



# CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

---

## Auteur(s) et crédits :

Aude-Frédérique Magnan. PLP Service et Commercialisation. Lycée des Métiers Étienne Oehmichen, Châlons-en-Champagne, Académie de Reims

Créé le :

Modifié le :22/01/18 06:14

---

## Objectif(s) de la séance :

Préparer le chariot d'étage en vue de la remise en état des lieux d'hébergement et des locaux communs.

---

## Métadonnées de la ressource

### Mot(s) clé(s) :

Services hôteliers, accueil, hébergement, étages, service des étages, hôtellerie

### Niveau(x) scolaire(s) :

2nde dont CAP/BEP (15-16 ans)

### Discipline(s) :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

### Type(s) :

Activité : Travaux Pratiques

---

## Licence



CC Paternité, Pas d'utilisation commerciale, Partage à l'identique

---



Avertissement\_utilisation\_documents\_ecogest.pdf



FDSP\_SH\_chariot\_etage.odt



chariot\_etage\_doc\_PROF.odt



chariot\_etage\_doc\_ELEVE.odt



## 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 ;
- document professeur ;
- document pour la classe.

Le document pour la classe sera, en fonction des besoins pédagogiques, rempli au fur et à mesure de l'avancement de la séance ou utilisé en évaluation après la séance.

Les diapositives correspondant aux questions pourront être utilisées pour la correction avec le groupe classe, en groupes ou en autonomie.

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).

---

 Creative Commons : information sur les licences CC

 Webtv Restauration

 CRNHR



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Plan de la séance de travaux pratiques

La durée de la séance peut varier en fonction des scénarii adoptés (travail individuel, travail en groupe, ...) et des pré-requis des apprenants.

Objectifs opérationnels :

- Sélectionner et préparer, les différents matériels, produits d'entretien, produits d'accueil et sélectionner le linge propre
- Ranger les différents éléments sur le chariot d'étage

Compétences du référentiel de certification :

C 111- Sélectionner et préparer les matériels d'entretien des locaux

C 113- Sélectionner et préparer les produits d'entretien des locaux

C 114- Sélectionner et préparer les produits d'accueil

C 131- Sélectionner et préparer le linge propre

C 37 – Nettoyer et ranger les équipements, les matériels et les produits

C 382 – Remplir les conteneurs et sacs de linge sale en fonction de leur destination



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Vérification des pré-requis

Écrire devant chaque pièce de linge la quantité nécessaire pour un lit. Glisser sous chaque photo de lit le linge nécessaire pour le refaire à blanc (Pages 3 et 4).

L'enseignant peut proposer plusieurs scénarii : travail individuel pour chaque élève, travail de groupe, passage d'un élève au TNI. La consigne est identique.

Au final, un élève viendra au TNI écrire sa proposition, ou la proposition de son groupe, ou une synthèse.



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Vérification des pré-requis

Écrire devant chaque pièce de linge la quantité nécessaire pour un lit. Glisser sous chaque photo de lit le linge nécessaire pour le refaire à blanc (Pages 3 et 4).

L'enseignant peut proposer plusieurs scénarii : travail individuel pour chaque élève, travail de groupe, passage d'un élève au TNI. La consigne est identique.

Au final, un élève viendra au TNI écrire sa proposition, ou la proposition de son groupe, ou une synthèse.



## **Vérification des pré-requis**

Les produits d'accueil sont différents d'un établissement à l'autre. Il s'agit de vérifier que les élèves connaissent les plus utilisés et notamment ceux de l'hôtel d'application. N.B. : ces produits d'accueil sont mis à la disposition du client. Dans l'optique d'un service de la couverture il convient de les connaître pour les renouveler si nécessaire (selon la politique de l'établissement).

Réponses (à adapter aux situations) :

- savon
- gel douche
- shampoing
- gobelet
- dépliant de présentation de l'hôtel
- programme TV
- mode d'emploi simplifié des appareils à disposition
- ...

**Demande aux élèves de proposer des réponses adaptées aux situations**

**Glisser les noms des produits d'accueil et du linge de salle de bain, mis à disposition des clients, dans chaque type de salle de bain de l'hôtel d'application.**



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Vérification des pré-requis

Sélectionner, pour l'équipement à nettoyer, le produit et le matériel de nettoyage adaptés.

Le professeur fait passer les élèves au TNI, un par un.

Chaque élève propose ses solutions et les justifie oralement au TNI.



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Vérification des pré-requis

Sélectionner, pour l'équipement à nettoyer, le produit et le matériel de nettoyage adaptés.

Le professeur fait passer les élèves au TNI, un par un.

Chaque élève propose ses solutions et les justifie oralement au TNI.





## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Vérification des pré-requis

Sélectionner pour l'équipement à nettoyer le produit et le matériel de nettoyage adaptés.

Le professeur fait passer les élèves au TNI, un par un.

Chaque élève propose ses solutions et les justifie oralement au TNI.



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Vérification des pré-requis

Remue-méninges : les élèves s'expriment librement et notent.



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Découvrir le chariot d'étage

Remue-méninges : les élèves s'expriment librement et notent

L'enseignant propose aux élèves de réfléchir et de préparer les réponses aux questions posées. Un élève viendra proposer ses réponses au TNI.

Noter que la remédiation ou une aide est apportée par la vidéo proposée page 11.

