

Nom :	Séquence n°6 « RESTO GRILL »	2 APR Fiche n° ...
Date :		

Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) de restauration au restaurant « Presto-grill » de Jonzac de 8h à 17h. Durant 6 semaines, vous devrez **réaliser des cuissons « griller » (viande, poisson, pain) et préparer puis dresser avec des outils adaptés des entrées et des desserts** (selon les menus) destinés à la distribution au Restaurant. Vous travaillerez conformément au **planning établi** et veillerez à **respecter la réglementation concernant la viande hachée**. Trois menus sont proposés en alternance durant cette période.

Un **service mixte** est proposé ; les entrées et les desserts sont en **libre-service** et le plat chaud est servi à table à **l'assiette, après dressage sur assiette bien portionnée avec des ustensiles adaptés**. Au plus près de la distribution, vous effectuerez le prélèvement d'un échantillon témoin et contrôlerez les températures.

Vous veillerez ensuite à remettre en ordre et en état votre espace de travail ainsi que les équipements et les matériels utilisés.

Objectifs :

J'organise mon travail en respectant le planning d'organisation :

- en vue de **réaliser des cuissons « griller » et de préparer puis dresser des entrées et des desserts** destinés à la distribution en banque de self au restaurant en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en complétant les documents relatifs à la mise en œuvre de l'HACCP.
- en vue de **réaliser l'entretien des locaux, des matériels et des équipements utilisés** en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie et en complétant les documents relatifs à la mise en œuvre des plans de nettoyage.

Durant les 6 semaines, vous travaillerez en brigade et chacun tournera sur les 4 activités suivantes selon le planning défini.

	Activité n°1	Activité n°2	Activité n°3	Activité n°4
TP	Plonge / Polyvalent (3 personnes)	Entrées Légumes (3 personnes)	Viandes/Poissons/ Frites (3 personnes)	Desserts (3 personnes)
Semaine n°1 et Semaine n°4	Plonge et Polyvalent	Rillettes de thon Salade acidulée Duo de purée	Steak (haché ou non) grillé Côte de porc Frites	Fruits frais Semoule aux raisins Mousse coco sur coulis d'abricot
Semaine n°2 et Semaine n°5	Plonge et Polyvalent	Salade d'endives Assiette anglaise Ratatouille	Escalope Poulet grillé sauce chasseur Frites	Salade de fruits Mousse au chocolat
Semaine n°3 et Semaine n°6	Plonge et Polyvalent	Salade/Tartine du bocage Salade/Tartine campagnarde Haricots verts	Jambon grillé Poisson grillé et sa sauce Frites	Fruits frais Crumble aux fruits Fromage blanc à la confiture

Organisation du travail :

En vous référant au planning de répartition des tâches pour la séquence n°6 ainsi qu'au document précédent, repérer votre numéro de poste, la préparation à effectuer ainsi que les activités que vous aurez à réaliser lors du TP et compléter le tableau qui suit :

Mon n° de poste pour cette séquence est le :						
	Semaine n°1	Semaine n°2	Semaine n°3	Semaine n°4	Semaine n°5	Semaine n°6
Date :						
Activité n° :						
Tâches générales à réaliser :						
Tâches ou activités à réaliser en CUISINE						
Tâches ou activités à réaliser en DISTRIBUTION						
Tâches ou activités à réaliser en LOCAUX						