



## PRÉSENTATION DU SUJET

 <p>RÉGION NORMANDIE</p>   <p>QUALITÉ TOURISME</p> <p><b>Hôtel Restaurant « Le Normand »</b></p> <p>14 rue de la mer 14 710 Vierville-sur-mer Tel : 33(0)2 31 87 XX XX lenormand@gmail.fr</p>	<h3>Contexte professionnel</h3>  <p>Vous êtes maître d'hôtel du pôle « séminaires et banquets » de l'établissement, sous la responsabilité du directeur de restauration.</p> <p>L'association franco-britannique, par l'intermédiaire de son secrétaire Monsieur DUPONT, a choisi votre établissement pour un séjour, le premier week-end du mois de juin. Le groupe se compose de 48 personnes. Il se réunit chaque année pour l'anniversaire du débarquement. Cette année, c'est la première fois qu'il réside dans votre établissement.</p> <p>Votre mission consiste à accueillir le groupe en lui proposant des prestations, dont le dîner du samedi et le brunch du dimanche midi.</p> <p>Vous êtes amené à conduire plusieurs missions : élaborer une recette de cocktail, organiser et planifier les activités de l'équipe du restaurant, prévoir les commandes, recruter et former le personnel et animer un circuit touristique.</p>
--	--

### Fiche de présentation de l'entreprise

Établissement 3 étoiles situé sur la côte normande

Restaurant gastronomique 1 étoile Michelin

Salle de restaurant : 80 couverts

Lieu de réception : salle Cotentin

Brigade du restaurant : 1 maître d'hôtel / 6 chefs de rang / 5 commis / 1 apprenti / 3 CDD pour la saison

Ticket moyen déjeuner : 85 €

Ticket moyen dîner : 120 €

Le chef s'inspire des produits locaux et de saison tout au long de l'année.

Espace séminaire situé dans un bâtiment à côté de l'hôtel.

## PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier <b>1</b>	<b>LA CONCEPTION D'UN COCKTAIL</b>	Document 1 La mercuriale des boissons	Annexe 1 La fiche technique du cocktail création	<b>Compétence CO1</b> Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné  <b>Compétence CO3</b> Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier <b>2</b>	<b>LE DÎNER</b>	Document 2 Le menu de la soirée Document 3 Les catalogues des fromagers Document 4 L'état des stocks des produits laitiers Documents 5 Les allergènes	Annexe 2 La proposition des boissons Annexe 3 La préparation de la commande des fromages Annexe 4 La fiche d'information du personnel	<b>Compétence CO1</b> Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné  <b>Compétence CO2</b> Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition  <b>Compétence CO3</b> Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier <b>3</b>	<b>L'ORGANISATION DU BRUNCH</b>	Document 6 La fiche de prestation Document 7 La liste des produits du brunch	Annexe 5 La « note de briefing » Annexe 6 La carcasse Annexe 7 Les thématiques des buffets	<b>Compétence CO1</b> Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné  <b>Compétence CO2</b> Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
Dossier <b>4</b>	<b>LE RECRUTEMENT ET LA FORMATION DU PERSONNEL</b>		Annexe 8 La préparation du recrutement des saisonniers Annexe 9 Les règles d'hygiène au restaurant Annexe 10 Les documents de formation du personnel saisonnier	<b>Compétence CO1</b> Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné  <b>Compétence CO2</b> Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
Dossier <b>5</b>	<b>LE JEU DÉCOUVERTE CIDRO-TOURISME</b>	Document 8 Le cidre	Annexe 11 Le jeu découverte cidro-tourisme Annexe 12 La fiche technique des pommes flambés	<b>Compétence CO1</b> Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné  <b>Compétence CO2</b> Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition

## Dossier 1 LA CONCEPTION D'UN COCKTAIL

### ► La situation :

Lors du dîner dédié à l'association, un cocktail apéritif est proposé. Vous proposez cocktail de votre création rappelant l'amitié franco-britannique en vous aidant de la mercuriale des boissons (**document 1**). Une fois validé par le barman, il apparaîtra à la carte du restaurant.

### ► Votre rôle :

1. Concevoir la fiche technique de votre cocktail création sans oublier le schéma du verre avec sa décoration (**annexe 1**).
2. Calculer le prix de vente pour la carte du bar (**annexe 1**).
3. Justifier votre prix de vente (**annexe 1**).
4. Rédiger un argumentaire commercial de votre cocktail (**annexe 1**).

## Dossier 2 LE DÎNER

### ► La situation :

Le responsable de l'association franco-britannique accepte le menu Prestige proposé (**document 2**). Vous êtes maintenant en charge de lui soumettre une proposition d'accords mets et boissons valorisant une région différente pour chaque plat, afin de répondre au souhait du client.

Pour finaliser l'organisation de cette prestation, vous consultez les catalogues des deux fromagers (**document 3**) afin de sélectionner les fromages français et britanniques en tenant compte de votre état des stocks (**document 4**).

Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à « l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées » est une réglementation récente qui vous impose d'identifier les produits allergènes dans vos prestations (**document 5**). Afin de respecter cette contrainte, vous mettez en place un affichage à l'office à destination de votre équipe.

### ► Votre rôle :

5. Finaliser la rédaction du mail en proposant les accords mets (hors fromages) et boissons (**annexe 2**).
6. Préciser les caractéristiques commerciales des boissons proposées (**annexe 2**).
7. Sélectionner les 6 appellations de fromages, dont 4 régionales et 2 britanniques (**annexe 3**).
8. Déterminer les quantités de fromages nécessaires pour chaque appellation (**annexe 3**).
9. Sélectionner votre fournisseur en justifiant votre choix (**annexe 3**).
10. Calculer les quantités à commander en fonction des quantités en stock (**annexe 3**).
11. Identifier les produits allergènes présents dans le repas (boissons et pains compris) (**annexe 4**).
12. Définir la signification des labels concernant les produits régionaux du menu (**annexe 4**).

