

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 01 / 10 / 2004 Au 30 / 10 / 2004

PRENOM : Sophie

1	IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE	PERIODES: 1 2 3 4
<u>NOM OU RAISON SOCIALE DE L'ETABLISSEMENT :</u> Hôtel Ile Rousse 25 boulevard louis lumières 83150 BANDOL  <u>RESPONSABLE DE L'ENTREPRISE OU DE LA P.F.E. :</u> M.GARRIBALDI Jean Pierre  <u>LIEU DE LA P.F.E. :</u> Hôtel Ile Rousse		<u>OPTION :</u> Service et commercialisation  Valence inverse Dominante  <u>REALISATION DE LA FICHE LE :</u> 25 / 10 / 2004
	<b>LA SITUATION PROFESSIONNELLE</b>	Le bar
<u>LES PERSONNES CONCERNEES :</u>  J'étais seul au bar. J'attendais les bons de commande des commis.		
<u>DESCRIPTION DE LA SITUATION :</u>  Je travaillais au bar le mardi car le barman était en congé. Je commençais à neuf heures pour terminer à quatorze heures et je reprenais à dix neuf heures et finissais à vingt trois heures.		
<u>LA TACHE ACCOMPLIE :</u>  En arrivant je nettoyais le bar et préparais ma mise en place. Je servais et débarrassais les clients au bar et aussi en salle lors du service.		
<u>LES RESULTATS ATTENDUS PAR L'ENTREPRISE :</u>  Il fallait que ma mise en place soit toujours très organisée. Je devais toujours servir les apéritifs avec un plateau propre. M'assurer que tous les clients soient servis sans trop attendre (à toutes les tables).		

	<b>L'ACTION DU STAGIAIRE :</b>
<u><b>LES MOYENS ET LES DEMARCHES MIS EN ŒUVRE :</b></u>  <b>Je nettoyais le bar, les étagères, ...</b> <b>Préparation de ma mise en place.</b> <b>Demander au cuisinier de l'anchoïade et de la tapenade accompagnées de petit toast.</b>	
<u><b>LES RESULTATS OBTENUS :</b></u>  <b>J'avais une très bonne organisation, ma mise en place était toujours correcte ce qui m'a permis de travailler assez rapidement afin que les clients n'attendent pas.</b> <b>La propreté du bar ainsi que celle du matériel était satisfaisante.</b> <b>Ma connaissance des produits était très importante pour les dosages et aussi pour la verrerie utilisée.</b>	
<u><b>LES DIFFICULTES EVENTUELLES RENCONTREES, LES SOLUTIONS ADOPTEES :</b></u>  <b>Lorsqu'il y avait du monde au bar, les clients qui étaient en salle n'étaient pas servis assez rapidement.</b> <b>Solution : J'ai du demander au maître d'hôtel ou au commis de venir m'aider.</b>	
4	<b>REGLE (S) A TIRER DE L'EXPERIENCE :</b>
<b>J'ai appris à travailler en autonomie, ce qui n'était pas toujours très facile. Le travail au bar demande beaucoup d'organisation surtout pour la mise en place. Il faut aussi être très vigilant pour ne pas laisser les verres vides sur les tables.</b> <b>Grâce à cette expérience, j'ai approfondis mes connaissances sur beaucoup de produits.</b>	