



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION 2018

ÉPREUVE E1 CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10

Aucun document ou matériel autorisé

Compétences visées :

- CO1 – Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- CO2 – Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée

*Le sujet se compose de 21 pages, numérotées de 1/21 à 21/21
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée

SUJET		
BREVET PROFESSIONNEL Arts du Service et Commercialisation en Restauration Session : 2018	E1 - Conception et organisation de prestations de restauration	
	Coef : 4	Durée : 2 h 30 heures
	Code : 18SP-BP ASCR U10	Page 1/21

PRÉSENTATION DU SUJET

RESTAURANT



Les Gourmandises du Pape

Contexte professionnel

Vous venez d'intégrer depuis un mois, en tant qu'adjoint-responsable de restauration, l'établissement très renommé « Les Gourmandises du Pape ».

Situé au pied du Palais des Papes à Avignon, dans la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, ce restaurant offre une cuisine gastronomique de bistrot, avec l'ouverture prochaine d'un bar à cocktails.

Le restaurant propose plusieurs types de restauration pour satisfaire une clientèle touristique internationale en mettant en avant les produits marqueurs de la Provence.

Fiche de présentation de l'entreprise

LES GOURMANDISES DU PAPE

15 PLACE DU PALAIS

84000 AVIGNON

Téléphone : 04.90.27.XX.XX

Courriel : lesgourmandisesdupape@avignon.com

Site internet : lesgourmandisesdupape.com

APE : 553 A restaurant traditionnel

RCS : 496 486 743

SARL unipersonnelle

Capacité d'accueil du restaurant gastronomique (2 étoiles Michelin) : 40 couverts

Capacité d'accueil bistrot : 120 couverts

Ticket moyen restaurant gastronomique : 120 €

Ticket moyen bistrot : 47 €

Ouverture tous les jours de l'année

Brigade du restaurant gastronomique :

1 maître d'hôtel – 4 chefs de rang – 2 commis et 2 apprentis

1 chef sommelier et 1 commis

Brigade bistrot :

1 maître d'hôtel – 8 chefs de rang et 6 commis

Brigade prévisionnelle bar à cocktails :

1 chef barman – 1 barman et 2 commis de bar

Concept de restauration

L'établissement « Les Gourmandises du Pape » est une institution à Avignon. Créé en 1918 à la fin de la première guerre mondiale par la famille PASSANT, il s'est diversifié au fil des ans pour proposer différents types de restauration : un restaurant gastronomique étoilé et un bistrot. L'inauguration du bar à cocktails coïncidera avec l'ouverture du 72^{ème} festival d'Avignon (manifestation internationale du spectacle contemporain vivant : théâtre, danse, musique et arts plastiques) organisé le 04 juillet prochain.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier 1	LA GASTRONOMIE RÉGIONALE	Documents 1 et 2	Annexe 1 Menu provençal du festivalier	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
Dossier 2	LA PRÉVISION DES PRODUITS	Documents 3 et 4	Annexe 2 Détermination des besoins en marchandises Annexe 3 Bons de commandes	Compétence CO3 Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier 3	L'ACCUEIL DES ENFANTS AU RESTAURANT	Documents 3 et 5	Annexe 4 Accueil spécifique des enfants au restaurant	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
Dossier 4	LE PERSONNEL	Document 6	Annexe 5 Organigramme du personnel de restaurant Annexe 6 Fiche de poste : chef barman Annexe 7 Annonce pour le recrutement d'un chef barman	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné Compétence CO2 Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
Dossier 5	LE BAR	Document 7	Annexe 8 Fiche cocktail : Cosmopolitan Annexe 9 Fiche produit : vodka	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
			Note sur 20 points	

Dossier 1 LA GASTRONOMIE RÉGIONALE

► La situation :

Traditionnellement, dans le cadre du partenariat avec le festival d'Avignon, il est proposé à la clientèle un menu gastronomique. Vous réunissez vos collaborateurs (chef de cuisine et maître d'hôtel) pour définir la prestation.

