

Synergie Hôtellerie-Restauration Mise en place en Moselle Lundi 15 novembre 2010

Ministère de l'Éducation Nationale  
Académie de Metz  
Assurance Maladie  
BÉNÉFICIAIRES PROFESSIONNELS  
CMA de la Moselle

*Pour aller plus loin avec*

**Synergie**




*Hôtellerie  
Restauration*

Gaël VOUTERS, Formateur Académique ES&ST Hôtellerie www.FreePowerPoint.org

Synergie Hôtellerie-Restauration Mise en place en Moselle Lundi 15 novembre 2010


**Synergie**



Dans le cadre du plan National de prévention et de Sécurité au Travail:


- ✓ Tous les Chefs de Travaux,
- ✓ Tous les professeurs d'enseignement professionnel

Doivent obtenir la Certification de



Synergie Hôtellerie-Restauration Mise en place en Moselle Lundi 15 novembre 2010

**Synergie**



- **Synergie** est un support de travail pour la PSE

✓ la présentation de l'outil et du travail à réaliser par l'élève au cours de sa PFMP sera faite par le professeur négociant les objectifs d'évaluation dans l'entreprise

Synergie Hôtellerie-Restauration Mise en place en Moselle Lundi 15 novembre 2010

**Synergie**



- **Synergie** est un support de travail pour la PSE

✓ Le travail en trinôme OPC/SC/BSE est obligatoire dans:

- ✓ Les plans prévisionnels de formation (progressions)
- ✓ Les évaluations en entreprise

Synergie Hôtellerie-Restauration Mise en place en Moselle Lundi 15 novembre 2010

**Synergie**



Mise en place d'un suivi de l'outil dans chaque établissement

- ✓ Nomination d'un **réfèrent** chargé de remonter le suivi aux corps d'inspection
- Conditions de mise en place,
- Travail de l'équipe OPC-SC-BSE, consignes données,
- Retour d'expérience avec l'entreprise, appropriation de l'outil par les professionnels
- Effets sur l'élève
- Respect des modalités d'évaluation certificative de PSE