## Dossier 3 L'ORGANISATION DU BRUNCH

### ► La situation :

Vous êtes en charge de la préparation du brunch à partir de la fiche de prestation (**document 6**). Vous mobilisez votre brigade pour assurer le service de cette prestation. Vous préparez votre briefing pour présenter l'organisation du brunch (accueil et motivation de l'équipe, définition du brunch et répartition des tâches).

Pour le brunch les diverses préparations chaudes sont présentées au buffet par l'équipe de cuisine. Le personnel du restaurant est en charge du service au buffet, de l'approvisionnement des préparations froides (salées et sucrées), des boissons (chaudes et froides) ainsi que du suivi des tables.

Vous imaginez une thématique et une ambiance différentes pour les quatre buffets, en fonction de la liste des produits du brunch transmise par le chef de cuisine (**document 7**).

### ► Votre rôle :

13. Consigner sur la « note de briefing » toutes les informations à transmettre à l'équipe (**annexe 5**).
14. Répartir le personnel en fonction des tâches à réaliser sur la « note de briefing » (**annexe 5**).
15. Positionner sur le plan les quatre buffets et les tables. (**annexe 6**).
16. Justifier votre choix (**annexe 6**).
17. Répartir les produits sur les quatre buffets en fonction des thématiques et facteurs d'ambiance choisis (**annexe 7**).

## Dossier 4 LE RECRUTEMENT ET LA FORMATION DU PERSONNEL

### ► La situation :

Vous êtes sur le point de recruter du personnel saisonnier (trois personnes) pour la période de juin à septembre. Ils débutent lors du week-end de la prestation du brunch.  
Pour accueillir le personnel saisonnier, vous préparez une petite note sur les règles d'hygiène à respecter au sein de votre établissement.

### ► Votre rôle :

18. Lister les démarches administratives liées à l'embauche des trois saisonniers retenus (**annexe 8**).
19. Rédiger les questions à poser lors de l'entretien d'embauche des saisonniers (**annexe 8**).
20. Indiquer les règles d'hygiène à faire appliquer au personnel du restaurant (**annexe 9**).
21. Renseigner les différentes rubriques de l'affiche nettoyage et sécurité (**annexe 10**).

## Dossier 5 LE « JEU - DÉCOUVERTE » CIDRO-TOURISME

### ► La situation :

Pour valoriser les produits locaux, vous proposez régulièrement des circuits touristiques pour vos clients. Aujourd'hui vous emmenez les participants pour une visite de la Cidrerie « **Le domaine Famille DUPONT** » vers 10 h 00 (**document 8**).

Durant le trajet en mini-bus, vous remettez aux clients un « jeu-découverte » pour tester leurs connaissances sur les deux produits qu'ils vont découvrir durant cette visite.

La visite se clôture par le passage à la boutique où les touristes peuvent acheter des souvenirs et produits locaux. Cette sortie se termine par une animation autour de la pomme flambée pour mettre en valeur des produits emblématiques de Normandie.

### ► Votre rôle :

22. Proposer un questionnaire « jeu-découverte » sur le cidre et le calvados (**annexe 11**).
23. Rédiger la fiche technique d'élaboration des pommes flambées au calvados : matériel, ingrédients et étapes de réalisation. (**annexe 12**).



**MERCURIALE DES BOISSONS  
HÔTEL RESTAURANT « LE NORMAND »**

APPELLATIONS	UNITÉS	PRIX HT
Bénédictine	70 cl	13,60 €
Bourbon Four Roses	70 cl	10,75 €
Cidre fermier Pays d'Auge AOC	70 cl	5,55 €
Cointreau	70 cl	12,62 €
Crème d'abricot	70 cl	9,55 €
Crème de cassis Lejay-Lagoutte	70 cl	4,92 €
Curaçao bleu	70 cl	5,13 €
Fine Calvados AOC	70 cl	8,85 €
Fraises des bois Dolfi	70 cl	9,35 €
Gin Bombay Saphir	70 cl	12,95 €
Jus d'ananas	100 cl	2,15 €
Jus d'orange	100 cl	1,95 €
Jus de pommes fermier	100 cl	4,55 €
Jus de pommes pétillant	100 cl	3,75 €
Jus de tomates	100 cl	2,20 €
Knockando	70 cl	22,93 €
Limonade	100 cl	2,55 €
Martini rouge	100 cl	7,05 €
Pastis 51	100 cl	11,05 €
Pimm's	70 cl	6,55 €
Poiré Domfront AOC	70 cl	6,55 €
Poire williams La Duchesse	70 cl	15,35 €
Pommeau de Normandie AOC	70 cl	11,45 €
Porto rouge Sandeman	75 cl	6,25 €
Pulco citron	70 cl	2,51 €
Rhum blanc La Mauny	70 cl	11,38 €
Schweppes Indian Tonic	150 cl	2,55 €
Sirop de canne	100 cl	1,98 €
Sirop de grenadine	100 cl	1,95 €
Sirop de menthe	100 cl	1,95 €
Sirop de pommes	50 cl	6,55 €
Téquila San José	70 cl	10,36 €
Vodka Smirnoff	70 cl	8,29 €

**Menu Prestige**

**Huîtres chaudes pochées  
Sabayon au Pommeau et Salicornes**



**Sole « petit bateau » de nos côtes en Meunière  
Pommes de terre grenailles à l'anglaise**



**Suprême de pintadeau "label rouge" au cidre  
Flan de carottes de Créances**



**Fromages & Cheeses**



**Millefeuille aux pommes normandes  
Caramel à la crème d'Isigny**

## CAVE DU FROMAGER



Rue : 14 Rue du lavoir  
Cp : 14000  
Ville : CAEN

PRODUIT	UNITÉ	PRIX UNITAIRE HT	DISPONIBILITÉ
Camembert de Normandie	Pièce : 250 g	5.10 €	
Stilton	Kg	25.50 €	
Livarot	Pièce : 500 g	5.10 €	En rupture
Brie de Meaux	Kg	6.50 €	
Fourme d'Ambert	Kg	14.10 €	
Neufchâtel	Pièce : 200 g	4.20 €	
Cheddar	Kg	12.30 €	
Ossau Iraty	Kg	18.02 €	En rupture
Pont l'Évêque	Pièce : 320 g	4.60 €	
Parmanggiano	Kg	26.40 €	
Reblochon	Pièce : 450 g	15.85 €	
Sainte Maure de Touraine	Pièce : 250 g	6.55 €	

