

## La co-intervention – Quelques exemples

Thématiques	Compétences visées			Observations
	Communes	CSR	Cuisine	
Professeur de cuisine et de S.C.				
Comportement professionnel	C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnel	C1-1.2 les règles de savoirs vivre et comportement professionnel	C1-1.2 le Personnel de cuisine	Possibilité d'intervenants extérieurs (coiffeuses professionnelles, intervenant théâtre, professionnels du métiers : Chef de cuisine, Maître d'hôtel, Sommelier...)
Communication inter-services	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.5 conseiller la clientèle proposer une argumentation commerciale (caractéristique des produits, les appellations, les sigles de qualité. Le vocabulaire professionnel	C2-2.3 Communiquer avec la clientèle	En CRS compétences commerciales En OPC compétences techniques
Mise en œuvre du PMS	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés C4-2.2 Réaliser les opérations de conditionnement et déconditionnement C4-2.3 Stocker les produits			Intervention de l'enseignant de Sciences appliquées
		C2-1. 1 Entretien des locaux et matériels	C1-1.4 Entretien des locaux et matériels	

## La co-intervention – Construction d'une séance E.P. (CSR et CUISINE)

Séance  
du ... / ...

Comportement professionnel : la tenue professionnelle

### SITUATION DIDACTIQUE

<b>Contexte professionnel</b>	<b>Vous venez d'intégrer la seconde professionnelle des métiers de l'hôtellerie restauration, et vous recevez vos tenues professionnelles.</b>
<b>Mise en situation professionnelle</b>	<b>À la fin de la séance, vous devrez être capable de revêtir votre tenue correctement, d'en comprendre les enjeux de présentation, de sécurité et d'hygiène.</b>

### APPROCHE DU RÉFÉRENTIEL

Compétences visées		Objectifs de la séance
<b>Communes</b>	<b>C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnel</b>	Adopter les codes vestimentaires liés à la profession
<b>CSR</b>	<b>C1-1.2 les règles de savoirs vivre et comportement professionnel</b>	Acquérir les codes d'une posture professionnelle (tenue et savoir être)
<b>CUISINE</b>	<b>C1-1.2 le Personnel de cuisine</b>	Connaître les fonctions de la tenue de cuisine

### DÉROULEMENT DE LA SÉANCE (1h 30 h)

	Étapes	Ressources	Activités de l'élève
20'	Présentation de la séance et objectifs <b>Accroche</b>	Les tenues professionnelles (intérêts)	- <b>répondre aux questions</b> : quels sont les métiers qui correspondent à ces tenues ? A qui sert une tenue professionnelle ?
20'	<b>Approche théorique</b> : la tenue professionnelle en restauration	Les tenues selon les concepts de restauration	-
40'	<b>Activité</b> : Essais des tenues : prises de photos	<u>Ex</u> : Photos et vidéos pour apprendre à faire un nœud de cravate...	<b>Les élèves essaient les deux tenues</b> : - faire un nœud de cravate - attacher ses cheveux - attacher son tablier - Mettre sa coiffe...
25'	<b>Analyse</b> : Analyse des photos et remédiations		
30'	<b>Synthèse</b>	Carte mentale	<b>Création d'une carte mentale</b> : pourquoi ? Quand ? Comment ? revêtir ma tenue professionnelle

### AIDE - MÉMOIRE

<b>SUPPORTS à prévoir</b>	Présentation PPT Les tenues professionnelles
<b>CONTRAINTES</b>	
<b>PETIT PLUS</b>	
<b>OBSERVATIONS</b>	

