**FICHE PEDAGOGIQUE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **THEME** | Organiser la mise en place | **DATE** |  |
| **Contexte professionnel** | *« Vous intégrez le lycée des Métiers Alexandre Dumaine en classe de Seconde Baccalauréat professionnelle famille des métiers de l’hôtellerie-Restauration. Vous apprenez à vous repérer dans des locaux, vous prenez possession de votre trousseau professionnel et vous participez à la mise en place des ateliers. »* | **CLASSE** | 2MHRB |
| **Niveau** | 2nde Bac Pro  Famille des métiers de l’Hôtellerie-Restauration |
| **Situation didactique** |  | **Modalité pédagogique** | Enseignement professionnel  en co-intervention CSR - Cuisine |
| **Séance précédente** | Accueil – Distribution des tenues |
| **Objectifs de la séance** | **Bac pro CSR**  C2-1.2 : Organiser la mise en place  C2-1.3 : Réaliser les différentes mises en place  C2-1.4 : Contrôler les mises en place  C2-3.3 : Servir des boissons  **Compétence commune**  C5-1.3 : Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle | **Séance suivante** | Visite des locaux et visite professionnelle |
| **Divers** |  |

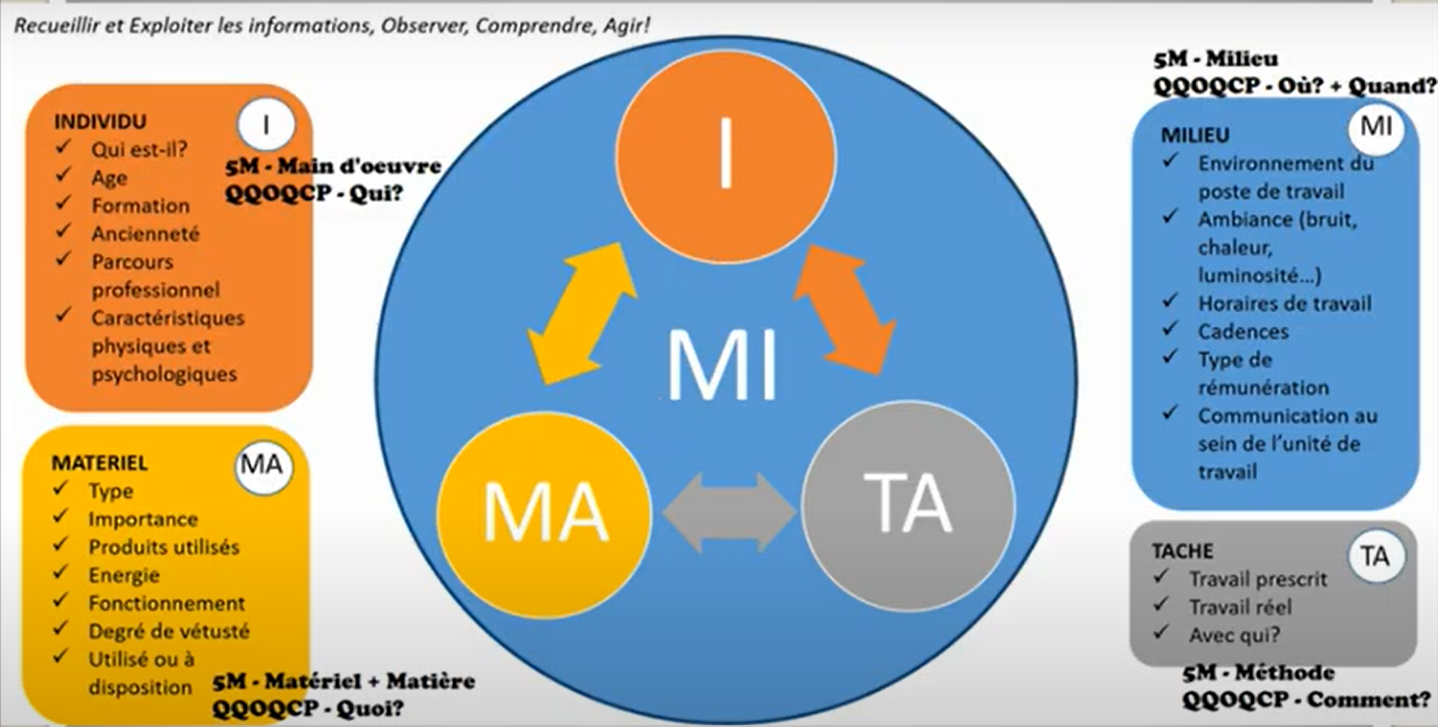
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **POLE** | **2 & 5** | | **COMPETENCES** | | **TRAVAIL DEMANDE** | | |
| **Bac pro CSR**  C2-1.2 : Organiser la mise en place  C2-1.3 : Réaliser les différentes mises en place  C2-1.4 : Contrôler les mises en place  C2-3.3 : Servir des boissons  **Compétence commune**  C5-1.3 : Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle | | | | **1** | |  |
| **2** | |  |
| **3** | |  |
| **SAVOIRS ASSOCIES** | | **Bac pro CSR**  SA C2-1.2 : Le mobilier, le matériel, le linge  SA C2-1.3 : L’implantation de la carcasse  SA C2-1.4 : Le contrôle  SA C2-1.2-3-4 : Les bons de service  SA C2-3.3 : Les matériels de service  **Savoir commun**  SA C5-1.3 : Les pratiques professionnelles respectueuses de l’environnement | | **4** | |  |
| **5** | |  |
| **6** | |  |



