

CRITERES DE NOTATION DE LA SEANCE DE TECHNOLOGIE DU : 24/09/2020

THEME 01	LES NOUVELLES TENDANCES ET L'ORGANISATION DES STRUCTURES DE RESTAURATION (page 5)
-----------------	--

Situations professionnelles	
1	Compte rendu rédigé sur le marché de la restauration depuis 1950 Courants culinaires, segmentation de marchés, adaptation de l'offre et de la demande
2	Note de service 6-8 lignes nouveau concept goût diététique sportif
3	Justification du système de production fast casual
Côté service	Conception de boissons adaptées aux sportifs

Composition des groupes de travail 3- 4 à 5 personnes Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,	

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Respect du délai – Gestion du temps Avoir pu répondre aux situations professionnelles Avoir pu faire une présentation orale					
Organisation de travail sur la séance Travail de groupe, implication, rythme de travail					
Qualité des documents Orthographe, structure, propreté, informatique					
Situations professionnelles					
Pour chaque situation professionnelle : Pertinence, recherches en amont					
Situation n°1 :					
Situation n°2 :					
Situation n°3 :					
Côté service :					
Présentation orale Une à deux situations Aisance, structure, sérieux					
Total écrit /24					
NOTE SUR 20					

Situations professionnelles	
1	Concevoir le profil de poste et la fiche de poste
2	Déterminer l'effectif théorique Dessiner l'organigramme de l'équipe de cuisine et de la brasserie Etablir un planning hebdomadaire Solutions pour optimiser le rendement et la productivité en cuisine
Côté service	Déterminer l'effectif théorique pour le service en salle et proposer une composition d'équipe

Composition des groupes de travail 3- 4 à 5 personnes Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,	

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Respect du délai – Gestion du temps Avoir pu répondre aux situations professionnelles Avoir pu faire une présentation orale					
Organisation de travail sur la séance Travail de groupe, implication, rythme de travail					
Qualité des documents Orthographe, structure, propreté, informatique					
Situations professionnelles Pour chaque situation professionnelle : Pertinence, recherches en amont					
Situation n°1 : profil de poste					
Situation n°1 : fiche de poste					
Côté service :					
Présentation orale Une à deux situations Aisance, structure, sérieux					
Total écrit /21					
NOTE SUR 20					

CRITERES DE NOTATION DE LA SEANCE DE TECHNOLOGIE DU : 05/1/2020

THEME 07

LA REDACTION ET L'ADAPTATION DES SUPPORTS DE VENTE page 53

Situations professionnelles	
1	Lister les supports de vente existants et créer un tableau synthétique de ces supports
2	Lister règles de conception et de rédaction des supports de vente (vocabulaire, choix supports,...)
3	Identifier les erreurs commises et proposer des corrections
4	Proposer un support de vente adapté à : Un restaurant bistronomique, à thème exotique avec service à table, un point snack, une crêperie, une pizzeria, votre prochain menu en TP
Côté service	Procédure à mettre en place pour renseigner de manière efficace le client sur ce qu'il va déguster

Composition des groupes de travail 3- 4 à 5 personnes <i>Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,</i>	

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Respect du délai – Gestion du temps Avoir pu répondre aux situations professionnelles Avoir pu faire une présentation orale					
Organisation de travail sur la séance Travail de groupe, implication, rythme de travail					
Qualité des documents Orthographe, structure, propreté, informatique					
Situations professionnelles Pour chaque situation professionnelle : Pertinence, recherches en amont					
Situation n°1 :					
Situation n°2 :					
Situation n°3 :					
Situation n°4 :					
Du côté du service :					
Présentation orale Une à deux situations Aisance, structure, sérieux					
Total écrit /27					
NOTE SUR 20					

CRITERES DE NOTATION DE LA SEANCE DE TECHNOLOGIE DU : 19/11/2020

THEME 13	LA GESTION DES FLUX D'APPROVISIONNEMENT ET LE CHOIX DES FOURNISSEURS - page 109
-----------------	--

Situations professionnelles	
1	Rôle de l'économiste – Identifier les documents qu'il utilise et indiquer leur fonction
2	Identifier les critères de choix qui permettront de sélectionner un grossiste (produits de la mer)
3	Note de service sur les pratiques sanitaires pour la réception et conservation des marchandises
Côté service	Déterminer les locaux de stockage spécifiques au besoin du personnel de service (restaurant, étages)

Composition des groupes de travail 3- 4 à 5 personnes Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,	

