

LYCEE HÔTELIER
PASSAGE LE CORBUSIER
02200 SOISSONS
03.23.73.06.06.

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL 3 ANS

ANNEE 2008-2009

NOM : Prénom :

Professeur principal : Mme RONDEAUX Sonia

Parrain de la promotion : M. ROSA Jean-Philippe
Restaurant LA GRIGNOTINE 02200 POMMIERS



INTRODUCTION

Ce dossier, qui vous est remis en début d'année, va évoluer au fur et à mesure des activités en relation avec notre parrain.

Vous serez amenés à le compléter seul ; en compagnie de vos professeurs de l'enseignement professionnel, du professeur principal.

Il devra être tenu **avec soin**, être consulté par votre famille.

Il est constitué tout d'abord de :

- La présentation du restaurant

Puis suivront :

- La visite du restaurant du Mercredi 3 Septembre avec le questionnaire et le compte-rendu
- La carte du restaurant que vous téléchargerez à partir du site
-

PRESENTATION DU RESTAURANT

LA GRIGNOTINE
1 Rue Pavée
02200 POMMIERS
03.23.75.05.69.
03.23.59.28.64.

Lagrignotine02@orange.fr

OUVERTURE : Tous les midis ainsi que le mercredi, jeudi, vendredi et samedi soir

GERANT : M. ROSA Jean-Philippe

CHEF DE CUISINE : M. DULIEU Philippe

L'établissement dispose de :

- Deux salles de restauration d'une capacité de 25-30 et 80-100 personnes
- Une salle de réception, séminaires d'une capacité de 70 personnes
- Une terrasse arborée d'une capacité de 25-30 personnes





VISITE DU RESTAURANT LE 3 SEPTEMBRE

NOM : Prénom :

LE RESTAURANT

1. Quelle est son implantation dans la ville ?

2. Quel est l'aspect extérieur du restaurant ? (parking, façade, ...)

3. Dès votre entrée dans le restaurant, dans quelle pièce êtes vous ?

4. Comment est constituée cette pièce ? vous pouvez faire un schéma en nommant ce qui s'y trouve.



5. Quels sont les documents qui sont affichés dans cette pièce ?

LA CUISINE

1. Représentez la cuisine



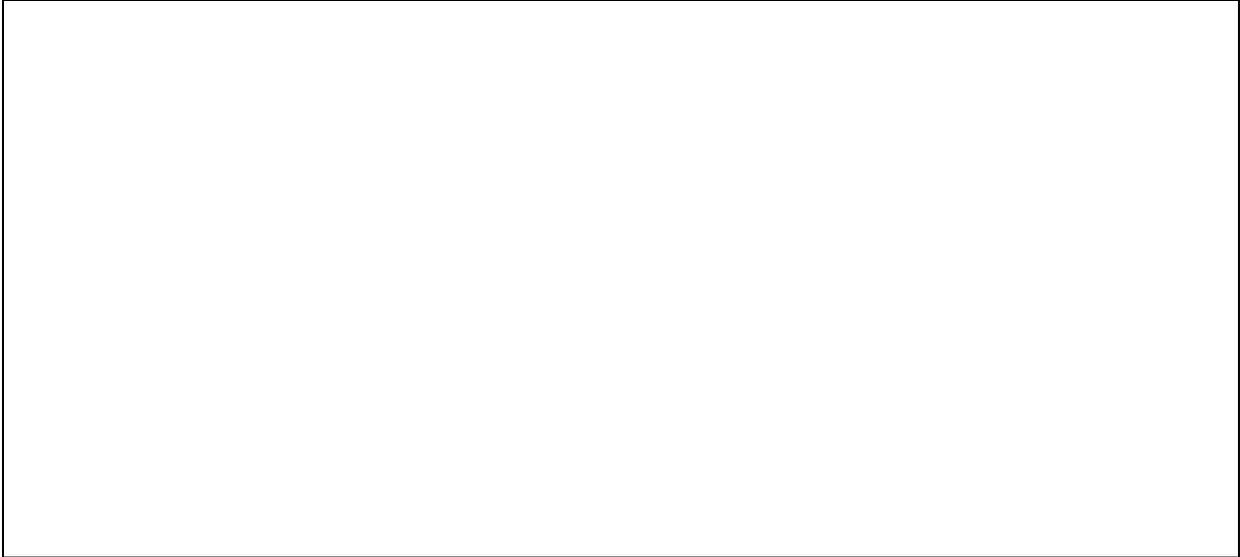
2. Quelle est la tenue vestimentaire professionnelle ?

