

Erasmus +

Job-shadowing

Lycée Paul Valéry



Dal
24/02/2025
al
28/02/2025



Job-shadowing svolto a Mentone in concomitanza della 91° Festa del Limone.

Hanno partecipato:

- 2 docenti di matematica (Prof.ssa Tassara e Prof. Surace)
- 2 docenti di sala (Prof. Manca e Prof. Barbato)
- 1 docente di cucina (Prof. Cozzani)



CORSI:

- Bar
- Cucina
- Pasticceria
- Marketing: hotel, caffetteria e ristorazione
- Marketing: servizi di ristorazione

DURATA CORSI

18 ore: ambito professionale

diploma: 3 anni

specializzazione: plus 1, non obb.

Programma delle attività

2 MHR: primo anno alberghiero (maturità)

1C: secondo anno cucina (maturità)

TC: terzo anno sala cucina (maturità)

CAP Cucina (certificato biennio)

CAP Pasticceria (certificato Biennio)

JOB SHADOWING (Lycée hôtelier Marco Polo de Gênes)

CUISINE (Un enseignant)

Enseignant cuisine				
Lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
	8h 11h05			8h - 11h30
	Technologie cuisine			Technique Cuisine
	2MRH Groupe A			TC groupe B
	Sébastien Genet			Arnaud Bocchi
	Atelier Gamel 1			Atelier Gamel 1
12h - 14h30	12h 14h30		12h - 14h30	12h - 15h
Technologie cuisine	Technologie cuisine		Pratique patisserie	Technique Cuisine
2MRH Groupe A	2MRH Groupe A		CAP2 Patisserie	TC groupe A
Sébastien Genet	Sébastien Genet		Thierry Pivert	Jean-Claude Brugel
Atelier Gamel 1	Atelier Gamel 1	12-22 Labo patissier Thierry Pivert+ Marc Crouzat	Labo Patissier	Labo Pâtissier
14h30 - 15h55	15h - 17h45	15h - 18h30	14h30 - 17h45	
Technologie cuisine	Pratique pro cuisine	Technique Cuisine	Technique Cuisine	
CAP cuisine Groupe 1	1C Groupe B	1C groupe B	TC groupe A	
Suzy Fehrentz	Suzy Fehrentz	Suzy Fehrentz	Jean-Claude Brugel	
Salle 322	Cuisine Pan 1	Atelier Gamel 1	Cuisine Pian 1	
16h00 - 17h45		19h - 22h30		
Pratique pro cuisine		Technique Cuisine		
CAP cuisine Groupe 1		1C groupe A		
Suzy Fehrentz		Jean-Claude Brugel		
Cuisine Pian 1		Cuisine Pian 1		

Organizzazione della cucina



1. Esercitazioni finalizzate alla produzione per i ristoranti presenti nell'Istituto.



Organizzazione della cucina



1. Esercitazioni finalizzate alla produzione per i ristoranti presenti nell'Istituto.
2. **Due tipi di menù, due prezzi differenti.**



Organizzazione della cucina



1. Esercitazioni finalizzate alla produzione per i ristoranti presenti nell'Istituto.
2. Due tipi di menù, due prezzi differenti.
3. **Ragazzi più responsabili, capita che siano lasciati soli nei laboratori.**



Organizzazione della cucina



1. Le preparazioni giornaliere vengono vendute nei due ristoranti presenti nell'Istituto.
2. Due tipi di menù, due prezzi differenti.
3. Ragazzi più responsabili, capita che siano lasciati soli nei laboratori.
4. **Lo Stato copre i costi delle materie prime, i proventi dei ristoranti vengono sottratti da essi.**



Organizzazione della cucina



1. Esercitazioni finalizzate alla produzione per i ristoranti presenti nell'Istituto.
2. Due tipi di menù, due prezzi differenti.
3. Ragazzi più responsabili, capita che siano lasciati soli nei laboratori.
4. Lo Stato copre i costi delle materie prime, i proventi dei ristoranti vengono sottratti da essi.
5. **I banchetti vengono organizzati per prestigio.**



Organizzazione della cucina



1. Esercitazioni finalizzate alla produzione per i ristoranti presenti nell'Istituto.
2. Due tipi di menù, due prezzi differenti.
3. Ragazzi più responsabili, capita che siano lasciati soli nei laboratori.
4. Lo Stato copre i costi delle materie prime, i proventi dei ristoranti vengono sottratti da essi.
5. I banchetti vengono organizzati per prestigio.
6. **Non viene eseguita la raccolta differenziata.**



