

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 : Vous allez travailler en brigade « 3 postes ». Chacune des brigades (partie) sera évaluée selon les compétences attendues et le profil de chacun.

Légende :

- Bleu : Brigade Entrée
- Rouge : Brigade plat chaud
- Vert : Brigade dessert

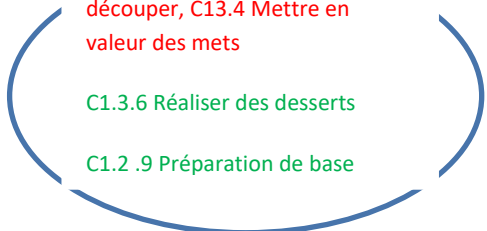
Pôle 1) Organisation et production culinaire

C1.1.3 MEP - C1.2.10 Pâte de base - C1.3.2 Hors d'œuvre chaud

C1.2.11 Cuissons – C12.3 Tailler, découper, C13.4 Mettre en valeur des mets

C1.3.6 Réaliser des desserts

C1.2.9 Préparation de base

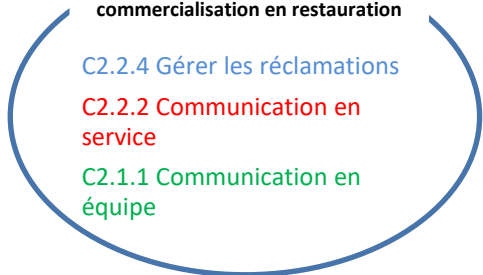


Pôle 2) Communication et commercialisation en restauration

C2.2.4 Gérer les réclamations

C2.2.2 Communication en service

C2.1.1 Communication en équipe

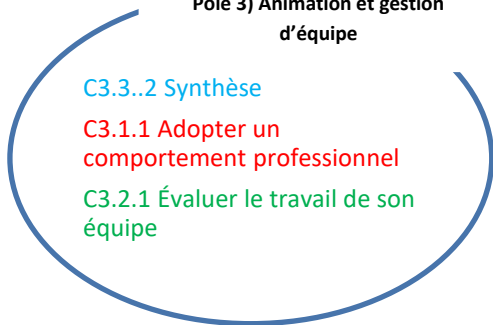


Pôle 3) Animation et gestion d'équipe

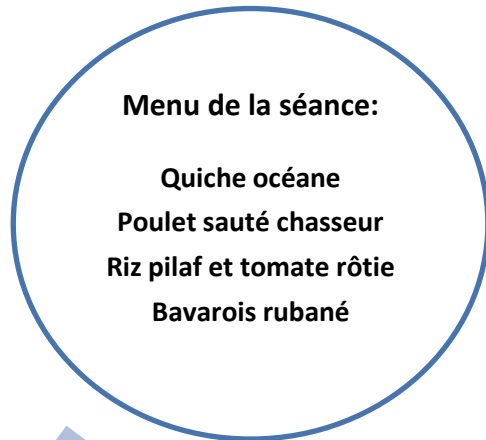
C3.3.2 Synthèse

C3.1.1 Adopter un comportement professionnel

C3.2.1 Évaluer le travail de son équipe



Menu de la séance:
Quiche océane
Poulet sauté chasseur
Riz pilaf et tomate rôtie
Bavarois rubané



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

C4.2.1 Réception des produits

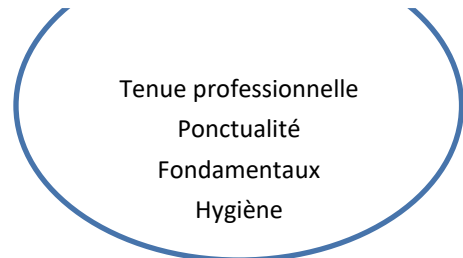
C4.2.3 Gestion des stocks

C4.2.3 Gestion des stocks



Compétences attendues par le monde professionnel :

Tenue professionnelle
Ponctualité
Fondamentaux
Hygiène



Pôle 5) Démarche qualité en restauration

C5.1.1 Écoute des clients

C5.2.3 Qualité des matières premières

C5.1.2 Règles d'hygiène et de sécurité

