

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

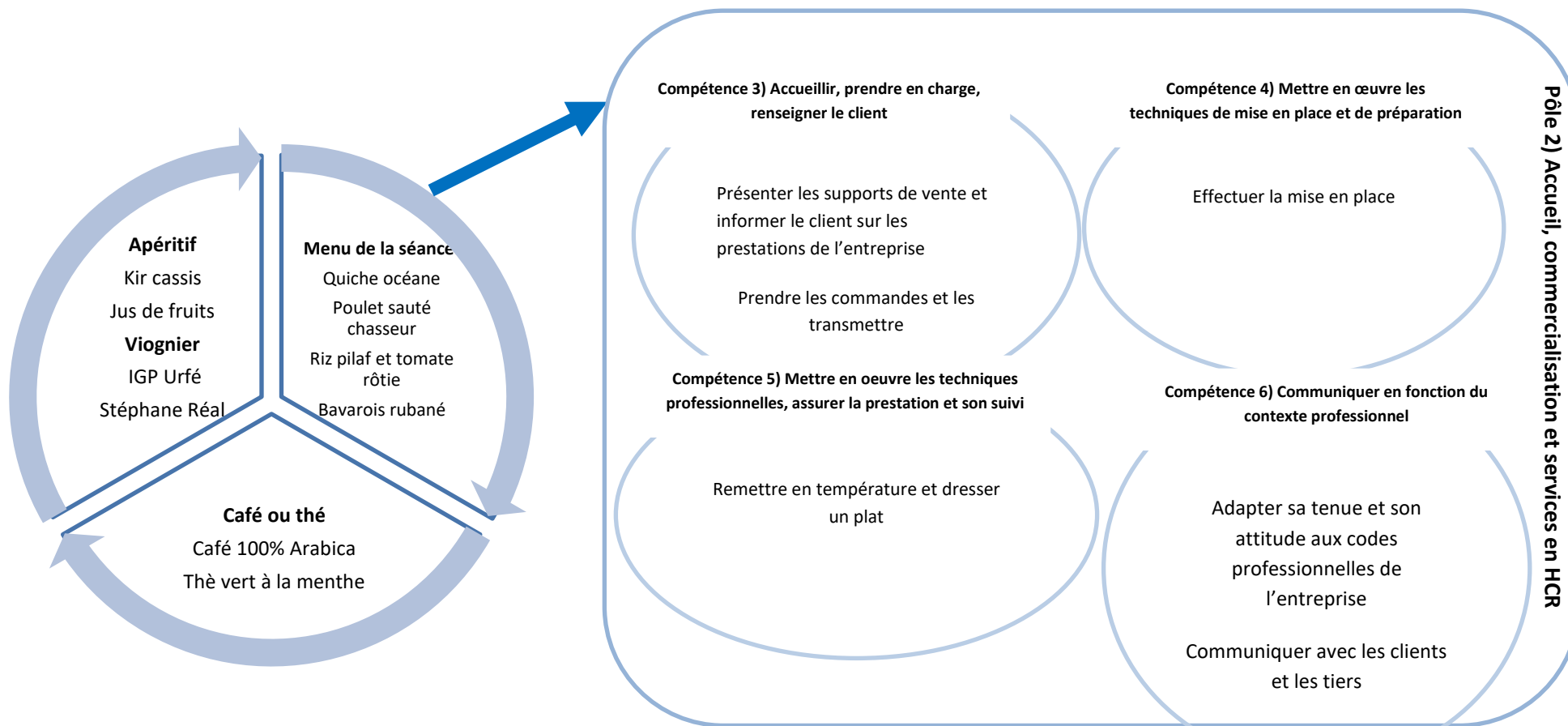
Niveau CAP - Spécialité Commercialisation et Services en HCR

**Axe :** « Découverte du métier, premiers pas, connaissance du métier en face » **(CAP 1ere Année – Semestre 1) avant les vacances de Noël)**

**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, vous recevez un groupe de 20 personnes qui a 1 heure et trente minutes pour déjeuner. Le menu a été établi à l'avance, le maître d'hôtel vous demande de préparer la salle en conséquence puis d'assurer l'accueil et le service de ces clients.

**La formation est à distinguer de l'évaluation.**



**Compétences attendues par le monde professionnel : Bienséance, le savoir-être (tenue et attitude), la communication professionnelle**

**La formation est à distinguer de l'évaluation.**