

CONTEXTE

Le restaurant est complet pour ce midi ! Les réservations sont indiquées dans le schéma de carcasse.
En fonction du planning de roulement, en fonction de vos différentes tâches professionnelles, vous mettez en œuvre toutes les activités pour assurer les préparations et le service dans de bonnes conditions. L'autonomie professionnelle sera prise en compte.

NOMS - Prénoms	Jeudi	Jeudi	Jeudi
	17/01	24/01	31/01
ACHABOUN Adil	R 4	P	R 5
BERTHOMIER Cédric	R 2	R 4	P
DUPUY Arnaud	R 3	R 2	R 4
DURET Mickaël	R 1	R 3	R 2
LAVILLE Marine	R 5	R 1	R 3
MARTIN Sarah	P	R 5	R 1

C4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation

TD 18 – S'assurer du bon fonctionnement des équipements
TD 19 – Compter, trier, ranger le linge
TD 23 – Valoriser les espaces destinés à la clientèle

Carte des mets

Les entrées

- Escalope de foie gras snackée, crème de pistache et poivre de Timut
- Avocat au verre pamplemousse et crevettes Espuma de menthe

Les plats

- Pavé de maigre croustillant confit à la graine de vanille.
- Filet de canette rosé, confit de poire et déclinaison de choux

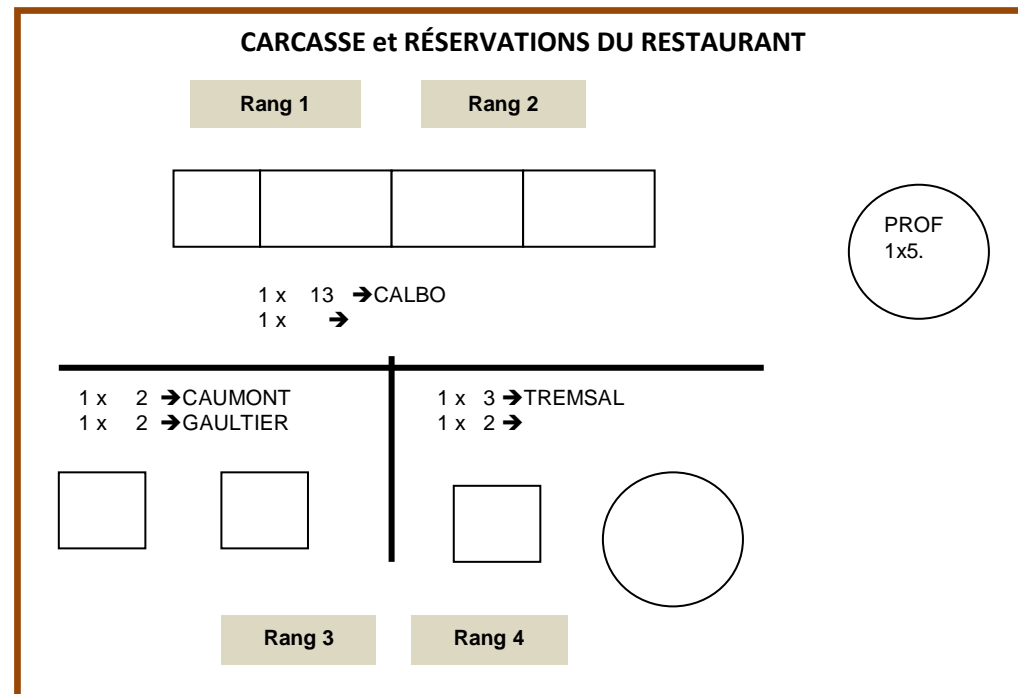
Les desserts

- Chariot de desserts et ses accompagnements
- Dessert MCCDR ??