FROMAGERIE  
LES TERROIRS

Rue : Place du Marché  
Cp : 14000  
Ville : CAEN

PRODUIT	UNITÉ	PRIX UNITAIRE HT	DISPONIBILITÉ
Camembert de Normandie	Pièce : 250 g	4.80 €	
Stilton	Kg	22.48 €	
Livarot	Pièce : 500 g	5.60 €	
Brie de Meaux	Kg	6.40 €	
Fourme d'Ambert	Kg	12.30 €	En rupture
Neufchâtel	Pièce : 200 g	4.00 €	
Cheddar	Kg	12.50 €	
Ossau Iraty	Kg	18.04 €	
Pont l'Évêque	Pièce : 320 g	4.60 €	
Parmanggiano	Kg	26.40 €	
Reblochon	Pièce : 450 g	13.95 €	Sous huit jours
Sainte Maure de Touraine	Pièce : 250 g	6.40 €	



### FICHE DE STOCK PRODUITS LAITIERS

PRODUIT	UNITE	QUANTITÉ EN STOCK
Camembert de Normandie	Pièce : 250 g	2 pièces
Stilton	Kg	0 kg
Livarot	Pièce : 500 g	1 pièce
Brie de Meaux	Kg	0 kg
Fourme d'Ambert	Kg	0.400 kg
Neufchâtel	Pièce : 200 g	1 pièce
Cheddar	Kg	0.200 kg
Ossau Iraty	Kg	0 kg
Pont l'Évêque	Pièce : 320 g	0 pièce
Parmaggiano	Kg	0.300 kg
Reblochon	Pièce : 450 g	3 pièces
Sainte Maure de Touraine	Pièce : 250 g	2 pièces
Beurre plaquette	Pièce : 250 g	6 pièces
Crème liquide	Litre	2 litres



Sources : <http://www.prestarest.fr/wp-content/uploads/2017/10/Flash-DD-Octobre-allergenes.pdf> (21/09/2021)



## LA FICHE DE PRESTATION HÔTEL RESTAURANT « LE NORMAND »

**Client :**

- Association franco-britannique

Contact : M. Dupont

**Adresse :**

10 rue du Quai  
76000 LE HAVRE

Fonction : Secrétaire

Tél : 02 35 19 XX XX

Tél : 06 87 17 XX XX

Date : 6 juin 2022

Mail : dupont@gmail.com

**Lieu de réception :** Salle Cotentin**Prestations :**

- Séminaire 1 nuit
- Visite à la cidrerie samedi matin
- Dîner samedi + brunch dimanche

**Hébergement :**

- 18 « single »
- 15 « double »

**Nombre de convives :** 48**Besoins dîner :**

- Tables rondes 150 cm (6 pers)
- Vaisselle Gala
- Menus sur table
- Places nominatives (plan)
- Sonorisation

**Besoins brunch :**

- Tables rondes 180 cm (8 pers)
- Buffets nappés 4 m x 1 m
- Vaisselle classique
- Sonorisation
- Décoration buffet (thèmes)

Hôtel Restaurant « Le Normand », 14 rue de la mer 14770 VIERVILLE-SUR-MER  
Tel : 33(0)2 31 87 XX XX  
lenormand@gmail.fr

## Liste des produits du brunch :

### BOF :

Fromage blanc  
Yaourts fermiers  
Plateau de fromages

### POISSONS :

Saumon Bellevue  
Saumon fumé maison  
Huîtres Fines de Claires  
Crevettes grises et roses  
Rillettes de sardines

### PLATS SALÉS :

Planches de charcuteries  
Saucisses grillées  
Bacon  
Œufs brouillés  
Club sandwich  
Carpaccio de bœuf  
Terrine froide de légumes  
Salade César  
Baked beans  
Brochettes de volailles

### PLATS SUCRÉS :

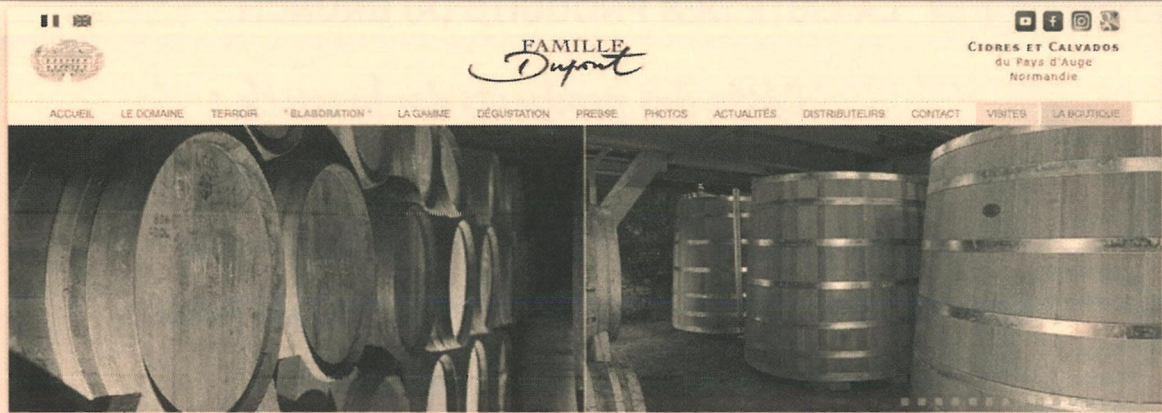
Teurgoule normande  
Tartelettes aux fraises  
Cheese cake  
Brownies et muffins  
Salade de fruits frais  
Brioche maison  
Tartelettes au chocolat  
Pancakes  
Mini viennoiseries

### ÉPICERIE :

Confitures maison et miel  
Assortiments de sauces froides  
Céréales  
Marmelade  
Porridge

### BOISSONS :

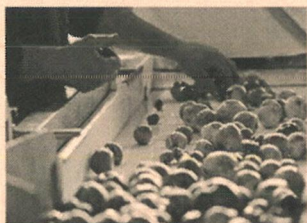
Entre-deux-Mers  
Saint-Nicolas-de-Bourgueil  
Crémant d'Alsace



° Elaboration du cidre et du calvados ° Distillation du calvados

## L'ÉLABORATION DU CIDRE ET DU CALVADOS

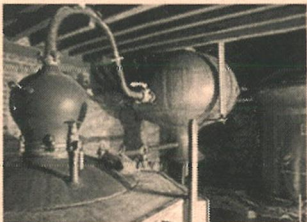
*Préserver l'expression pure de la pomme et de son terroir*



Les pommes sont lavées et triées avant d'être lentement pressées.



