

# Offre Match Point Pro 100 % numérique pour les Bacs Pros Hôtellerie-Restaurant : les 30 situations professionnelles et le lexique numérique

## LES 30 SITUATIONS PROFESSIONNELLES

1. Présenter les métiers en cuisine
2. Présenter les métiers de l'hôtellerie
3. Dresser une table dans un restaurant
4. Faire la mise en place d'un buffet
5. Gérer une réservation
6. Choisir le bon type de service
7. Proposer un doggy bag
8. Innover dans la restauration rapide
9. Prendre une commande dans un restaurant
10. Conseiller les clients
11. Expliquer un plat
12. Gérer les réclamations des clients et encaisser
13. Organiser un "afternoon tea"
14. Animer un atelier de préparation de cocktails
15. Rédiger un protocole de room service
16. Accueillir le personnel en cuisine et présenter les locaux et le matériel
17. Adopter les règles de sécurité en cuisine
18. Adopter les règles d'hygiène en cuisine
19. Établir un bon de commande pour le fournisseur
20. Communiquer avec les fournisseurs
21. Proposer un menu fast-food végétarien
22. Proposer une version revisitée du petit-déjeuner anglais
23. Participer à un concours de chefs
24. Présenter un cocktail et faire l'analyse sensorielle
25. Prendre en charge la clientèle
26. Préparer l'arrivée d'un client VIP
27. Préparer le séjour d'un client par mail
28. Préparer une chambre
29. L'hôtel du futur
30. La politique écoresponsable des hôtels



## **LE LEXIQUE NUMÉRIQUE**

1. Sweets and dishes
2. Salty dishes
3. Cooking
4. Setting tables
5. Housekeeping
6. Bartending
7. Working
8. Customer Service
9. Contacting a supplier