



Fiche côté « Métier »

Parcours découverte lors des séquences d'observation en entreprise pour les collégiens Créer un parcours séquence d'observation en entreprises pour les collégiens. Valoriser les stages d'observation. Rendre les collégiens stagiaires actifs (en lien avec le socle commun des connaissances, compétences et de culture).

 **Découvrir tous les métiers et services de l'entreprise**

Lors du premier jour de stage, le tuteur s'occupe de l'accueil du stagiaire, il lui fait visiter l'entreprise avec l'ensemble des secteurs et lui présente les différents personnels.

À l'aide d'une fiche qu'il complète au fur et à mesure de ses observations (et d'éventuelles recherches ciblées) dans les différents services, le stagiaire identifie les différents postes, les tâches et les attitudes qui s'y rapprochent.

Cf. : « fiche découverte », annexe 5_s2

« Fiche découverte »

Stage d'observation collège

Nom du stagiaire → → → → → Période du stage → → → → → Collège d'origine

Ma mission

Lors de votre première journée dans l'hôtel-restaurant, vous allez observer et questionner l'ensemble des personnels en suivant l'ordre du tableau ci-dessous. Vous complétez le tableau au fur et à mesure avec l'aide de la personne observée. Vous resterez environ 30 minutes avec chaque salarié. A la fin de la journée, vous donnerez votre avis en complétant dans la dernière colonne ce que vous avez ou non apprécié et vous remettrez ce document à votre Tuteur M/Mme afin de faire le point.

Nom du poste Nom du/de la salarié-e	Horaires de travail / Principales missions / Tâches à réaliser dans une journée	Description d'une tâche observée	Horaires d'observation	Votre appréciation
Chef de Cuisine M. M.			De 9h à 9h30	😊 😐 😞
Cuisinier, bureau du Chef M. M.			9h30 à 10h00	😊 😐 😞
Poste « poisson »				
Pionneur M. C.			10h00 à 10h30	😊 😐 😞
Piçonne, légumier				
Maitre d'hôtel Mme B.			10h30 à 11h00	😊 😐 😞
Salle de restaurant				
Chef de rang M. O.			11h00 à 11h30	😊 😐 😞
Salle de restaurant, bar				
Pause déjeuner 11h30 à 12h00 avec l'ensemble du personnel				

Autres activités possibles :

	Faire une visite d'entreprise avec des activités ludiques
	Concevoir un jeu de pistes pour se repérer, identifier le matériel, les équipements
	Créer des activités adaptées et ludiques (dresser ou reproduire le dressage d'une table, décoration florale, etc)
	Imaginer des mini jeux de rôles, (accueil et information des clients)
	Découvrir tous les métiers et services de l'entreprise
	Associer un nom de plat avec la photo du plat
	Situer géographiquement des produits, boissons, appellations sur une carte de France, de la Région
	Calcul de coût matière, faire des conversions en cuisine, calculs et mesure de superficie
	Placement des réservations sur un plan de salle

Mise en œuvre, faisabilité, conseils

L'entreprise met en place une journée d'accueil le premier jour du stage. Le tuteur encadre le stagiaire, lui fait visiter l'ensemble des services de l'entreprise, lui présente l'ensemble du personnel.

Prévoir la mise à disposition d'une tenue professionnelle (blouse ou tenue de cuisine avec des chaussures de sécurité).

Le tuteur modifie, adapte et personnalise la « fiche découverte » en fonction de l'entreprise.

Si le stagiaire éprouve des difficultés, le tuteur peut accompagner le stagiaire lors des différents roulements de postes d'observation.

A la fin de la journée, le tuteur fait un bilan avec le stagiaire. A la suite de ce bilan, le tuteur et le stagiaire pourront fixer les objectifs et organiser le stage sur les 4 jours restants.



« Fiche découverte »

Stage d'observation collègue

Nom du stagiaire :

Période du stage :

Collège d'origine :

Ma mission :

Lors de votre première journée dans l'hôtel-restaurant, vous allez observer et questionner l'ensemble des personnels en suivant l'ordre du tableau ci-dessous.

Vous complèterez le tableau au fur et à mesure avec l'aide de la personne observée. Vous resterez environ 30 minutes avec chaque salarié. A la fin de la journée, vous donnerez votre avis en complétant dans la dernière colonne ce que vous avez ou non apprécié et vous remettrez ce document à votre Tuteur M/Mme..... afin de faire le point.

Nom du poste Nom du/de la salarié-e	Horaires de travail / Principales missions / Tâches à réaliser dans une journée	Description d'une tâche observée	Horaires d'observation	Votre appréciation
Chef de Cuisine M./Mme #nom Cuisine, bureau du Chef			De 9h à 9h30	😊 😐 😞
Cuisinier, Chef de partie M./Mme #nom Poste « poisson »			9h30 à 10h00	😊 😐 😞
Plongeur M./Mme #nom Plonge, légumerie			10h00 à 10h30	😊 😐 😞
Maître d'hôtel M./Mme #nom Salle de restaurant			10h30 à 11h00	😊 😐 😞
Chef de rang M./Mme #nom Salle de restaurant, bar			11h00 à 11h30	😊 😐 😞
Pause déjeuner 11h30 à 12h00 avec l'ensemble du personnel.				
Sommelier M./Mme #nom Salle de restaurant, cave			12h00 à 12h30	😊 😐 😞
Gouvernante M./Mme #nom Réception, étages de l'hôtel			12h30 à 13h00	😊 😐 😞
Agent d'entretien d'étage M./Mme #nom Etages et chambres de l'hôtel			13h00 à 13h30	😊 😐 😞
Bilan et synthèse avec le tuteur M./Mme #nom			13h30 à 14h30	😊 😐 😞



