

Nom et prénom :	LES RESTAURANTS UNIVERSITAIRES DE LA ROCHELLE	Contexte n°2 La restauration collective
Date :		EP2 Mise en place de la distribution et service au client.



Dans le cadre des activités de distribution et de service, un agent polyvalent de restauration doit être capable de **vérifier et de mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires pendant le service**. Il doit également **approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution en en préparations et en matériels nécessaires au service**.

Mise en Situation de Travail 1

Employé(e) au CROUS de La Rochelle comme agent de restauration, vous intégrez une équipe de travail tournante sur les différents sites. En consultant le planning, vous constatez que vous êtes affecté(e) cette semaine au RU Amérigo Vespucci. Votre emploi du temps varie selon les différents postes à occuper :

Aujourd'hui, vous devez :

- **assurer les tâches du poste**
- **appliquer strictement les règles d'hygiène.**
- **participer d'une façon efficace au bon déroulement du service.**

Conditions de travail :

- Travail en équipe.
- En utilisant les productions, le matériel et les produits mis à votre disposition.
- Durée approximative : 3H

Consignes de travail :

1. Repérer dans le document « menus » de la séquence les productions à servir.
2. Proposer une organisation spatiale et temporelle du service en fonction du nombre des convives et des plats à servir.
3. Se répartir par poste de travail.
4. Identifier et préciser à l'oral l'ordre chronologique des tâches à accomplir et les attitudes à adopter en fonction du poste à occuper.
5. Réaliser le travail attendu.
6. Renseigner la **fiche « Analyse fonctionnelle »** à la fin de l'activité **(annexe 1)**.
7. Compléter la **fiche d'auto-évaluation** en fonction du poste occupé **(annexe 2)**.