



## Les Sauces au Restaurant

❶ <b>Compétence principale</b>	C1-3 Vendre des prestations
❷ <b>Compétences opérationnelles</b>	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 <b>Savoirs associés - restaurant</b>	C1-1.5 Vocabulaire et argumentaire de vente C1-3.1 Connaissance des produits (Epices et condiments)
❹ <b>Savoirs associés – sciences appliquée</b>	Hygiène alimentaire et risque de contamination

### Découvrir, Analyser et Critiquer

<p> <b>Huiles, Vinaigres et Condiments</b></p> 	<i>Analyse des différents produits</i>
<p> <b>Sauce vinaigrette légère</b></p> 	<i>Matériel, Réalisation</i>
<p> <b>Sauce Vinaigrette moutarde</b></p> 	<i>Matériel, Réalisation</i>
<p> <b>Sauce Mayonnaise</b></p> 	<i>Matériel, Réalisation</i>
<p> <b>Sauce Mayonnaise et dérivée</b></p> 	<i>Matériel, Réalisation</i>

## FICHE PPAE – ATELIER EXPERIMENTALE

<i>Réaliser une analyse sensorielle</i>	
 Les sauces vinaigrettes	
 Les sauces mayonnaises	

<i>Réaliser un argumentaire de vente</i>	
 Les sauces vinaigrettes	
 Les sauces mayonnaises	

<i>Réaliser une synthèse</i>	
	
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 Entretenir les locaux et le matériel	0	1	2	3	4
C3-1 Travailler en équipe	0	1	2	3	4
C3-3.1 et 2 Produite 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 (épices et condiments)	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 Entretenir les locaux et le matériel										
C3-1 Travailler en équipe										
C3-3.1 et 2 Produite une synthèse écrite/orale										
C1-1.5 Vocabulaire et argumentaire de vente										
C1-3.1 Connaissance des produits (épices et condiments)										
Hygiène alimentaire et risque de contamination										