Utilisation outil ITaMaMi & 5 M

**Compléter le document de la page suivante avec la situation professionnelle décrite ci-dessous et le schéma ci-dessous d’ITaMaMi :**

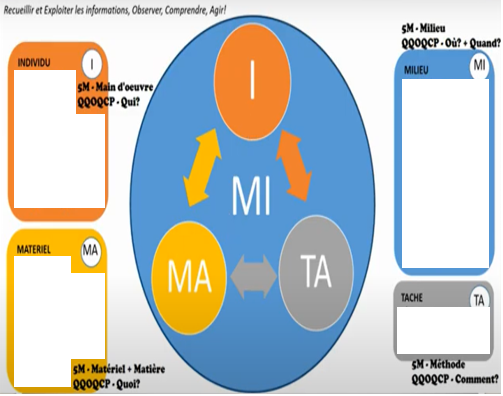
*Vous intégrez le lycée des Métiers Alexandre Dumaine en classe de Seconde Baccalauréat professionnelle famille des métiers de l’hôtellerie-Restauration (2MHRB). Vous apprenez à vous repérer dans des locaux, vous prenez possession de votre trousseau professionnel et vous participez à la mise en place des ateliers. Aujourd’hui, vous êtes en TP Restaurant en salle de restaurant pédagogique Brasserie. Vous devez réaliser la carcasse avec l’aide de la fiche de réservation, et du matériel à disposition : Table, Chaises, Guéridon, Console. Vous observez dans la salle les outils qui pourraient provoquer différents dangers.*



Outils :

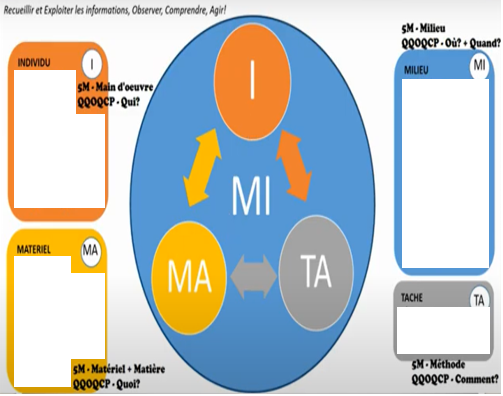
Matériel pouvant provoqué un risque ou un danger

MI



MI

Outils :



Outils :

Rallonge, bouilloire

Sol sale (eau, huile,…)

Tablier, Chaussures de ville (mocassins à lacets pour les garçons et derbys pour les filles) Tenue professionnelle