Pour animer cette séance de travail, vous collectez des informations sur les produits marqueurs (**document 1**) et vous vous munissez de l'extrait du catalogue du fournisseur Élidis (**document 2**).

► Votre rôle :

1. Concevoir le « menu provençal du festivalier » composé de quatre plats. Celui-ci sera proposé durant le festival (**annexe 1**).
2. Suggérer un accord mets et vins concernant la formule « boissons comprises » (**annexe 1**).

Dossier 2 LA PRÉVISION DES PRODUITS

► La situation :

Madame PISTOU, une cliente habituée, souhaite organiser sa soirée d'anniversaire le 10 juillet prochain.

Pour cette manifestation, une fiche de réservation a déjà été complétée (**document 3**).

Ne connaissant pas encore parfaitement tous les fournisseurs, vous imprimez l'extrait du listing fournisseurs pour préparer vos commandes (**document 4**).

► Votre rôle :

3. Déterminer les besoins en marchandises citées dans le tableau (**annexe 2**).
4. Renseigner les bons de commande correspondants (**annexe 3**).

Dossier 3 L'ACCUEIL DES ENFANTS AU RESTAURANT

► La situation :

Lors d'un échange avec madame PISTOU, elle émet le souhait d'une prise en charge particulière des enfants. Ses observations sont consignées sur la fiche de réservation (**document 3**).

En effet, elle désire que les adultes puissent profiter pleinement de leur soirée sans pour autant que les plus petits soient négligés.

Vous avez récemment lu un article relatif à l'accueil des enfants au restaurant (**document 5**).

► Votre rôle :

5. Établir une courte note de synthèse sur l'état des lieux actuel de l'accueil des enfants au restaurant (**annexe 4**).
6. Noter les éléments de prise en charge susceptibles de répondre aux besoins exprimés par madame PISTOU (**annexe 4**).

Dossier 4 LE PERSONNEL

►La situation :

Vous recrutez du personnel pour l'ouverture du bar à cocktails, prévue très prochainement.

Pour conduire au mieux vos entretiens d'embauche, vous collectez des informations sur votre entreprise (fiche de présentation de l'entreprise). Vous menez une réflexion sur la définition du poste et vous vous inspirez pour cela d'une annonce publiée sur un site professionnel (**document 6**).

►Votre rôle :

7. Présenter l'organigramme complet du restaurant, tenant compte de l'ouverture du bar à cocktails (**annexe 5**).
8. Renseigner la fiche de poste du chef barman en prenant le soin d'être précis (**annexe 6**).
9. Rédiger l'annonce pour le recrutement d'un chef barman (**annexe 7**).

Dossier 5 LE BAR

►La situation :







Le chef barman a maintenant pris ses fonctions. Il vous présente un des cocktails figurant à la carte. Son travail est incomplet puisqu'il a oublié toute la dimension budgétaire. Vous ne manquez pas de lui rappeler qu'il est impératif de prendre en considération la notion de rentabilité des cocktails.

Pour cette première fois, vous réalisez cette analyse ensemble, à l'aide de la mercuriale produits du bar (**document 7**).

Lors de l'échange, vous remarquez quelques hésitations sur la connaissance de la vodka. Aussi pour palier cette carence, vous décidez de mettre en place un classeur avec des « répertoires produit du bar », qui sera à la disposition du personnel.

►Votre rôle :

10. Calculer le coût matière du cocktail Cosmopolitan (**annexe 8**).
11. Fixer son prix de vente et justifier votre résultat (**annexe 8**).
12. Finaliser, la fiche produit : vodka à destination du classeur (**annexe 9**).

