

Nom :

Date :

TECHNOLOGIE DE RESTAURANT BP ARTS DU SERVICE 1 ère année

Contrôle sur :

A/ L'organisation du travail (Fiche 4)

B/ Décoration et facteur d'ambiance (Fiche 5)

C/ Les supports de vente (Fiche 6)

D/ La valorisation des espaces de vente (Fiche 7)

NOTE : / 10

A/ L'organisation du travail (Fiche 4) (3 Points) (0.5 Point par bonne réponse)

En salle, les taches et les fonctions de chaque membre de la brigade sont très définis.

Compétez le tableau suivant :

FONCTIONS	TÂCHES
.....	Recrutement, animation, encadrement, formation
.....	Nettoyage des locaux et du matériel
.....	Mise en place
.....	Prise de réservation, accueil des clients
.....	Service des mets et des boissons
.....	Facturation, encaissement, clôture de caisse

B/ Décoration et facteur d'ambiance (Fiche 5) (4 Points) (0.5 Point par bonne réponse)

Plusieurs paramètres interagissent pour constituer l'ambiance globale d'un établissement.

Quels sont ces 8 paramètres d'ambiance :

-
-
-
-
-
-
-
-

C/ Les supports de vente (Fiche 6) (2 Points) (0.5 Point par bonne réponse)

Citez quatre points essentiels auxquels il faut penser pour rédiger ces supports :

-
-
-
-

D/ La valorisation des espaces de vente (1 Point) (0.50 Point par bonne réponse)

Il faut distinguer quatre espaces de vente dans une unité de restauration

- Les espaces destinés à la.....
- Les espaces destinés au (Office, plonge)
- Les espaces destinés au (Cave, économat)
- Les espaces destinés au(Vestiaire)