Les élèves réfléchissent et trouvent des réponses plausibles aux questions posées.

Un élève écrit ses solutions au tableau.



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Découvrir le chariot d'étage

La vidéo permet à la fois la découverte et la remédiation (Voir page 10 : répondre aux questions posées).  
La vidéo pourra être passée plusieurs fois en fonction des besoins.  
Elle servira de référence pour les élèves en autonomie.

L'enseignant propose de visionner la vidéo.

Les élèves regardent la vidéo  
et analysent son contenu.



Vidéo 1 « Le chariot d'étage. Introduction »



Voir la WebTV Restauration



## Synthèse : fonction du chariot d'étage

Remue-méninges : les élèves s'expriment librement et notent.

L'enseignant demande aux élèves de noter leurs idées quant à l'utilité du chariot d'étage.

Il demande à un ou plusieurs  
élèves de noter leurs  
suggestions au TNI.

Un élève note et ses  
propositions peuvent être  
complétées par un ou deux  
camarades.

Les autres élèves du groupe  
peuvent intervenir et critiquer  
les choix.



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Qu'y a-t-il sur le chariot d'étage ?

À l'issue du visionnage de la vidéo lister les éléments transportés.

L'enseignant propose le visionnage de la vidéo ; il indique la consigne, à savoir lister les éléments transportés sur le chariot. Il indique aux élèves qu'ils devront écrire cette liste par catégories page 14.

Les élèves regardent la vidéo.  
Ils peuvent prendre des notes.

 Vidéo 2 : éléments présents sur le chariot

 WebTV Restauration



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Qu'y a-t-il sur le chariot d'étage ?

Les élèves ont visionné la vidéo page 13. Ils ont dressé la liste des éléments placés sur le chariot d'étage.

Il demande à un élève de venir écrire au TNI et de proposer sa liste. Selon les scénarii, il peut faire intervenir un, deux ou quatre élèves.

Un élève écrit au TNI ; s'il n'instruit pas les quatre catégories, il peut être aidé par un ou plusieurs autres élèves.



## Les différentes zones du chariot d'étage

Entourer en bleu les zones propres et en rouge les zones sales du chariot d'étage.  
Positionner ensuite les étiquettes à la bonne place.

L'enseignant demande à un, deux ou trois élèves de répondre aux questions posées.

Scénario 1 : un élève réalise  
l'ensemble des consignes.

Scénario 2 : un élève entoure  
les zones propres, un  
deuxième les zones sales, et  
un troisième positionne les  
étiquettes, soit simultanément,  
soit les uns après les autres.

Le professeur demande aux  
élèves de reproduire le schéma  
de l'exercice terminé (zones  
propre, sale et éléments  
placés). Ce schéma leur servira  
pour l'exercice page 19.





## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Mise en place du chariot d'étage

À l'issue du visionnage de la vidéo, repérer les différents éléments et leur position sur le chariot.  
La vidéo peut être visionnée plusieurs fois, en fonction des besoins.  
La vidéo servira de référence pour les élèves en autonomie.

L'enseignant propose le visionnage de la vidéo ; il indique la consigne, à savoir repérer les différents éléments et leur position sur le chariot.

Les élèves regardent la vidéo.  
Ils peuvent prendre des notes.



Vidéo 3 : MEP produits



WebTV Restauration



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Mise en place du chariot d'étage

Disposer les différents éléments sur le chariot d'étage.

L'enseignant fait passer les élèves au TNI

Les élèves disposent les éléments de mise en place du chariot d'étage. Ils justifient leurs choix oralement.



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Mise en place du chariot d'étage

À l'issue du visionnage de la vidéo, repérer les différentes pièces de linge et leur position sur le chariot.  
La vidéo peut être visionnée plusieurs fois, en fonction des besoins.  
La vidéo servira de référence pour les élèves en autonomie.

L'enseignant propose le visionnage de la vidéo ; il indique la consigne, à savoir repérer les différentes pièces de linge et leur position sur le chariot.

Les élèves regardent la vidéo.  
Ils peuvent prendre des notes.



Vidéo 4 : MEP linge



WebTV Restauration



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Mise en place du chariot d'étage

Disposer les pièces de linge sur le chariot d'étage.

L'enseignant demande aux élèves d'utiliser le schéma réalisé pour l'exercice page 15 sur la mise en place du chariot d'étage et d'ajouter les pièces de linge pour terminer la mise en place.

Un élève au TNI propose sa solution pour terminer la mise en place du chariot d'étage.



## CAP SERVICES HÔTELIERS LE CHARIOT D'ÉTAGE

### Synthèse

Prévoir le linge, le matériel et les produits nécessaires à la réfection à blanc des chambres.



## Synthèse : mise en place du chariot d'étage

Entourer en bleu les zones propres et en rouge les zones sales du chariot d'étage.  
Puis nommer les différents éléments mis en place sur le chariot.

Le document pour la classe, ainsi que le document pour le professeur, peut être consulté ou téléchargé sur la page de titre (première diapositive) de ce fichier ubz.

L'enseignant demande aux élèves de réaliser les deux activités.

Passent à tour de rôle au TNI  
pour proposer leurs solutions.

Une fois la séance terminée, le  
professeur s'il le souhaite,  
distribuera le document pour  
la classe afin d'évaluer  
l'acquisition des  
connaissances.