

Comment enseigner plusieurs compétences de chaque pôle lors d'une séance pratique ?

Niveau Baccalauréat Professionnel – Spécialité CSR

Axe : « Découverte du métier, premiers pas, connaissance du métier en face »

Contexte professionnel : Vous êtes stagiaire pour une période de 3 semaines au sein du Bistrot du Potager situé dans le nouveau quartier d'affaires de Gerland. Ce restaurant est un restaurant traditionnel, il propose une cuisine et un service adapté à toutes les demandes, un savoir-faire au service des produits locaux, une grande capacité d'accueil dans un esprit convivial. Le Chef Florian Bremont et la Maître d'hôtel, Claire, vous présentent l'entreprise, ses salariés, les règles d'hygiène et le comportement professionnel à adopter. Les premiers temps vous êtes au poste de chef de rang.
<http://www.lebistrotdupotager.com/bistrot/le-bistrot-gerland/>

Mise en situation professionnelle : Aujourd'hui, le maître d'hôtel vous à positionner sur la mise en place et le service d'un banquet de 20 personnes avec Michel, le chef de rang.

