

ANNEXE PÉDAGOGIQUE PFMP N°1 du ... au ...

🔥 Contexte professionnel :

Nos apprenants se trouvent actuellement en classe de seconde Baccalauréat Professionnel, **Famille des Métiers en Hôtellerie et Restauration**.

🔥 Objectifs de la période de formation en entreprise :

Nous vous remercions d'accueillir un ou deux stagiaires dans votre entreprise pour une période 4 semaines.

Nous attirons votre attention sur quelques points afin de vous accompagner au mieux dans votre rôle de tuteur :

- c'est le premier stage de nos apprenants,
- ce stage est **bivalent** : **deux semaines en cuisine et deux semaines en restaurant**.

Ce vécu en entreprise joue un rôle très important dans **la formation de l'élève** et dans **sa future orientation en classe de première**. Ce stage a donc un **double objectif** :

- **découvrir le milieu professionnel auquel l'élève se destine et ainsi l'aider à choisir son option définitive en fin de 2nde** : un baccalauréat professionnel **commercialisation et services en restauration ou cuisine**,
- **acquérir et atteindre les compétences professionnelles prévues dans le référentiel de formation**.

🔥 Référentiel d'activités professionnelles défini dans le diplôme :

En milieu professionnel, l'élève est amené à s'intégrer dans une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité de son tuteur. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous des activités pour accompagner au mieux nos élèves dans le fonctionnement de l'entreprise.

<u>Attitude et comportement professionnel</u>	<u>Compétences communes</u>
<ul style="list-style-type: none">- Tenue professionnelle adaptée, ponctualité- Respect, maîtrise de soi, discrétion- Intégration dans l'équipe- Motivation, implication, dynamisme et vivacité- Curiosité professionnelle, prise d'initiatives	<ul style="list-style-type: none">- Réceptionner, déconditionner, conditionner, stocker les produits- Respecter et appliquer les règles d'hygiène, de sécurité- Intégrer des notions de développement durable- Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions- Entretien des locaux et des matériels
<u>Compétences Restaurant</u>	<u>Compétences Cuisine</u>
<ul style="list-style-type: none">- Accueillir la clientèle et prendre congé- Communiquer en situation de service avec les équipes- Organiser la mise en place- Servir des mets à l'assiette- Servir des boissons	<ul style="list-style-type: none">- Mettre en place son poste- Réaliser les préparations préliminaires- Tailler, découper- Réaliser les préparations de base- Décorer, dresser et mettre en valeur les préparations

🔥 Modalités d'évaluation :

Un membre de l'équipe pédagogique prendra contact avec vous afin de vérifier la présence de l'élève et vous rendra visite pendant la durée du stage après avoir convenu d'un rendez-vous avec le tuteur.

Dans tous les cas, l'élève doit être actif et acteur de son activité dans l'entreprise.

Il rédigera un rapport de stage, vous pouvez l'aider.

Nous vous remercions vivement pour votre coopération dans la formation de nos élèves et leur future intégration dans le milieu professionnel. N'hésitez pas à signaler au professeur référent le moindre problème, et ce dès le premier jour.

L'équipe pédagogique

Logo
lycée

Nom de l'établissement

Email :

Adresse

Site Web :

Téléphone :