

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