

SITUATION 5 : du 17/01/2012 au 10/02/2012(4 semaines)
(T3A et B en PFE)

Vous êtes embauché en intérim dans une brasserie d'une capacité de 30 couverts, vous devez vous adapter aux locaux et nouvelles méthodes de travail durant ce mois de remplacement. On vous fait goûter certains plats de la carte et le chef en profite pour vous sensibiliser sur l'importance de certaines techniques. Vous êtes responsable du dressage du plateau de fromage.

Semaine	TP/TA OPC	TP/TA CSR	TECHNO OPC	GESTION MERCATIQUE
03 Truite au Riesling Pommes vapeur ***** Vacherin glacé	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Réaliser des liaisons C1-2.7 Réaliser des garnitures d'accompagnement C1-3.5 Entretien des matériels et locaux C1-1.4 Etre à l'écoute de la clientèle C5-1.1	<ul style="list-style-type: none"> + Service au guéridon - Préparation en salle d'un poisson - Commercialisation des boissons - Service des apéritifs et boissons chaudes - Service à la française des amuse-bouches - Prise de commande - Contact avec de « vrais » clients (C2-3.3) (C2-3.1/C2-3.2) 	Réaliser des liaisons C1-2.7 (beurre manier, roux, par réduction)	<p>Les liaisons (sauces) C1-2.7</p> <p>Elaboration des fromages AOP C1-3.1</p> <p>Le CV, lettre de motivation, entretien d'embauche</p>
	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Mettre en œuvre des cuissons C1-2.11 Réaliser des liaisons C1-2.7	<ul style="list-style-type: none"> + Service au guéridon - Préparation en salle d'un poisson - Commercialisation des boissons - Service des apéritifs et 	<p>Valoriser des mets</p> <p>Le plateau de fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect de pratiques - Connaissance des produits - Dressage du plateau 	<p>SA</p> <p>Dimension nutritionnelle des produits : Produits de substitution</p>
04 Poulet	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Mettre en œuvre des cuissons C1-2.11 Réaliser des liaisons C1-2.7	<ul style="list-style-type: none"> + Service au guéridon - Préparation en salle d'un poisson - Commercialisation des boissons - Service des apéritifs et 	Réaliser des desserts C1-3.6 (crème anglaise → TR)	<p>Les sauces de base C1-2.8</p> <p>Les fromages AOP C1-3.1/ C4-1.1</p> <p>Contrat de travail, rupture</p>
		<p>Le plateau de fromage</p> <p>Respect de pratiques</p>	<p>Valoriser des mets</p> <p>Le plateau de fromage</p> <p>Respect de pratiques</p>	<p>SA</p> <p>Dimension nutritionnelle des produits : Produits de substitution</p>

<p>Basquaise ***** Crème brûlée</p>	<p>Entretien des matériels et des locaux C1-1.4 Etre à l'écoute de la clientèle C5-1.1</p>	<p>boissons chaudes - Service à la française des amuse-bouches - Prise de commande - Contact avec de « vrais » clients (C2-3.3) (C2-3.1/ C2-3.2)</p>	<p>Connaissance des produits - Dressage du plateau - Découpe du fromage</p>	<p>SA</p>	<p>Dimension nutritionnelle des produits : Produits de substitution</p>
---	--	--	---	-----------	---

SITUATION 5 : du 17/01/2012 au 10/02/2012(4 semaines)

Semaine	TP/TA OPC		TP/TA CSR		TECHNO OPC	Les pâtes de base C1-2.10
	TP/TA OPC	TP/TA CSR	TP/TA CSR	TECHNO OPC		
05 Moules Frites ***** Bavarois rubané	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Produire des mets à base de coquillages C1-3.3 Mettre en œuvre des cuissons C1-2.11 Entretien des matériels et les locaux C1-1.4 Etre à l'écoute de la clientèle C5-1.1	Réaliser des pâtes de base C1-2.10 Réaliser des desserts C1-3.6 Décorer C1-2.4 (génoise)	<ul style="list-style-type: none"> + Service au guéridon - Préparation en salle d'un poisson - Commercialisation des boissons - Service des apéritifs et boissons chaudes - Service à la française des amuse-bouches - Prise de commande - Contact avec de « vrais » clients (C2-3.3) (C2-3.1/C2-3.2) 	Création d'un support de vente Carte des vins soirée fruits de mer	TECHNO OPC	Les pâtes de base C1-2.10
	Réaliser des préparations préliminaires C1-2.1 Produire des mets à base viande C1-3.4 Mettre en œuvre des cuissons	Réaliser des potages C1-3.1 (Crème Dubarry, Potage Parmentier → TR)	<ul style="list-style-type: none"> + Service au guéridon - Préparation en salle d'un poisson - Commercialisation des boissons - Service des apéritifs et 		TECHNO OPC	Les potages C1-3.1
					TECHNO CSR	Les fromages AOP C1-3.1 / C4-1.1
					GESTION MERCATIQUE	Identification des éléments constitutifs de la rémunération

<p>WITTENBERG Spaghetti ***** Tiramisu</p>	<p>C1-2.1.1 Entretien des matériels et des locaux C1-1.4 Etre à l'écoute de la clientèle C5-1.1</p>		<p>boissons chaudes - Service à la française des amuse-bouches - Prise de commande - Contact avec de « vrais » clients (C2-3.3) (C2-3.1/ C2-3.2)</p>	<p>place soirée Fruits de mer C2.1</p>	<p>SA</p>	<p>Dimension nutritionnelle des produits : aliments.</p>
--	---	--	--	--	-----------	--