

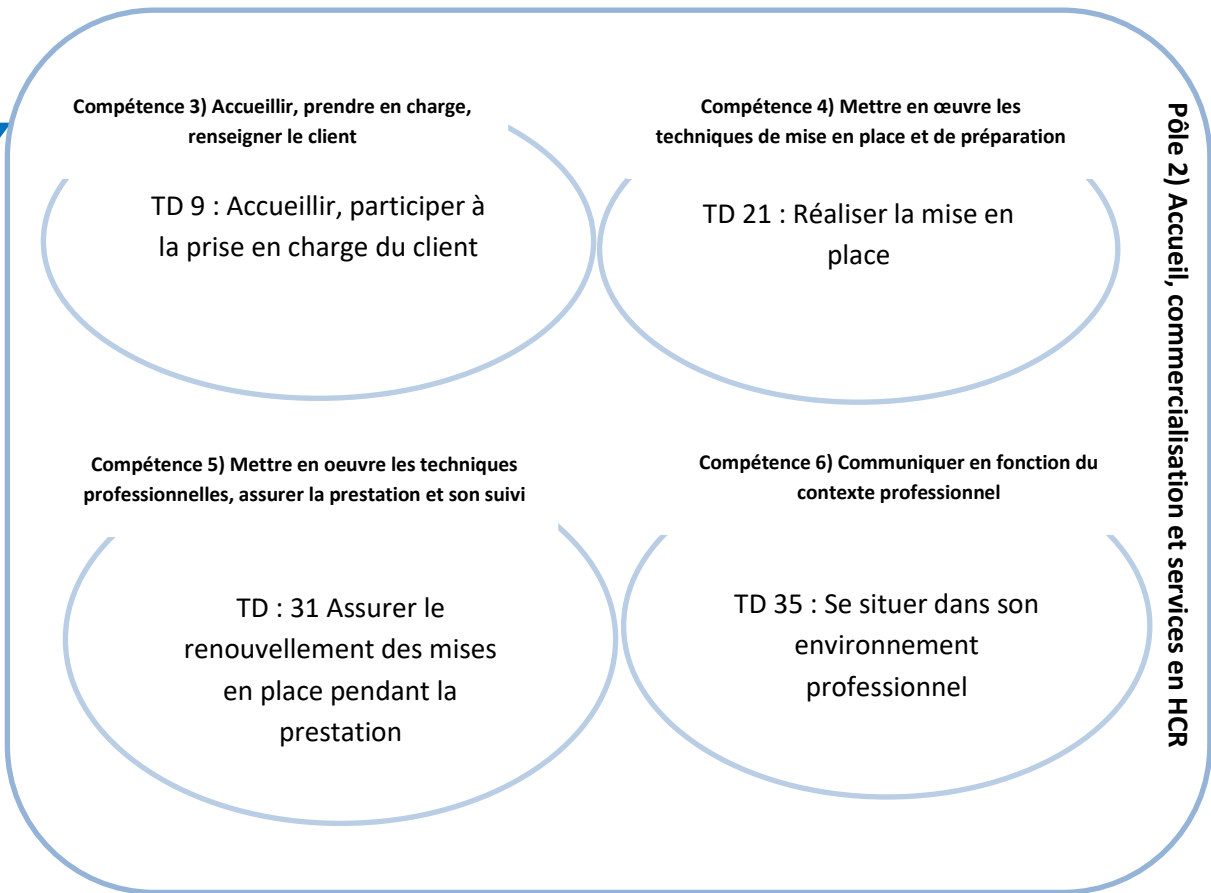
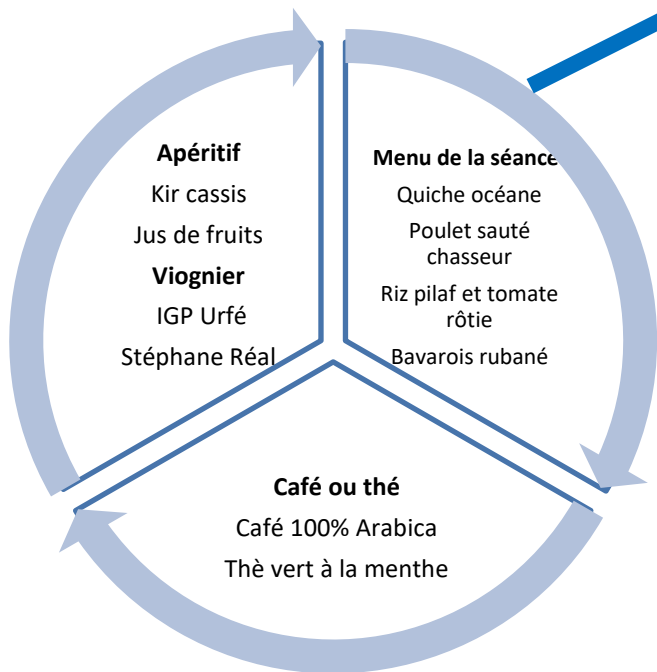
## Comment enseigner plusieurs compétences de chaque pôle lors d'une séance de pratique professionnelle ?

Niveau CAP - Spécialité Commercialisation et Services en HCR

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

**Mise en situation professionnelle :** Il s'agit de votre première semaine : vous êtes toujours dans la découverte du restaurant. Après avoir accompagné le chef de rang dans ses diverses tâches, il vous demande d'accueillir le client et d'effectuer certaines préparations.



**Compétences attendues par le monde professionnel :** Se situer dans son environnement, accueillir, comportement et motivation