

«RESTAURANT SCOLAIRE GUTENBERG »

Restauration de type collective

Période : 25 Novembre au 16 Décembre 2014

1 APR Session 2016

COMPETENCES VISEES EN EP2

- Mettre en ordre les espaces de distribution (Banques de self) et de consommation (Salle de restauration)
- Dresser les préparations froides en vue de leur distribution
- Approvisionner les espaces de distribution en cours de service (banque de self froide)
- Préparer la commande face au client sur assiette

COMPETENCES VISEES EN EP3

- Préparer les matériels, les produits et les maintenir en état de propreté
- Nettoyer les appareils utilisés pour la
 - production : coupe légumes, éplucheuse
 - distribution : banques de self

COMPETENCES VISEES EN EP1

- Préparer des légumes et des fruits frais en vue de leur utilisation
- Réaliser des techniques de cuisson :
 - cuire au four
 - cuire dans un liquide des : fruits et légumes , des produits céréaliers, des œufs

COMPETENCES MISES EN OEUVRE EN EP1

- Lire des documents techniques
- Ordonner son travail
- Gérer son poste de travail
- Être acteur de la prévention des risques professionnels

COMPETENCES VISEES EN PSE

- Identifier un problème
- Appliquer une démarche de résolution de problèmes.
- Enoncer des connaissances

CONNAISSANCES

Repérer les modifications du comportement alimentaire liées aux contraintes de travail

LA CANTINE SCOLAIRE DE GUTENBERG
Restaurant scolaire autogéré par la municipalité de PARTHENAY

1APR

4 semaines

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE

Diversité du monde microbien

Présenter les caractéristiques morphologiques et structurales des divers groupes de microorganismes

Mettre en relation la classification microbienne avec les propriétés des produits d'entretien

SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Caractéristiques des produits alimentaires :

1 – 1 Caractéristiques d'un produit reconnu comme aliment.

Comportement alimentaire :

Qualités organoleptiques des aliments :
Rôle des organes des sens, couleur, saveur, flaveur, texture.
Influence de la présentation sur l'appétence et le choix du client.

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS

Rationalisation de la production et des services – 1 Organisation des locaux :

1-3 Entretien des locaux

- * Salissures
- * Produits d'entretien : étiquetage des produits

CONTEXTE PROFESSIONNEL

« RESTAURANT SCOLAIRE Gutenberg »



CONTEXTE PROFESSIONNEL : Le restaurant scolaire Gutenberg est situé en face des écoles maternelles et primaires Gutenberg de Parthenay. Cette structure collective autogérée par les services municipaux est une cuisine centrale qui fabrique 700 repas par jour. Environ 150 repas sont servis aux élèves des écoles maternelles et primaires de l'école Gutenberg. Les 550 autres repas sont livrés chaque jour en liaison froide aux cuisines satellites des 4 autres écoles de Parthenay. La cuisine centrale de Gutenberg compte une équipe de 6 employés. La distribution des repas se fait sur le mode d'un service en ligne de type self pour les élèves de l'école primaire. Les élèves de l'école maternelle sont accueillis dans une petite salle et servis par les ATSEM de l'école. Le maire de Parthenay ainsi que la directrice du restaurant scolaire tiennent particulièrement à ce que des repas à thème soient organisés

pour les enfants.

Analyse du contexte professionnel

A partir du *contexte professionnel* et du *document ci-après*, vous analysez le contexte professionnel en répondant aux questions ci-dessous.

NOM du restaurant :

Type de restauration :

Type de distribution :

Nombre d'employés :

Nombre de repas fabriqués :

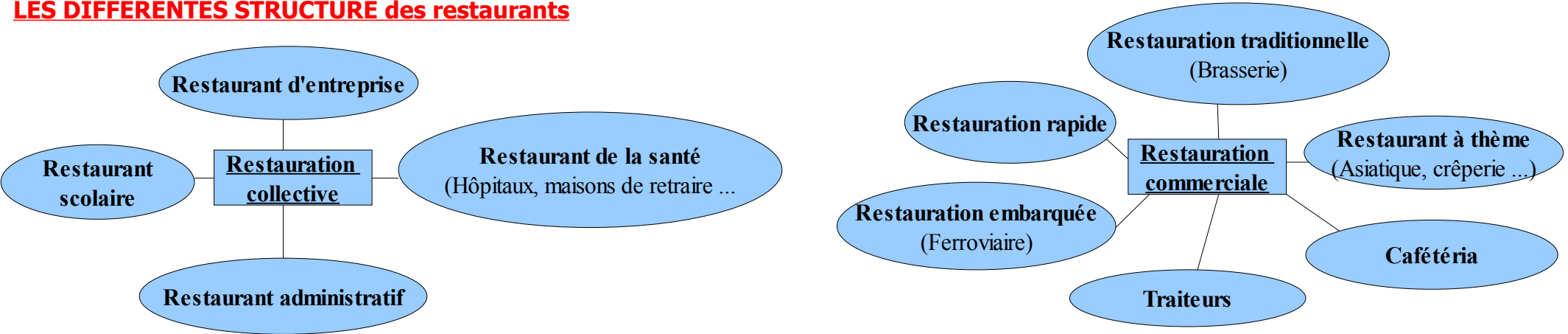
Où ? Localité :

