

FICHE PEDAGOGIQUE				
Date	Durée	Nature de la séance	Niveau	Discipline
	5 x 55 minutes	Accompagnement personnalisé	1BR4 (1ère bac pro 2 ans) Groupe de 5 élèves	Service et commercialisation
Thème du cours :				
La communication avec les clients et la commercialisation				
Objectif principal		Objectifs intermédiaires		
Etre capable de communiquer avec les clients et de réaliser la phase de commercialisation		<ul style="list-style-type: none"> Etre capable de communiquer avec le client, de comprendre les éléments de la communication non verbale et de les appliquer correctement (séance 1) Etre capable d'expliquer de manière commerciale des mets (séances 2 et 3) Etre capable de commercialiser un menu et de réaliser une prise de commande, de réaliser des propositions argumentées des différents produits et de répondre aux questions du client et de le guider dans son choix (séances 4 et 5) 		
Pré-requis		Supports (professeur et élèves)		
<ul style="list-style-type: none"> Cours sur l'argumentation commerciale <ul style="list-style-type: none"> APS 		-Livres de TP restaurant et « Cuisine de référence » -Fiche d'analyse de mise en situation sur la communication non-verbale (annexe 2) -Fiche d'analyse de situation de commercialisation (annexe 1)		
DEROULEMENT DE LA SEANCE N°2 et 3				
Durée	Etapes	Professeur	Elèves	
15'	Vérification des pré-requis de la séance précédente	Donne les consignes pour l'exercice de commercialisation en tenant compte de l'argumentation commerciale et de la communication non-verbale. Rectifie si nécessaire.	Fait un exercice de commercialisation afin de vérifier si la séance précédente est acquise. Rappelle les règles.	
20'	Exercice sur L'explication commerciale	Donne les consignes : les élèves doivent faire l'explication commerciale d'un menu. Passe dans la classe pour voir le travail des élèves.	Ecoute et note les consignes. Fait l'explication commerciale du menu donné à l'aide des livres et de ses connaissances.	
20'	Correction de l'exercice sur l'explication commerciale	Interroge les élèves sur leur travail. Après, je donne mon avis sur le travail fourni, indique ce qu'il faut retravailler et rappelle la règle. Si besoin je donne l'explication commerciale des plats.	Pour chaque plat du menu donné, un élève lit ce qu'il a écrit. Les autres complètent ou lisent leur travail si nécessaire. Prend en note la correction.	