

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					