

Annexe 2 – L'information des professeurs principaux



Fiche côté « Formation »

Information des professeurs principaux des collèges ou psyEN	<p>Inviter/associer les professeurs et psyEN à participer à des manifestations ponctuelles dans les lycées et centres de formations afin de rencontrer des professionnels, des formateurs, des enseignants, pour mieux se rendre compte des métiers de la restauration et de l'hôtellerie (Ex : cadr' hôtel).</p> <p>Sensibiliser les Professeurs Principaux des collèges pour qu'ils transmettent des informations justes et actuelles aux collégiens.</p>
---	---

	Présentation des formations professionnelles des métiers de la restauration et de l'hôtellerie
--	---

<p>QUI ? Les professeurs principaux de collèges, psyEN, les principaux de collège.</p> <p>AVEC QUI ? Les professeurs d'enseignement professionnel (cuisine, service en restaurant et hébergement) travaillant avec des classes de terminale baccalauréats professionnels cuisine, commercialisation et services en restauration ou certificat d'aptitude professionnelle commercialisation et services en hôtel café restaurant La Direction et le DDFPT</p> <p>OÙ ? Dans le lycée professionnel</p> <p>QUAND ? Sur une ½ journée (ex. 9h30 à 14h)</p> <p>QUOI ? Invitation à découvrir le travail des élèves en enseignement professionnel</p> <p>COMMENT ?</p> <p>9h30 Accueil par le proviseur avec visite de l'établissement et des ateliers. 10h00 Immersion en restaurant, afin de visualiser le travail effectué par les élèves, échange et questionnement avec l'enseignant professionnel en charge des élèves 10h45 Immersion en cuisine, sous la même forme 11h30 Immersion en hébergement, sous la même forme 12h00 Repas dans le restaurant pédagogique ou d'application mettant en œuvre une diversité de techniques, à différentes tables. L'élève de restaurant en charge de la table accompagne ses clients à visualiser les coulisses pendant le service et découvrir son fonctionnement : aboyer, réclame, dressage et envoi. 13H30 -14h00 Synthèse avec échanges et distribution des documents de présentation des formations et du lycée</p>
--

Autres activités possibles :	
	<p>Associer les restaurateurs à participer à cette demi-journée</p>
	<p>Visiter un établissement CHR avec échange avec le personnel. Proposer des établissements susceptibles d'accueillir des élèves en immersion pour le stage d'observation de 3^{ème} en fonction des zones géographiques des collèges d'origines.</p>

Mise en œuvre, faisabilité, conseils	
<p>Modifier les emplois du temps des enseignants</p>	<p>Questionnaire de satisfaction</p>
<p>Signalisation par affichage, annonce au préalable de l'action</p>	<p>Liste des participants et courrier d'invitation</p>