LES PRODUITS MARQUEURS PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR		
Charcuteries	Jambon d'agneau, saucisson d'Arles, boudin niçois aux herbes charcuteries corses ❶ lonzu (filet de porc), coppa (échine), panzetta (ventrêche), ficatellu (saucisse au foie), prisuttu (jambon cru), saucisson d'âne	 ❶
Produits de la mer	<i>Poissons</i> : loup, daurade royale, denti ❷, chapon ❸, St Pierre, rouget barbet, thon, lotte, anchois, sardine <i>Autres</i> : poulpe, calamar, oursin, langouste, poutargue (pressé d'œufs de mulets séchés et salés) ❹	 ❷  ❹
Viandes, volailles, gibier	Agneau de Sisteron (IGP), volaille de la Drôme (IGP), taureau de Camargue (AOP) Cabri, veau, cochon sauvage, sanglier.	
Légumes	Riz de Camargue (IGP), petit épeautre de Haute Provence (IGP), artichaut poivrade, truffe du Ventoux, blettes, poivron, aubergine, courgette, fenouil	
Fruits	Citron de Menton, figue de Solliès (AOP) ❺, amande, fraises de Carros, melon de Cavaillon, Cédrat ❻, myrte, figue, clémentine de corse	 ❺  ❻
Confiseries, douceurs, épicerie	Huiles d'olives AOP : Les Baux de Provence, Corse, Nyons.... Miel de Corse (AOP), miel de Provence. Farine de châtaigne corse (AOP) Calisson d'Aix ❼	 ❼

ÉLIDIS BOISSONS SERVICE
Vins blancs secs 75 cl
AOP Muscadet - Sèvres et Maine – <i>Domaine Hureau</i>
AOP Touraine – <i>François Chidaine</i>
AOP Riesling – <i>Domaine Josmeyer</i>
AOP Cassis – <i>Domaine du Paternel</i>
AOP Graves – <i>Domaine de Chevalier</i>
AOP Mâcon Clessé – <i>Domaine Valette</i>
AOP Pacherenc de Vic Bilh – <i>Domaine Laffite Teston</i>
AOP Bandol – <i>Château Simone</i>
AOP Patrimonio – <i>Domaine Arena</i>
AOP Châteauneuf-du-pape – <i>Château de Beaucastel</i>
AOP Vacqueyras – <i>Domaine La Monardière</i>
Vins rouges 75 cl
AOP Côtes du marmandais – <i>Domaine Elian Daros</i>
AOP Margaux – <i>Château Margaux</i>
AOP Nuits Saint Georges – <i>Domaine Miserey</i>
AOP Morgon – <i>Domaine Lapierre</i>
AOP Côtes de Provence – <i>Château La Coste</i>
AOP Vin de corse Figari – <i>Clos Canarelli</i>
AOP Lubéron – <i>Domaine La Canorgue</i>
AOP Sancerre – <i>Domaine Vacheron</i>
AOP Palette – <i>Château Henri Bonneau</i>
AOP Châteauneuf-du-pape – <i>Château Mont-Redon</i>
AOP Cairanne – <i>Domaine Richaud</i>
AOP Languedoc – <i>Domaine Chabanon</i>
Vins rosés 75 cl
AOP Lirac – <i>Domaine de la Mordorée</i>
AOP Tavel – <i>Château d'Aquéria</i>
AOP Côtes de Provence – <i>Château La Coste</i>
AOP Buzet – <i>Domaine Salisquet</i>
Vins blancs moelleux et vins doux naturels 75 cl
AOP Muscat de Beaumes de Venise – <i>Domaine des Bernardins</i>
AOP Rasteau rouge – <i>Domaine Elodie Balme</i>
AOP Jurançon – <i>Domaine de Souch</i>
AOP Vouvray – <i>Domaine Huet</i>
Eaux minérales 100 cl
Evian – Vittel
San Pellegrino – Saint-Géron