Après pressurage et passage en cuves en cuve, la fermentation va se poursuivre lentement en bouteilles pour produire l'effervescence naturelle du cidre.



Le cidre destiné au calvados est vieilli pendant 6 mois avant d'être distillé selon la technique de la double distillation.

Les  **pommes sont lavées et triées**  : juste avant pressurage, les fruits passent sur une table de tri où ils sont manuellement vérifiés. Les pommes présentant des marques de pourriture sont écartées. Si cette pratique se répand aujourd'hui pour l'élaboration des cidres, elle reste très rare dans le cadre des cidres à distiller utilisés pour l'élaboration du calvados.

Les pommes sont pressées dans un  **presseoir à membrane**  de type viticole qui a été spécialement adapté. Les pommes râpées sont fréquemment remuées pendant une longue  **extraction à basse pression** . Contrairement aux presseoirs plus classiques pressant fort à un seul endroit, la peau et la pulpe sont ici pressées de toutes parts, suffisamment longtemps et doucement pour que le moût recueille la totalité des arômes.

### Le Cidre

À la fin du pressurage, le moût a déjà acquis les jolies teintes ambrées et dorées du cidre. Après plusieurs semaines de fermentation en cuve, le cidre est soutiré et mis en bouteille. La fermentation continuera alors lentement dans la bouteille et le gaz carbonique naturellement dégagé et retenu prisonnier par le bouchon créera l'effervescence naturelle du cidre.

Le léger voile et le dépôt présents sont la garantie de cette fermentation en bouteille. Elle confère aux cidres du Domaine Dupont leur complexité aromatique unique. Les lies deviennent une source d'enrichissement aromatique : stocké debout dans de bonnes conditions (moins de 15°C de température), le cidre s'améliore et sa mousse devient plus fine et plus persistante.

### Le Calvados

Le cidre destiné au calvados est vieilli pendant 6 mois sur ses lies fines pour enrichir son expression aromatique, durée optimale pour éviter toute déviation. La distillation peut alors commencer.

Au début des années 80, Etienne Dupont a été étudier la technique de double distillation à Cognac. Il a ainsi pu adapter des préceptes issus d'une longue tradition d'excellence. Il les a ensuite constamment améliorés pour obtenir un résultat le plus parfait possible. L'alambic du domaine permet une conduite souple et précise de la distillation. La double distillation est requise pour l'obtention de l'AOC Calvados du Pays d'Auge.

Le calvados est ensuite vieilli en fûts : en fûts de chêne neuf à chauffe douce pendant trois mois où le calvados s'enrichit de petites notes vanillées, puis en fûts plus anciens pour un long vieillissement où il s'intensifie et se complexifie. Les alcools les plus volatiles s'évaporent lentement. Le calvados s'approche progressivement de son degré final de consommation.

Sources : <https://www.calvados-dupont.fr/fr/elaboration-cidre.htm> - le 21/09/21 - 12h40

Nom du cocktail : À l'appréciation du jury



<b>Type :</b> <input type="radio"/> Short drink <input type="radio"/> Long drink	<b>Mode d'élaboration :</b> <input type="radio"/> Direct au verre <input type="radio"/> Verre à mélange <input type="radio"/> Shaker <input type="radio"/> Blender	<b>Dessin et décoration :</b> Type : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Short de 7 à 11 cl</li> <li>• Long de 12 à 20 cl</li> </ul> Catégorie : <ul style="list-style-type: none"> <li>• before dinner ou All day cocktail</li> </ul>
<b>Catégorie :</b> <input type="radio"/> Before dinner <input type="radio"/> All day cocktail <input type="radio"/> After dinner	<b>Verrerie :</b> <input type="radio"/> Tumbler <input type="radio"/> Verre à cocktail <input type="radio"/> Old Fashioned	Verrerie adaptée au type Décoration comestible et en lien avec la recette

Ingrédients	Unité	Coût d'achat HT	Quantité	Coût matière HT	Étapes d'élaboration
		€		€	Respect de la chronologie d'élaboration des cocktails
		€		€	
		€		€	
		€		€	
		€		€	
		€		€	
		€		€	
<b>Coût matière total HT</b>				€	3
<b>Coefficient multiplicateur (À préciser : .....)</b>				€	
<b>Montant TVA (Taux 20 %)</b>				€	
<b>Prix de vente</b>				€	

**Justification du prix de vente :**

En lien avec le concept de l'établissement (Cohérence du coefficient multiplicateur)

**Argumentaire commercial :**

En lien avec les produits choisis

Grille d'aide l'évaluation	
CO1 – Élaborer les fiches techniques de fabrication (cocktails, assemblage d'office, etc.) (annexe 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Évaluation des <b>besoins pour le cocktail</b>, du <b>dessin du verre</b> et des <b>étapes d'élaboration</b> (parties 1 et 2)</li> </ul>
MI --	Parties 1 et 2 non complétées ou trop partiellement
MF -	Parties 1 et 2 complétées mais des incohérences dans la recette du cocktail proposé
MS +	Parties 1 et 2 globalement bien complétées mais une ou deux erreurs/oublis/maladresses
TBM ++	Parties 1 et 2 globalement bien complétées.