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Respect du délai – Gestion du temps Avoir pu répondre aux situations professionnelles Avoir pu faire une présentation orale					
Organisation de travail sur la séance Travail de groupe, implication, rythme de travail					
Qualité des documents Orthographe, structure, propreté, informatique					
Situations professionnelles					
Pour chaque situation professionnelle : Pertinence, recherches en amont					
Situation n°1 :					
Situation n°2 :					
Situation n°3 :					
Côté service					
Présentation orale Une à deux situations Aisance, structure, sérieux					
Total écrit /24					
NOTE SUR 20					

Situations professionnelles

1	1. A partir d'une fiche technique de fabrication de votre choix. Lister les modifications à apporter pour en faire une fiche facile à valoriser
	2. Proposer une trame de fiche pour convertir la fiche recette (doc 2) en fiche technique conforme
	3. Calculer le coût matières du pavé de sandre au pistou et petits légumes
	4. Calculer le coût matières théorique en utilisant la méthode 20/80 (Pareto) Intérêt de cette méthode
	5. Doc 5 : Avec la technique des 20/80, quels sont les produits sensibles, pour maîtriser le coût matières. Justifier et proposer les mesures à mettre en œuvre.
	6. Vérification des grammages doc 6 et 7 - Justifier
2	1. Citez les autres coûts de production à étudier autre que le coût matières
	2. Classer dans un tableau les étapes de fabrication de la recette et préciser les coûts supplémentaires
	3. Expliquer la finalité de cette analyse en cuisine

**Composition des groupes de travail 3- 4 à 5 personnes
Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,**

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Respect du délai – Gestion du temps Avoir pu répondre aux situations professionnelles Avoir pu faire une présentation orale					
Organisation de travail sur la séance Travail de groupe, implication, rythme de travail					
Qualité des documents Orthographe, structure, propreté, informatique					
Situations professionnelles Pour chaque situation professionnelle : Pertinence, recherches en amont					
Situation n°1 : (sur 6)					
Situation n°2 : (sur 6)					
Présentation orale Une à deux situations Aisance, structure, sérieux					
Total écrit /24					
NOTE SUR 20					

Situations professionnelles	
1	Identifier l'évolution des techniques culinaires et l'impact sur l'organisation en cuisine et en pâtisserie Présentation sous forme de schéma Conditions de mise en œuvre de la cuisson sous vide et à juste température par la méthode des 5 M
2	Transformer la recette traditionnelle du carré d'agneau (doc 4 et 5) en méthode d'assemblage
3	Descriptif professionnel d'une pâtisserie commercialisée au bar l'après midi Proposition de produits susceptibles de remplacer le sucre et la gélatine – Modalité d'utilisations Présenter les contraintes techniques liées au développement de l'activité pâtisserie au sein de l'établissement
Côté service	Identifier les besoins spécifiques du matériel engendrés par la proposition de pâtisseries au bar

Composition des groupes de travail 3- 4 à 5 personnes <i>Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,</i>	

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Respect du délai – Gestion du temps Avoir pu répondre aux situations professionnelles Avoir pu faire une présentation orale					
Organisation de travail sur la séance Travail de groupe, implication, rythme de travail					
Qualité des documents Orthographe, structure, propreté, informatique					
Situations professionnelles Pour chaque situation professionnelle : Pertinence, recherches en amont					
Situation n°1 :					
Situation n°2 :					
Situation n°3 :					
Côté service					
Présentation orale Une à deux situations Aisance, structure, sérieux					
Total écrit /24					
NOTE SUR 20					

Situations professionnelles	
1	<ol style="list-style-type: none"> Résumer la notion de démarche volontaire de certification, la norme ISO 9001 et ses intérêts Rédiger un diagnostic d'une dizaine de lignes en vue de définir et de justifier les objectifs qualité à atteindre au sein des établissements de chaîne. Préciser à quels moments seront-ils présentés. A l'aide du tableau descriptif, proposer une nouvelle organisation des unités FranceCaf. Représenter sous forme de schéma les différentes étapes du plan d'amélioration qualité à mettre en œuvre. Préciser sur le schéma les documents à créer ou à utiliser Proposer les moyens permettant d'optimiser en particulier sur la qualité des cafétérias Lister les principaux engagements à prendre auprès des clients afin de remédier aux problèmes détectés, puis rédiger la charte qualité correspondante. Précisez en ses intérêts. Prévoir les moyens d'évaluer les actions engagés
2	A partir du doc 5. Présenter un court résumé de la norme ISO 22000
Côté service	Définir la manière, dont il est possible de communiquer auprès des clients sur les engagements qualité