3. Quels sont les documents qui sont affichés dans cette pièce ?

LES SALLES

1. Comment est dressée la table ?

Représentez la mise en place (verres, couverts, ...)



2. En plus de la mise en place, que trouve-t-on sur la table ?

3. Quelle est la tenue vestimentaire des serveurs ?

4. Comment sont servis les plats ?

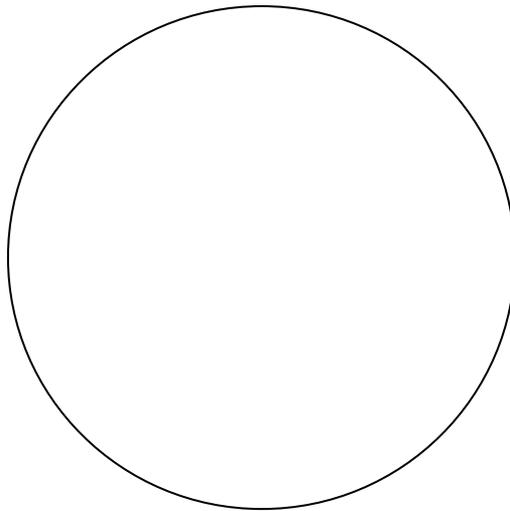
LE MENU

Vous le découvrirez au moment du repas. Vous devrez représenter votre assiette, trouver les ingrédients qui le composent et donner vos impressions.

ENTREE :

Composition : _____

Présentation :

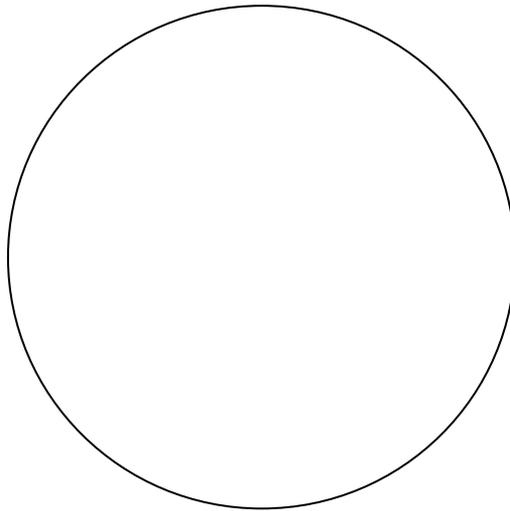


Impressions (goût, couleur, ...) : _____

PLAT PRINCIPAL

Composition : _____

Présentation :

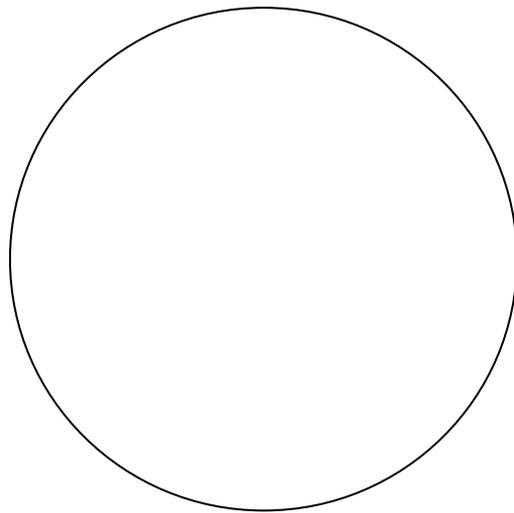


Impressions (goût, couleur, ...) : _____

DESSERT

Composition : _____

Présentation :



Impressions (goût, couleur, ...) : _____

