

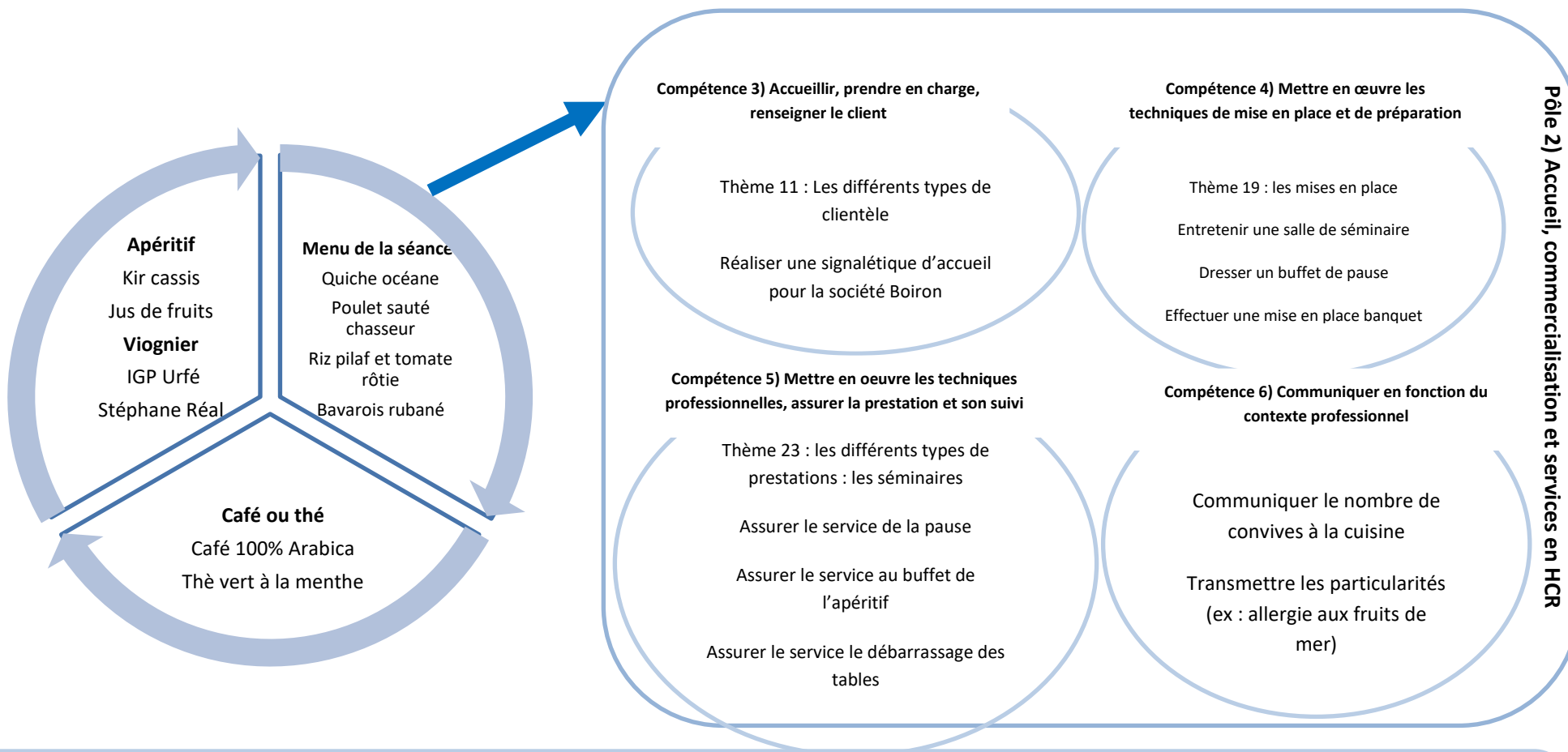
Comment enseigner plusieurs compétences de chaque pôle lors d'une séance de pratique professionnelle ?

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, nous accueillons le laboratoire Boiron en séminaire. Un groupe de 25 convives est attendu pour une pause à 10 heures et à déjeuner au Bistrot du Potager.



Compétences attendues par le monde professionnel : Avoir une tenue professionnelle irréprochable, entretenir les locaux selon les règles d'hygiène, respecter les consignes de service et de la fiche navette