Grille d'aide l'évaluation	
CO1 – Élaborer les fiches techniques de fabrication (cocktails, assemblage d'office, etc.) (annexe 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calcul du <b>prix de vente</b> d'un cocktail (parties 2, 3 et 4) et cohérence des calculs (Attention, on tient compte de la proposition du départ du candidat dans les calculs à obtenir – refaire les calculs si nécessaires à partir de ses données de départ = évaluation de la démarche)</li> </ul>
MI --	Le candidat calcule uniquement le coût matière par produit et total ou parties non complétées
MF -	Le candidat parvient au montant TVA
MS +	Le candidat parvient jusqu'au calcul du prix de vente et justifie partiellement ses calculs.
TBM ++	Le candidat parvient jusqu'au calcul du prix de vente et justifie ses calculs.

Grille d'aide l'évaluation	
CO1 – Collecter les informations nécessaires à la vente (annexe 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proposition d'un <b>argumentaire de vente</b> – (Partie 5) (choix des arguments – rédaction (syntaxe, vocabulaire, orthographe))</li> </ul>
MI --	Argumentation faible ou inexistante
MF -	Argumentation faible ou peu convaincante et/ou rédaction défailante
MS +	Bons arguments mais des erreurs dans la rédaction
TBM ++	Bons arguments - rédactions correcte

Bonjour Monsieur Dupont,

Vous trouverez ci-dessous la proposition des accords mets et boissons pour le dîner de votre association et les caractéristiques commerciales de chaque boisson proposée.

**Entrée :**

Appellation proposée :

Proposition de boissons différentes pour chaque plat :

Caractéristiques de la boisson

- Vins
- Cidre
- Bière
- etc.

**Poisson :**

Appellation proposée :

Exemple de réponse :

Caractéristiques de la boisson

Appellation : AOP Chablis

**Viande :**

Appellation proposée :

Caractéristiques : Vin blanc sec de la Bourgogne, robe claire et brillante, arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Minéral, la bouche est vive, légère et équilibrée en acidité.

Caractéristiques de la boisson

**Dessert :**

Appellation proposée :

Caractéristiques de la boisson

Dans l'attente d'une validation de votre part, je reste à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Très cordialement

Sources : <https://outlook.live.com/mail/inbox>  
(21/09/21 - 12 h 15)

XXXXXX

Envoyer

Abandonner



Grille d'aide l'évaluation	
CO1 – Participer à la proposition des menus et boissons (annexe 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proposition d'accord mets &amp; boissons en cohérence</li> <li>• Exactitude des caractéristiques visuelles et gustatives des boissons proposées</li> </ul>
MI --	Document partiellement rempli ou non rempli
MF -	Plusieurs accords mets/vins inappropriés. Plusieurs erreurs/oublis/imprécisions au niveau des appellations
MS +	Une erreur dans les accords mets/vins. 3 ou 4 erreurs/oublis/imprécisions dans les appellations
TBM ++	Adéquation correcte des accords mets/vins + bonne connaissance des appellations (1 ou 2 erreurs/oublis/imprécisions)

Appellations sélectionnées	1	Unités d'achat	Quantité par personne	2	Quantité Totale (en g)	Quantité en stock (en g ou pièce)	4	Quantité à commander (en g ou pièce)
Neufchâtel		200 g / pièce	10 à 15 g/pers		480 g / 720 g	1		2 ou 3
Camembert de Normandie		250 g / pièce	10 à 15 g/pers		480 g / 720 g	2		0 ou 1
Livarot		500 g / pièce	10 à 15 g/pers		480 g / 720 g	1		0 ou 1
Pont l'Évêque		320 g / pièce	10 à 15 g/pers		480 g / 720 g	0		2 ou 3
Cheddar		Au kg	10 à 15 g/pers		480 g / 720 g	0.200 kg		0.280 kg ou 0.520 kg
Stilton		Au kg	10 à 15 g/pers		480 g / 720 g	0 kg		480 g ou 720 g
<b>Choix du fournisseur :</b> Choix : Fromagerie les Terroirs		<b>Justification du choix du fournisseur :</b> Critères : - Tous les produits sont en stock chez le fournisseur - Certains produits sont plus chers comme le Livarot, il convient de commander à un seul fournisseur de préférence (coût du transport, respect de l'environnement, ...)						

3

## Grilles d'aide l'évaluation

CO3 – Recenser et quantifier l'ensemble des besoins (annexe 3)		• <b>Identification</b> précise des fromages à commander + <b>unité</b> (partie 1)
MI --	+ de 3 erreurs au niveau de la sélection	
MF -	2 à 3 erreurs au niveau de la sélection	
MS +	Une erreur au niveau de la sélection	
TBM ++	Choix de 4 appellations régionale et 2 britanniques + unités justes	
CO3 – Recenser et quantifier l'ensemble des besoins (annexe 3)		• <b>Quantifier les fromages à commander</b> (partie 2) (démarche à vérifier en fonction de la sélection choisie)
MI --	+ de 3 erreurs (quantité par personne et totale)	
MF -	3 à 4 estimations correctes (quantité par personne et totale)	
MS +	5 estimations correctes (quantité par personne et totale)	
TBM ++	6 estimations correctes (quantité par personne et totale)	
CO3 – Recenser et quantifier l'ensemble des besoins (annexe 3)		• <b>Choix adapté et argumenté du fournisseur</b> (partie 3) (choix du fournisseur et justification)
MI --	Incohérence ou document non rempli	
MF -	Pas ou peu de justification	
MS +	Justification peu argumentée en fonction du choix du fournisseur	
TBM ++	Justification cohérente en fonction du choix du fournisseur	
CO3 Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks (annexe 3)		• <b>Prise en compte du stock disponible</b> pour passer la <b>commande des fromages</b> (Partie 4) (quantité en stock et quantité à commander – Évaluation de la démarche)
MI --	Pas de reports de stock et/ou de quantités à commander	
MF -	Plus de 2 erreurs dans le report ou les quantités à commander	
MS +	1 à 2 erreurs dans le report ou les quantités à commander	
TBM ++	Les quantités reportées sont toutes justes ainsi que la calcul des commandes à passer	