Composition des groupes de travail 3- 4 à 5 personnes Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,	

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Respect du délai – Gestion du temps Avoir pu répondre aux situations professionnelles Avoir pu faire une présentation orale					
Organisation de travail sur la séance Travail de groupe, implication, rythme de travail					
Qualité des documents Orthographe, structure, propreté, informatique					
Situations professionnelles					
Pour chaque situation professionnelle : Pertinence, recherches en amont					
Situation n°1 : (sur 6)					
Situation n°2 :					
Côté service					
Présentation orale Une à deux situations Aisance, structure, sérieux					
Total écrit /24					
NOTE SUR 20					

Situations professionnelles	
1	<p>1. Après lecture du document 1, p. 147, définir la notion de parcours client. Justifier la raison pour laquelle il est nécessaire de se questionner sur les étapes de ce parcours.</p> <p>2. À partir des documents 2 et 3, p. 148, expliquer comment les évolutions sociales et technologiques peuvent impacter chaque étape du parcours client du restaurant gastronomique L'Athanor. Présenter sa réponse sous forme de tableau (une colonne pour les évolutions, une pour les impacts).</p> <p>3. En prenant pour modèle le document 4, p. 149 (restaurant L'Athanor), cartographier le parcours des clients qui organisent des séminaires et des banquets au Cornelia Manor. Mener ensuite une réflexion sur les problèmes que ces clients sont susceptibles de rencontrer sur leur parcours. Proposer des solutions qui permettraient de l'optimiser. Réaliser ce travail en considérant qu'actuellement :</p> <p>a. Les tarifs ne sont pas affichés sur le site Internet car les devis sont réalisés sur rendez-vous, selon les besoins de chaque client.</p> <p>b. Un attaché commercial prend en charge les rendez-vous et le suivi de chaque séminaire.</p>
2	<p>4. En s'appuyant sur le document 5, p. 150, définir la notion de coproduction de service et les enjeux qui en découlent.</p> <p>5. Après avoir pris connaissance du document 6 p. 151, formuler et décrire en quelques lignes une proposition d'animation favorisant la participation du client.</p>
Côté service	<p>Relever dans l'ensemble des documents les opérations traditionnellement dédiées au personnel de services pouvant aujourd'hui faire l'objet d'une coproduction de services.</p> <p>Rédiger un descriptif pour présenter le contenu, l'organisation et le découpage horaires de la séance.</p>

Composition des groupes de travail 3- 4 à 5 personnes Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,	

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Respect du délai – Gestion du temps Avoir pu répondre aux situations professionnelles Avoir pu faire une présentation orale					
Organisation de travail sur la séance Travail de groupe, implication, rythme de travail					
Qualité des documents Orthographe, structure, propreté, informatique					
Situations professionnelles					
Pour chaque situation professionnelle : Pertinence, recherches en amont					
Situation n°1 : (sur 6)					
Situation n°2 :					
Côté service					
Présentation orale Une à deux situations Aisance, structure, sérieux					
Total écrit /24					
NOTE SUR 20					

CRITERES DE NOTATION DE LA SEANCE DE TECHNOLOGIE DU : 11/02/2021

THEME 18

LES OUTILS DE COMMUNICATION INTERNE - page

Situations professionnelles	
1	À partir du document 1, p. 155, définir la notion de communication interne, en préciser les enjeux, puis identifier les types de communication qui coexistent dans l'entreprise. En s'appuyant sur les documents 2, 3, 4, et 5 p. 156 à 159, réaliser un schéma récapitulatif des formes et moyens de communication qu'il est possible d'utiliser au sein de l'entreprise.
2	À l'aide des documents 1, 2, 3 et 4, p. 155 à 158, préciser quel(s) outil(s) de communication interne utiliser pour : <ul style="list-style-type: none"> • Rappeler une procédure d'accueil des clients séminaires et banquets : note de service. • Solliciter l'imagination des employés pour améliorer la communication entre la cuisine et le service commercial : boîte à idées. • Indiquer à son équipe les dates de la fashion-week au cours de laquelle de nombreux groupes seront reçus à l'hôtel : note d'information. • Réaliser une réunion avec les chefs des séminaires et banquets d'autres établissements du groupe : webconférence ou réunion. • Instaurer des recettes standardisées qui seront transmises aux commerciaux : document de travail (fiche de fabrication). • Former un chef de partie sur la réalisation d'un cannelloni de homard en vue de le proposer dans le catalogue des séminaires : démonstration. • Informer l'équipe sur de nouvelles procédures d'organisation du service séminaires et banquets : note de service.
	Après avoir pris connaissance du document 5, p. 159, exprimer son opinion quant au choix du type de réseau à installer dans l'établissement, entre l'intranet, l'intranet collaboratif ou un réseau extranet collaboratif.
Côté service	Recenser toutes les informations nécessaires à l'équipe de service dans le cadre de la prise en charge d'un banquet. Préciser comment transmettre ces informations.

