

OBJECTIFS LIÉS À LA PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Objectifs pédagogiques :

L'objectif de cette seconde période en entreprise est de conforter le choix de formation des élèves. Elle s'effectue dans l'option, **salle ou cuisine**, que l'élève souhaite approfondir en classe de première et de terminale.

L'élève doit découvrir les différents postes :

En salle : bar, office, cave, réception, réservation, service, mise en état des locaux, réception des marchandises, économat, tri-sélectif.

L'élève doit être capable de gérer et d'organiser la mise en place en fonction de l'activité, servir et débarrasser les tables, le service des boissons et des mets, la remise en état des locaux.

En cuisine : garde-manger, cuisine chaude, pâtisserie, réception des marchandises, économat, tri-sélectif.

L'élève doit être capable de gérer et d'organiser son poste de travail, réaliser toutes les préparations préliminaires simples (épluchage et taillage de base), les cuissons simples, les bases de la pâtisserie...

Critères d'évaluation :

Les élèves sont principalement évalués sur la réalisation des tâches suivantes :

- Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils
- Effectuer son travail selon les consignes, sans attendre les ordres
- Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité
- Faire preuve de motivation
- Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail
- Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel
- S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe
- Garder la maîtrise de soi
- Savoir s'adapter aux remarques formulées
- Faire preuve de discrétion professionnelle.

ACCORD DU PROFESSEUR PRINCIPAL :

Stage accepté : OUI NON

Date et signature :