

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.

