|  |  |
| --- | --- |
| **Public** | Classe de seconde baccalauréat technologique STHR |
| **Place dans le programme** | Thème 2 – Des acteurs dans des contextes de production de services :  ***Quels sont les métiers de services en hôtellerie-restauration ?*** |
| **Durée** | 10 heures  (3 séances de 3 heures en groupes  et 1 séance de 1 heure en classe entière) |
| **Pré-requis** | * Identifier les principales caractéristiques des supports physiques d’un établissement * - Identifier les attentes de services exprimées ou non par le client |
| **Champs interdisciplinaires** | En STS :  -Identifier les spécificités des postes de production et les relier aux modèles de restauration  En EGH :  -Identifier les principales caractéristiques de l’emploi en hôtellerie-restauration  - Décrire l’importance du facteur humain dans l’entreprise hôtelière |

**Articulation proposée** :

* **Séance 1** : Analyser les différents métiers dans le domaine de l’hôtellerie ?

Quels sont les rôles, les attributions et les fonctions dans les métiers de l’hôtellerie ?

* **Séance 2** : Analyser les différents métiers dans le domaine de la restauration ?

Quels sont les rôles, les attributions et les fonctions dans les métiers de la restauration ?

* **Séance 3** : Identifier les évolutions des métiers de services
* **Séance 4** : Synthèse sur le Thème 2 – Des acteurs dans des contextes de production de services : *Quels sont les métiers de services en hôtellerie-restauration ?*

**Séance choisie** :

|  |  |
| --- | --- |
| **Durée** | 3 heures |
| **Contexte** | Salle TICE |
| **Capacité visée** | Analyser les différents métiers dans le domaine de la restauration ?  *Quels sont les rôles, les attributions et les fonctions dans les métiers de la restauration ?* |
| **Notions utilisées** | * Rôle * Attribution * Fonction   En restauration rapide, en restauration gastronomique et en restauration collective. |
| **Supports exploités** | * Sites internet d’établissement de restauration * Vidéos (témoignages…) * Presses professionnelles (L’Hôtellerie, Néo restauration…) * Ouvrages * Fiche de poste simplifiée * Visites d’établissement |
| **Organisation** | **Activité 1** :  Les élèves recherchent sur Internet ou sur une documentation fournit des exemples de métiers dans les 3 types de restauration prédéfinis.  Ils repèrent et notent l’organisation type de chacune des structures.  (activité en groupes puis restitution)  **Activité 2** :  Pendant l’observation d’une démonstration du professeur, les élèves repèrent les étapes et les critères d’une fiche de poste.  **Activité 3** :  Les élèves effectuent des recherches afin de construire des fiches de postes simplifiées.  **Activité 4** :  Les élèves créent le schéma heuristique sur les différents métiers des services. |
| **Synthèse : éléments de réponse à la question** | * On invite les élèves à répondre à la question : *Quels sont les rôles, les attributions et les fonctions dans les métiers de la restauration ?* * Les élèves travaillent par binômes et répondent à la question posée en effectuant des recherches. * Puis, les élèves exposent leurs recherches avec un échange avec les autres. * Ce travaille aboutit à une synthèse écrite commune au groupe sous forme de schéma heuristique. |