

## Comment enseigner plusieurs compétences de chaque pôle lors d'une séance de pratique professionnelle ?

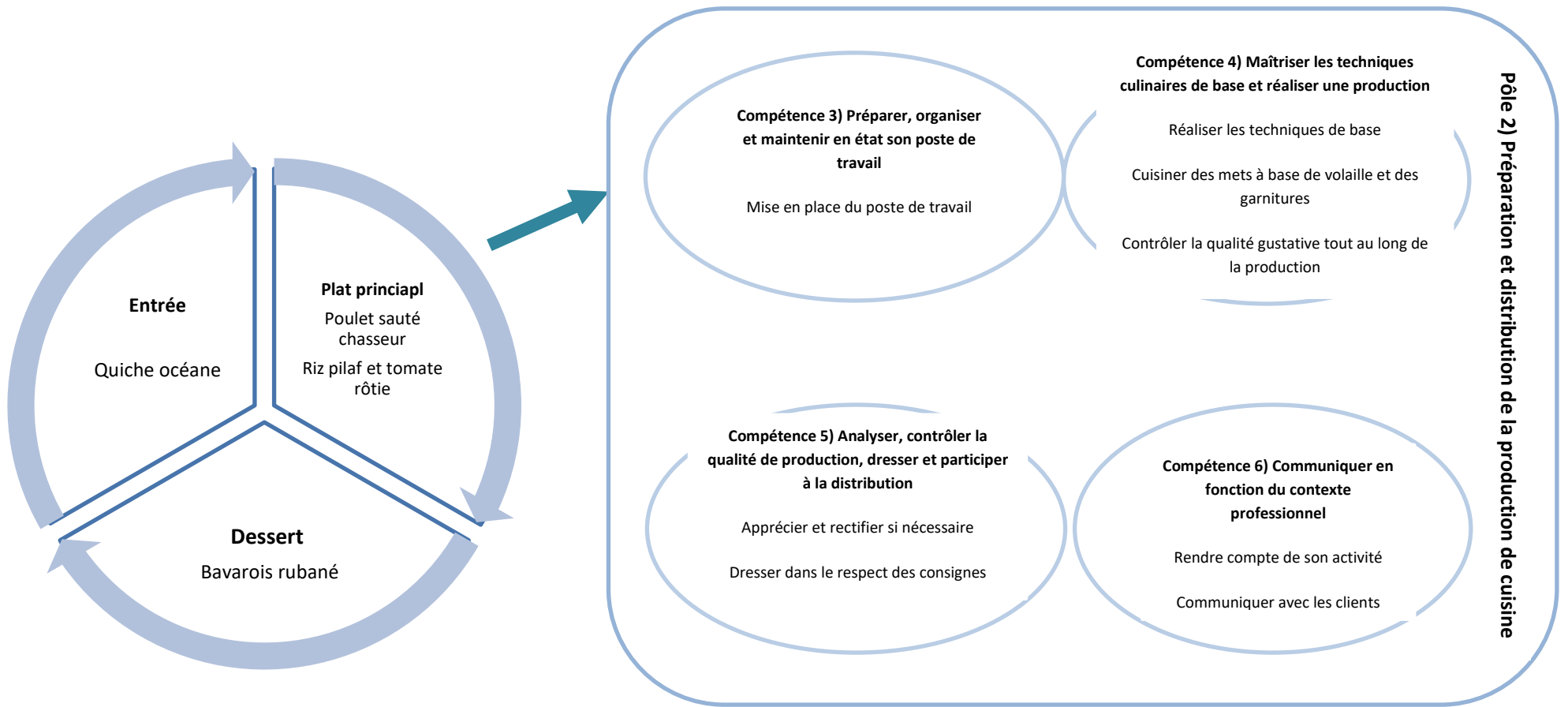
Niveau CAP - Spécialité Cuisine

**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 commis de cuisine.

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

**Mise en situation professionnelle :** En ce début d'année, vous allez réaliser le menu complet avec en alternance des plats en PAI et des plats réalisés en intégralité.



**Compétences attendues par le monde professionnel :** Tenue professionnelle, techniques de base, ponctualité et hygiène