Composition des groupes de travail 3- 4 à 5 personnes Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,	

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Respect du délai – Gestion du temps Avoir pu répondre aux situations professionnelles Avoir pu faire une présentation orale					
Organisation de travail sur la séance Travail de groupe, implication, rythme de travail					
Qualité des documents Orthographe, structure, propreté, informatique					
Situations professionnelles					
Pour chaque situation professionnelle : Pertinence, recherches en amont					
Situation n°1 : (sur 6)					
Situation n°2 :					
Côté service					
Présentation orale Une à deux situations Aisance, structure, sérieux					
Total écrit /24					
NOTE SUR 20					

Situations professionnelles	
1	A partir du doc 1. Réaliser un schéma faisant apparaître les composantes du système d'information d'une entreprise A l'aide des Doc 2-3-4-5-6. Analyser le système d'information en une note rédigée d'une dizaine de lignes (composantes actuelles, failles, axes d'amélioration)
2	Rédiger la trame de la fiche de fonction pour une utilisation future au sein des banquets Planifier étape par étape l'organisation de la manifestation sur les 6 prochains mois (Doc 3-4-5). Spécifier les documents internes à prévoir. Réponse sous forme de tableau
3	A l'aide des Doc 3-4-5. Repérer les principales opérations périodiques à réaliser et à reporter pour optimiser le contrôle de gestion. Préciser l'utilité du « reporting » Synthétiser les fonctionnalités du logiciel sous forme de schéma. Faire apparaître les documents qu'il sera possible de créer informatiquement et les liens générés entre eux. Expliquer en quoi l'achat de ce logiciel optimisera la communication entre les services et les performances de l'entreprise
Côté service	Doc 5. Lister les critères à évaluer au restaurant de l'hôtel de la Baie.

Composition des groupes de travail 3- 4 à 5 personnes Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,	

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Respect du délai – Gestion du temps Avoir pu répondre aux situations professionnelles Avoir pu faire une présentation orale					
Organisation de travail sur la séance Travail de groupe, implication, rythme de travail					
Qualité des documents Orthographe, structure, propreté, informatique					
Situations professionnelles Pour chaque situation professionnelle : Pertinence, recherches en amont					
Situation n°1 :					
Situation n°2 :					
Situation n°3 :					
Côté service					
Présentation orale Une à deux situations. Aisance, structure, sérieux					
Total écrit /24					
NOTE SUR 20					

CRITERES DE NOTATION DE LA SEANCE DE TECHNOLOGIE DU : 25/03/2021

THEME 20

LA RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES - page 169

Situations professionnelles	
1	A partir des Doc 1-2. Rédiger une synthèse de 10 lignes sur la démarche R.S.E
2	A partir du Doc 3. Relever les avantages pour Scorest d'utiliser davantage de produits labellisés A partir du Doc 4. Démontrer en quoi les propositions d'une carte ont un impact sur l'environnement
3	Lister les difficultés que l'on peut rencontrer pour limiter les déchets A partir du Doc 5. Estimer la quantité de marchandises qui pourrait être économisée par Scorest dans le cadre de son contrat avec Chimitec A partir du Doc 5. et d'internet, préciser les obligations légales auxquelles est soumise Scorest en matière de RSE. Justifier votre réponse
Côté service	Quelles actions Chimitec peut-elle mettre en œuvre pour communiquer sur sa démarche RSE dans le cadre de la restauration de ses employés

Composition des groupes de travail 3- 4 à 5 personnes Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,	

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Respect du délai – Gestion du temps Avoir pu répondre aux situations professionnelles Avoir pu faire une présentation orale					
Organisation de travail sur la séance Travail de groupe, implication, rythme de travail					
Qualité des documents Orthographe, structure, propreté, informatique					
Situations professionnelles Pour chaque situation professionnelle : Pertinence, recherches en amont					
Situation n°1 :					
Situation n°2 :					
Situation n°3 :					
Côté service					
Présentation orale Une à deux situations. Aisance, structure, sérieux					
Total écrit /24					
NOTE SUR 20					