FICHE DE RÉSERVATION GROUPE			
NOM du client	Mme PISTOU Adèle	Adresse du client	Chemin des Costières 13670 SAINT ANDIOL
N° de Téléphone	04.90.53.XX.XX		
PRESTATION			
Date de la prestation	10 juillet	Type	<input type="checkbox"/> SÉMINAIRE
Service (midi/soir)	<input checked="" type="checkbox"/> Diner		<input checked="" type="checkbox"/> BANQUET - Anniversaire
Nombre de couverts	100 dont 20 enfants		<input type="checkbox"/> BUFFET COCKTAIL
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES			
concernant la demande du client			
Prévoir accueil spécifique pour les enfants âgés de 2 à 10 ans. La soirée sera dansante. Mme PISTOU apporte le champagne (facturation droit de bouchon).			
MENU NÉGOCIÉ - ADULTE		MENU NÉGOCIÉ - ENFANT	
<p>Terrine de lapereau aux herbes de Provence</p> <p>***</p> <p>Gardiane de thon</p> <p>Riz de Camargue et tian de légumes</p> <p>***</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>***</p> <p>Tropézienne</p>		Non déterminé à ce jour	
Apéritif	<input checked="" type="checkbox"/> Rinquinquin*	Eaux minérales	
		Plate <input checked="" type="checkbox"/>	Vittel
		Gazeuse <input checked="" type="checkbox"/>	San Pellegrino
Vin blanc	<input checked="" type="checkbox"/> AOP Lirac	Café	<input checked="" type="checkbox"/> OUI
Vin rouge	<input checked="" type="checkbox"/> AOP Ventoux	Pain	<input checked="" type="checkbox"/> 1,5 boule / personne

Connaissez-vous le RinQuinQuin ?

*



Dans la famille des **breuvages old fashioned**, redécouvrez le goût de ce **vin de pêche**, un apéritif 100% naturel. Longtemps fabriqué par la maîtresse de maison dans les familles provençales, sa recette traditionnelle consistait à l'origine en un mélange de vin blanc et de feuilles de pêcher. Parfait pour accompagner un dessert ou se donner un "petit coup de fouet". Le nom "RinQuinQuin" désignant en provençal une boisson "revigorante". C'est ainsi que

les **Distilleries et Domaines de Provence** remirent cette tradition familiale au goût du jour en perpétuant la recette à base de : pêches de la Vallée de la Durance, de feuilles de pêcher cueillies à l'automne, de sucre de canne et de vin blanc du Lubéron.

Source : <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin> - le 23/08/2017 - 15h23

LISTING FOURNISSEURS					
RAYON	CONTACT	VILLE	Téléphone	Situation	Compte
ÉPICERIE FIN	NONA MIA	AVIGNON	04 13 39 xx xx	0,00 €	401001
	LE COMPTOIR DE MATHILDE	AVIGNON	04 12 58 xx xx	0,00 €	401002
CAFÉ	SAS ARAQUELLE	L'ISLE S/ SORGUE	04 90 20 xx xx	-120,35 €	401003
B.O.F.	SODIAL (SAS)	ORANGE	04 90 34 xx xx	-180,25 €	401004
	LA MAISON DU FROMAGE	AVIGNON	04 90 27 xx xx	0,00 €	401005
	DISTRISUD (SAS)	PERNES LES FONT	04 90 60 xx xx	0,00 €	401006
VIANDES	LA CHEVILLE BIO (SARL)	AVIGNON	09 81 77 xx xx	-174,25 €	401007
	LA PROVENÇALE DE VIANDI	AVIGNON	06 25 22 xx xx	278,20 €	401008
POISSONS	DELTA MARÉE PROVENCE	AVIGNON	06 16 55 xx xx	0,00 €	401009
FRUITS	DISTRIMEX MIN	AVIGNON	04 90 13 xx xx	0,00 €	401010
	VERGER DES CABANES	AVIGNON	04 90 85 xx xx	123,00 €	401011
LÉGUMES	DISTRIMEX MIN	AVIGNON	04 90 13 xx xx	0,00 €	401010
PANETERIE	GHRARI WASSIM	AVIGNON	04 65 81 xx xx	0,00 €	401012
BOISSONS	TERRAVENTOUX	VILLES SUR AUZO	04 90 61 xx xx	-425,03 €	401013
	CAVEAUX DES VIGNERONS	LIRAC	04 66 50 xx xx	0,00 €	401014
	ELIDIS BOISSONS SERVICES	AVIGNON	08 21 20 xx xx	0,00 €	401015
GROSSISTE	METRO CASH & CARRY	AVIGNON	08 25 09 xx xx	0,00 €	401016
	PROMOCASH	MONTFAVET	04 90 13 xx xx	0,00 €	401017

Les enfants au restaurant : pourquoi et comment bien les accueillir

Bruit, baisse du ticket moyen... Des restaurateurs sont encore réticents à accueillir des familles. Pourtant, le marché est énorme. Certains l'ont bien compris et adaptent leur organisation, leurs menus, leurs services pour que le repas devienne une expérience réussie pour tous.



