Stage Interdisciplinaire Hôtellerie-Restauration :

Comment intégrer les connaissances acquises lors du stage, dans les pratiques pédagogiques
pour une classe de :

Baccalauréat Professionnel Restauration.

Les enseignants doivent travailler ensemble !

TITRES	MATIERES	COMPETENCES
<p><i>La communication</i> <i>La commercialisation</i></p>	<p>- Français - O.P.C. - S.C.</p>	<p><i>-Etre capable de maîtriser et d'appliquer tous les éléments du schéma de communication.</i></p> <p><i>- Etre capable d'appliquer les fonctions du langage : (REFERENTIEL)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Û pratique, Û métalinguistique, Û conative, Û référentielle, Û expressive. <p><i>- Etre capable d'appliquer les différentes façons de convaincre.</i></p> <p><i>- Etre capable d'argumenter les mérites d'un produit.</i></p> <p><i>- Etre capable de comprendre et de comparer des étiquettes :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Ø L'interprétation des labels Ø La connaissance des produits : <ul style="list-style-type: none"> - dénoté/connoté, - objectif/subjectif.
<p><i>La nutrition</i> <i>Les aliments traditionnels</i> <i>et</i> <i>les nouveaux produits</i></p>	<p>- Français - Sciences Appliquées - O.P.C. - S.C. - Hist. /Géo. - ECJS</p>	<p><i>- Etre capable d'analyser des phénomènes de société.</i></p> <p><i>- Réflexion sur la « malbouffe », les OGM, le commerce équitable ...</i></p>
<p><i>La T.V.A.</i> <i>Les principes</i> <i>Les déclarations</i> <i>Les ratios</i></p>	<p>- Gestion - O.P.C. - S.C.</p>	<p><i>- Etre capable d'analyser, d'identifier, de comprendre et de réaliser.</i></p>
<p><i>Le territoire français et son identité</i> <i>Les espaces européens</i></p>	<p>- Hist. /Géo. - O.P.C. - S.C.</p>	<p><i>- Etre capable de :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Ø Situer géographiquement les régions, les pays. Ø Etudier des territoires chargés d'Histoire. Ø Différencier la diversité européenne (en classe de Terminale Bac. Pro.) Ø Connaître les mets et les boissons françaises et européennes.