ORDONNANCER LES ACTIVITÉS DE MISE EN PLACE

1	Réaliser la carcasse du rang (tables, chaises, guéridon).
2	Vérifier la propreté des mobiliers.
3	Compter, trier, répartir le linge sur les tables. Napper les tables.
4	Nettoyer les matériels nécessaires à la mise en place et au service.
5	Réaliser les mises en place des tables, console, table chaude.
6	Contrôler

CARCASSE et RÉSERVATIONS DU RESTAURANT



C4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation

TD 17 – Entretien et maintenir en état les locaux, les matériels et mobiliers

TD 21 – Effectuer les mises en place

1.1 Napper

1.2 Dresser une table

1.3 Réaliser la mise en place de la console

A partir de 8H

ACTIVITÉ 1 – Mise en situation au restaurant

Vous êtes commis et vous devez réaliser la mise en place de votre rang, pour 40 couverts. À partir de la fiche prestation, vous devez prévoir le matériel nécessaire au service en utilisant la fiche de prévision ci-dessous

→ Calculer les totaux des matériels à prévoir et à nettoyer pour le service.

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

	Assiettes						Couverts										Verres			Autres matériels		
	Base	Entremets	Creuse	Pain	Assiette GASTRO		Fourchette	Couteau	Couteau à viande	Cuillère	Poissons		Entremets		Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages	Dessous de carafe	N° table
					CARREE	RONDE					Fourchette	Couteau	Cuillère	Louche	Fourch. huître							
Mise en place	30			30			30	30										30			10	
Mise en bouche							↓	↓														
Entrées	12												12					12				
Poisson											12	12										
Viande					12		12		12													
Desserts														24	24	24						
Service	4			8			10			10												
TOTAL	12	34	/	/	38	12	36	52	30	12	10	12	12	36	24	24	/	/	30	10		
Platerie et autres	Les assiettes prévues pour le dessert sont celles stockées dans le passe « pâtisserie ».																					
	Panière à pain – seau à vin – stand à vin																					

→ On prévoit la quantité en vaisselle et couvert en arrondissant au chiffre supérieur (ex : 8>10 / 59>60 / 13>15 / 18>20...).



Matériel à mettre en table chaude



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



Matériel à mettre en console ou sur table

GAMMES DE PLATS	PLATS DE LA CARTE	PORTIONS À VENDRE	LISTE DE MATÉRIEL À PRÉVOIR	MÉTHODES DE SERVICE
LES ENTRÉES	Escalope de foie gras snackée, crème de pistache et poivre de Timut	12	→ couteau MEP → fourchette MEP → assiette rectangle verre, chaude	ASSIETTE
	Avocat au verre, pamplemousse, crevettes et chair de crabe	12	→ fourchette entremets → verres à eau, bas	ASSIETTE Préparation à l'office
LES PLATS	Pavé de maigre croustillant confit à la graine de vanille	12	→ couteau à poisson → fourchette à poisson → assiette ronde gastro chaude	ASSIETTE
	Filet de canette rosé, confit de poire et déclinaison de chou	12	→ couteau à viande → fourchette de base → assiette carrée gastro chaude	ASSIETTE Découpage au buffet
LES DESSERTS	Chariot de desserts et ses accompagnements	24	→ couteau à entremets → fourchette à entremets → cuillère à entremets → assiette « pâtisserie » froide	ASSIETTE Portionnage des desserts

AUTRES	Nbre.	LISTE DE MATÉRIEL À PRÉVOIR	OBSERVATIONS
SERVICE DE L'EAU		→ verre à eau	
SERVICE DES VINS		→ verres à vin → seaux à vin / stand à vin	
SERVICE DES BOISSONS CHAUDES		→ tasses et sous tasses à café → tasses et sous tasses à thé et/ou infusion → cuillères à café	

ACTIVITÉ 2 – Mise en situation au bar

C4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation

TD 17 – Entretien et maintenir en état les locaux, les matériels et mobiliers

TD 22 – Dresser des buffets : buffet animation bar

C5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi

TD 28 – Préparer, assurer le service et le débarrassage des boissons

1.29 : préparer, doser, présenter, servir et mettre en valeur les ABA et ABV, les cocktails


1.29 : préparer, doser, présenter, servir et mettre en valeur les boissons chaudes

A partir de 8H

Démo 10 H 45

En fonction de la fiche prestation, il est demandé de servir 1 cocktail du jour avec alcool et 1 cocktail du jour sans alcool. Le barman organise son bar sous forme d'un buffet pour valoriser les produits et servir les boissons demandées.