15 g car il y a 6 variétés différentes. On peut accepter 20 g



## LES ALLERGÈNES ET LES LABELS

Prestation : association franco-britannique

**PRODUITS OU PLATS  
CONTENANT DES  
ALLERGÈNES**

 CÉRÉALES  
 CRUSTACÉS  
 ŒUFS  
 POISSONS  
 ARACHIDES  
 SOJA  
 LAIT  
 FRUITS À COQUE  
 CÉLÉRI  
 MOUTARDE  
 GRAINES DE SÉSAME  
 MOUTARDE  
 LUPIN  
 MOLLUSQUES

Plats ou produits	Allergènes
Le pain	Céréales
Les vins	Sulfites
Huîtres pochées / sabayon au Pommeau	Mollusques / sulfites / œufs
Sole Meunière / flan de carottes	Poissons / céréales / lait / œufs
Pintadeau rôti au cidre / pommes grenaille	Lait / sulfites
Fromages	Lait
Millefeuille pommes / caramel crème d'Isigny	Céréales / œufs / lait

## Grille d'aide à l'évaluation

Grille d'aide à l'évaluation	
CO2 – Identifier les points de vigilance (annexe 4)	• Connaissance et respect de la <b>réglementation</b> en vigueur en matière d'allergène
MI --	1 seule colonne complétée ou document non rempli
MF -	Le candidat ne cite que quelques produits ou quelques allergènes
MS +	4 à 5 lignes parfaitement complétées (produit et allergène)
TBM ++	Au moins 6 lignes parfaitement complétées (produit et allergène)

LABEL	SIGNIFICATION DU LABEL	PRODUIT
	Le sigle signifie « pêche durable ». Assurer la pérennité des espèces, assurer une diversité de l'écosystème. Il garantit la qualité.	Sole
	Garantit la qualité supérieure d'un produit. Exigences à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation du produit. Les produits agricoles et alimentaires peuvent bénéficier du Label Rouge : les volailles, les viandes, les charcuteries, les produits laitiers, les produits de la mer, les fruits, les légumes et le sel.	Pintadeau
	L'appellation d'origine contrôlée désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé, dont les caractéristiques sont dues essentiellement à ce milieu géographique. C'est la combinaison d'une production et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes.	Crème d'Isigny

Sources : <https://www.proxideco.fr> (21/09/2021)

## Grille d'aide à l'évaluation

Grille d'aide à l'évaluation	
CO2 – Collecter les informations nécessaires à la vente (annexe 4)	• Connaissance des <b>labels de qualité</b>
MI --	1 seul label défini ou document complété de façon sommaire ou non complété
MF -	2 labels définis avec des maladresses
MS +	2 labels bien définis
TBM ++	3 labels clairement définis

Brunch – Association Franco/Britannique**1. Présentation du groupe et de la prestation :**

- Présentation du groupe (nombre de personne, date, lieu)
- Attentes clientèle

**2. Définition du brunch :**

C'est la combinaison « breakfast » et « lunch ». Le brunch est un repas à prendre entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi. Il s'apparente à un buffet et chacun se sert selon ses goûts et préférences.

Il peut se composer de produits sucrés et salés ainsi que des boissons chaudes et froides, alcoolisées ou non

À l'appréciation du jury si la réponse est développée :

Précision sur le créneau horaire (ex 10/15H), le mode de service en buffet, et sur le service proposé aux clients souhaitant se reposer le matin (le Weekend), etc.

**Grille d'aide à l'évaluation**

CO1 – Collecter les informations nécessaires à la vente (annexe 5)		• Présentation de la <b>prestation</b> et du <b>brunch</b>
MI --	La proposition est incohérente ou document non rempli	
MF -	Les éléments sont présentés de façon sommaire	
MS +	1 ou 2 oublis dans la proposition	
TBM ++	Les éléments sont globalement tous présents	

**1. Répartition du personnel en fonction des tâches :**

Tâches	Membres du personnel
Accueillir les clients	Maître d'hôtel / chef de rang ou extra
Récupérer les vestiaires	Chef de rang ou extra
Servir au buffet	Chef de rang ou extra
Réapprovisionner les buffets	Commis
Servir les boissons au bar	Chef de rang ou extra / commis
Servir au plateau les clients	Chef de rang ou extra / commis
Gérer l'équipe pendant le service	Maître d'hôtel