Chez Pizza Pai, les enfants préparent puis dégustent leur pizza : des ateliers appréciés

Le constat est clair : pour attirer les parents au restaurant, il faut offrir des familles.

l'enfant complice : parents et enfants veulent partager de bons moments. À partir de 8 ans l'enfant devient prescripteur, et l'adulte dit oui à 98 % quand il suggère une sortie par exemple [source : Ipsos Junior Connect' 2016, NDLR]. Même si l'enfant a un panier bas, il a un pouvoir de fidélisation et consomme avec sa famille", analyse **Shirley Curtat-Cadet**, directrice et fondatrice de l'agence Com' des Enfants. Les pistes sont nombreuses pour accueillir les familles.

Des efforts sur les menus enfants

Pour **Bernard Boutboul**, directeur général de Gira Conseil, il suffit de peu : "créer une carte pour les enfants - avec deux entrées, deux plats et deux desserts pour qu'ils aient le choix - ce n'est pas compliqué et c'est valorisant. Ou bien lors de la prise de commande, on peut simplement demander à l'enfant ce qu'il a envie de manger.

Un accueil tout en subtilité

L'attitude du personnel, l'aménagement, le matériel sont autant de détails essentiels. "Pour les enfants de moins de 3 ans, le restaurateur peut prévoir des mini-assiettes et couverts, des toilettes adaptées, de l'espace pour la poussette. Les enfants sont sensibles à un accueil particulier. Il faut être vigilant à ne pas les 'ghettoïser' au fond du restaurant, que les familles n'aient pas l'impression d'être des boulets ! C'est un parti pris du restaurateur", souligne Shirley Curtat-Cadet. Certains établissements proposent des animations. Ainsi, l'enseigne Pizza Paï a mis en place des ateliers de fabrication de pizzas par les enfants, qui dégustent ensuite leur création. Le restaurant English Country Kitchen, à Bordeaux, a créé un atelier franco-anglais de confection de scones. L'équipe a en outre aménagé un coin jeux et coloriage efficace et peu onéreux, avec des jeux de société pour tous les âges, qui sont le plus souvent emportés à table. "Le coin jeux est une bonne idée. Il faudrait cependant plus de variété, de renouvellement - et cela s'adresse souvent au moins de 10 ans", remarque Bernard Boutboul. Dédier un espace aux enfants est selon lui une bonne piste, bien qu'il reste difficile d'évaluer le retour sur un tel investissement.

L'enseigne Meuh ! consacre dans chacun de ses restaurants entre 15 et 22 m² à un espace enfants équipé de jeux, de livres, d'une table interactive et d'un baby-foot. "Chaque espace représente un investissement de 25 000 € hors loyer. Le coût le plus important est celui de la surface affectée : pour 20 m², on compte environ 3 000 € de loyer par an", indique **Mathieu Boudot**, cofondateur de Meuh ! Les enfants représentent entre 5 % et 10 % de sa clientèle. L'enseigne souhaite augmenter la surface de ses espaces et mieux cibler les ados, un public lui aussi oublié des restaurants.

Source : Article du journal de l'Hôtellerie Restauration du 08 juin 2017 - le 24/08/2017 - 10h50



14/08/2017

13 – Bouches du Rhône

Aix en Provence – Hôtel de luxe recherche pour renforcer ses équipes,
2 postes confirmés-(h/f) :

- 1 Maître d'hôtel.
- 2 Serveurs (euses).

Pour la Brasserie de l'Hôtel.

** 1 an minimum d'expérience exigée en Hôtellerie Restauration.

- Disponibilité immédiate.
- Contrats en CDD à pourvoir de suite.
- Rémunérations selon Expérience.