→ Fiche technique de réalisation du cocktail AVEC alcool

Fiche n° 42	JOHN COLLIN'S	<p>Mirer la verrerie – Préparer et ordonner les produits à utiliser. Remplir le tumbler de glace. Verser directement, les ingrédients dans l'ordre de la recette. Remuer à l'aide de la cuillère à cocktail. Garnir d'1 tranche de citron, 1 cerise à l'eau-de-vie. Disposer un stick (paille « chalumeau »)</p>	
<p>LONG DRINK – 12cl Direct au verre</p> <p>All Day Cocktail</p>	<p>Tumbler – sur glace – stick</p> <p>1cl Sirop de sucre de canne 2cl Jus de citron 4cl Gin 5cl Soda</p> <p><u>Décoration</u> 1 tranche de citron 1 cerise à l'eau-de-vie</p>	ARGUMENTAIRE	
CRITÈRES DE VENTE			

ACTIVITÉS


Lister les produits utilisés pour réaliser ce cocktail

Quel est l'alcool de base utilisé ?

Quels sont les éléments de la décoration ?

Dans quel verre servez-vous le cocktail ?

→ Fiche technique de réalisation du cocktail SANS alcool

Fiche n° 59		CRACKER	
LONG DRINK – 14cl Shaker	Tumbler – sur glace – stick	Mirer la verrerie – Préparer et ordonner les produits à utiliser. Remplir le shaker de glace. Remplir le tumbler de glace. Verser tous les jus de fruits dans le shaker. Frapper énergiquement. Égoutter le tumbler. Passer le cocktail directement dans le tumbler, sur glace. Verser la limonade. Mélanger avec la cuillère à mélange. Garnir d'1/2 tranche d'orange et d'1/2 tranche de citron. Disposer un stick (paille « chalumeau »)	
All Day Cocktail	2cl Jus de cranberry 2cl Jus d'ananas 2cl Nectar passion 2cl Jus de pamplemousse 8cl Limonade <u>Décoration</u> 1/2 tranche d'orange 1/2 tranche de citron		
CRITÈRES DE VENTE		ARGUMENTAIRE	

ACTIVITÉS

Lister les produits utilisés pour réaliser ce cocktail

Quel est l'alcool de base utilisé ?

Quels sont les éléments de la décoration ?

Dans quel verre servez-vous le cocktail ?

→ Connaissance des produits



DEGRE d'ALCOOL : 37,5% volume minimum.

GIN

Source :
<http://www.spiritueux.fr/le-gin-p-77.html>

Le gin est un spiritueux obtenu par l'aromatisation d'alcool neutre avec des baies de genièvre et d'autres épices.

Les gins étaient à l'origine britanniques ou hollandais.

Les différentes catégories de gin :

Gin

Spiritueux obtenu par aromatisation d'alcool neutre avec des baies de genévrier et d'autres épices.

Gin distillé

C'est un gin qui est distillé deux ou trois fois en présence de baies de genièvre et d'épices.

London Gin

C'est un type de gin distillé. Le distillat contient au moins 70% volume d'alcool sans colorant ni édulcorant. La dénomination London Gin peut être complétée par le terme Dry.

Plymouth Gin

Il possède un parfum intense, plus minéral.

Bien consommer

Gin Tonic et Gin Flizz

Ces deux cocktails ont été créés par la Marine anglaise lors de leurs nombreux périples. De retour en Angleterre, les marins conservent l'habitude de consommer le gin aromatisé aux écorces de quinquina (arbre donnant de la quinine) pour lutter contre la fièvre

Ils modifièrent le remède pour lutter contre le scorbut en rajoutant du sucre et de l'eau gazeuse afin de le rendre plus désaltérant, frais et facile à boire. Le gin fizz était né.



ACTIVITÉ 5 – Mise en situation à l'office **A partir de 10 H 00**

→Après avoir contrôlé les produits

→Organiser les postes de travail

C.4 – Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation

TD 20 – Réaliser des préparations en café-brasserie et en restaurant

C.5 – Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi

TD 25 – Préparer ou remettre en température des plats de type brasserie.

