

| | |
|---|---|
| Collège Paul Langevin Classe : 4 ^e A | Champ Professionnel Hygiène - Alimentation - Services Mme Er-rhaimini |
| Nom : | <u>Séquence 4</u> : |
| Prénom : | L'HOTEL PRIM CLASS |
| | Objectif : Découvrir des activités du métier d'agent de services hôteliers |



Situation professionnelle :

Vous êtes agent de services hôteliers à l'hôtel Prim Class, situé dans la ville de Laval. La clientèle de cet hôtel provient de pays européens très variés. Vous êtes chargés du service du petit-déjeuner le lundi 14 mars, date d'arrivée de groupes de touristes danois, espagnols et grecs en circuit touristique sur la France. A cette occasion, la gouvernante de l'hôtel vous demande de préparer un petit-déjeuner comportant des spécialités de plusieurs pays d'Europe et de le disposer sous forme de buffet. Vous devez donc effectuer une recherche sur les petits déjeuners traditionnels de différents pays d'Europe puis les réaliser. Vous avez à votre disposition un piano de cuisson gaz en cuisine et vous devez donc prendre connaissance des règles de sécurité liées à son utilisation.



Source des images : <http://blog-trendy.letudiant.fr/vancouver-chrono/2012/10/19/food-les-immanquables/> et <https://www.platetrecette.com/oeufs-brouilles-saumon-au-thermomix/>