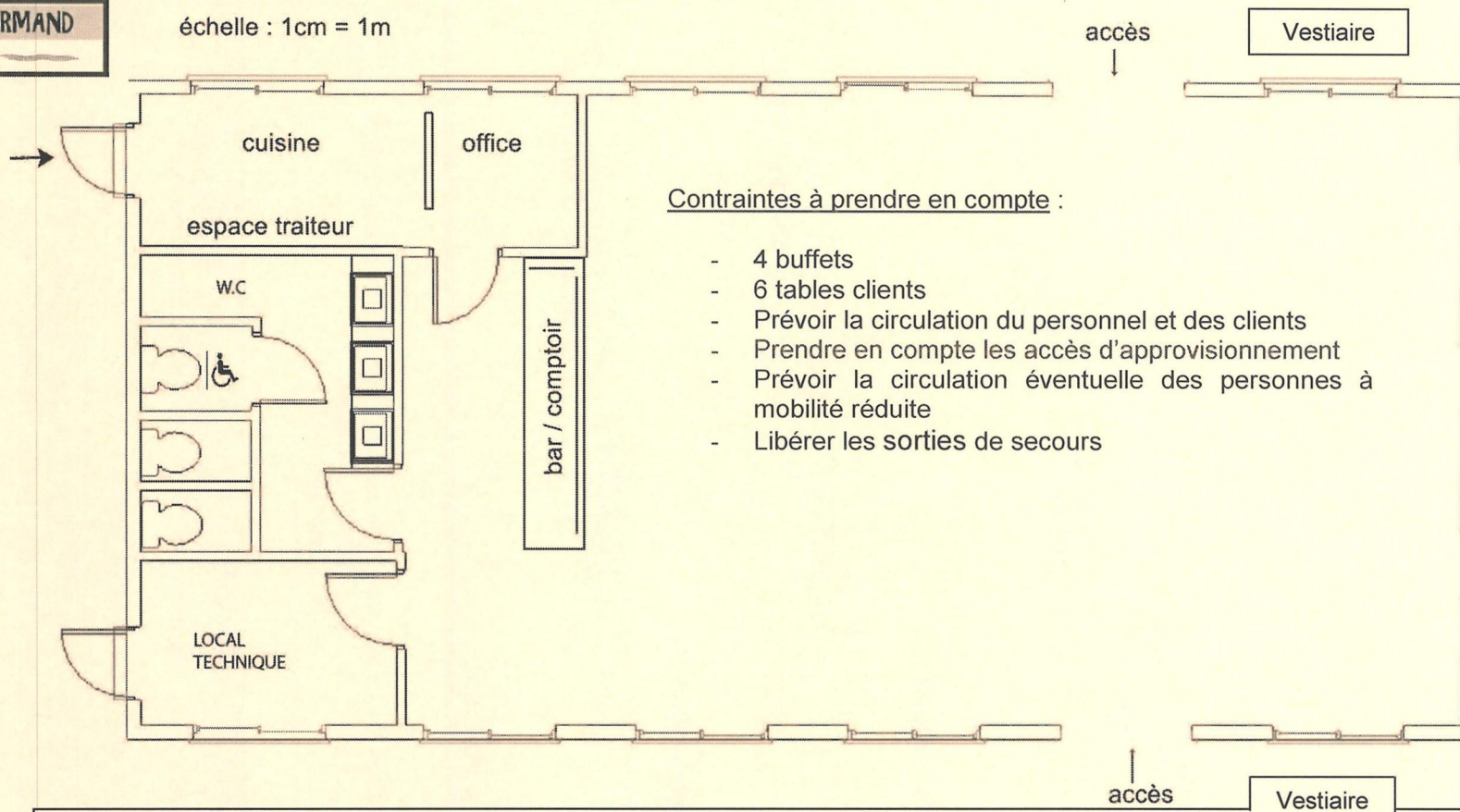
**Grille d'aide à l'évaluation**

CO2 – Répartir les tâches de son équipe (annexe 5)		• Répartition du <b>personnel</b> en fonction des tâches
MI --	Le document est complété de façon très sommaire ou non complété	
MF -	Les propositions sont incomplètes ou manque de cohérence	
MS +	Quelques oublis ou maladresses dans la répartition de l'équipe	
TBM ++	Les 2 colonnes sont globalement bien complétées	



## salle COTENTIN

échelle : 1cm = 1m



**Justification de mes choix** Justifications cohérentes avec le plan proposé et les contraintes

## Grille d'aide à l'évaluation

CO2 – Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition (annexe 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Exploitation adéquate des espaces disponibles</b> pour proposer une carcasse cohérente avec la prestation demandée</li> <li>• <b>Justification</b> répondant au standard de la profession</li> </ul>
MI --	Document partiellement rempli ou non rempli
MF -	Des erreurs importantes au niveau de l'organisation et/ou la justification
MS +	Quelques maladresses dans l'organisation et/ou la justification
TBM ++	Organisation globalement cohérente et justifiée



## ORGANISATION DES BUFFETS

## BUFFET 1

**Thème :**

À l'appréciation du jury : Boissons, produits sucrés, produits salés, chauds ou froids, produits franco-anglais, *etc.*

**Liste des produits et préparations :**

Produits en lien avec le thème :

Exemples : œufs brouillés, œufs coques, charcuteries, crêpes, viennoiseries, fromages, café, jus de fruits, vins, *etc.*

**Facteurs d'ambiance :**

Facteurs d'ambiance en lien avec le thème du buffet portant sur la décoration, animation, personnel, *etc.*

Exemple : pour les poissons et coquillages des plats en forme de coque de bateau, *etc.*

## BUFFET 2

**Thème :****Liste des produits et préparations :****Facteurs d'ambiance :**

## BUFFET 3

**Thème :****Liste des produits et préparations :****Facteurs d'ambiance :**

## BUFFET 4

**Thème :****Liste des produits et préparations :****Facteurs d'ambiance :**

Hôtel Restaurant « Le Normand », 14 rue de la mer 14770 Vierville-sur-mer

Tel : 33(0)2 31 87 XX XX

lenormand@gmail.fr

## Grille d'aide à l'évaluation

CO1 – Proposer, chiffrer et coordonner la mise en œuvre d'une animation spécifique (annexe 7)

- Cohérence **des buffets proposés** en lien avec les produits mis à disposition, les thématiques et les facteurs d'ambiance

MI --

Beaucoup d'éléments absents ou document non rempli

MF -

Tous les buffets ne sont pas complétés ou le sont mais de façon sommaire

MS +

La plupart des rubriques sont complétées mais manque de précision dans la présentation et/ou de cohérence

TBM ++

L'ensemble des buffets est globalement cohérent et complet dans la présentation

### Démarches administratives liées à l'embauche pour validation auprès du service des ressources humaines

1. Rédiger une déclaration préalable à l'embauche à adresser à l'URSSAF
2. Établir un contrat de travail
3. Faire passer une visite médicale
4. Mettre à jour le registre du personnel

### Questionnaire entretien/embauche

- Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?
- Que savez-vous de notre restaurant, de nos produits ?
- Parlez-moi de votre expérience professionnelle ?
- Quels postes avez-vous occupé jusqu'à présent ?
- Parlez-vous une langue étrangère, et si oui laquelle ou lesquelles ?
- Quels ont été vos employeurs précédents ?
- Quelle est votre formation ?
- Quelles sont vos principales qualités ?
- Quels sont vos principaux défauts ?
- Quels sont vos objectifs professionnels ?
- Quelles sont vos prétentions salariales ?
- Quelles sont vos disponibilités ?
- Quelle est la chose la plus importante que vous ayez apprise pendant vos études
- *Etc.*

