

Formateur RESTAURATION

Sujet 1

➤ **Connaissances des produits et services préconisés**

Le menu proposé dans un restaurant de la place est le suivant :

- Salade façon niçoise ;
- Estouffade de bœuf bourguignonne ;
- Pithiviers.

Présenter les appellations culinaires classiques des mets qui composent le menu.

Si vous envisagez d'effectuer cette leçon à vos stagiaires de niveau V, indiquer les aides pédagogiques qui seront nécessaires pour animer votre séance.

Sujet 2

- Présenter et définir les différents services au restaurant ;
- La mise en œuvre de ces services par des phases d'apprentissage permet de développer différents types de savoirs : citer les et expliquer.