

Journée de réflexion Co-intervention

Séance de Co-intervention : Français - Bac Pro Cuisine
Classe de : Seconde Bac Pro

Questions ?

- Quelle activité professionnelle ?
- Quelle situation professionnelle problématisée ?
- Quelles compétences? (français / maths / professionnelles)
- Avec quels objectifs ?

- Activité professionnelle

Situation professionnelle : découverte du monde professionnel

- Situation professionnelle problématisée

Contexte professionnel : « découverte du métier chez un traiteur »
« découverte du métier, premiers pas, connaissance du métier en face »

Vous êtes stagiaire au sein d'un traiteur très connu dans la ville de Lyon « Serge Magner Traiteur » dont les locaux se situent à Irigny. Le responsable de production vous présente l'entreprise, ses salariés, les règles d'hygiène et le comportement professionnel à adopter. Les premiers temps vous êtes au poste entrées, puis vous tournez toutes les semaines afin de découvrir tous les postes de travail. Un échange avec le personnel de service vous permet de découvrir les principales tâches et l'importance des deux métiers. Vous assistez à l'organisation d'un repas pour un mariage

Problématique

Français : « en quoi je me construis à travers mon expérience pro (objet d'études : « voix et voie de l'identité »)

Cuisine : La tenue, le métier de cuisinier, qualités, confectionner une fiche-métier

Services et commercialisation : la tenue, le métier de service, qualités, confectionner une fiche-métier

MOMENT : début d'année de seconde professionnelle.

LIEUX: salles de classe et atelier cuisine et restaurant.

- Compétences visées

Français :

Confronter représentation et réalités de la profession

Cuisine et service : pôle C5 2-5 veille technologique

Cuisine et service : pôle 3-1.1 attitude et comportement professionnel

Cuisine et service : pôle 3-3.1 élaborer une synthèse écrite

- Objectifs de la séance

Français :

Confronter représentation et réalités de la profession

Cuisine et service : pôle C5 2-5 veille technologique

Découvrir les codes inhérents à la profession

Cuisine et service : pôle 3-1.1 attitude et comportement pro

Construire une fiche-synthèse du métier

Cuisine et service : pôle 3-3.1 élaborer une synthèse écrite