Qui sont les clients ? :

Quels sont les jours d'ouverture ?

Quels sont les horaires d'ouverture ?

LES DIFFERENTES STRUCTURE des restaurants



LES différents MODE DE DISTRIBUTION :

LIBRE SERVICE		PLATEAU REPAS	VENTE AU COMPTOIR	SERVICE A TABLE
Linéaire	Éclaté			
				
Exemple : au self à l'EREA	Exemple : dans certains restaurant collectif des entreprises ou des administrations ...	Exemple : dans le train ou l'avion.	Exemples : La Mie Câlie - Chez Paul - Subway – Mac Donald's etc.	Exemples : Buffalo grill – La Boucherie – Pizza Del Arte - Dans la cantine scolaire des écoles maternelles.
				
		Exemple : à l'hôpital		

Planning prévisionnel des postes

<u>DATE</u>	<u>HORS D'OEUVRES</u>		<u>PLAT PRINCIPAL</u>	<u>ACCOMPAGNEMENT</u>		<u>DESSERTS</u>		<u>MISE EN PLACE DES ESPACES DE VENTE ET DE CONSOMMATION POSTE PLONGE</u>
Mardi 25 Novembre « Les pommes et le miel »	Soupe de pois chiches pommes et patates douces Jordan	Salade de carottes, et de fenouils au cumin Stéphanie	Rôti de porc aux pommes et miel Coralie (F) – Maud	Fusilli Bruce	Purée de carottes et potimarron Maxime	Tarte tatin Cloë	Fruits épicés au four Bruce	Lauren
Mardi 2 Décembre « Autour de l'Italie »	Velouté de carottes et graines de Pavot Lauren	Bouchées de Ricotta aux herbes + mesclun Bruce (F)	Osso – Bucco Stéphanie	Spaghettis Coralie - Maud	Galettes de Polenta Coralie - Maud	Panna Cotta Jordan	Poires pochées au chocolat Maxime	Cloë
Mardi 9 Décembre « Autour de la Méditerranée »	Minestrone Stéphanie - Coralie	Œufs mimosa Cloë - Maud	Poulet rôti à la provençale Cloë (F) - Maud	Purée de pommes de terre à l'ail Bruce		Crème Catalane Jordan	Salade d'Oranges Lauren	Maxime
Mardi 16 Décembre	Soupe de champignons aux châtaignes Maud - Cloë	Cake salé carotte coriandre et cumin Maxime	Blanquette de veau Coralie	Pommes de terre à l'anglaise Jordan	Tagliatelles Jordan	Crème caramel Bruce	Bavarois orange chocolat blanc Lauren	Stéphanie

PLANNING PREVISIONNEL D'ATTRIBUTION DES POSTES EN SERVICE

<u>DATE</u>	<u>POSTE PLONGE</u>	<u>SERVICE EN BANQUE DE SELF FROIDE</u>	<u>SERVICE EN BANQUE DE SELF CHAUDE</u>	<u>SERVICE EN SALLE</u>	<u>Repas à 11h15</u>	<u>Repas à 12h10</u>
ELIOR UN RESTAURANT D'ENTREPRISE						
Mardi 25 Novembre	Lauren	Cloë	Stéphanie - Maud	Coralie	Stéphanie – Cloë Maud – Coralie - Lauren	Jordan – Bruce - Maxime
Mardi 2 Décembre	Bruce	Jordan	Maxime - Coralie	Lauren	Bruce - Maxime – Jordan – Coralie – Lauren	Stéphanie – Maud - Cloë
Mardi 9 Décembre	Cloë - Maud	Coralie	Lauren - Stéphanie	Cloë - Maud	Stéphanie – Cloë Maud – Coralie - Lauren	Jordan – Bruce - Maxime
Mardi 16 Décembre	Stéphanie	Cloë	Bruce - Jordan	Maxime	Jordan – Bruce – Cloë - Maxime - Stéphanie	Maud – Coralie - Lauren

