

Comment enseigner plusieurs compétences de chaque pôle lors d'une séance pratique ? Niveau Baccalauréat Professionnel – 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 cuisinier.

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

Mise en situation professionnelle : Premier semestre, classe de seconde, travail en binôme.

- Quiche : pâte brisée, crème prise, PAI cocktail de fruits de mer
- Poulet : riz pilaff, tomate rôtie, PAI cuisse de poulet, PAI fond blanc

Evaluations sur les taillages, préparations préliminaires, mise en place, propreté, tenue, organisation et comportement professionnel.

