



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE LE SERVICE PLATEAU DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE

Auteur(s) et crédits :

Sébastien Ossent et Sonia Cart, PLP Services et Commercialisation, LP Jean-Moulin, Revin. Académie de Reims.

Créé le : 07/06/13 19:03

Modifié le : 25/12/17 10:53

Objectif(s) de la séance :

L'élève doit être capable de :

- Identifier les étapes liées à l'organisation des petits déjeuners en chambre,
- Identifier les risques de dysfonctionnement,
- Apprendre à organiser la préparation et acheminement des plateaux petits déjeuners.

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

Service du petit déjeuner, service des étages, service d'étage, petit déjeuner en chambre, chambre, étages.

Niveau(x) scolaire(s) :

2nde dont CAP/BEP (15-16 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_cap_restaurant_service_pdjchambre.odt
-
- 
- cap_restaurant_service_pdjchambre_document_classe.odt
-
- 
- cap_restaurant_service_pdjchambre_document_professeur.odt



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE**

Repères pour l'enseignant

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

- l'avertissement pour les droits d'utilisation des documents ;
- la FDSP sur le service plateau des petits déjeuners en chambre ;
- document « cap_restaurant_service_pdjchambre_document_classe.odt » ;
- document « cap_restaurant_service_pdjchambre_document_professeur.odt » ;

La séance sur les boissons apéritives en restaurant est constituée du fichier ubz suivant :

- « cap_restaurant_sossent_petit_dejeuner.ubz ».

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

Il pourra utilement consulter le site des Ressources nationales hôtellerie-restauration (CRNHR) et la Webtv restauration (voir liens ci-dessous).



WebTV



CRNHR



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE

Activités pour la classe

Compétences du référentiel de certification :

- C12 Préparer les denrées nécessaires aux petits déjeuners ;
- C212 Organiser son poste de travail ;
- C342 Acheminer le plateau petit déjeuner et en assurer le service.

Objectifs de la séance :

- Identifier les étapes liées à l'organisation des petits déjeuners en chambre ;
- Identifier les risques de dysfonctionnement ;
- Apprendre à organiser la préparation et acheminement des plateaux petits déjeuners.

Pré-requis :

- Le service des petits déjeuners en salle ;
- Les différents types de petits déjeuners.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE**

Accroche du Thème : réclamation d'une cliente

Ouvre la diapositive N°3

Donne les directives aux élèves, qui prennent connaissance de la situation « retard sur le service du plateau PDJ en chambre ». Envoie un élève au TNI souligner les remarques importantes

Fait l'appel.

Présente le thème de la séance : Le service plateau des petits déjeuners en chambre.

- Écoutent les directives ;
- Prennent connaissance de la situation : « retard sur le service du plateau PDJ en chambre » ;
- Relèvent les points nécessaires à l'analyse de la situation (1 élève au TNI aidé de ses camarades).



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE**

Le rôle du petit déjeuner

La classe identifie au TNI les différents rôles du PDJ : Légal – Plaisir – Santé .

Le document « cap_restaurant_service_pdjchambre_document_classe.odt » est disponible au bas de la chie guide de la première page de cette séance (page de titre) en cliquant sur le signe « + ».

- Ouvre la diapositive N° 4
- Invite les élèves à prendre connaissance des éléments affichés.
- Envoie un élève au TNI noter les réponses assisté par le reste de la classe
- Distribue le document de travail « cap_restaurant_service_pdjchambre_document_classe.odt »

Un élève au TNI propose ses solutions.

Les autres élèves l'aident.

Propose les solutions sous les caches rectangulaires verts puis contrôle la prise de note du document « cap_restaurant_service_pdjchambre_document_classe.odt »

La classe complète le document distribué.



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE

Les causes du retard

Les élèves écrivent leurs solutions sur le cadre vert ; des hypothèses de causes du retard sont écrites dessous.

Ouvre la diapositive N° 5

Demande aux élèves sous la forme d'un brainstorming de noter au TNI les éventuelles causes du retard « situation diapositive 1 » :

- fiche PDJ mal renseignée,
- trop de PDJ à la même heure,
- fiche égarée ou mal classée,
- mauvaise organisation,
- problème technique,
- problème de personnel,
- ...

Donnent leur avis, proposent des hypothèses de causes et font noter les mots importants par l'élève qui est au tableau.

L'enseignant peut suggérer, orienter vers des pistes (ressources humaines, maintenance technique). Il peut aussi demander de déplacer le cadre vert pour dévoiler des pistes de causes.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE**

**1ère synthèse : rôle du PDJ et présentation du document utilisé pour la prise de commande
(communication client/service PDJ)**

Invite les élèves à lire le document en 2 temps :

- rappel du rôle du PDJ et obligations de l'hôtelier,
- principe de communication entre le client et la personne en charge du PDJ.

Organise la lecture en nommant successivement plusieurs élèves.

Apporte les commentaires nécessaires et répond aux questions.

- Découvrent le document,
- Lisent et/ou suivent la lecture,
- Écoutent les commentaires de l'enseignant,
- Posent des questions.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE**

Identifier les phases liées de la prise de commande et celles de la préparation et du service

Invite les élèves à classer les différentes tâches :

- celles liées à la prise de commande,
- celles liées à la préparation et au service.

Classent les différentes tâches sur le TNI :

- celles liées à la prise de commande,
- celles liées à la préparation et au service et complètent le document « cap_restaurant_service_pdjchambre_document_classe.odt » la partie III.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE**

Le petit déjeuner en chambre: les acteurs et leur fonction Exercice d'application

Énoncé de l'exercice d'application et mise en situation professionnelle

- Ouvre la diapositive N° 8 et présente l'exercice
- Lit l'énoncé avec les élèves

Découvrent la diapositive N° 8
et prennent connaissance de
l'exercice.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE**

**Exercice 1ère partie:
identifier les acteurs, leur rôle lors de la prise de commande du petit déjeuner**

- Ouvre la diapositive 9 et invite les élèves à prendre connaissance du document présenté.
- Envoie 1 élève faire une proposition qui sera validée ou corrigée par ses camarades.

Découvrent la diapositive 9, complètent la diapositive en identifiant les acteurs, leur rôles et ils justifient chaque étape puis complètent le document «
cap_restaurant_service_pdjchambre_document_classe.odt » partie IV.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE**

Exercice 2ème partie:

Identifier les Acteurs et leurs rôles lors de la préparation du plateau et du service du petit déjeuner

- Ouvre la diapositive 10 et invite les élèves à prendre connaissance du document présenté.
- Envoie 1 élève faire une proposition qui sera validée ou corrigée par ses camarades.

Découvrent la diapositive 10, complètent la diapo en identifiant les acteurs, leur rôles et ils justifient chaque étape puis complètent le document « cap_restaurant_service_pdjchambre_document_classe.odt » partie IV.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE**

Réaliser une commande de plateau PDJ avec la fiche de PDJ de l'hôtel d'application

Ouvre la diapositive 11 et envoie un élève au tableau pour réaliser la commande sur la fiche virtuelle du plateau
Invite les élèves à compléter la fiche PDJ (se mettre à la place du client)

*** Complètent la diapo 11 (commande sur la fiche PDJ)**



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE**

Mise en place du plateau de petit déjeuner en chambre

Mettre en place virtuellement le plateau PDJ en fonction de la fiche PDJ complétée en diapositive 11

Ouvre la diapositive 12 et envoie un élève au tableau pour réaliser la préparation "Virtuelle du plateau " il encadre la correction en groupe puis renouvelle l'exercice avec plusieurs élèves.

Complètent le plateau en fonction de la fiche PDJ qui a été remplie sur la diapositive 11.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LE SERVICE PLATEAU
DU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE**

Synthèse : donner les conseils pour éviter que cette situation (diapo 3) ne se reproduise

Ouvre la vignette 13.

Invite les élèves à reformuler les phases importantes de l'organisation du service du PDJ en plateau et demande aux élèves de proposer des solutions pour éviter que la situation se reproduise.

Reformulent à l'oral les phases importantes de l'organisation du service du PDJ en plateau et proposent des solutions pour éviter que la situation se reproduise.