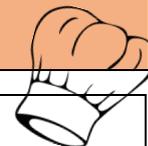


Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

**FICHE DE PROTOCOLE N°1**



**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL**

- Vérifier les approvisionnements
- Connaître les différents contrôles à réaliser lors de la vérification

Temps requis :

30 Minutes de recherche

**Mode opératoire**

**Réaliser un bon d'économat**

Matériels	Protocole - Observer	Retenir les points clefs
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les fiches techniques</li> <li>• Le bon d'économat</li> <li>• Un stylo</li> <li>• Une calculatrice</li> </ul>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b>Documents</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser les fiches techniques en annexes 1 et 1 bis</li> <li>• Le bon d'économat Annexe 2</li> </ul>	
<p><b>Protocole expérimental</b></p>	<p>1. En vous appuyant sur les fiches techniques faites pour 8 personnes (annexe 1 et 1 bis) <b>réaliser un bon d'économat des deux plats pour 24 personnes</b> qui servira au chef pour passer les commandes aux différents fournisseurs (utiliser le tableau en annexe 2).</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

**FICHE DE PROTOCOLE N°2**



**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL**

- Vérifier les approvisionnements
- Connaître les différents contrôles à réaliser lors de la vérification

Temps requis :

30 Minutes de vérification

**Mode opératoire**

**Vérifier le bon de commande**

Matériels	Protocole - Observer	Retenir les points clefs
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bon d'économat</li> <li>• Le bon de commande</li> <li>• Un stylo</li> <li>• Une calculatrice</li> </ul>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b>Documents</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser le bon d'économat annexe 2.</li> <li>• Le bon de commande annexe 3.</li> </ul>	
<p><b>Protocole Expérimental</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En vous appuyant sur votre bon d'économat, <b>vérifier le bon de commande</b> réalisé par le chef</li> <li>2. <b>Relever les éventuelles erreurs et noter les incidences</b> qu'elles peuvent générer sur les recettes.</li> </ol>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

**FICHE DE PROTOCOLE N° 3**



**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL**

- Vérifier les approvisionnements
- Connaître les différents contrôles à réaliser lors de la vérification

Temps requis :

30 Minutes de vérification

**Mode opératoire**

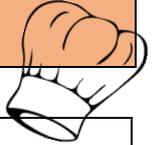
**Contrôle les produits**

Matériels	Protocole - Observer	Retenir les points clefs
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bon de commande</li> <li>• Le bon de sortie d'économat</li> <li>• Un stylo</li> <li>• Une calculatrice</li> </ul>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b>Documents</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bon de commande (Annexe 3)</li> <li>• Le bon de sortie d'économat (Annexe 5)</li> </ul>	
<p><b>Protocole expérimental</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En vous appuyant sur le bon de commande ainsi que sur le bon de sortie d'économat, <b>vous vérifier les produits dans votre chariot.</b></li> <li>2. <b>Relever les différentes erreurs et noter les incidences</b> qu'elles peuvent générer sur les recettes.</li> </ol>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

**FICHE DE PROTOCOLE N° 4**



<p><b>OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPERIMENTAL</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier les approvisionnements</li> <li>- Connaître les différents contrôles à réaliser lors de la vérification</li> </ul>
<p>Temps requis</p>	<p>45 Minutes de recherche</p>

**Mode opératoire**  
**Calculer le coût par portion**

Matériels	Protocole - Observer	Retenir les points clefs
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les fiches techniques (annexes 1 et 1 bis)</li> <li>• La mercuriale</li> <li>• Un stylo</li> <li>• Une calculatrice</li> </ul>	<p>.....                  .....                  .....                  .....</p>
<p><b>Documents</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les fiches techniques</li> <li>• <a href="#">Mercuriale des produits et denrées – Centre National de Ressources en Hôtellerie-restauration</a> ou Logiciel Eresto</li> <li>• fichier Excel (Annexe 4)</li> </ul>	
<p><b>Protocole expérimental</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En vous servant de la mercuriale et du fichier Excel (annexe 4), <b>calculer le coût par portion de chaque recette.</b></li> <li>2. <b>Le reporter-le sur la fiche technique</b> correspondante.</li> </ol>	<p>.....                  .....                  .....                  .....</p>