.		« Veuillez me suivre jusqu'à votre table..... »
→ VENDRE Une fois installé, les clients reçoivent les supports de vente. On propose les apéritifs et/ou des suggestions de plats à vendre.		« Voici les cartes des mets et des vins » <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 30%;"> 1 PROPOSER et PRENDRE LA COMMANDE DES APÉRITIFS </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 30%;"> 2 PRENDRE LA COMMANDE DES METS </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 30%;"> 3 PROPOSER ET PRENDRE LA COMMANDE DES VINS </div> </div>

LES APÉRITIFS

À partir de vos connaissances, des produits, proposer les apéritifs aux clients.

LES APÉRITIFS À BASE DE VIN	LES APÉRITIFS À BASE D'ALCOOL
<p> LES VERMOUTHS</p> <p>→ 2 produits à vendre</p> <div data-bbox="125 443 504 555" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px; margin-bottom: 10px;"></div> <div data-bbox="586 443 965 555" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px;"></div>	<p> LES ANISÉS</p> <p>→ 2 produits à vendre</p> <div data-bbox="1178 405 1556 517" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px; margin-bottom: 10px;"></div> <div data-bbox="1653 405 2031 517" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px;"></div>
<p> LES QUINQUINAS</p> <p>→ 2 produits à vendre</p> <div data-bbox="125 719 504 831" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px; margin-bottom: 10px;"></div> <div data-bbox="586 719 965 831" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px;"></div>	<p> LES GENTIANES</p> <p>→ 2 produits à vendre</p> <div data-bbox="1178 715 1556 826" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px; margin-bottom: 10px;"></div> <div data-bbox="1653 715 2031 826" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px;"></div>
<p> LES VINS DE LIQUEUR - VDL</p> <p>→ 2 produits à vendre</p> <div data-bbox="125 999 504 1110" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px; margin-bottom: 10px;"></div> <div data-bbox="586 999 965 1110" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px;"></div>	<p> LES BITTERS ou AMERS</p> <p>→ 2 produits à vendre</p> <div data-bbox="1178 994 1556 1106" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px; margin-bottom: 10px;"></div> <div data-bbox="1653 994 2031 1106" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px;"></div>
<p> LES VINS DOUX NATURELS - VDN</p> <p>→ 2 produits à vendre</p> <div data-bbox="125 1268 504 1380" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px; margin-bottom: 10px;"></div> <div data-bbox="586 1268 965 1380" style="border: 1px solid black; width: 169px; height: 70px;"></div>	

LA RÉDACTION DES BONS DE COMMANDE

Rappel : pour toute commande, il faut rédiger un bon. Le bon sera acheminé aux services distributeurs (bar, cuisine, pâtisserie, cave du jour....) afin de préparer et délivrer les différentes prestations. **Vous ne pouvez pas servir un produit sans avoir rédigé un bon. RIEN SANS BON !**

LA PRISE DE COMMANDE DES APÉRITIFS

4 clients sont installés à la table 1. Ils commandent 2 Floc blanc,
1 pastis, 1 jus d'orange.
Rédiger le bon.

Table 01
















Couverts :







LA PRISE DE COMMANDE DES METS

Ces mêmes 4 clients commandent la formule « 3 plats » à 12€,
avec : 2 quiche au roquefort, 2 salade casse-croute, 3 poisson
du jour garnis, 1 blanquette garnie, 4 crème renversée.
Rédiger le bon.

Table 02

Couverts :

Compétence 3 – Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations.		ACTIVITÉS « RESTAURANT »
TRAVAIL DEMANDÉ (TD)	Exemples de critères & indicateurs de performance.	Mon évaluation
TD 9 – Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congès.	Je souris à l'arrivée des clients.	<input type="checkbox"/> 
	L'accueil est personnalisé et professionnel.	<input type="checkbox"/> 
	J'accompagne les clients à leur table.	<input type="checkbox"/> 
	Je raccompagne les clients à leur départ.	
TD 10 – Présenter les supports de vente et informer les clients sur les prestations de l'entreprise.	Je propose les différentes formules de prestations.	<input type="checkbox"/> 
	J'annonce les mets de la carte.	<input type="checkbox"/> 
	Je propose les apéritifs.	<input type="checkbox"/> 
	Je parle avec une voix soutenue.	
TD 13 – Prendre les commandes et les transmettre	Je rédige les différents bons de commande.	<input type="checkbox"/> 
	J'assure le circuit de contrôle (caisse, services distributeurs)	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 
Compétence 4 – Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation.		
TD 17 – Entretenir et maintenir en état les locaux, les matériels et les mobiliers.	J'assure l'entretien des mobiliers de la salle de restaurant.	<input type="checkbox"/> 
	J'assure l'entretien des matériels et équipements.	<input type="checkbox"/> 
	Je respecte le temps imparti.	<input type="checkbox"/> 
	Je respecte les techniques de nettoyage.	
TD 21 – Effectuer les mises en place	Je nappe correctement les tables et les guéridons	<input type="checkbox"/> 
	J'aligne les sièges en fonction des réservations.	<input type="checkbox"/> 
	Je dispose le matériel en respectant les alignements.	<input type="checkbox"/> 
	Je respecte le temps imparti.	

Compétence 5 – Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi.		
TD 26 – Assurer le service, le suivi et débarrassage d'un déjeuner.	Je sers les apéritifs depuis un plateau. Je ne renverse pas les verres.	<input type="checkbox"/> 
	Je transporte 2 assiettes dans une seule main.	<input type="checkbox"/> 
	Je sers les clients par la droite.	<input type="checkbox"/> 
	Je débarrasse correctement en croisant les couverts.	
Compétence 6 – Communiquer		
TD 33 – Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle.	Je possède une tenue professionnelle adaptée.	<input type="checkbox"/> 
	J'ai des comportements et attitudes adaptés à la profession.	<input type="checkbox"/> 
	J'utilise un vocabulaire professionnel adapté	<input type="checkbox"/> 



POINTS À AMÉLIORER