



Les Préparations autour du café

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 (café)
❹ Savoirs associés – sciences appliquée	Hygiène alimentaire et risque de contamination

Découvrir, Analyser et Critiquer

<p>☞ Le Café Pétillant</p>	Matériel, Réalisation
<p>☞ Le Café Cappuccino</p>	Matériel, Réalisation
<p>☞ Le Café Latté</p>	Matériel, Réalisation

FICHE PPAE – ATELIER EXPERIMENTALE

<u>Réaliser une analyse sensorielle</u>	
	<p style="text-align: center;">☞ Le Café Pétillant</p>
	<p style="text-align: center;">☞ Le Café Cappuccino</p>
	<p style="text-align: center;">☞ Le Café Latté</p>

<u>Réaliser un argumentaire de vente</u>	
	<p style="text-align: center;">☞ Le Café Pétillant</p>
	<p style="text-align: center;">☞ Le Café Cappuccino</p>
	<p style="text-align: center;">☞ Le Café Latté</p>

<u>Réaliser une synthèse</u>	
<p>Suis-je content de mon travail ?</p>	<div style="text-align: right; margin-bottom: 20px;">  </div>
<p>Quelles ont été mes difficultés ?</p>	
<p>Quelles règles dois-je tirer de cette expérience ?</p>	

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 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 (café)	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 :

	0%	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%
C1-3 Vendre des prestations										
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 Produite une synthèse écrite/orale										
C1-1.5 Vocabulaire et argumentaire de vente										
C1-3.1 Connaissance des produits (café)										
Hygiène alimentaire et risque de contamination										