

Création de portraits

Dresser des portraits de professionnels, d'anciens élèves, d'entreprises ou de techniques professionnelles pour une diffusion sur les sites internet, dans les lycées, et soutenir des actions de valorisation dans les établissements.



Galerie de portraits

POUR QUI ?

Pour les apprenants et futurs apprenants, établissements et professionnels, enseignants

AVEC QUI ?

Apprenants anciens et actuels, professionnels reconnus, partenaires de la formation, parrains d'une promotion, équipe pédagogique au complet

OÙ DIFFUSER ?

Etablissements, CIO, Forum des métiers, collèges, sites, réseaux sociaux, brochures, journées portes ouvertes, durant les séances pédagogiques, centre de documentation, UMIH, Média locaux (Alsace 20, France3 Alsace, radio France bleue, etc.)

OÙ REALISER ?

Ateliers de production et distribution des établissements, en entreprises, durant les PFMP, durant les séances pédagogiques, sur les salons professionnels (interview pro, speed dating, etc.)

SUPPORTS ?

Enregistrement vocal, trame portrait (capsule vidéo, diaporama, affiche, etc.), journal du lycée, Moodle, monbureaunumerique, etc.

COMMENT ?

- 1. Rechercher des professionnels :**
Anciens élèves devenus professionnels, M.O.F. cuisine et maître d'hôtel art de la table, Maîtres restaurateurs, restaurants médiatisés, associations des anciens élèves, les confréries, etc.
- 2. Interviewer :**
Création d'un questionnaire sur le parcours du professionnel avec apprenants (support papier et/ou informatique), en face à face avec enregistrement audio/vidéo ou en live (skype, facetime, viber, etc.)
- 3. Construire le support :**
En salle informatique, synthétiser sur documents Word (trame) ou présentation (PWP)
ou création d'une affiche
- 4. Diffuser**
Sur écran d'accueil, salle de classe, couloirs, sites, réseaux sociaux, partenaires, etc.

Portrait de Pro



NOM : BENAHMED

PRENOM : Sarah




ETABLISSEMENT ACTUEL : le Crocodile (67)

POSTE ACTUEL : maître d'hôtel

DATE : novembre 2018

1. ____ Pourquoi avoir choisi la restauration ?
2. ____ Quelle formation avez-vous suivie ?
3. ____ Parcours professionnel après la formation ?
4. ____ Avantages et contraintes liés à la profession ?
5. ____ Evènement ou personne ayant influencé vos choix professionnels ?
6. ____ Région d'origine ?
7. ____ Célébrités servies ?
8. ____ Plats, évènement, ou manifestations ayant marqué votre carrière ?
9. ____ Projet professionnel futur ?

Autres activités possibles :

	Proposer aux apprenants de faire le portrait de leurs tuteurs de stages
	Imaginer son propre portrait dans cinq ans
	Choisir des professionnels locaux ou célébrités médiatisées
Mise en œuvre, faisabilité, conseils	
Organiser une rencontre ou visite directement dans l'établissement du professionnel	Rechercher une liste de médias pour diffuser largement le projet
Proposer aux apprenants de se projeter dans l'hypothèse d'une embauche à l'issue du diplôme	Etablir une liste d'établissement en fonction d'une zone géographique