



CAP RESTAURANT

TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS

PARTIE 4/4 : LE COMPORTEMENT PROFESSIONNEL

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 16:38

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) :

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

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.
- 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

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 ».

Les photos d'élèves sont issues du lycée Camille-Claudel.

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).



CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 4/4 : LE COMPORTEMENT PROFESSIONNEL

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 4/4 : LE COMPORTEMENT PROFESSIONNEL**

Le contexte

Accroche sur le choix de la voie professionnelle (vocation, motivation). Interroge les élèves sur les attentes des clients au restaurant.
Présente le fichier ubz sur le contexte.



CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 4/4 : LE COMPORTEMENT PROFESSIONNEL

Le comportement

Qualités (liste non exhaustive) :

- résistance, endurance, habileté, dynamisme, persévérance...
- parler des langues étrangères, élocution, adopter un langage correct, adopter un langage professionnel...
- maîtrise technique, connaissance professionnelle, gestes adaptés, gestes sûrs...
- honnêteté, intégrité, respect des biens et des personnes, savoir être, tenue parfaite, hygiène irréprochable...

Accroche sur le choix de la voie professionnelle (vocation, motivation). Interroge les élèves sur les attentes des clients au restaurant.

Présente le fichier ubz sur le contexte.



**CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 4/4 : LE COMPORTEMENT PROFESSIONNEL**

Le comportement

Présente la vidéo de formation CAP Restaurant et les exigences de ce métier.
L'enseignant reprend la vidéo au moment où l'élève a fini de nettoyer un lavabo (00:54).



Vidéo formation CAP