

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

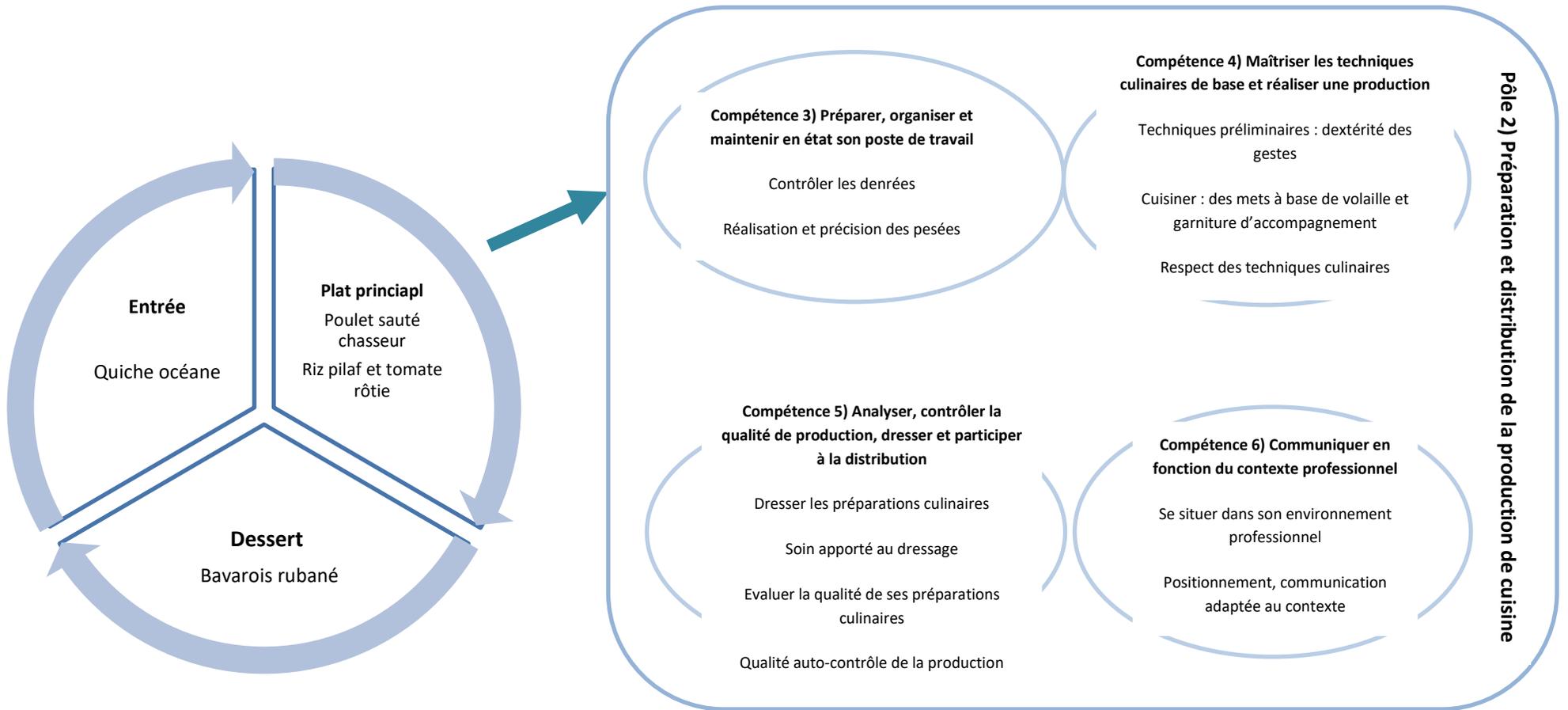
Niveau CAP - Spécialité Cuisine

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 Floriant 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 commis de cuisine.

<http://www.lebistrotdupotager.com/bistrot/le-bistrot-gerland/>

Mise en situation professionnelle : Le chef vous demande de réaliser le repas de direction pour 4 personnes, dans le respect des consignes et des techniques culinaires ; et de mettre en valeur votre production, que vous aurez analysée (avec l'utilisation de produits PAI).



Compétences attendues par le monde professionnel : savoir être, respect des consignes, communiquer dans son environnement professionnel, adaptabilité