

Contexte Professionnel	Séquence n°6 « Resto-Grill en relais routier »	2 APR Fiche n° ...
-------------------------------	---	------------------------------

Fiche complétée avec les élèves en partant d'un resto grill local accueillant des élèves en PFMP et pouvant être utilisée aussi comme support de séance CMP

Objectif : Présenter le contexte professionnel de la séquence où l'élève va évoluer, lors de mise en situations professionnelles.

<u>Les différents éléments du contexte</u>		<u>Détails du contexte</u>	<u>Remarque</u>
<i>Type de contexte professionnel</i>		« Resto-Grill en relais routier »	
<i>Structure / Type de restauration</i>		Restauration commerciale	
<i>Présentation générale</i>		La formule grill propose une restauration basée sur des grillades (viandes ou poissons) à la carte ou dans le menu du jour.	
<i>Exemple</i>		Le Relais de Barbezieux	
<i>Concept</i>		Restaurant avec cuisine traditionnelle proposant des grillades. Cuisine simple et de qualité, <u>servie rapidement</u> dans un cadre agréable.	
<i>Situation géographique</i>		A proximité de la RN 10 (sortie) et d'une zone industrielle	
Organisation	<i>Horaires / Jours d'ouverture</i>	Ouvert 7 jours sur 7 De 5h à 24h	Service continu
	<i>Type de service et/ou Fonctionnement</i>	Buffet d'entrées, fromages et desserts en libre-service Service du plat principal à l'assiette Plusieurs équipes de travail vue l'amplitude d'ouverture	
	<i>Prestations</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Buffets à volonté (entrées, fromages et desserts) ▪ Capacité d'accueil : 350 personnes ▪ Accueil handicapé, Accueil de groupes de bus ▪ Prestations d'un centre relais routiers (hôtel, douche, Wifi / Fax, bar, TV, petit déjeuner, boutique, station service, laverie...) ▪ Air conditionné, Animaux admis 	
<i>Composition de l'équipe</i>		Plusieurs équipes de travail en cuisine et plusieurs équipes en salle (Effectif variable en fonction de l'heure)	
<i>Type de préparations</i>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grillades (viandes, poissons...) ▪ Cuisine traditionnelle avec produits de qualité ▪ Plats faits maison à la carte 	
<i>Tarifs / Budget (Menu, carte...)</i>		Menu 11€80 tout compris (buffet d'entrée, plat, fromage et buffet de desserts) Menus sur réservation : 19 € et 26 € <u>Ou</u> A la Carte : -15€ / 15 à 30 €	Moyens de paiement acceptés : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chèques bancaires ▪ Carte Bleue ▪ Espèces ▪ Titres restaurant
<i>Clientèle</i>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Routiers, VRP ▪ Vacanciers ▪ Employés locaux ▪ Accueil de groupes de bus 	Langues parlées : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anglais ▪ Espagnol (Castillan)