Ricetta e autovalutazione

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION				
INTITULE : POULET SAUTE CHASSEUR		Fiche technique n° : Nombre de couverts : 8		
DENREES	U	Q	N°	Techniques
BASE				
2 Poulets PAC de 1,200 kg	kg	2.400		Mettre en place le poste de travail Habiller et découper à cru les poulets Améliorer le fond brun lié avec les carcasses
Beurre	kg	0.040		Préparer la garniture Chasseur - Laver, équeuter, concasser et hacher le cerfeuil et L'estragon - Ciseler finement les échalotes, émincer les champignons
Huile	l	0.05		
Farine	kg	0.040		
SAUCE CHASSEUR				
Echalotes	Kg	0.040		Marquer en cuisson le poulet : SAUTER - Assaisonner sur table et fariner - Faire colorer dans un sautoir, couvrir et terminer la cuisson au four jusqu'à atteindre la température de +72°C à cœur. - En fin de cuisson décanter et réserver au chaud
Champignons paris	Kg	0.250		Confectionner la sauce par déglacage - Faire sauter les champignons dans le sautoir - Dégraisser et faire suer les échalotes ciselées - Flamber au cognac - Déglicer vin blanc et faire réduire - Mouiller au fond brun lié et laisser mijoter - Vérifier l'assaisonnement, monter lu beurre - Incorporer la moitié des fines herbes à la sauce et placer les morceaux de poulet et maintenir au chaud au bain-marie
Cognac	L	0.05		
Vin blanc sec	L	0.10		
Fond brun lié	L	0.50		
Beurre	Kg	0.020		
Estragon	Botte	1/4		
Cerfeuil	Botte	1/4		
FINITION / DECOR				
Cerfeuil	Botte	1/8		
Assaisonnement				
Sel fin		Pm		
Poivre moulin		Pm		

CONTRAT DE FORMATION N° 11 28fév 2025		CAP 2IEME ANNEE			
NOM PRENOM		Travail préparatoire en amont/ organigramme des fiches et ordonnancement			
Travailler sur les deux fiches : poulet sauté chasseur gratin dauphinois tarte alsacienne					
*MI = maîtrise insuffisante // MF = maîtrise fragile // MS = maîtrise satisfaisante // TBM = très bonne maîtrise					
Auto-évaluation par l'élève		MI	MF	MS	TBM
Compétences	TACHES DEMANDEES				
C 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste	TD 9 - Contrôler ses denrées				
	TD 10 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail				
	TD 11 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé				
	TD 12 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable Application des protocoles, des pratiques d'hygiène, sécurité				
C 4 Maîtriser les techniques culinaires et réaliser une production	TD 13 - Réaliser les techniques préliminaires				
	TD 14 - Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces				
	TD 15 - Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes				
	TD 16 - Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés				
	TD 17 - Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs				
	TD 18 - Cuisiner des garnitures d'accompagnement				
C 5 Analyser, contrôler, dresser	TD 19 - Préparer des desserts				
	TD 20 - Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région				
	TD 21 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage				
C 6 Communiquer	TD 22 - Dresser ses préparations culinaires (<i>netteté, disposition, volume</i>)				
	TD 23 - Envoyer ses préparations culinaires (<i>respect des horaires, des températures</i>)				
	TD 25 - Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : attitude pro - Avec les tiers				
	TD 26 - Rendre compte de son activité				
NOTE du TP par le Professeur Les trois premiers thèmes MI = 1 // MF = 2 // MS = 3 // TBM = 4 la maîtrise de la cuisine : MI = 2 // MF = 4 // MS = 6 // TBM = 8		OBSERVATIONS			
Travail en amont		4			
Adopter une attitude et un comportement professionnel (Respect, travail en brigade)		4			
Appliquer et faire appliquer les plannings de service (NETTOYER AU FAIRE ET A MESURE)		4			
Maîtriser les bases de la cuisine		8			
Mettre en œuvre les techniques culinaire					

