



CAP RESTAURANT

TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS

PARTIE 2/4 : L'HYGIÈNE CORPORELLE

Auteur(s) et crédits :

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

Créé le : 17/11/12 15:02

Modifié le : 22/12/17 16:46

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) :

Education Spécialisée

Discipline(s) :

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 2/4 : L'HYGIÈNE CORPORELLE

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 2/4 : L'HYGIÈNE CORPORELLE

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 2/4 : L'HYGIÈNE CORPORELLE

Comment organiser son vestiaire ?

La classe est divisée en trois groupes.

Le professeur divise la classe en trois groupes.
Chaque groupe travaille selon une feuille de protocole.
Chaque groupe présente le travail de groupe.
Le professeur guide, corrige, remédie.
Il impulse des échanges entre élèves.

Groupe 1.

Comment organiser son vestiaire et comment se laver les mains sur son lieu de travail.
Les élèves réalisent l'exercice ; un rapporteur vient proposer la solution au TNI et commente les choix.



CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 2/4 : L'HYGIÈNE CORPORELLE

Hygiène Corporelle : Le lavage des mains sur son lieu de travail.

Il divise la classe en trois groupes.

Chaque groupe travaille selon une feuille de protocole

Chaque groupe présente le travail de groupe.

Guide, corrige, remédie.

L'enseignant impulse des échanges entre élèves.

Groupe 1.

Comment organiser son
vestiaire et comment se laver
les mains sur son lieu de
travail.

Les élèves réalisent l'exercice ;
un rapporteur vient proposer
la solution au TNI et
commente les choix.



CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 2/4 : L'HYGIÈNE CORPORELLE

Comment respecter une bonne hygiène des mains ?

Le professeur divise la classe en trois groupes.
Chaque groupe travaille selon une feuille de protocole.
Chaque groupe présente le travail de groupe.
Le professeur guide, corrige, remédie.
Il impulse des échanges entre élèves.

Groupe 1.

Les élèves visionnent a vidéo
et notent au brouillon la
procédure et les outils utilisés
pour la mener à bien.



Vidéo : Protocole de nettoyage et de désinfection des mains



WebTV Restauration



**CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 2/4 : L'HYGIÈNE CORPORELLE**

Hygiène corporelle.

Précautions d'hygiène matinale

Le professeur divise la classe en trois groupes.
Chaque groupe travaille selon une feuille de protocole
Chaque groupe présente le travail de groupe.
Il guide, corrige, remédie.
L'enseignant impulse des échanges entre élèves.

Groupe 2.

Les élèves doivent déterminer
quelles précautions d'hygiène
matinale adopter.



CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 2/4 : L'HYGIÈNE CORPORELLE

Hygiène corporelle.

Les accessoires de beauté adaptés au milieu professionnel.

Le professeur divise la classe en trois groupes.
Chaque groupe travaille selon une feuille de protocole
Chaque groupe présente le travail de groupe.
Il guide, corrige, remédie.
L'enseignant impulse des échanges entre élèves.

Groupe 3.

Accessoires de beauté adaptés
au milieu professionnel : les
élèves doivent déterminer ceux
qui sont adaptés au travail en
restauration et ceux qui sont à
proscrire.