






## La Réalisation des Mignardises

❶ Compétence principale	C1-3 Vendre des prestations
❷ Compétences opérationnelles	C1-1.5 Conseiller la clientèle C2-1.1 Entretien des locaux et le matériel C3-1 Travailler en équipe C3-3.1 et 2 Produire une synthèse écrite/orale
❸ Savoirs associés - restaurant	C1-1.5 Vocabulaire et argumentaire de vente C1-3.1 Connaissance des produits (fruits)
❹ Savoirs associés – sciences appliquée	Hygiène alimentaire et risque de contamination Conservation et Stockage

### Découvrir, Analyser et Critiquer

👉 Les Fruits 	<i>Matériel, Réalisation</i>
👉 Découpages et Flambages 	<i>Matériel, Réalisation</i>
👉 Dressage 	<i>Matériel, Réalisation</i>

## FICHE PPAE – ATELIER EXPERIMENTALE

### Réaliser une analyse sensorielle

#### Les Mignardises



### Réaliser un argumentaire de vente



### Réaliser une synthèse



Suis-je content de mon travail ?

Quelles ont été mes difficultés ?

Quelles règles dois-je tirer de cette expérience ?

## FICHE PPAE – ATELIER EXPERIMENTALE

Je m'auto évalue sur les compétences travaillées :

C1-3 Vendre des prestations	0	1	2	3	4
C1-1.5 Conseiller la clientèle	0	1	2	3	4
C2-1.1 Entretien des locaux et le matériel	0	1	2	3	4
C3-1 Travailler en équipe	0	1	2	3	4
C3-3.1 et 2 Produire une synthèse écrite/orale	0	1	2	3	4
C1-1.5 Vocabulaire et argumentaire de vente	0	1	2	3	4
C1-3.1 Connaissance des produits (fruits)	0	1	2	3	4
Hygiène alimentaire et risque de contamination	0	1	2	3	4

0 = aucune maîtrise

2 = moyen

4 = Très bien

1 = insuffisant

3 = Bien

Si vous avez l'habitude de vous évaluer à chaque séance afin de mettre en avant vos progrès ou vos difficultés, vous pouvez utiliser cette grille :

C1-3 Vendre des prestations	0%	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%
C1-1.5 Conseiller la clientèle										
C2-1.1 Entretien des locaux et le matériel										
C3-1 Travailler en équipe										
C3-3.1 et 2 Produire une synthèse écrite/orale										
C1-1.5 Vocabulaire et argumentaire de vente										
C1-3.1 Connaissance des produits (fruits)										
Hygiène alimentaire et risque de contamination										