PLANNING PREVISIONNEL D'ATTRIBUTION DES POSTES DE REMISE EN ETAT

<u>DATE</u>	<u>POSTE PLONGE</u> + <u>POUBELLE PLONGE</u>	<u>BANQUE DE SELF FROIDE</u> <u>CELLULE DE REFROIDISSEMENT</u> <u>POSTE DE CONDITIONNEMENT</u> (Balances + thermocelleuse) <u>POUBELLE DU LAVE -MAINS</u>	<u>LEGUMERIE</u> + <u>COUPE LEGUMES</u> <u>EPLUCHEUSE</u> <u>POUBELLE LEGUMERIE</u>	<u>BANQUES DE SELF CHAUDE</u> <u>FOURS</u>	<u>POSTES DE CUISSON</u> <u>POUBELLES ZONE DE CUISSON</u>	<u>PLANS DE TRAVAIL</u> <u>ARMOIRES FROIDES</u>	<u>SALLE DE RESTAURANT</u>
ELIOR UN RESTAURANT D'ENTREPRISE							
Mardi 25 Novembre							
Mardi 2 Décembre							
Mardi 9 Décembre							
Mardi 16 Décembre							

Le restaurant scolaire Gutenberg

		25/11	4/12	9/12	16/12	
COMPETENCES visées en séances de TP mises en œuvre en TP		BILAN DE FIN DE SEQUENCE
C1	Lire des documents techniques	○	○	○	○	
C2	Ordonnancer son travail	○	○	○	○	
C2	Gérer son poste de travail	○	○	○	○	
Réaliser	Être acteur de la prévention des risques professionnels	○	○	○	○	
	Préparer des légumes et des fruits frais en vue de leur utilisation	○	○	○	○	
	Réaliser des techniques de cuisson: cuire au four	○	○	○	○	
	Réaliser des techniques de cuisson: cuire des pâtes alimentaires	○	○	○	○	
	Réaliser des techniques de cuisson : cuire dans un liquide des fruits et légumes	○	○	○	○	

Mettre en ordre les espaces de distribution : banque de self chaude	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Mettre en ordre les espaces de distribution : banque de self froide	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Mettre en ordre les espaces de consommation : salle de restaurant	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Dresser les préparations froides en vue de leur distribution	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Approvisionner les espaces de distribution en cours de service (banque de self froide)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Préparer la commande face au client sur assiette	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

REPARTITION DES TACHES DE DEBUT DE TP
« Contexte professionnel : le restaurant scolaire Gutenberg »

<u>Cloë</u>	<u>Stéphanie</u>	<u>Maud</u>	<u>Lauren</u>
Bionettoyage 3 points du lave-vaisselle	Préparation des 8 seaux bleus + lavette + raclette.	Bionettoyage 3 points des poignées de porte	Bionettoyage 3 points du poste de lavage des mains
Mise en route du lave-vaisselle	<u>Mise en place du poste de travail commun</u> :	Bionettoyage 3 points des poignées des armoires froides et de la cellule de refroidissement.	Mise en place de papiers à usage unique
Rangement des textiles	- Vinaigre d'alcool		Mise en place des sacs poubelles
Mise en place de la pаниère de linge sale	- Sel fin + Gros sel		Mise en place des poubelles
	- Allumettes		
	- Gants		
	- Pochette bleue avec étiquettes		
<u>Jordan</u>	<u>Bruce</u>	<u>Maxime</u>	<u>Coralie</u>
Bionettoyage du poste de pesée	Bionettoyage 3 points de la thermoscelleuse	<u>LEGUMERIE</u>	Préparer 9 charlottes + 9 masques bucco-nasal
Bionettoyage des balances	Bionettoyage 3 points du poste de conditionnement.	- préparation du bac de décontamination.	Bionettoyage 3 points des 3 chariots inox
Mise en place du poste de pesée : 1 plaque à débarrasser, 1 planche à découper, 1 assiette de propreté, 1 couteau, 1 C à S.	Élimination des échantillons témoin pérимés.	- bionettoyage 3 points du poste de préparation des végétaux frais	Mise en place des 3 chariots inox
		- Installation du poste : * assiette de propreté * plaque à débarrasser * planche à découper * couteau d'office	