


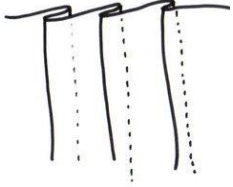



FICHE N°	Bac pro CSR	LES BUFFETS	Atelier expérimental
<b>Communication, démarche commerciale et relation clientèle</b>			
<b>Compétences principales</b>	C1-3. VENDRE des prestations C2-1. RÉALISER la mise en place		
<b>Compétences opérationnelles</b>	C1-3.2 Valoriser les espaces de vente C2-1.2 Organiser la mise en place		
<b>Critères et indicateurs de performance en cuisine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des contraintes : temps, espace, service, observations particulières ...</li> <li>Conformité de la mise en place avec la prestation attendue (buffet, brunch, service en chambre, petit déjeuner, cocktail, à la carte, menu, banquet ...)</li> <li>Rapidité d'exécution de la mise en place</li> <li>Qualité de l'adéquation entre la prestation commandée et l'aménagement des espaces de vente (facteurs d'ambiance)</li> <li>Originalité et créativité</li> </ul>		
<b>Critères et indicateurs de performances en SA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La comparaison des caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles (halogène, fluorescence, électroluminescence)</li> </ul>		

Vous êtes chef de rang chez monsieur Dufrontais, traiteur spécialisé dans les grandes manifestations. Vous devez organiser un cocktail dinatoire pour 800 personnes le mois prochain. Vous décidez donc de vous perfectionner dans le nappage des buffets avant la manifestation. **Cet atelier est à réaliser avec une classe de seconde sans démonstration de nappage buffet.**

Protocole expérimental 1			
<b>Matériel</b>	Une table rectangulaire Nappes blanches, tissus de couleurs Aiguilles, scotch Décoration d'automne Bouteilles de vin	<b>Temps</b>	30 mn
		<b>Je dois respecter</b>	- Respecter le temps de réalisation - Le buffet doit être présentable à la clientèle - On ne doit pas voir les pieds de la table
<b>Réalisation</b>	<b>Observations</b>	<b>Conclusions</b>	
Grâce à vos connaissances, à votre expérience, vous réalisez pour le service du soir un buffet de décoration sur le thème de l'automne.	<p><u>Ai-je respecté le temps ?</u></p> <p><u>Quelles ont été mes difficultés ?</u></p> <p><u>Que pensez-vous du résultat ?</u></p> <p><u>J'ai eu des facilité pour :</u></p> <p><u>J'évalue un collègue :</u> Voir feuille en annexe</p>	<p style="color: red;">Photos du buffet de l'élève (smartphone)</p> <p style="color: red;"><u>Faire noter à l'élève :</u> Il faut organiser son temps en 3 (nappage, déco puis rangement) Donner autant d'importance au nappage qu'à la décoration. Positionner des volumes pour mettre la décoration en avant. Ne pas surcharger la décoration. Mettre en avant des produits régionaux Faire attention que la décoration ne tâche pas les nappes....</p>	

Protocole expérimental 2			
Matériel	Une table rectangulaire Nappes blanches, tissus de couleurs Aiguilles, scotch	Le temps	30 mn
		Je dois respecter	- Respecter le temps de réalisation - On ne doit pas voir les pieds de la table - respecter l'aspect visuel de l'image 2
Réalisation		Observations	Conclusions
1		<u>Ai-je respecté le temps ?</u>	Photos du buffet de l'élève (smartphone)
2		<u>Quelles ont été mes difficultés ?</u>	
On vous demande maintenant de réaliser un nappage de buffet très précis conformément à la photo 2 en vous aidant de la photo 1.		<u>Que pensez-vous du résultat ?</u>	<u>Faire noter à l'élève :</u> Le nappage d'un buffet en angle droit est très précis et réaliser avec beaucoup de soin pour avoir un bel aspect final. Il est nécessaire de s'entraîner régulièrement.
		<u>J'ai eu des facilité pour :</u>	
		<u>J'évalue un collègue :</u> Voir feuille en annexe.	

Protocole expérimental 3			
Matériel	Une table rectangulaire Nappes blanches, tissus de couleurs Aiguilles, scotch	Temps	30 minutes
		Je dois respecter	- Respecter le temps de réalisation - On ne doit pas voir les pieds de la table - respecter l'aspect visuel de l'image 2
Réalisation		Observations	Conclusions
		<u>Ai-je respecté le temps ?</u>	Photos du buffet de l'élève (smartphone)
		<u>Quelles ont été mes difficultés ?</u>	
		<u>Que pensez-vous du résultat ?</u>	<u>Faire noter à l'élève :</u> Il existe des juponnages déjà prêt à être accrocher à la table grâce des attaches (pinces). Mais savoir le réaliser peut permettre de réaliser de beau décor sur de petits buffets par exemple. Il existe différents types de plis qui donnent un rendu différent.
Pour terminer, vous réaliser un troisième nappage de buffet en essayant de réaliser des plis tout le long du buffet.		<u>J'ai eu des facilité pour :</u>	
		<u>J'évalue un collègue :</u> Voir feuille en annexe.	

Synthèse de l'atelier expérimental	
Définition	
Comment ça marche ?	
À retenir	
Applications	

### Auto évaluation

Je sais réaliser un nappage de buffet simple.

0 %	10 %	20 %	30 %	40 %	50 %	60 %	70 %	80 %	90 %	100 %

Je sais réaliser un nappage de buffet grâce à un juponnage avec plis.

0 %	10 %	20 %	30 %	40 %	50 %	60 %	70 %	80 %	90 %	100 %

Je sais réaliser un décor simple sur un buffet suivant un thème donné.

0 %	10 %	20 %	30 %	40 %	50 %	60 %	70 %	80 %	90 %	100 %

### J'évalue un collègue

<b>C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe</b>	Aspect général du buffet				
	La décoration				
	La propreté				
	Le nappage				
	Total				