

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 (facultatif) Une à deux situations Aisance, structure, sérieux									
Total écrit /24									
NOTE SUR 20									