Programma delle attività 1

ENSEIGNANT MATHÉMATIQUES 1				
Lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
	8h 9h30	9h00 - 9h50	10h00 - 11h00	8h - 9h00
	Houssem Nemri - Co inter cuisine	Jean-Luc Bonnot	Houssem Nemri	Jean-Luc Bonnot
	CAP2 C	1CV - B	1 Agora	CAP 1HCR
	salle 321	salle 232	salle 432	salle 231
	10h 10 - 11h 00	10h10 - 11h00	11h00 - 12h00	10h00 - 11h00
	Fabien Adamy	Jean-Luc Bonnot (phys chimie)	Houssem Nemri	Jean-Luc Bonnot
	1A	CAP1- P	2MHR1B	CAP 1C
	Salle 232	salle 232	salle 432	salle 231
		8		
13h 50- 15h	13h 50- 15h	12h- 12h55	12h55 - 14h	
Houssem Nemri	Fabien Adamy - Co inter	Jean-Luc Bonnot	Houssem Nemri (co inter services)	
CAP 2HCRP - 2	CAP 1EPC	CAPEPC	CAP 2HCR	
salle 432	Salle 232	salle 232	salle 321	
15h - 15h55				
Houssem Nemri	15h30 - 16h50			
MHR1 - B	Fabien Adamy - Co inter			
salle 432	CAP 1p			
15h55 - 16h50	Salle 232			
Houssem Nemri				
MHR1 - A				
salle 432				

Programma delle attività 2

ENSEIGNANT MATHEMATIQUES 1				
Lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
	8h00 - 9h00	9h00 - 10h	8h00 - 9h00	8h - 9h00
	Jean-Luc Bonnot	Fabien Adamy	Jean-Luc Bonnot	Jean-Luc Bonnot
	3MET -A	1CV groupe B	3MET Groupe A	CAP 1HCR
	salle 231	salle 232	salle 231	salle 231
	10h10 - 11h00	10h10 - 11h00	9h00 - 10h00	10h00 - 11h00
	Jean-Luc Bonnot	Fabien Adamy (Maths phys)	Jean-Luc Bonnot	Jean-Luc Bonnot
	3MET -B	CAP 1P	3MET Groupe B	CAP 1C
	salle 231	salle 232	salle 231	salle 231
14h20 - 15h55	12h55	12h00	15h00 16h30	
Fabien Adamy - Co inter Patisserie	Houssem Nemri (phys chimie)	Fabien Adamy	Jean-Luc Bonnot (co inter cuisine)	
CAP2P	CAP2C	CAP 1P	CAP1C	
salle 232	salle 432	salle 232	salle 231	
15h55 - 16h50	15h 15h55			
Fabien Adamy	Houssem Nemri (co inter restauration)		16h30 - 17h45	
1A	2MHR1		Jean-Luc Bonnot (co inter services)	
salle 232	salle 432		CAP1HCR	
	15h55 - 16h50		salle 231	
	Houssem Nemri (co inter gestion)			
	1 Agora			
	salle 434			

Le classi dell'osservazione

CAP : Certification Biennio

CAP HCR : sala

CAP C : cucina

CAP EPC : commercio

CAP P : pasticceria

Maturità

2MHR : primo anno alberghiero

1A : secondo anno Accoglienza

1CV: secondo anno commercio vendita

1 Agora : secondo anno Gestione amministrazione

1C : secondo anno cucina

Contesto generale

1. La scuola

Contesto generale

1. La scuola
2. **Tanti spazi in relazione al numero di studenti**

Contesto generale

1. La scuola
2. Tanti spazi in relazione al numero di studenti
3. **Tempo scuola più dilatato (8 - 18)**

Contesto generale

1. La scuola
2. Tanti spazi in relazione al numero di studenti
3. Tempo scuola più dilatato (8 - 18)
4. **Mensa interna**

Contesto generale

1. La scuola
2. Tanti spazi in relazione al numero di studenti
3. Tempo scuola più dilatato (8 - 18)
4. Mensa interna
5. **Studenti più responsabili**