Elève de 2nde MHRB

Arrivé à la rentrée

2ème cours de l’année

Découverte des locaux

Table, Chaises, Guéridon, Console

MEP Carcasse

salle de restaurant

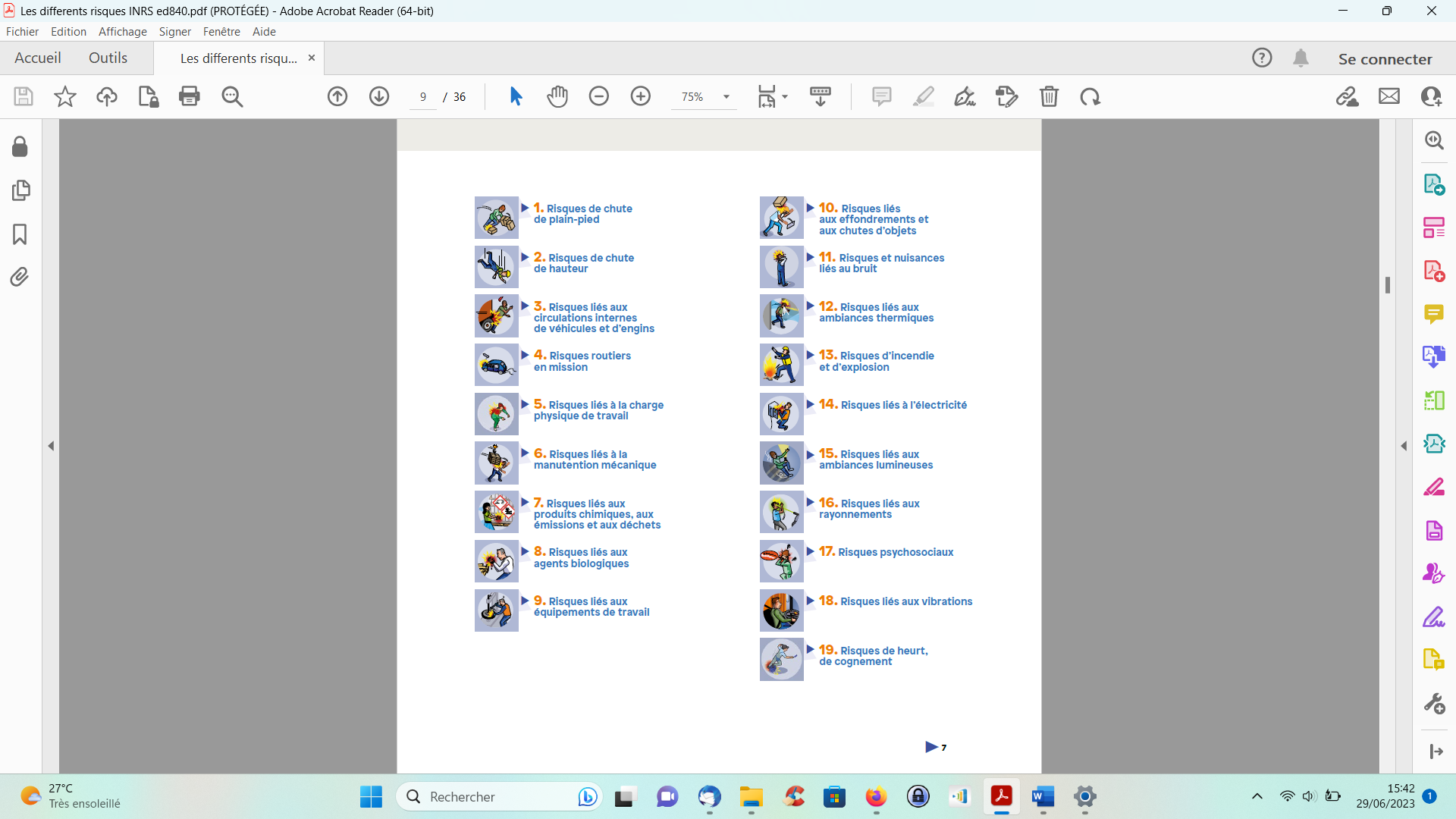
Fiche de réservation outil nécessaire pour faire la carcasse

MI

Restaurant

Début de service

Evaluation sommative via un questionnement : quels sont les risques que l’on peut rencontrer lors de la réalisation d’une carcasse de restaurant ? via la projection du tableau récap-sommaire des différents risques (via tv magique)



Liste des risques : Lister les risques avec l’aide du document précédent

Risques liés aux équipements de travail (fiche 9) : tenue (tablier mal attaché (les lanières ne pendent pas ; les lacets de chaussures non faits, …)

Risques chute de plain-pied (fiche 1) : sol glissant (eau, huile, non propre…), éclairage faible, espace

Risques liés à la charge physique de travail (fiche 5) : fatigue, poids du mobilier…

Risques et nuisances liées aux bruits (fiche 11) : faire trainer le matériel sur le sol

Risques liés aux ambiances lumineuses (fiche 15) : lumière faible

Risques liés à l’électricité (fiche 14) : rallonge qui traine (alimentation TV magique), multiprise avec bouilloire ayant un pb dysfonctionnement de l’arrêt automatique (court-circuit), brûlure, incendie

Risques psychosociaux (fiche 17) : mise en situation de stress avec la « pression » de servir des clients, difficultés entre les élèves (comportement, attitude…)

Risques de heurts, de cognement (fiche 19) : se cogner à une table, console, guéridon

Comment limiter les risques ? (travail en petit groupe : 2 ou 3) avec à disposition les fiches concernées des risques donnés précédemment (fiche 1, 5, 9, 11, 14, 15 & 17)

Risques liés aux équipements de travail (fiche 9) : tenue (tablier attaché (les liens serrés ; les lacets de chaussures faits,…)

Risques chute de plain-pied (fiche 1) : s’assurer que le sol est dégagé

Risques liés à la charge physique de travail (fiche 5) : former les élèves au PRAP

Risques et nuisances liées aux bruits) (fiche 11) : soulever le matériel en respectant les gestes postures

Risques liés aux ambiances lumineuses (fiche 15) : vérifier si possibilité d’utiliser variateur de luminosité

Risques liés à l’électricité (fiche 14) : supprimer la rallonge et la multiprise, limiter l’empilage des rallonge et des multiprise

Risques psychosociaux (fiche 17) : briefing, explications des différentes situations et différentes tâches à expliquer