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 » Bac pro CSR – Seconde 1^{er} trimestre

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 chef de rang. http://www.lebistrotdupotager.com/bistrot/le-bistrot-gerland/

Mise en situation professionnelle: Aujourd'hui, vous recevez un groupe de 20 personnes touristes, dont 2 anglophones qui désirent découvrir des produits et boissons locaux. Le maître d'hôtel, Claire, vous positionne au poste « bar ». Dans la matinée, vous êtes chargés de réceptionner la commande des boissons prévues pour le menu, puis de réaliser la MEP de votre bar.

A midi, vous êtes prêts à accueillir la clientèle et vous mettez en application votre accueil en langues étrangères. A la fin du service, vous participez aux opérations de nettoyage et d'entretien des locaux.

C.1.1 Prendre en charge la clientèle C1.1.2 Accueillir la clientèle

Pôle 2) Organisation et services en restauration

C2.1.1 Entretenir les locaux, le matériel
C2.3.3 Servir les boissons

Pôle 3) Animation et gestion d'équipe

C3.1.1 Adopter un comportement professionnel et faire adopter une attitude et un comportement professionnel

Compétences attendues par le monde professionnel :

Apéritif

Bombay Sapphire dry gin

Jus de fruits de l'atelier Font

Menu de la séance:

Quiche océane

Poulet sauté chasseur

Riz pilaf et tomate rôtie

Bavarois rubané

Viognier

IGP Urfé

Stéphane Réal

Café ou thé du Brésil

Café Bahia Thé Vert Maté Respect des règles d'hygiène, attitude et comportement professionnel Empathie Accueil en langues étrangères

Pôle 5) Démarche qualité en restauration

C5.1.2 Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

Pôle 4) Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

Les boissons chaudes

C4.1.1 : Déterminer les besoins en consommation et petits matériels en fonction de l'activité prévue

C4.2.2 : Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement