

LIVRET

DE MISES EN SITUATIONS PROFESSIONNELLES

3^{ème} Prépa Métiers

Document à destination des enseignants et tuteurs en entreprises



ER

INTRODUCTION AU LIVRET PÉDAGOGIQUE – SERVICE EN SALLE

Ce livret pédagogique a été élaboré dans le cadre du parcours de découverte des métiers pour une classe de 3e Prépa-Métiers. Il a été conçu à partir de plusieurs documents de référence, dont :

- Le référentiel de formation de la classe de 3e Prépa-Métiers,
- Des grilles d'évaluation et d'observation en lien avec les compétences du socle commun,
- Le livret de progression hebdomadaire en service en salle fourni par l'enseignant.

L'objectif de ce livret est de permettre aux élèves de s'initier de manière progressive, active et motivante aux gestes professionnels du service en salle, dans un cadre proche de la réalité des entreprises de restauration traditionnelle.

Ce programme s'articule sur 20 semaines d'activités au sein de l'établissement scolaire, complétées par 5 semaines de stage en entreprise. Chaque semaine donne lieu à une fiche pédagogique détaillée comportant :

- Les objectifs généraux et spécifiques,
- Les compétences du socle mobilisées,
- Les modalités pédagogiques et d'évaluation,
- Une activité à reproduire à la maison et une transposition possible en entreprise.

Ce livret vise à renforcer l'attractivité de la voie professionnelle, à valoriser les gestes métiers, et à engager les élèves dans une dynamique concrète, progressive et valorisante.

Parmi d'autres activités pouvant compléter ou enrichir cette démarche en lien avec les domaines du service, du bar ou de la sommellerie, on peut citer :

- La création d'une carte de boissons avec codes couleurs et familles,
- Une initiation aux gestes de sommellerie (service du vin, décantation, verres adaptés),
- L'organisation d'un concours de cocktails sans alcool entre élèves,
- L'analyse sensorielle de boissons chaudes (thé, café, infusions),
- Une visite d'un établissement ou d'un CFA spécialisé dans les métiers de la salle.

Ce document constitue un support évolutif et adaptable, destiné à être partagé avec les familles, les entreprises partenaires et les membres de la communauté éducative.



SOMMAIRE

Semaine 1 – Découverte du métier de serveur

Semaine 2 – Tenue professionnelle et hygiène

Semaine 3 – Dressage de tables à thème

Semaine 4 – Accueil client et réservation

Semaine 5 – Vocabulaire et matériel

Semaine 6 – Service à l'assiette et au plat

Semaine 7 – Initiation flambage

Semaine 8 – Cocktails sans alcool

Semaine 9 – Hygiène et sécurité

Semaine 10 – Menu d'automne

Semaine 11 – Découpe en salle

Semaine 12 – Les qualités d'un professionnel

Semaine 13 – Communication non verbale

Semaine 14 – Organisation logistique

Semaine 15 – Présentation orale d'un menu

Semaine 16 – Escape game client mystère

Semaine 17 – Gestes filmés et retour vidéo

Semaine 18 – Retour de stage

Semaine 19 – Création restaurant éphémère

Semaine 20 – Bilan parcours et orientation



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 1

THÈME : Découverte du métier de serveur en restauration traditionnelle

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Faire découvrir le métier de serveur dans ses grandes lignes.
- Comprendre les principales missions, les qualités requises et les lieux d'exercice.
- Susciter l'intérêt pour le domaine professionnel du service en salle.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Identifier les fonctions principales d'un serveur.
- Décrire sa tenue, ses postures et ses gestes professionnels.
- Se représenter une journée type en restauration traditionnelle.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 4 : Les systèmes naturels et les systèmes techniques.
- Domaine 5 : Les représentations du monde et l'activité humaine.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Projection d'une courte vidéo sur le métier.
- Brainstorming collectif et échanges dirigés.
- Complétion d'une fiche métier.
- Restitution orale par petits groupes.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Observation des attitudes et de la participation orale.
- Vérification de la fiche métier complétée.
- Retour réflexif oral ou écrit.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Projection d'une courte vidéo présentant une journée-type.
- Brainstorming collectif sur les fonctions du serveur.
- Fiche métier à compléter (missions, lieux d'exercice, tenue, posture).

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Réaliser une mini-interview d'un membre de la famille ou d'un voisin sur son expérience au restaurant.
- Questions possibles : Comment avez-vous été accueilli ? Qu'avez-vous apprécié ou moins aimé ?
- Support à rapporter : fiche d'interview remplie à la main ou audio enregistré.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer les gestes et comportements des serveurs pendant le service.
- Remplir une grille d'observation (accueil, prise de commande, posture, efficacité).
- Poser une question au tuteur sur les attentes vis-à-vis d'un serveur débutant.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 2

THÈME : Tenue professionnelle et hygiène

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Appréhender l'importance de l'hygiène et de la présentation dans les métiers du service.
- Comprendre les exigences liées à la tenue professionnelle en restauration.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Décrire les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.
- Reconnaître une tenue professionnelle réglementaire.
- Appliquer les règles de propreté de base.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 4 : Les systèmes naturels et les systèmes techniques.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Atelier pratique avec démonstration.
- Discussion autour d'exemples concrets (images/vidéos).
- Jeu de repérage visuel.
- Création d'une mini-présentation personnelle.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Observation des attitudes et respect des consignes.
- Vérification de la tenue lors de l'atelier.
- Participation au jeu de repérage.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Atelier pratique : enfiler correctement la tenue professionnelle.
- Échange sur les codes vestimentaires du métier.
- Jeu de repérage des bonnes/mauvaises tenues via des photos projetées.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Préparer sa tenue de service pour l'essayer à la maison.
- Expliquer à un membre de la famille les règles d'hygiène essentielles.
- Réaliser une mini-présentation vidéo ou photo 'Ma tenue pro'.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer les tenues des serveurs en place et leur propreté.
- Poser une question sur l'entretien des vêtements professionnels.
- Vérifier les protocoles d'hygiène dans les vestiaires et zones de service.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 3

THÈME : Dressage de tables à thème

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Comprendre les règles de dressage de table selon les types de service.
- Valoriser la présentation et l'esthétique en restauration.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Identifier les éléments nécessaires au dressage.
- Appliquer les règles d'agencement et de symétrie.
- Utiliser un thème pour personnaliser une table.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 5 : Les représentations du monde et l'activité humaine.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Présentation des dressages types.
- Manipulation du matériel.
- Dressage en binôme selon un thème donné.
- Prise de photos des réalisations.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Observation du respect des règles de dressage.
- Évaluation de la créativité et de la propreté du travail.
- Chaque jour, modifier le dressage d'une table dans le restaurant et demander de réaliser les corrections nécessaires par comparaison avec les autres tables

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Présentation des différents types de dressage (classique, bistrot, banquet).
- Manipulation de couverts, verres, assiettes.
- Défi en binôme : dresser une table selon un thème imposé.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Dresser une table à thème à la maison (anniversaire, saison...).
- Expliquer les choix de décoration à la famille.
- Prendre une photo de la table dressée.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer le dressage des tables dans l'établissement.
- Participer à la mise en place sous supervision.
- Interroger un professionnel sur les standards appliqués.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 4

THÈME : Accueil client et réservation

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Sensibiliser aux techniques d'accueil et à la prise de réservation.
- Développer des compétences de communication professionnelle.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Simuler un accueil client en présentiel et au téléphone.
- Utiliser un vocabulaire adapté et un ton professionnel. Remplir une fiche de réservation.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 1 : Les langages pour penser et communiquer.
- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Jeux de rôle et simulations.
- Utilisation d'un plan de salle.
- Enregistrement audio ou vidéo d'une simulation.
- Correction collective et analyse.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Qualité de la posture, du ton et du vocabulaire utilisé.
- Complétude et lisibilité de la fiche de réservation.
- Participation active aux jeux de rôle.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Jeu de rôle : accueillir un client, prise de réservation au téléphone.
- Création d'un livret d'accueil, usage du plan de salle.
- Travail sur le ton, le vocabulaire et la posture.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Simuler un appel de réservation avec un proche.
- Préparer un message d'accueil fictif à lire à voix haute.
- Réfléchir à une phrase d'accueil professionnelle.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Être placé à l'entrée pour observer les entrées/sorties.
- Réaliser une réservation sous supervision si autorisé.
- Chaque jour, modifier le dressage d'une table dans le restaurant et demander de réaliser les corrections nécessaires par comparaison avec les autres tables



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 5

THÈME : Vocabulaire et matériel

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Acquérir le vocabulaire technique de base du service.
- Identifier et nommer les outils et matériels courants.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Mémoriser le nom et l'usage d'ustensiles et équipements.
- Créer un lexique visuel personnel.
- Utiliser correctement le vocabulaire en situation.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 1 : Les langages pour penser et communiquer.
- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Jeu de reconnaissance d'objets.
- Rallye de repérage en salle.
- Création de flashcards.
- Réalisation d'un lexique illustré.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Participation aux jeux de reconnaissance.
- Qualité du lexique produit.
- Bonne utilisation du vocabulaire technique.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Jeu de reconnaissance des ustensiles de service.
- Rallye dans la salle pour associer noms et objets.
- Création d'un lexique visuel par élève.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Réaliser un mémo avec les objets de cuisine domestique.
- Jouer à un jeu de devinettes avec la famille.
- Compléter une fiche lexique maison.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Demander le nom et usage de 5 objets.
- Aider à ranger la salle en nommant les objets.
- Photographier (si autorisé) pour révision future.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 6

THÈME : Service à l'assiette et au plat

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Comprendre les règles fondamentales du service à l'assiette et au plat.
- Développer la dextérité et la posture en situation professionnelle.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Utiliser correctement un plateau, une pince ou une cuillère de service.
- Réaliser un service fluide à l'assiette.
- Respecter les règles de circulation et de sécurité.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 4 : Les systèmes naturels et les systèmes techniques.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Démonstration.
- Entraînement individuel et en binôme, jeux chronométrés.
- Retour oral collectif.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Observation du geste professionnel.
- Fluidité et sécurité des déplacements.
- Respect des consignes et du protocole.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Démonstration de service à l'assiette.
- Entraînement en binôme.
- Jeu de chronométrage pour un service fluide.
- Évaluation rapide des postures et gestes techniques.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- S'entraîner à servir une assiette à la maison.
- Réaliser un mini-parcours avec assiette dressée.
- Présenter l'assiette comme en restaurant.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer les techniques de service.
- Réaliser un service simple à l'assiette.
- Aider à la préparation des assiettes en salle.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 7

THÈME : Initiation flambage

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Sensibiliser aux techniques de flambage en salle.
- Acquérir les règles de sécurité associées à la pratique.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Réaliser un flambage simple en binôme.
- Suivre un protocole sécurisé.
- Valoriser un dessert flambé.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 4 : Les systèmes naturels et les systèmes techniques.
- Domaine 5 : Les représentations du monde et l'activité humaine.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Démonstration par l'enseignant.
- Entraînement pratique en binôme.
- Fiche de procédure.
- Analyse collective des pratiques.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Respect du protocole sécurité.
- Bonne coordination du binôme.
- Présentation finale du dessert flambé.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Observation d'un flambage sécurisé.
- Apprentissage des consignes de sécurité, entraînement pratique.
- Présentation finale du dessert flambé.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Simuler les gestes de flambage à vide.
- Expliquer les étapes du flambage à sa famille.
- Visionner une vidéo et commenter.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer un flambage réel.
- Assister à une préparation sucrée.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 8

THÈME : Cocktails sans alcool

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Découvrir les bases de la mixologie sans alcool.
- Développer sa créativité et sa rigueur.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Réaliser un cocktail selon une fiche technique.
- Créer un cocktail personnalisé.
- Respecter les règles de présentation et d'hygiène.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 5 : Les représentations du monde et l'activité humaine.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Présentation des familles de cocktails.
- Réalisation de recettes.
- Création libre d'un cocktail signature.
- Présentation orale au groupe.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Respect des techniques.
- Créativité de la recette.
- Qualité de la présentation.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Présentation des cocktails types.
- Réalisation de recettes selon fiche.
- Création d'un cocktail signature.
- Présentation orale de la recette.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Reproduire un cocktail simple.
- Soigner la présentation et la recette.
- Faire goûter à sa famille.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer la réalisation de boissons.
- Nettoyer et approvisionner le poste cocktail.
- Réaliser une boisson simple si autorisé.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 9

THÈME : Hygiène et sécurité

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Comprendre l'importance des règles d'hygiène en salle.
- Identifier les gestes et protocoles de sécurité essentiels.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Repérer les risques liés à une mauvaise hygiène.
- Appliquer des gestes simples de prévention.
- Reconnaître les pictogrammes et signalétiques de sécurité.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 4 : Les systèmes naturels et techniques.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Jeux de rôle.
- Étude de cas.
- Création d'un plan d'hygiène.
- Réalisation d'une affiche de prévention.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Qualité de participation.
- Pertinence des repérages.
- Respect des consignes en jeu de rôle.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Jeux de rôle sur les erreurs d'hygiène.
- Création d'un plan d'hygiène visuel.
- Présentation d'affiches de sécurité en groupe.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Identifier des points d'hygiène à améliorer dans la cuisine familiale.
- Nettoyer un espace en suivant une procédure pro.
- Présenter 5 règles essentielles à la famille.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer les pratiques d'hygiène.
- Lister les procédures visibles.
- Poser une question sur les normes de sécurité appliquées.

<https://ressources.inrs.fr/tutoprev/content/Hotellerie-Restauration/story.html>



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 10

THÈME : Menu d'automne

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Appréhender la construction d'un menu de saison.
- Mettre en pratique un service structuré sur plusieurs plats.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Utiliser le vocabulaire des mets d'automne.
- Réaliser la mise en place et le service pour un menu complet.
- Adopter une posture professionnelle sur la durée.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 5 : Les représentations du monde et l'activité humaine.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Présentation du menu.
- Simulation de service.
- Répartition des rôles.
- Débriefing collectif.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Pertinence du vocabulaire.
- Qualité du service par rôle.
- Respect des consignes et du rythme de service.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Présentation d'un menu de saison.
- Simulation de service pour entrée, plat, dessert.
- Évaluation croisée des rôles (commis, chef de rang...).

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Imaginer un menu de saison.
- Réaliser une table décor automnale.
- Présenter oralement le menu à la famille.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer la communication d'un menu spécial.
- Servir pain, eau, débarrasser durant un menu à thème.
- Noter une observation sur l'organisation d'équipe.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 11

THÈME : Découpe en salle

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Découvrir les techniques de découpe simples utilisées en salle.
- Développer la précision et la présentation.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Réaliser une découpe simple (fruit, fromage).
- Présenter proprement une assiette découpée.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 4 : Les systèmes naturels et les systèmes techniques.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Démonstration.
- Entraînement en binôme.
- Fiche de procédure.
- Autoévaluation avec photos.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Qualité de la découpe.
- Respect des consignes d'hygiène.
- Présentation finale de l'assiette.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Présentation de techniques de découpe.
- Entraînement à la découpe de fruits ou fromages.
- Présentation de l'assiette au formateur.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Réaliser une découpe de fruit.
- Soigner la présentation et expliquer le geste.
- Prendre une photo ou vidéo à présenter.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer les découpes réalisées en salle.
- Tenter une découpe simple sous supervision.
- Poser une question sur l'outil utilisé.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 12

THÈME : Les qualités d'un professionnel

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Réfléchir aux qualités humaines et professionnelles attendues dans le service.
- Valoriser les comportements positifs au travail.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Identifier les qualités principales d'un serveur.
- Faire le lien entre comportements et image professionnelle.
- Exprimer un jugement sur une attitude observée.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 3 : La formation de la personne et du citoyen.
- Domaine 5 : Les représentations du monde et l'activité humaine.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Brainstorming.
- Classement par ordre d'importance.
- Création d'un nuage de mots ou badge personnalisé.
- Présentation orale.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Qualité de réflexion individuelle.
- Pertinence des exemples choisis.
- Clarté de l'expression orale ou écrite.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Réflexion en groupe sur les qualités d'un bon professionnel.
- Classement collectif et réalisation d'un nuage de mots.
- Création d'un badge "Moi, pro du service".

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Demander à la famille ce qu'elle attend d'un serveur.
- Créer une affiche sur les qualités perçues par ses proches.
- Se filmer en expliquant une qualité qu'on veut développer.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer les comportements positifs des professionnels.
- Noter un exemple de qualité observée chaque jour.
- Échanger avec le tuteur sur les comportements valorisés.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 13

THÈME : Communication non verbale

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Apprendre à interpréter et utiliser les gestes, postures et regards professionnels.
- Travailler sa posture de serveur.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Identifier les composantes de la communication non verbale.
- Expérimenter différentes attitudes (positive/négative).
- Corriger ses gestes grâce à l'observation.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 1 : Les langages pour penser et communiquer.
- Domaine 3 : La formation de la personne et du citoyen.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Jeux de rôle muets.
- Activité miroir.
- Accueil silencieux.
- Enregistrement vidéo.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Posture adoptée en situation.
- Pertinence des observations.
- Capacité à corriger un comportement inadapté.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Jeux muets pour mimer différentes émotions ou situations.
- Entraînement à l'accueil sans parole.
- Correction vidéo ou photo des postures observées.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Deviner les émotions mimées par un proche.
- S'entraîner à une posture professionnelle devant un miroir.
- Filmer un accueil professionnel sans parole.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer les postures adoptées par les serveurs.
- Tenter de reproduire une posture valorisante.
- Demander un retour oral sur sa posture au tuteur.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 14

THÈME : Organisation logistique

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Comprendre l'importance de l'organisation de la salle.
- Adapter la disposition en fonction du service et des clients.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Lire et construire un plan de salle.
- Optimiser la circulation et l'accessibilité.
- Identifier les contraintes matérielles d'un aménagement.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 4 : Les systèmes techniques.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Analyse de plans existants.
- Création d'un plan personnalisé.
- Résolution d'un casse-tête de placement.
- Présentation orale du projet.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Qualité du plan réalisé.
- Pertinence des choix de placement.
- Respect des contraintes énoncées.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Étude de plans types (banquet, brasserie...).
- Création d'un plan avec contraintes imposées.
- Présentation orale du raisonnement suivi.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Réaliser un plan de table pour un repas en famille.
- Expliquer les choix faits.
- Comparer avec une organisation observée dans un restaurant.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer la disposition réelle en salle.
- Identifier les chemins de circulation privilégiés.
- Participer à l'aménagement d'une zone si possible.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 15

THÈME : Présentation orale d'un menu

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- S'entraîner à la prise de parole professionnelle.
- Développer la clarté, la posture et l'expression orale dans le cadre du service.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Lire un menu à voix haute avec fluidité.
- Expliquer un plat avec des mots simples et appétissants.
- Adopter une posture professionnelle face à un public.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 1 : Les langages pour penser et communiquer.
- Domaine 3 : La formation de la personne et du citoyen.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Entraînement oral avec menu projeté.
- Jeux de rôle client/serveur.
- Correction collective et individuelle.
- Évaluation à l'oral par les pairs.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Fluidité et clarté de l'élocution.
- Utilisation d'un vocabulaire approprié.
- Posture et regard face à l'auditoire.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Entraînement à présenter différents types de menus.
- Jeux de rôle avec critiques constructives entre pairs.
- Présentation finale filmée ou enregistrée.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Lire un menu à voix haute à sa famille.
- Expliquer la composition d'un plat favori.
- Réaliser une courte vidéo d'introduction de menu.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer la présentation des menus par les professionnels.
- Tenter une présentation guidée à un collègue.
- Demander une fiche technique d'un menu proposé.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 16

THÈME : Escape game client mystère

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Réviser l'ensemble des compétences vues dans un cadre ludique.
- Développer l'initiative et la coopération.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Résoudre des énigmes autour du métier de serveur.
- Travailler en équipe pour suivre un parcours client.
- Identifier ses points forts et axes de progrès.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 3 : La formation de la personne et du citoyen.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Création ou participation à un escape game.
- Fiches indices à résoudre.
- Parcours client simulé avec étapes à valider.
- Débrief collectif avec grille d'autoévaluation.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Implication dans le jeu.
- Justesse des réponses.
- Posture professionnelle dans les mises en situation.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Escape game avec postes (accueil, service, dressage, hygiène...).
- Validation de missions liées aux semaines précédentes.
- Grille de points et badge final à remettre.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Raconter son parcours dans l'escape game.
- Inventer une énigme pour un proche sur le service.
- Créer une carte mentale des savoirs retenus.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Observer une situation inhabituelle en salle.
- Proposer une résolution simple.
- Réfléchir à une mission à suggérer à un futur stagiaire.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 17

THÈME : Gestes filmés et retour vidéo

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Développer sa posture professionnelle par l'auto-observation.
- Prendre du recul sur ses gestes pour progresser.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Réaliser un geste professionnel filmé (accueil, dressage, service).
- Visionner et analyser sa posture.
- Proposer des axes d'amélioration réalistes.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 4 : Les systèmes techniques.
- Domaine 5 : Les représentations du monde et l'activité humaine.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Visionnage en groupe ou individuel.
- Fiche d'autoévaluation guidée.
- Bilan oral ou écrit de l'expérience.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Pertinence de l'analyse du geste.
- Capacité à identifier ses forces et faiblesses.
- Mise en œuvre d'une action d'amélioration.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Réalisation d'un geste filmé (service, dressage, posture).
- Visionnage accompagné d'une fiche d'analyse.
- Présentation orale d'un axe d'amélioration.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Se filmer dans une posture professionnelle (porter une assiette, se présenter...).
- Analyser les images avec un proche.
- Fixer un objectif de progression.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Se faire filmer avec autorisation.
- Demander un retour sur le geste observé.
- Écrire un bilan personnel de la semaine.

Réaliser trois mises en scène (avant, pendant et après)

Le service illustrant des étapes clés du service en salle



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 18

THÈME : Retour de stage

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Faire le point sur les apprentissages réalisés en entreprise.
- Valoriser les expériences vécues.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Présenter une mission réalisée.
- Identifier les compétences mobilisées.
- Exprimer ses réussites et difficultés.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 3 : La formation de la personne et du citoyen.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Questionnaire guidé.
- Présentation orale ou écrite.
- Affichage collectif ou carte mentale.
- Témoignages croisés.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Qualité du retour d'expérience.
- Clarté de l'expression.
- Capacité à identifier des progrès.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Compléter un questionnaire bilan.
- Partager une situation vécue devant la classe.
- Réaliser une carte mentale ou affiche souvenir.

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Raconter à ses proches une réussite ou difficulté du stage.
- Montrer un objet ou photo lié au stage.
- Écrire une courte lettre de remerciement à l'entreprise.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Reprendre contact avec son tuteur pour retour mutuel.
- Poser une question sur une suite possible (stage, apprentissage).
- Lister les missions réalisées dans le livret de stage.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 19

THÈME : Création restaurant éphémère

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Concevoir un projet collectif valorisant les compétences acquises.
- Réinvestir les apprentissages de l'année dans une situation réelle.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Élaborer une carte simple.
- Préparer le matériel et organiser l'espace.
- Accueillir et servir de vrais clients.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 5 : Les représentations du monde et l'activité humaine.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Répartition des rôles (accueil, service, plonge, logistique).
- Entraînements et répétitions.
- Mise en place du restaurant éphémère.
- Bilan collectif.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Investissement dans le projet.
- Maîtrise des tâches confiées.
- Attitude professionnelle face aux invités.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Répétition générale des rôles.
- Finition de la carte, des supports.
- Service réel d'un public (parents, enseignants...).

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Présenter le menu ou l'invitation à sa famille.
- Préparer une tenue ou fiche de présentation.
- Répéter son rôle à voix haute.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Proposer une idée d'animation ou mise en place inspirée du stage.
- Demander un retour sur la carte imaginée.
- Réutiliser un geste appris durant le projet.



FICHE PÉDAGOGIQUE – SEMAINE 20

THÈME : Bilan parcours et orientation

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Prendre conscience de son évolution personnelle et professionnelle.
- Préparer la poursuite de son parcours.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SPÉCIFIQUES :

- Identifier ses points forts et axes de progrès.
- Se projeter vers une orientation réaliste.
- Consolider son dossier personnel.

COMPÉTENCES DU SOCLE MOBILISÉES :

- Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre.
- Domaine 3 : La formation de la personne et du citoyen.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Fiche bilan.
- Entretien individuel.
- Portfolio final.
- Jeu des compétences et quizz orientation.

ÉVALUATION FORMATIVE :

- Sincérité et pertinence du bilan.
- Réalisme du projet formulé.
- Qualité du dossier final.

ACTIVITÉS AU LYCÉE :

- Compléter la fiche bilan.
- Participer à un entretien individuel.
- Réaliser une affiche "Mon année, mes projets".

ACTIVITÉS À REPRODUIRE À LA MAISON :

- Échanger avec sa famille sur les projets d'orientation.
- Présenter le portfolio à un proche.
- Réviser les vœux d'orientation ensemble.

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE :

- Reprendre contact avec son tuteur.
- Demander une lettre d'appréciation.
- Vérifier l'adéquation entre le stage et le projet formulé.



ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES

CLASSEES PAR THEME

1. ANALYSE SENSORIELLE ET DÉGUSTATION

• ANALYSE SENSORIELLE ET GUSTATIVE

- Découverte du vocabulaire sensoriel autour d'une boisson ou d'un aliment (visuel, odorat, goût).
- Objectif : Affiner les perceptions sensorielles et enrichir l'expression personnelle.

• DÉGUSTATION COMMENTÉE D'EAUX ET BOISSONS SANS ALCOOL

- Analyse sensorielle guidée de différentes eaux plates, gazeuses, jus, sirops.
- Objectif : Travailler le vocabulaire sensoriel et développer l'écoute active.

• DÉGUSTATION ORGANOLÉPTIQUE GUIDÉE

- Expérience complète d'analyse (température, texture, couleur, arômes...).
- Objectif : Faire émerger une analyse structurée et professionnelle d'un produit dégusté.

2. CRÉATION ET SERVICE DE BOISSONS

• CRÉATION D'UNE CARTE DE COCKTAILS SANS ALCOOL

- Les élèves imaginent une carte de 3 cocktails avec nom, recette et présentation soignée.
- Objectif : Stimuler la créativité tout en respectant les techniques de base de la mixologie.

• CRÉATION D'UN COCKTAIL SIGNATURE MAISON

- Les élèves inventent un cocktail personnel inspiré d'un fruit ou d'une saison.
- Objectif : Exprimer sa personnalité à travers un geste professionnel valorisant.

• VALORISATION D'UN COCKTAIL PAR LA TAILLE DE FRUITS

- Découpe artistique de fruits pour le décor d'un cocktail sans alcool.
- Objectif : Soigner la présentation et maîtriser les gestes techniques de finition en bar.

• SERVICE DU CAFÉ ET DU THÉ À LA FRANÇAISE

- Mise en situation avec plateau, vaisselle adaptée et geste professionnel.
- Objectif : Apprendre les rituels de fin de repas et le respect des codes culturels.

• JEU DES FAMILLES DE BOISSONS

- Jeu de cartes où les élèves associent boissons, verres, températures et moments de service.
- Objectif : Favoriser l'apprentissage ludique et la mémorisation.

• DÉGUSTATION COMMENTÉE D'EAUX ET BOISSONS SANS ALCOOL

- Analyse sensorielle guidée de différentes eaux plates, gazeuses, jus, sirops.
- Objectif : Travailler le vocabulaire sensoriel et développer l'écoute active.



3. COMMUNICATION ET DIGITAL

• **EXPLOITATION DES RÉSEAUX SOCIAUX : ANNONCER L'OUVERTURE D'UN NOUVEAU RESTAURANT**

- Les élèves créent une publication type (texte + image) pour annoncer l'ouverture d'un restaurant fictif.
- Objectif : Travailler la communication écrite professionnelle et l'attrait visuel d'une publication.

• **EXPLOITATION DES RÉSEAUX SOCIAUX : PROMOUVOIR UN NOUVEAU SERVICE OU LIEU**

- Création d'une affiche ou d'un post pour présenter un nouvel espace (terrasse, salon privé...).
- Objectif : Mettre en avant les points forts d'un établissement et cibler une clientèle précise.

• **EXPLOITATION DES RÉSEAUX SOCIAUX : METTRE EN VALEUR UNE OFFRE DE FIDÉLITÉ**

- Simulation d'une campagne de fidélité (carte de points, invitation exclusive, etc.).
- Objectif : Découvrir les leviers de fidélisation en restauration et en hôtellerie.

• **EXPLOITATION DES RÉSEAUX SOCIAUX : ANNONCER UN MOMENT FESTIF**

- Création d'une invitation numérique pour une soirée à thème ou un événement festif.
- Objectif : Travailler l'esthétique, le ton et la clarté dans un support de communication attractif.

• **LANCEMENT D'UNE CAMPAGNE PROMOTIONNELLE**

- Création d'une affiche ou d'un post pour annoncer une offre spéciale ou un menu du jour.
- Objectif : Découvrir les outils promotionnels utilisés en restauration.

• **ÉTUDE DES CONTENUS D'UN SITE WEB DE RESTAURANT**

- Analyse de plusieurs sites (accueil, carte, horaires, mentions légales, photos...).
- Objectif : Comprendre les éléments essentiels à une bonne communication digitale.

4. CONNAISSANCE DES MÉTIERS ET CULTURE PROFESSIONNELLE

• **PRÉSENTATION DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE**

- Réalisation de fiches métiers ou de courtes vidéos sur différents postes du secteur.
- Objectif : Aider à la construction du projet d'orientation et découvrir la diversité des carrières possibles.

• **CRÉATION D'UNE FICHE PRODUIT**

- **Chaque élève réalise une fiche technique d'une boisson (jus, cocktail, infusion...).**
- Objectif : Renforcer la précision et la capacité à décrire un produit professionnellement.

• **PRÉSENTATION D'UN FROMAGE FRANÇAIS**

- Chaque élève découvre un fromage AOP et le présente à l'oral avec photo/support.
- Objectif : Enrichir sa culture gastronomique et s'exercer à la prise de parole professionnelle.

• **ANIMATION AUTOUR D'UN PRODUIT DU BAR**

- Présentation orale d'un produit : origine, fabrication, utilisation, service.
- Objectif : Développer les compétences de recherche et d'expression en lien avec la culture pro.



5. TECHNIQUES DE SALLE ET DE SOMMELLERIE

• INITIATION AU SERVICE DU VIN

- Découverte du matériel de sommellerie (verres, tire-bouchon, décanteur) et simulation de service du vin.
- Objectif : Sensibiliser aux gestes précis du sommelier, même sans consommation réelle.

• DÉMONSTRATION DE SABRAGE (SIMULATION)

- Présentation du sabrage de bouteille à des fins pédagogiques (sans danger).
- Objectif : Faire découvrir un geste emblématique de la sommellerie événementielle.

• SERVICE AU GUÉRIDON (SIMULATION)

- Jeu de rôle pour présenter un fromage ou dessert sur guéridon.
- Objectif : Développer la posture et la précision du geste en salle haut de gamme.

• ÉTIQUETAGE ET RANGEMENT DU BAR

- Jeu de classement de bouteilles, rangement d'un bar factice selon les familles de produits.
- Objectif : Comprendre l'organisation professionnelle d'un poste de travail bar.

• REPÉRAGE DES ANOMALIES DANS UNE CARTE DE BOISSONS

- Lecture critique d'une carte contenant erreurs de tarifs, fautes ou incohérences.
- Objectif : Renforcer l'attention aux détails et aux normes de présentation professionnelle.

6. JEUX, SIMULATIONS ET CONCOURS

• CONCOURS DE COCKTAILS SANS ALCOOL

- Par petits groupes, les élèves créent un cocktail et le présentent à un jury interne (enseignants, élèves).
- Objectif : Développer l'expression orale et la mise en valeur du produit.

• JEU DES FAMILLES DE BOISSONS

- Jeu de cartes où les élèves associent boissons, verres, températures et moments de service.
- Objectif : Favoriser l'apprentissage ludique et la mémorisation.

• SIMULATION D'UN BAR À THÈME (BAR À JUS, BAR À SIROPS)

- Organisation d'un mini-bar avec décoration, menu et service pour les camarades.
- Objectif : Travailler l'autonomie, la coordination d'équipe et la présentation.

• VISITE OU RENCONTRE AVEC UN PROFESSIONNEL DU BAR OU DE LA SOMMELLERIE

- Temps d'échange ou sortie pédagogique dans un établissement reconnu.
- Objectif : Donner du sens à l'enseignement en rencontrant des professionnels passionnés.

