

# Culture professionnelle du service - Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration [1<sup>re</sup>/T<sup>le</sup>] - Ed. 2022

## Liste des ressources

### Activités en co-intervention - Français/CSR

- Fichiers élève :

Activités co-intervention français/CSR • 167654\_activites\_co\_inter\_francais\_CSR.pdf

- Livre du professeur :

Activités co-intervention français/CSR - Corrigé • 167654\_activites\_co\_inter\_francais\_CSR\_corrige.pdf

### Chapitre 1 - Prendre en compte les habitudes et modes de consommation de la clientèle

- Livre du professeur :

Chapitre 1 - Corrigé • 09167655\_002\_Ch01\_corrige.docx

- Audio :

Interview Mme Bariton • 167654\_chap1\_interview\_Mme\_Bariton.mp3

- Audio :

Interview Mme Carmo • 167654\_chap1\_interview\_Mme\_Carmo.mp3

- Audio :

Interview Mme Dupuy • 167654\_chap1\_interview\_Mme\_Dupuy.mp3

- Audio :

Interview Mme Siota • 167654\_chap1\_interview\_Mme\_Siota.mp3

- Audio :

Interview Mrs Scott • 167654\_chap1\_interview\_Mrs\_Scott.mp3

### Chapitre 2 - Gérer les réservations

- Livre du professeur :

Chapitre 2 - Corrigé • 09167655\_003\_Ch02\_corrige.docx

### Activités en co-intervention - Mathématiques/CSR

- Fichiers élève :

Activités co-intervention mathématiques/CSR • 167654\_activites\_co\_inter\_maths\_CSR.pdf

### Activités numériques melba

- Fichiers élève :

Activités numériques melba • ACTIVITES\_NUMERIQUES\_2022\_VF.pdf

### Chapitre 3 - Améliorer l'accueil des clients

- **Livre du professeur :**

Chapitre 3 - Corrigé • 09167655\_004\_Ch03\_corrige.docx

## **Chapitre 4 - Adapter son argumentation commerciale**

- **Livre du professeur :**

Chapitre 4 - Corrigé • 09167655\_005\_ch04\_corrige.docx

## **Chapitre 5 - Facturer, encaisser et prendre congé du client**

- **Livre du professeur :**

Chapitre 5 - Corrigé • 09167655\_006\_Ch05\_corrige.docx

## **Chapitre 6 - Mesurer et améliorer la satisfaction des clients**

- **Livre du professeur :**

Chapitre 6 - Corrigé • 09167655\_007\_Ch06\_corrige.docx

## **Chapitre 7 - Valoriser les spécialités et les produits français**

- **Livre du professeur :**

Chapitre 7 - Corrigé • 09167655\_008\_ch07\_corrige.docx

- **Fichiers élève :**

Appelations classiques suite • 167654\_chap7\_appelations\_classiques\_suite.pdf

- **Fichiers élève :**

Trame tableau organisation soiree • 167654\_chap7\_Trame\_tableau\_organisation\_soiree.pdf

## **Chapitre 8 - Valoriser les spécialités européennes et mondiales**

- **Livre du professeur :**

Chapitre 8 - Corrigé • 09167655\_009\_ch08\_corrige.docx

- **Fichiers élève :**

Trame tableau organisation soiree • 167654\_chap8\_Trame\_tableau\_organisation\_soiree.pdf

## **Chapitre 9 - Connaître les différents types de vins des régions viticoles française**

- **Fichiers professeur :**

Chapitre 9 - Corrigé • 09167655\_010\_Ch09\_corrige.docx

## **Chapitre 10 - Comprendre les méthodes d'élaboration des vins**

- **Fichiers professeur :**

Chapitre 10 - Corrigé • 09167655\_011\_Ch10\_corrige.docx

## **Chapitre 11 - Valoriser les vins auprès de la clientèle**

- **Livre du professeur :**

Chapitre 11 - Corrigé • 09167655\_012\_Ch11\_corrige.docx

- **Audio :**

Marie Fauvel • 167645\_Ch11\_marie\_fauvel.mp3

## **Chapitre 12 - Identifier et conseiller des boissons apéritives et digestives**

- Livre du professeur :

Chapitre 12 - Corrigé • 09167655\_013\_Ch12\_corrige.docx

## **Chapitre 13 - Identifier, réaliser et conseiller des cocktails**

- Livre du professeur :

Chapitre 13 - Corrigé • 09167655\_014\_Ch13\_corrige.docx

## **Chapitre 14 - Valoriser les petits-déjeuners et les boissons chaudes**

- Livre du professeur :

Chapitre 14 - Corrigé • 09167655\_015\_ch14\_corrige.docx

## **Chapitre 15 - Organiser et mettre en place un évènement**

- Livre du professeur :

Chapitre 15 - Corrigé • 09167655\_016\_ch15\_corrige.docx

## **Chapitre 16 - Optimiser et adapter le service aux concepts et aux nouvelles tendances**

- Livre du professeur :

Chapitre 16 - Corrigé • 09167655\_017\_Ch16\_corrige.docx

## **Chapitre 17 - Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle**

- Livre du professeur :

Chapitre 17 - Corrigé • 09167655\_018\_Ch17\_corrige.docx

## **Chapitre 18 - Identifier et contrôler une démarche qualité globale**

- Livre du professeur :

Chapitre 18 - Corrigé • 09167655\_019\_ch18\_corrige.docx

## **Conseils et exemples d'utilisation de l'ouvrage**

- Fichiers professeur :

Pistes pour mettre ses élèves en activité avec l'ouvrage Nathan • Conseils\_utilisation\_ouvrage\_service.pdf

## **Cartes des restaurants**

- Documents contextes restaurants :

Archibald - Carte des mets et des boissons • Archibald\_carte.pdf

- Documents contextes restaurants :

Le District - Carte du bar • District\_Carte\_Bar\_Cocktails.pdf

- Documents contextes restaurants :

Le District - Carte du brunch • District\_Carte\_brunchs.pdf

- Documents contextes restaurants :

Le District - Carte des mets • District\_Carte\_mets.pdf

- **Documents contextes restaurants :**

Le District - Carte du petit déjeuner • District\_Carte\_Petits\_Dej.pdf

- **Documents contextes restaurants :**

L'Éveil des sens - Carte des mets • Eveil\_des\_Sens\_Carte\_mets.pdf

- **Documents contextes restaurants :**

L'Éveil des sens - Carte des vins • Eveil\_des\_Sens\_Carte\_vins.pdf

## **Interviews des directeurs.trices des restaurants**

- **Documents contextes restaurants :**

LoKal - Carte • Lokal\_carte.pdf

- **Documents contextes restaurants :**

Archibald - Interview : le mot du directeur • archibald\_interview.mp3

- **Documents contextes restaurants :**

Le District - Interview : le mot de la directrice • district\_interview.mp3

- **Documents contextes restaurants :**

L'Éveil des sens - Interview : le mot de la directrice • eveil\_des\_sens\_interview.mp3

- **Documents contextes restaurants :**

LoKal - Interview : le mot du directeur • lokal\_interview.mp3