



CAP RESTAURANT

1^E ANNÉE

LA TENUE PROFESSIONNELLE

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 : 24/12/17 09:37

Objectif(s) de la séance :

L'élève doit être capable de :

- Repérer les fonctions de la tenue professionnelle ;
 - Repérer les règles essentielles d'hygiène ;
 - Repérer la notion de tenue professionnelle correcte.
-

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

Tenue, costume, hygiène, vêtements de travail, savoir être, propreté, accueil, accueillir, servir, vendre.

Niveau(x) scolaire(s) :

2^{de} 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_Tenue_professionnelle-S_Ossent.odt



La_tenue_professionnelle_document_classe.pdf



La_tenue_professionnelle_document_professeur.pdf



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LA TENUE PROFESSIONNELLE

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 la tenue professionnelle ;
- documents :
 - ♦ « La_tenue_professionnelle_document_classe.pdf » ;
 - ♦ « La_tenue_professionnelle_document_professeur.pdf ».

La séance sur la tenue professionnelle en restaurant est constituée du fichier ubz suivant :

- « cap_restaurant_sossent_tenue_professionnelle.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
LA TENUE PROFESSIONNELLE

Activités pour la classe

Compétences du référentiel de certification :

Savoirs associés :

C1.2.3. 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.

Objectifs de la séance :

- Repérer les fonctions de la tenue professionnelle
- Repérer les règles essentielles d'hygiène
- Repérer la notion de tenue professionnelle correcte.

Pré-requis :

- Distribution de la tenue professionnelle en début d'année scolaire.



La formation de CAP Restaurant (Vidéo)



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LA TENUE PROFESSIONNELLE**

Accroche du Thème

Ouvrir les diapositives N°3 et N°4.

Visionner la vidéo en continu, sans consigne, pour définir le contexte.

Laisse la classe observer le contenu et envoie un volontaire faire une première proposition.

Un élève au TNI déplace les
vignettes et associe les noms
des métiers aux figurines.

Aide les élèves à arriver au
constat : à chaque métier
correspond sa tenue
appropriée.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LA TENUE PROFESSIONNELLE**

Ouvre les diapositives N°3 et N°4 .

Visionner la vidéo.

Laisse la classe observer le contenu et envoie un volontaire faire une première proposition.

Aide les élèves à arriver au constat : à chaque métier sa tenue.

Le professeur demande à la classe de réfléchir et de noter les liens métier/tenue professionnelle.
Puis il envoie un élève au TNI.

Un élève vient au TNI
proposer ses solutions.



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LA TENUE PROFESSIONNELLE

Vidéo du contexte : visionner pour analyser

Sans prise de note, visionner d'un jet pour donner à chaud les impressions.

Donne les directives aux élèves : « regardez la vidéo sans rien noter ».
Lance la vidéo (vignette 5)

Les élèves regardent à
nouveau la vidéo et
s'imprègnent des séquences.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LA TENUE PROFESSIONNELLE**

Les objectifs... à chaud

- Demande aux élèves ce qui est choquant dans la présentation et le comportement du serveur ;
- Ouvre la diapositive N°6 ;
- Envoie un élève au TNI noter les réponses de la classe ;
- Distribue le document de travail « La_tenue_professionnelle_document_classe.pdf, partie A, page 1 ».

Demande aux élèves de noter les aberrations relevées lors du visionnage de la vidéo.

Demande à trois élèves de compléter le relevé au TNI.

Trois élèves proposent leurs remarques.

Chacun complète le document pour la classe partie A avec l'aide du professeur.



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LA TENUE PROFESSIONNELLE

Les éléments non-conformes d'une tenue professionnelle de restaurant

Ouvre la vignette 7 et invite les élèves à observer les photos et à « identifier les éléments de la tenue du serveur qui n'entrent pas dans le cadre des exigences professionnelles »

Envoie un élève au TNI faire les corrections.

Un élève vient au TNI. La classe l'aide.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LA TENUE PROFESSIONNELLE**

Identifier les éléments obligatoires de la tenue professionnelle

Ouvre la vignette n°8

Envoie un élève au tableau pour lister les éléments de la tenue professionnelle conforme.

Un élève vient au TNI et
annote la photographie. La
classe l'aide.

Distribue le cours de
technologie page 1/2 et invite
les élèves à compléter le cadre
« ma tenue professionnelle est
composée de.... »



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LA TENUE PROFESSIONNELLE**

Déterminer les éléments d'une tenue conforme (vêtements hommes)

Présente l'exercice : faire glisser les images dans les cases du tableau.

Distribue le document de travail B et invite les élèves à faire l'exercice.

Un élève vient compléter le document au TNI. La classe l'aide éventuellement.

Cadre les demandes et argumentations faites par les élèves.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LA TENUE PROFESSIONNELLE**

Déterminer les éléments d'une tenue conforme (vêtements femmes)

Présente l'exercice : faire glisser les images dans les cases du tableau.

Distribue le document de travail B et invite les élèves à faire l'exercice.

Un élève vient compléter le document au TNI. La classe l'aide éventuellement.

Cadre les demandes et argumentations faites par les élèves.



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LA TENUE PROFESSIONNELLE

Déterminer les accessoires d'une tenue conforme

Présente l'exercice : faire glisser les images dans les cases du tableau.

Distribue le document de travail C et invite les élèves à faire l'exercice.

Un élève vient compléter le document au TNI. La classe l'aide éventuellement.

Cadre les demandes et argumentations faites par les élèves et apporte des justifications.

Invite les élèves à compléter le cadre « je respecte les règles de sécurité... » du document 1/2 paragraphe 2.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LA TENUE PROFESSIONNELLE**

Déterminer les éléments d'une hygiène conforme

Présente l'exercice : faire glisser les images dans les cases du tableau.

Distribue le document de travail D et invite les élèves à faire l'exercice.

Un élève vient compléter le document au TNI. La classe l'aide éventuellement.

Cadre les demandes et argumentations faites par les élèves et apporte des justifications.

Invite les élèves à compléter le cadre « je respecte les points d'hygiène suivants... » du document 1/2 paragraphe 2.



**CAP RESTAURANT
1^E ANNÉE
LA TENUE PROFESSIONNELLE**

Un type de restaurant, une tenue adaptée

Affiche la diapositive 13.

Fait visiter deux sites par type de restauration aux élèves.

Ils doivent pour chacun des six établissements donner des précisions sur la nature de la tenue professionnelle en salle de restaurant : spécificités, éléments marquants de la tenue, conformité eu égard au type de restaurant concerné et de son niveau d'exigence...

Invite les élèves à faire l'exercice du document de cours 2/2 partie 3.

Envoie un élève au TNI pour
corriger l'exercice.

Un élève vient compléter le
document au TNI. La classe
l'aide éventuellement.

Invite les élèves à trouver
oralement d'autres exemples.

- Le Louis XV - Alain Ducasse (Monte-Carlo)
- Restaurant Thoumieux - Jean-François Piège - Paris
- Vidéo du restaurant Thoumieux
- Brasserie Lipp - Genève
- Brasserie La Coupole - Paris
- Buffalo Grill
- McDonald's™