Composition des groupes de 2BTA

|  |  |
| --- | --- |
| Groupe 1 | Groupe 2 |
| 1 – BONNERON Léa | 1 – GUERRY Valentin |
| 2 – BOIMARE Paul | 2 – GILLARDEAU Léane |
| 3 – CELLIER Emma | 3 – LAGARDE Naïs |
| 4 – BOURREAU Maxence | 4 *–* LAURENT Nicolas |
| 5 – BURETTE Coline | 5 – LEHROUCHE Mina |
| 6 – BREGEON Quentin | 6 - MAGALHAES Bruno |
| 7 – CALMEIN Manon | 7 – MAILLARD Nicolas |
| 8 – CHRETIEN Maxence | 8 – LESPAGNOL Juliette |
| 9 – CORNIL Léonie | 9 – NOCQUET Samule |
| 10 – DAOUT Amandine | 10 – ROCHERON Théo |
| 11 – CLOCHARD Gaëtan | 11 – SIMONIN Antonina |
| 12 – DEFFAYET Tatiana | 12 – VIAL Wolfgang |

Module n°2

1 – Visite de l’unité de caféteria**. S47**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Questions à poser pour les thèmes suivants : | groupe | noms |
| L’entreprise | 1 | **1**  **5**  **9**  **12** |
| La structure de l’équipe | 1 | 2  4  6  10 |
| Production (restauration)  Caractéristiques générales (hôtel) | 1 | 3  7  8  11 |
| L’équipement de cuisine et les Locaux | 2 | **1**  **5**  **9**  **12** |
| Produits mis en vente  Produit phare | 2 | 2  4  6  10 |
| Les achats : circuits d’approvisionnement | 2 | 3  7  8  11 |

Travail à rendre pour la **S48** à l’issue de la visite bien écrit pour que le prof fasse la synthèse en **S49**

2 - Travail de recherche sur les enseignes de restauration d’entreprise, à thème, cafétérias Donné en **S46 pour S 01 et 02**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Type de restauration** | **groupe** | **Noms** | **Présenté en Semaine** |
| **Les restaurants d’entreprise**  **API restauration 2BTA**  **Sodexo 2BTB** | **2** | **1**  **6**  **11** | **01** |
| **Les chaines de restauration sur les produits de la mer**  **Léon de Bruxelles 2BTA**  **Amarine 2BTB** | **2** | **2**  **7**  **12** | **01** |
| **Food court**  **Du carrousel du Louvres** | **2** | **3**  **8**  **5** | **01** |
| **Les restaurants grillades**  **Hippotamus 2BTA**  **Courte paille 2BTB** | **2** | **4**  **9**  **10** | **01** |
| **Enseignes** | **groupe** | **Noms** | **Présenté en Semaine** |
| **Les enseignes pizzerias**  **Pizza Paï 2BTA**  **Pizza del Arte 2BTB** | **1** | **1**  **6**  **11** | **02** |
| **Restauration autoroute**  **L’arche 2BTA**  **Le bœuf jardinier 2BTB** | **1** | **2**  **7**  **12** | **02** |
| **Cafétéria**  **Crescendo 2BTA**  **Casino 2BTB** | **1** | **3**  **8**  **5** | **02** |
| **La restauration de transport**  **SERVAIR 2BTA**  **Newrest-Elior 2BTB** | **1** | **4**  **9**  **10** | **02** |

Un power point clair avec un plan pour la répartition des prises de parole. Donner la définition de l’entreprise avec sa date de création, le nombre d’unités, son fonctionnement, les produits qu’elle vend, des prix, ses fournisseurs, ses concurrents, son évolution à venir…..

RAPPEL : Vous devez travailler à 3 car la note est collective.