Sources : <https://www.addictgroup.fr/caisse-tablette-tactile/> - (21/09/2021) 12 h 20

#### Grille d'aide à l'évaluation

CO2 – Répartir les tâches de son équipe (annexe 8)	• Application des règles professionnelles et légales liées au <b>recrutement du personnel</b>
MI --	Globalement le candidat ne connaît pas les démarches à engager et le questionnaire est très sommaire
MF -	Moins de 3 démarches et/ou questionnaire sommaire
MS +	3 démarches et le questionnaire proposé permet d'établir un profil (au moins 7 ou 8 questions)
TBM ++	4 démarches et le questionnaire proposé permet d'établir un profil (au moins 7 ou 8 questions)



## LES RÈGLES D'HYGIÈNE AU RESTAURANT



1	Tenue vestimentaire
2	Lavage des mains réglementaire
3	Hygiène corporelle irréprochable
4	Nettoyage et désinfection du matériel
5	Nettoyage et désinfection des locaux
6	Marche en avant
7	Gestion des déchets

### Grille d'aide à l'évaluation

CO2 – Identifier les points de vigilance (annexe 9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance et respect de la <b>réglementation</b> en vigueur en matière d'hygiène</li> </ul>
MI --	Moins de 3 éléments proposés
MF -	3 à 4 éléments proposés
MS +	5 à 6 éléments proposés
TBM ++	7 éléments proposés

# AFFICHE NETTOYAGE ET SÉCURITÉ



Produits utilisés	Significations des pictogrammes	Utilisation concrète en milieu professionnel	Précaution d'utilisation
 DÉTERGENT	CORROSIF	Lavage des sols, des surfaces, de la vaisselle	Porter des gants Ou respecter le dosage Ou éviter les projections
 DÉSINFECTANT	DANGEREUX POUR L'ENVIRONNEMENT	Désinfection des toilettes, des surfaces en contact avec les aliments	Respecter le dosage Ne pas déverser dans la nature ...
 AGGLUTINANT AÉROSOL	INFLAMMABLE	Dépoussiérants meubles, autres surfaces non alimentaire	Ne pas mettre en contact avec une source de chaleur
 DÉTARTRANT	NOCIF	BIONETTOYAGE des sanitaires	Tenue adaptée, équipement de protection individuelle (gants, lunettes)

### Grille d'aide à l'évaluation

CO2 – Identifier les points de vigilance (annexe 10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Connaissance et respect de la <b>réglementation</b> en vigueur <b>en matière de sécurité</b></li> </ul>
MI --	Document partiellement rempli ou non complété
MF -	Le candidat connaît la signification des pictogrammes mais beaucoup d'erreurs/oublis au niveau de l'utilisation et/ou des précautions
MS +	3 ou 4 consignes produits complétées avec quelques erreurs ou oublis au niveau de l'utilisation et/ou des précautions
TBM ++	4 consignes produits globalement complétées



## JEU – DÉCOUVERTE



## CIDRE &amp; CALVADOS VOUS CONNAISSEZ ?

QUESTIONS	RÉPONSES
À l'appréciation du jury : Exemple : Quels sont les deux ingrédients du Pommeau de Normandie ?	Jus de pommes et Calvados
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
Hôtel Restaurant « Le Normand », 14 rue de la mer 14770 Vierville-sur-mer Tel : 33(0)2 31 87 XX XX lenormand@gmail.fr	

## Grille d'aide à l'évaluation

CO1 – Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments de contexte (annexe 11)	• Repérage d'informations sur le cidre et le calvados pour l'élaboration du questionnaire
MI --	Document partiellement rempli ou non complété
MF -	Les questions/réponses sont incomplètes ou manquent de précision/clarté
MS +	3 questions cohérentes et réponses appropriées
TBM ++	4 questions cohérentes et réponses appropriées



## POMMES FLAMBÉES



Matériels :		Ingrédients :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Poêlon / réchaud</li> <li>Pince</li> <li>Assiette à pain</li> <li>Saupoudreuse</li> <li>Cuillère à entremets</li> <li>Couteau à entremets</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes</li> <li>Citron</li> <li>Sucre</li> <li>Calvados</li> <li>Beurre d'Isigny</li> </ul>	
Étapes :		Réalisation :	
<b>Organisation du poste de travail</b>		Placer l'ensemble des matériels nécessaires en respectant la marche en avant Respecter l'ordre opérationnel du guéridon	
<b>Réalisation du caramel</b>		Chauffer le sucre et ajouter le beurre jusqu'à obtention d'un caramel Stopper la caramélisation avec quelques gouttes de citron	
<b>Cuisson des fruits</b>		Déposer les pommes côté bombé en dessous Laisser dorer Retourner les pommes pour achever la cuisson	
<b>Flambage</b>		Réaliser le point de chauffe Verser l'alcool Flamber Saupoudrer Couper la flamme	
<b>Dressage</b>		Dresser harmonieusement et de façon identique sans oublier de napper avec le caramel	

Grilles d'aide à l'évaluation	
CO1 – Évaluer les quantités nécessaires des produits et matériels gérés par la salle (annexe 12)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Évaluation des besoins en <b>produits et matériels</b> nécessaires à la mise en place et au service en salle : flambage des pommes au Calvados</li> </ul>
MI --	Entête du document partiellement rempli ou non complété
MF -	Plus de 2 éléments oubliés (matériels/ingrédients)
MS +	Jusqu'à 2 éléments oubliés (matériels/ingrédients)
TBM ++	1 élément oublié (matériels/ingrédients)

CO1 – Élaborer les fiches techniques de fabrication (annexe 12)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proposition d'un <b>mode opératoire</b> conforme aux méthodes de flambage pour la technique des pommes flambées</li> </ul>
MI --	Document rempli de façon sommaire ou non complété
MF -	1 ou plusieurs étapes non décrites ou présentées de façon sommaire
MS +	1 ou 2 imprécisions/maladresses/oublis dans la description des étapes
TBM ++	Toutes les étapes sont globalement bien décrites