Nous exigeons :

- Du professionnalisme.
- Une excellente présentation.
- Etre ponctuels (elles)-Motivés(es)-Dynamiques et Organisés(es).

Pour postuler :

Adressez votre Candidature par mail : l.marcel@lsv.fr

Ou Téléphoner au : 04.42.24.XX.XX

No. 156W3077

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr-le> 13/08/2017-11H20

	PRODUITS	CONTENANCE BOUTEILLE	PRIX H.T
EAUX DE VIE	Armagnac - <i>Pellehaut</i>	70 cl	26,73
	Calvados - <i>Bousslard</i>	70 cl	23,48
	Cognac - <i>Otard</i>	70 cl	28,09
	Gin - <i>Gordon's</i>	70 cl	13,39
	Rhum - <i>Trois Rivières</i>	70 cl	15,78
	Tequila - <i>Don José</i>	70 cl	14,53
	Vodka - <i>Smirnoff</i>	70 cl	11,33
SOFT	Jus d'orange	100 cl	0,99
	Jus de poire	100 cl	1,03
	Jus d'ananas	100 cl	1,03
	Jus de cranberry	100 cl	2,13
	Jus de raisin	100 cl	1,03
	Jus d'abricot	100 cl	1,03
	Pulco citron	100 cl	4,44
	Pulco citron vert	100 cl	4,57
LIQUEURS	Amaretto	70 cl	9,95
	Cointreau	70 cl	15,98
	Curaçao bleu	70 cl	14,55
	Grand Marnier cordon rouge	70 cl	29,34
	Grand Marnier cordon jaune	70 cl	26,97
	Mandarine Impériale	70 cl	14,48
	Soho	70 cl	13,66
	Pisang Ambon	70 cl	17,23

**MENU PROVENÇAL DU FESTIVALIER**

95 € TTC hors boisson
120 € TTC formule accords mets et vins (4 verres)

ENTRÉE

.....

Accord mets et vins :

POISSON

.....

Accord mets et vins :

VIANDE


.....


Accord mets et vins :


DESSERT


.....


Accord mets et vins :

BESOINS EN MARCHANDISES				
Prestation :		Date :	Nombre de personnes : - Adultes : - Enfants :	
Marchandises	Unité	Nombre de personnes	Quantité à prévoir	Justification
Apéritif				
Vin blanc				
Vin rouge				
Eau plate				
Eau gazeuse				
Café				
Sucre Buchette 5 g				
Pain				
Autres				

 BON DE COMMANDE		
N° :		Date :
Fournisseurs :		
Désignation	Unité	Quantité à commander
Livraison pour le :		

 BON DE COMMANDE		
N° :		Date :
Fournisseurs :		
Désignation	Unité	Quantité à commander
Livraison pour le :		

 BON DE COMMANDE		
N° :		Date :
Fournisseurs :		
Désignation	Unité	Quantité à commander
Livraison pour le :		

 BON DE COMMANDE		
N° :		Date :
Fournisseurs :		
Désignation	Unité	Quantité à commander
Livraison pour le :		

 BON DE COMMANDE		
N° :		Date :
Fournisseurs :		
Désignation	Unité	Quantité à commander
Livraison pour le :		

 BON DE COMMANDE		
N° :		Date :
Fournisseurs :		
Désignation	Unité	Quantité à commander
Livraison pour le :		

ÉTAT DES LIEUX ACTUEL DE L'ACCUEIL DES ENFANTS AU RESTAURANT

**PROPOSITIONS DE PRISE EN CHARGE DES ENFANTS
LORS DE LA SOIRÉE DE Mme PISTOU**

Nombre d'enfants prévu : Fourchette d'âge des enfants :

RESTAURATION

RESSOURCES HUMAINES

OCCUPATION

ACCUEIL ENFANT

AMÉNAGEMENT



Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel



FICHE DE POSTE

Poste à pourvoir au :

