

L.P GOLF-HOTEL. HOTELLERIE  
 ALLEE GEORGES DUSSAUGE  
 83400. HYERES  
 Tel : 04.94.01.46.00

ANNEE SCOLAIRE 2003 /2005

**FICHES DESCRIPTIVES D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES  
 BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION**

NOM : BIGOTTE

P.F.E.: Du 25 / 01 / 2004 Au 22 / 02 / 2004

PRENOM : Sophie

1	IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE	PERIODES:	1	2	3	4
<u>NOM OU RAISON SOCIALE DE L'ETABLISSEMENT :</u> Hôtel Le Mottaret 472, Rue de la Leysse 73000 CHAMBERY  <u>RESPONSABLE DE L'ENTEPRISE OU DE LA P.F.E. :</u>  <u>LIEU DE LA P.F.E :</u> Hôtel Le Mottaret		<u>OPTION :</u> Service et commercialisation  Valence inverse Dominante  <u>REALISATION DE LA FICHE LE :</u> 18 / 02 / 2004				
<b>LA SITUATION PROFESSIONNELLE</b>		La tartiflette				
<u>LES PERSONNES CONCERNEES :</u>						
Le Chef et moi même.						
<u>DESCRIPTION DE LA SITUATION :</u>						
On m'a confié la responsabilité de réaliser une tartiflette pour vingt personnes, dans un délai de 3 heures.						
<u>LA TACHE ACCOMPLIE :</u>						
J'ai préparé mon plan de travail, avec une planche, des couteaux, plaques à débarrasser... Ensuite, j'ai lavé, épluché et coupé les pommes de terre. Puis, j'ai émincé les oignons. J'ai mis tout ces ingrédients dans un gastro avec des lardons, de la crème liquide et trois reblochons coupés en quatre par dessus. J'ai fais cuire le tout pendant 45 minutes au four.						
<u>LES RESULTATS ATTENDUS PAR L'ENTREPRISE :</u>						
Le Chef comptait sur moi pour que je finisse dans les temps et aussi que la recette soit commercialisable.						

	<b>L'ACTION DU STAGIAIRE :</b>
<u><b>LES MOYENS ET LES DEMARCHES MIS EN ŒUVRE :</b></u> <p>Il m'a fallu une bonne organisation ainsi qu'une bonne préparation de mon plan de travail. Avec les conseils et explications du Chef, j'ai pu mener à bien cette recette.</p>	
<u><b>LES RESULTATS OBTENUS :</b></u> <p>J'avais une très bonne organisation, ma mise en place était toujours correcte ce qui m'aider pour travailler assez rapidement afin que le délai soit respecté.</p>	
<u><b>LES DIFFICULTEES EVENTUELLES RENCONTREES, LES SOLUTIONS ADOPTEES :</b></u> <p>Je ne savais pas utiliser le four.  <b>Solution :</b> J'ai demandé au Chef, la veille.</p>	
<b>4</b>	<b>REGLE (S) A TIRER DE L'EXPERIENCE :</b>
<p>J'ai appris à travailler en autonomie, ce qui n'était pas toujours très facile.  Le Chef a eu confiance en moi, car il m'a laissé réaliser cette recette seule.  J'ai rencontré une très bonne ambiance grâce à un travail sérieux et une très bonne entente entre les cuisiniers.</p>	