Contesto generale

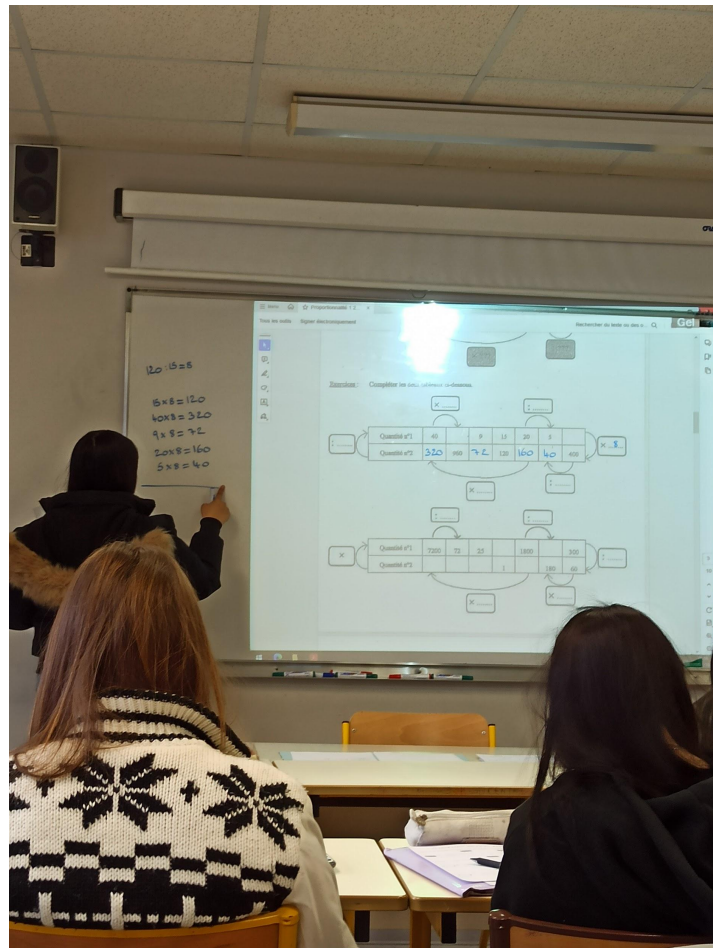
1. La scuola
2. Tanti spazi in relazione al numero di studenti
3. Tempo scuola più dilatato (8 - 18)
4. Mensa interna
5. Studenti più responsabili
6. **Alunni in classe più tranquilli**

Contesto generale

1. La scuola
2. Tanti spazi in relazione al numero di studenti
3. Tempo scuola più dilatato (8 - 18)
4. Mensa interna
5. Studenti più responsabili
6. Alunni in classe più tranquilli
7. **Nelle materie più complesse le classi vengono divise in due**

Setting d'aula per le
materie teoriche:

disposizione classica,
lavagna e proiettore



Considerazioni didattiche

1. **Lezioni frontali partecipate: col fine di costruire/consolidare il sapere collettivamente.**

Considerazioni didattiche

1. Lezioni frontali partecipate: col fine di costruire/consolidare il sapere collettivamente.
2. **Lezioni sequenziali (spiegazione - esercizio - correzione): per l'interiorizzazione delle procedure matematiche di base.**

Considerazioni didattiche

1. Lezioni frontali partecipate: col fine di costruire/consolidare il sapere collettivamente.
2. Lezioni sequenziali (spiegazione - esercizio - correzione): per l'interiorizzazione delle procedure matematiche di base.
3. **Utilizzo di schede di lavoro: si alleggerisce il carico cognitivo del prendere appunti o di ciò che non è strettamente necessario negli esercizi.**

Considerazioni didattiche

1. Lezioni frontali partecipate: col fine di costruire/consolidare il sapere collettivamente.
2. Lezioni sequenziali (spiegazione - esercizio - correzione): per l'interiorizzazione delle procedure matematiche di base.
3. Utilizzo di schede di lavoro: si alleggerisce il carico cognitivo del prendere appunti o di ciò che non è strettamente necessario negli esercizi.
4. **Si parte da problemi contestualizzati e con domande molto pratiche. L'aspetto matematico dell'astrazione viene messo in secondo piano.**

Considerazioni didattiche

1. Lezioni frontali partecipate: col fine di costruire/consolidare il sapere collettivamente.
2. Lezioni sequenziali (spiegazione - esercizio - correzione): per l'interiorizzazione delle procedure matematiche di base.
3. Utilizzo di schede di lavoro: si alleggerisce il carico cognitivo del prendere appunti o di ciò che non è strettamente necessario negli esercizi.
4. Si parte da problemi contestualizzati e con domande molto pratiche. L'aspetto matematico dell'astrazione viene messo in secondo piano.
5. **Gli studenti hanno le stesse difficoltà.**

