

TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS

PARTIE 1/4 : LE CONTEXTE

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 17:02

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
-  1 Protocole vestiaire et mains élève.odt
-  1 Protocole vestiaire et mains professeur.odt
-  2 Protocole hygiène matinale élève.odt
-  2 Protocole hygiène matinale professeur.odt
-  3 Protocole accessoires de beauté élève.odt
-  3 Protocole accessoires de beauté professeur.odt
-  Repère_CAP_restaurant_évaluation_certificative.pdf



CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 1/4 : LE CONTEXTE

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).



WebTV Restauration



flickr



CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 1/4 : LE CONTEXTE

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 1/4 : LE CONTEXTE

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 1/4 : LE CONTEXTE**

Le contexte

Présente la diapositive de relevé sur la formation CAP Restaurant.

La classe prend connaissance
du document de suivi de
vidéo.

Puis elle visionne le contenu
de la vidéo page 5.

Enfin les élèves trouvent et
notent les mots clés liés à
l'hygiène et au travail en
restaurant.



CAP RESTAURANT
TENUE ET COMPORTEMENT PROFESSIONNELS
PARTIE 1/4 : LE CONTEXTE

Le contexte

Présente la vidéo de formation CAP Restaurant et les exigences de ce métier.
L'enseignant arrête la vidéo au moment où l'élève nettoie un lavabo.



Vidéo formation CAP restaurant