



Ventes au marché couvert de Cognac et réalisations culinaires

publié le 06/07/2014

Descriptif :

Ce projet consiste à fabriquer et à vendre des gâteaux et/ou confiseries réalisés lors d'ateliers culinaires organisés avec le chef cuisinier de l'établissement.

Ce projet consiste à fabriquer et à vendre des gâteaux et/ou confiseries réalisés lors d'ateliers culinaires organisés avec le chef cuisinier de l'établissement.

Réalisations culinaires et ventes des productions. (PDF de 496.3 ko)

Appropriation des techniques de vente, de présentation et de promotion des produits - Maîtrise des techniques culinaires et respect des règles d'hygiène.

Documents joints :

-  **Présentation du projet.** (PDF de 277.6 ko)
Rencontre avec le chef cuisinier - Planning - Mise en situation.
-  **Les compétences à développer.** (PDF de 132.8 ko)
Tableau des compétences et connaissances mobilisées dans ce projet.
-  **Construire un projet de formation.** (PDF de 355.8 ko)
Les difficultés rencontrées - Les réussites - Les situations d'apprentissage - Les indicateurs d'évaluation.
-  **Bilan d'activités.** (PDF de 237 ko)
Etre capable d'installer un stand de vente et de proposer des articles à la vente.