Considerazioni didattiche

1. Lezioni frontali partecipate: col fine di costruire/consolidare il sapere collettivamente.
2. Lezioni sequenziali (spiegazione - esercizio - correzione): per l'interiorizzazione delle procedure matematiche di base.
3. Utilizzo di schede di lavoro: si alleggerisce il carico cognitivo del prendere appunti o di ciò che non è strettamente necessario negli esercizi.
4. Si parte da problemi contestualizzati e con domande molto pratiche. L'aspetto matematico dell'astrazione viene messo in secondo piano.
5. Gli studenti hanno le stesse difficoltà.
6. **Si valorizzano le diverse strategie risolutive ad un problema.**

MATHÉMATIQUES Mathématiques Activité n°2

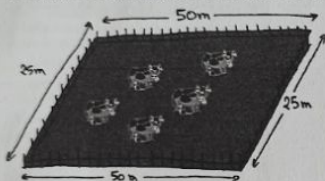
Chaque tâche complexe ou question fait appel à plusieurs compétences mais n'est évaluée que pour celle indiquée.
Les questions faisant apparaître le symbole * peuvent présenter zéro, une ou plusieurs bonnes réponses. Les autres ont une unique bonne réponse.
Les questions grisées et indiquées par le signe A sont cochées par le professeur.

Vérifier ou compléter votre adresse mail.			
Compétences	Capacités	Questions	Notes à reporter ici
S'approprier	- Rechercher, extraire et organiser l'information.	- 1	
Analyser	- Émettre une conjecture, une hypothèse. - Proposer une méthode de résolution, un protocole expérimental.	- 2-5	
Réaliser	- Choisir une méthode de résolution, un protocole expérimental. - Exécuter une méthode de résolution, expérimenter, simuler.	- 1-5	
Valider	- Comprendre la vraisemblance d'une conjecture, d'une hypothèse. - Critiquer un résultat, argumenter.		
Communiquer	- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat à l'oral ou à l'écrit.		
TOTAL			/

Vers la notion d'équation.

Question 1 ★ Analyser Réaliser : Vers la notion d'équation.

04 03 02 01 00



Afin de réaliser cette clôture, il est nécessaire d'acheter une certaine quantité de matériel (piquets et fil barbelé)

Dans cet exemple, toutes les dimensions sont connues. Il est donc aisé de connaître la quantité de fil à acheter, ainsi que le nombre de piquets connaissant les contraintes que se fixe le propriétaire du champ.

Répondre aux questions ci-dessous.

- Calculer le périmètre de ce terrain.
- Chaque piquet est espacé de 2 m. Combien de piquets sont nécessaires ?
- On souhaite mettre 3 rangs de fils barbelé. Quelle longueur de fil est nécessaire ?
- Le fil est vendu par rouleau de 25 m. Combien de rouleau seront nécessaires ?
- Le prix du rouleau est de 18,5 € HT. Quel sera le prix du rouleau TTC sachant que le taux de TVA est de 20% ?

Réponses

Exercice 2 :

Préciser les coefficients a, b et c des fonctions du second degré ci-dessous.

1) $f(x) = 4x^2 + 1,2$

a =

b =

c =

2) $g(x) = -3,7x^2 + x$

a =

b =

c =

3) $h(x) = -0,4x + x^2 - 6$

a =

b =

c =

4) $i(x) = 12 - 2x^2 + 5x$

a =

b =

c =

Exercice 3 :

Parmi toutes les fonctions ci-dessous, entourer celles du second degré

$x + 4$

$-8x^2 + 3x - 6$

$61 + 35x$

$-x^2 + 15$

$12x + 91$

$445 - 64x^2$

$3x^2 + x$

$-x^2$

$-5x + 87$

Exercice 4 :

On étudie la fonction $f(x) = 3x^2 - 2x + 1$ sur l'intervalle $[-5; 7]$.

