



CAP RESTAURANT

TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS

PARTIE 3/4 : TENUE PROFESSIONNELLE

Auteur(s) et crédits :

Clémence Nadiras, PLP Services et Commercialisation, Lycée des métiers Camille-Claudel, Mantes-la-Ville. Académie de Versailles.

Créé le :17/11/12 15:02

Modifié le :22/12/17 16:36

Objectif(s) de la séance :

L'élève devra être capable de :

- Appliquer les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire
- Adopter un comportement spécifique aux métiers de la restauration

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

Tenue, comportement, savoir être, service de salle, personnel de salle

Niveau(x) scolaire(s) :

1ère dont CAP/BEP (16-17 ans)

Discipline(s) :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Type(s) :

Parcours : Cours complet

Licence



CC Paternité, Pas d'utilisation commerciale, Partage à l'identique



Avertissement_utilisation_documents_ecogest.pdf



FDSP tenue et comportement professionnel.odt



CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 3/4 : TENUE PROFESSIONNELLE

Repères pour l'enseignant

Sur la page titre (diapositive précédente), vous pouvez consulter et télécharger les documents suivants :

- la FDSP ;
- l'avertissement pour les droits d'utilisation des documents.

La séance sur la tenue et le comportement professionnels est constituée des fichiers ubz suivants :

- « cap_restaurant_cnadiras_tenue_contexte_1-4.ubz » ;
- « cap_restaurant_cnadiras_tenue_hygiene_2-4.ubz » ;
- « cap_restaurant_cnadiras_tenue_tenue_3-4.ubz » ;
- « cap_restaurant_cnadiras_tenue_comportement_4-4.ubz ».

Dans le fichier ubz « cap_restaurant_cnadiras_tenue_contexte_1-4.ubz », les documents de la séance suivants sont disponibles :

- 1 Protocole vestiaire et mains eleve.odt
- 1 Protocole vestiaire et mains professeur.odt
- 2 Protocole hygiene matinale eleve.odt
- 2 Protocole hygiene matinale professeur.odt
- 3 Protocole accessoires de beaute eleve.odt
- 3 Protocole accessoires de beaute professeur.odt
- Repere_CAP_restaurant_evaluation_certificative.pdf

Les images sont issues du site "flickr" (www.flickr.com) et sont distribuées sous licence Creative Commons.

Les vidéos sont issues de la WebTV Restauration.

Le professeur, lors de sa préparation, prendra connaissance de la fiche de déroulement de séance pédagogique (FDSP).



WebTV Restauration



flickr



CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 3/4 : TENUE PROFESSIONNELLE

Activités pour la classe

Fonction (ou activité) :

- Fonction 3 : accueil et communication.

Savoirs associés :

- 1.2 Le personnel de restaurant ;
- 1.2.3 La tenue et les comportements professionnels.

La recherche des règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire et des points de comportements spécifiques aux professions hôtelières.



CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 3/4 : TENUE PROFESSIONNELLE

Tenue professionnelle



**CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 3/4 : TENUE PROFESSIONNELLE**

Une tenue adaptée au travail en restaurant.

Correction :

- phrases à souligner 1, 3, 4, 5, 6.

Rappel : vidéo de la formation CAP Restaurant sur la tenue des jeunes en formation.

Interroge les élèves sur la tenue qu'ils portent (filles et garçons).
Synthétise les échanges, corrige, remédie.

Les élèves proposent leurs
solutions.



**CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 3/4 : TENUE PROFESSIONNELLE**

À chaque formule de restaurant sa tenue professionnelle

Le dernier serveur travaille dans un restaurant gastronomique

Des élèves désignés ou volontaires viennent réaliser l'activité au tableau :

- Redonner à chaque type de restauration sa tenue vestimentaire.



CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 3/4 : TENUE PROFESSIONNELLE

Les accessoires de service

Correction :

- 1 - bouchon ;
- 2 - briquet ;
- 3 - Carnet de bons ;
- 4 - limonadier ;
- 5 - linge.

Des élèves désignés ou volontaires viennent réaliser l'activité au tableau :

- Quels sont les accessoires de travail ?