

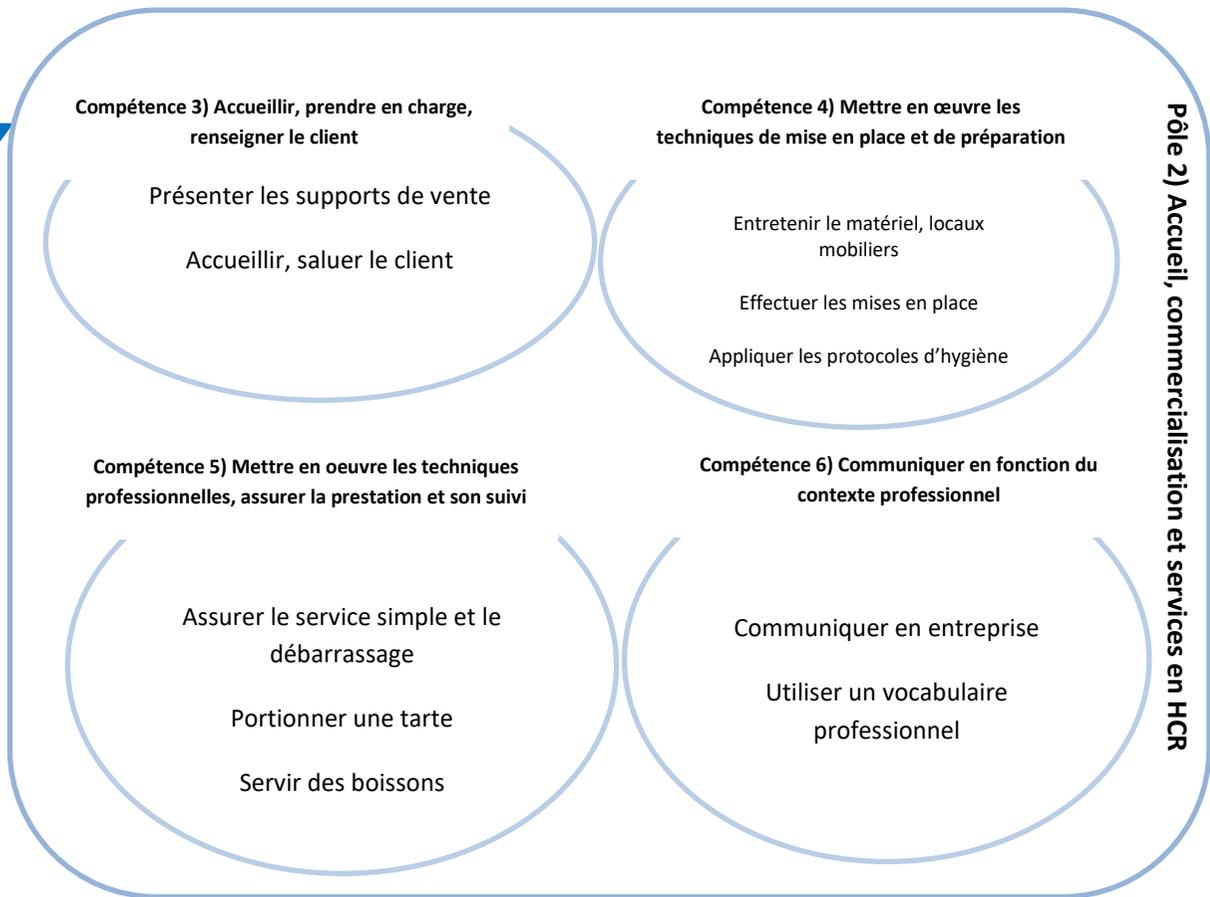
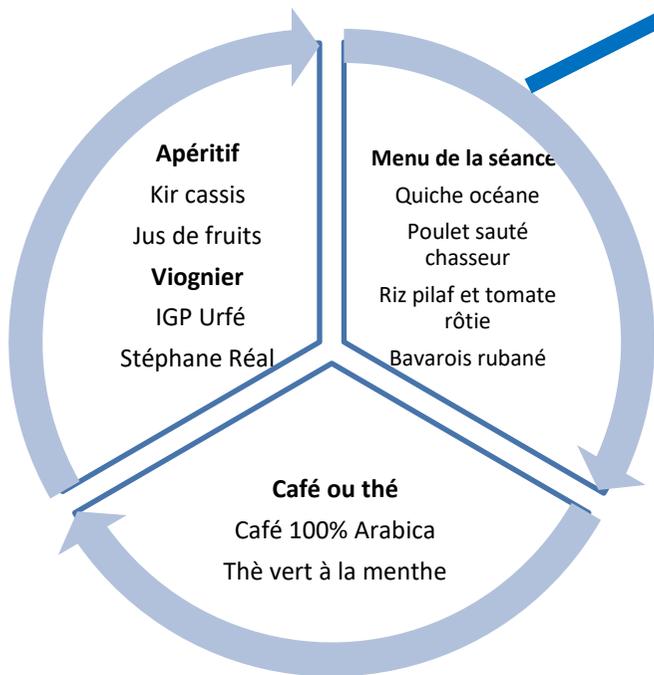
Comment enseigner plusieurs compétences de chaque pôle lors d'une séance de pratique professionnelle ?

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 : Aujourd'hui, l'établissement propose un menu traditionnel. Votre responsable vous intègre dans l'équipe à l'occasion de la mise en place. Vous devez réaliser certaines tâches avec votre chef de rang-tuteur.



Compétences attendues par le monde professionnel : Respecter les consignes – respecter et suivre les protocoles de l'entreprise – Connaissance des produits – Mettre en œuvre les techniques professionnelles