INTITULÉ DU POSTE	CHEF BARMAN
RÔLE	<ul style="list-style-type: none"> • •
DIPLÔMES REQUIS (Formation / Étude)	<ul style="list-style-type: none"> •
TÂCHES	
Service Vente	<ul style="list-style-type: none"> • • •
Accueil Animation	<ul style="list-style-type: none"> • • •
Approvisionnement Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> • • •
SAVOIR – FAIRE	<ul style="list-style-type: none"> • • •
SAVOIR - ÊTRE	<ul style="list-style-type: none"> • • •
RÉMUNÉRATION	

Espace recruteur **France métropole** International et Outre-mer

Passer une annonce Banque de CV CV par email Ma sélection

Votre établissement :

Poste proposé : * **CHEF BARMAN** +

Au-delà de 5 compétences + 50€

Contrat : * **CDI** Saisonnier/CDD/Interim Extra Stage

Alternance/Apprentissage

Département : * **84 - Vaucluse** X +

Votre établissement est dans la catégorie : * **Restaurant gastronomique ou semi-gastro** ▼

Expérience demandée pour le poste : * **Oui** Non

Poste nourri et logé : * **Oui** Non

Adresse email à laquelle vous recevrez les réponses à cette offre : *
(non communiquée aux candidats)

lesgourmandisesdupape@avignon.com

Texte complet de l'annonce pour internet uniquement :

Rédiger ici votre annonce (30 mots maximum)

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL			
NOM COCKTAIL : COSMOPOLITAN			
CATÉGORIE :			
LONG DRINK <input type="checkbox"/>	SHORT DRINK <input checked="" type="checkbox"/>	SANS ALCOOL <input type="checkbox"/>	
FAMILLE : ALL DAY COCKTAIL			
7 CL 25 % D'ALCOOL			
Style de verre :		Technique d'élaboration	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Old fashioned	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Verre fantaisie	<input checked="" type="checkbox"/> Au shaker	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Flûte à champagne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Verre à cocktail	<input checked="" type="checkbox"/> Verre à mélange	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tumbler		<input type="checkbox"/> En direct	
		<input type="checkbox"/> Mixeur <input type="checkbox"/> Autre	
Ingrédients	Cont. en CI	Prix total H.T	Prix au CI
VODKA	70		
COINTREAU	70		
JUS DE CRANBERRY	100		
JUS DE CITRON VERT	100		
↓			
Ingrédients	Quantité cl	Prix au CI	Coût H.T
VODKA	4		
COINTREAU	2		
JUS DE CRANBERRY	0,5		
JUS DE CITRON VERT	0,5		
		Total 1	
		Décoration (*):	
		Total 2	
		TVA : 20%	
		TTC : €	
Coefficient :		Prix de vente € (**)	
DÉGUSTATION			
VISUELLE	Cocktail de couleur rose pastel, chaleureux et attrayant		
OLFACTIVE	Arômes de bonbon anglais légèrement acidulés. Le twist de citron amène beaucoup de fraîcheur.		
GUSTATIVE	Cocktail très agréable et moyennement puissant en bouche, fluide. Bel équilibre des saveurs avec des notes fruitées et une finale légèrement acidulée.		
ARGUMENTATION COMMERCIALE :			
Ce cocktail, à déguster tout au long de la journée, est surtout destiné à une clientèle féminine. Il s'est démocratisé grâce à la série télévisuelle "sex and the city". Il est aujourd'hui le cocktail le plus vendu au monde.			
<u>Justification du prix de vente</u>			
(*) 10% du total du liquide (**) dans un bar d'un établissement de luxe			





FICHE PRODUIT LA VODKA



Définition

-

Histoire

C'est en Pologne, dans les monastères de la région de Danzig, que le nom de vodka, signifiant « petites eaux », est apparu au XVIe siècle sous le règne du tsar Ivan IV. Elle fut introduite en Russie au XVIIe siècle, où elle est devenue boisson nationale

Pays producteurs

Ex : Pologne

Famille de boisson

Marques commerciales

-

Ex : Zubrowska

-

Cocktail à base de vodka

-

-

Ex : Cosmopolitan

-

Suggestion de service d'une vodka nature

-

-

-