Avocat au verre, pamplemousse, crevettes et chair de crabe

Lister les produits nécessaires

→avocats =====>

→pamplemousse =====>

→crevettes =====>

→chair de crabe =====>

Lister les produits pour l'assaisonnement

→échalote =====>

→ citron jaune + citron vert =====>

→huile d'olive =====>

→sel – poivre du moulin =====>

→sauce anglaise – tabasco =====>

Photo



Préparation

→À l'aide d'un couteau d'office, séparer en 2 l'avocat – Enlever le noyau – Peler – Émincer en dès réguliers – Disposer dans un saladier – Citronner rapidement pour éviter l'oxydation.

→À l'aide d'un couteau d'office, peler à vif le pamplemousse – Lever les suprêmes – Détailler les suprêmes en quartiers – Réserver dans un saladier – Presser le jus.

→Enlever les têtes – Décortiquer les crevettes – Avec le couteau d'office, émincer régulièrement les crevettes – Réserver dans un saladier

→Émietter correctement la chair de crabe – Réserver dans un saladier.

Préparation

→Peler l'échalote – Ciseler finement l'échalote – Réserver dans un bol.

→Presser le citron jaune et le citron vert pour extraire les jus – Réserver dans un saladier

→Ajouter l'huile d'olive – Fouetter pour émulsionner l'ensemble. Ajouter ensuite les échalotes ciselées – Remuer

→Assaisonner de sel et poivre du moulin – **Gouter**

→Ajouter quelques gouttes de sauce anglaise et tabasco – Remuer – **Gouter** – Réserver.

Finition et dressage

→Verser quelques cuillerées d'assaisonnement sur les crevettes émincées – Mélanger

→Dans un verre « timbale », disposer au fond les dès d'avocat – Napper d'un peu de jus de pamplemousse

→Disposer par-dessus les crevettes décortiquées assaisonnées

→Mettre les quartiers de pamplemousse

→Disposer la chair de crabe

→Décorer : quartier de citron jaune + quartier de citron vert + aneth....

→Contrôler la propreté – Réserver au frais

ACTIVITÉ 6 – Mise en situation en service de restaurant : la communication commerciale

A partir de 11 H 00

C.3 – Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations

TD 9 – Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé

TD 10 – Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise

TD 11 – Identifier les besoins, renseigner, conseiller et argumenter

C.6 – Communiquer

TD 33 – Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle

TD 34 – Rendre compte de son activité

LES ENTRÉES

→ Escalope de foie gras snackée, crème de pistache et poivre de Timut

→ Avocat au verre pamplemousse, crevettes et chair de crabe

Madame, monsieur, pour débiter votre repas, je vous propose 2 entrées au choix :

L'escalope de foie gras de canard du Sud-Ouest, snackée, aller-retour sur la plancha, servie de crème de pistache fouettée, rehaussée de poivre de Timut

OU

Dans un verre, des dèes d'avocats, des crevettes décortiquées émincées, assaisonnés d'une vinaigrette légère citron, huile d'olive, échalote, aromates.... Surmontés de chair de crabe et décorés de quartiers de pamplemousse

Les clients d'une table de 4 couverts arrivent au restaurant. Après les avoir pris en charge, vous les accompagnez jusqu'à leur table. Vous distribuez les supports de vente aux clients et vous argumentez les différents plats proposés à votre carte.

LES PLATS

→ Pavé de maigre croustillant confit à la graine de vanille

→ Filet de canette rosé, confit de poire et déclinaison de choux

Pour suivre, je vous propose un choix entre le plat de poisson et le plat de viande.

Pour le poisson, un pavé de maigre (poisson de mer, pêché dans les estuaires des fleuves), coloré sur la peau, à l'unilatéral. Nappé de graine de vanille

OU

Pour la viande, un délicieux filet de canette, cuit juste rosé, découpé au buffet.

Servi avec une poire confite et un délicieux mélange de choux étuvés.

→ Surlignez dans les phrases les termes, les mots qui vous paraissent « vendeur ».

LE DESSERT

→ Chariot de desserts et ses accompagnements

Pour terminer → faisons une phrase alléchante pour proposer notre chariot de dessert

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

→ Terminer la phrase pour vendre le chariot de desserts.