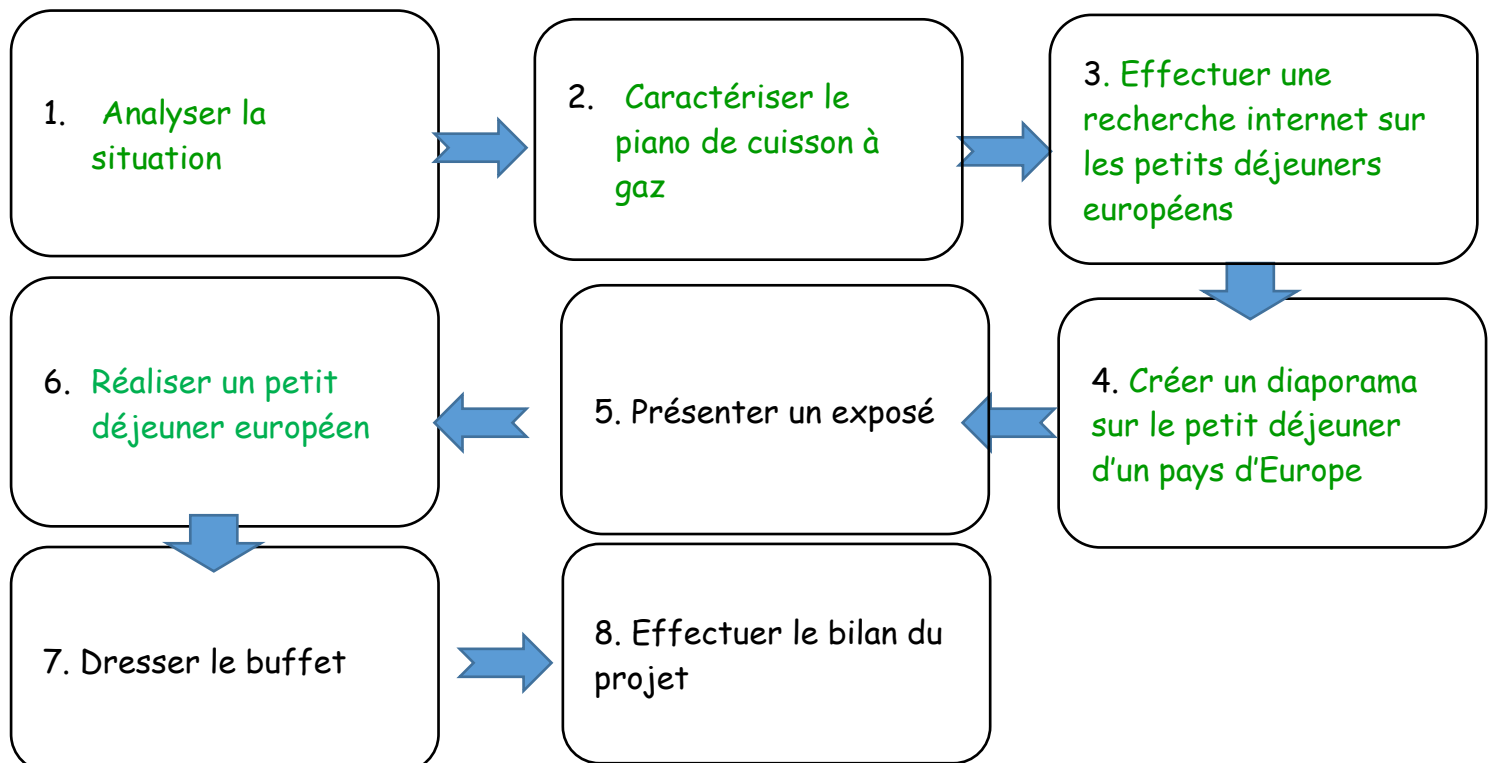


Analyse de la situation

1/ Le tableau d'analyse

| | |
|--|--|
| Quoi ? → Quel est le travail demandé ? | Réaliser et servir un petit-déjeuner européen |
| Qui ? → Qui sont les personnes concernées ? | <ul style="list-style-type: none"> Moi, en tant qu'agent de services hôteliers Les clients (touristes danois, espagnols et grecs) |
| Où ? → En quel lieu cette situation apparaît-elle ? | Dans l'hôtel Prim Class |
| Quand ? → A quel moment ? | Lundi 14 mars |
| Comment ? → Comment répondre à la demande ? | En s'informant sur les traditions du petit déjeuner dans différents pays d'Europe En respectant les règles de sécurité lors de l'utilisation du piano de cuisson à gaz En soignant la présentation du buffet |


2/ Les étapes du projet






Objectifs du Projet « Réalisation et service d'un petit-déjeuner européen »

Remarque : L'ensemble des compétences figurant dans le tableau sont travaillées au cours de la séquence. Seules celles qui sont cochées seront l'objet d'une évaluation sommative.

| | Objectifs | Compétences | Evaluations |
|---|--|---|---|
| 1 | Analyser la situation | Je sais : - Lire avec fluidité - Comprendre des textes et les interpréter. | |
| 2 | Caractériser le piano de cuisson à gaz | Je sais identifier les différents éléments d'un piano à gaz Je sais décrire le fonctionnement d'un brûleur Je sais énoncer les règles de sécurité liées à son utilisation |  |
| 3 | Utiliser un moteur de recherche pour préparer un exposé | Je sais utiliser un moteur de recherche pour collecter des informations et des images libres de droits sur le petit-déjeuner du pays que j'ai choisi d'étudier | |



| | Objectifs | Compétences | Evaluations |
|---|--|--|---|
| 4 | Créer un diaporama pour obtenir un support de présentation de son exposé | Je sais utiliser le logiciel libre office Impress pour créer mon diaporama | |
| 5 | Réaliser un exposé sur le petit-déjeuner d'un pays européen (au choix) | Je sais m'exprimer de façon claire pour présenter le petit-déjeuner traditionnel d'un pays d'Europe que j'aurai choisi, en m'aidant de mon diaporama, en parlant suffisamment fort et en regardant mes camarades |  |
| 6 | Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation du piano à gaz afin de réaliser un petit déjeuner européen | Je sais utiliser un piano à gaz de manière autonome et en sécurité | |
| 7 | Identifier ses goûts et ses aptitudes pour le métier d'agent de services hôteliers | Je sais repérer ce que j'ai aimé ou non dans ce projet, ce que je suis capable de faire et ce que je dois améliorer. J'indique si ce métier peut faire partie de mes choix pour mon projet professionnel | |