1) Calculer $f(1)$:

2) Calculer $f(-1)$:

3) Compléter le tableau de valeurs de f ci-dessous.

x	-5	-4	-2	0	2,5	4	6	7
f(x)								

Calculs numériques

Question 1

- 1) Écrire en chiffres : Dix neuf mille deux cent cinquante quatre virgule vingt huit.
- 2) Écrire en toutes lettres le nombre 23 942 125.
- 3) a) Dans le nombre 12 489,256 :
 - donner le chiffre des dizaines.
 - donner le chiffre des dixièmes...
 - donner le chiffre des unités de mille.
- b) - donner le chiffre des centièmes.
 - donner la partie décimale.



Question 2

M. DUPONT décide de régler ses achats d'un montant de 35,88 € à la librairie Durand par chèque bancaire. Compléter le chèque suivant :

CP		CREDIT PROVENCAL		SPECIMEN	
Payez contre ce chèque en euros €		non endossable sauf au profit bancaire ou assimilé		À rédiger exclusivement en euros €	
à _____		//		€	
Payable en France		Chèque n° 0000149 XD		à _____	
CP DES CIGALES		20273 01621 014200P		Le _____	
42, AVENUE MARIUS		M ou MME DUPONT Lionel			
13099 MARSEILLE		51, RUE OLIVE			
Tél : 04 51 86 99 13		13011 MARSEILLE			

JOB SHADOWING (Lycée hôtelier Marco Polo de Gênes)

CSB : certificato specializzazione Barman
1R : secondo anno sala
TR: terzo anno sala
2MHR : Primo anno alberghiero

ENSEIGNANT SERVICES : Luigi Barbato				
Lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
	8h00 - 11h30			8h 11h30
	Technique Restauration			Technique Restauration
	2MHR1 groupeA			TR groupeA
	Marc Bonnieu			Emilie Besson
	Pian restau			Bar Dulac
12 h- 13h50	12h00 - 14h30		12h- 14h	12h 15h00
Pratique Pro services	Technique Restauration		Pratique Pro services	Technique Restauration
CSB	2MHR1 groupeA		CSB	TR groupeA
Isabelle Page	Marc Bonnieu		Frédéric Cizek	Emilie Besson
Bar Dulac	Pian restau		Bar Dulac	Bar Dulac
13h50 - 15h55		15h - 18h30	15h - 17h45	
Pratique Pro services		Pratique Pro services	Technique Restaurant	
CSB		1R groupe A	TR groupe B	
Frédéric Cizek		Marie -Noëlle Barbe	Frédéric Cizek	
Bar Dulac		Pian Resto	Garault resto 2	
		19h - 22h30		
		Pratique Pro services		
		1R groupe B		
		Lilane Lapie		
		Garault restau 1		

JOB SHADOWING (Lycée hôtelier Marco Polo de Gênes)

SERVICES (deux enseignants)

1R : secondo anno sala
TR: terzo anno sala
2MHR : Primo anno sala

ENSEIGNANT SERVICES : Andrea Manca				
Lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
	8h - 11h05			8h - 11h30
	Pratique Pro services			Technique Restauration
	CSB			TR groupe B
	Isabelle Page			Frédéric Cizek
	Bar Dulac			Garault restau 1
12 h- 13h50	12h - 15h00		12h- 14h	12h - 15 h00
Pratique Pro services	Pratique Pro services		Pratique Pro services	Technique Restauration
CSB	CSB		CSB	TR groupe B
Isabelle Page	Isabelle Page		Frédéric Cizek	Frédéric Cizek
Bar L. Dulac	Bar Dulac		Bar Dulac	Garault restau 1
13h50 - 15h55		15h - 18h30	14h30 - 16h50	
Pratique Pro services		Pratique Pro services	Technique Restauration	
CSB		1R groupe B	TR groupe A	
Frédéric Cizek		Lilane Lapie	Marie -Noëlle Barbe	
Bar Dulac		Garault restau 1	Pian Restau	
		19h - 22h30		
		Pratique Pro services		
		1R groupe A		
		Marie -Noëlle Barbe		
		Pian Resto		

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ DI SALA E VENDITA

METODOLOGIA DIDATTICA:

- learning by doing
- peer to peer

CRITERI DI VALUTAZIONE UTILIZZATI:

- assessment center (competenze - ruolo)
- feedback a 360 gradi (soft skills cambiando il trainer)
- portafoglio di competenze (progresso didattico delle competenze in itinere)
- simulazioni lavorative
- questionari e test (conoscenze, competenze teoriche applicate a case study)

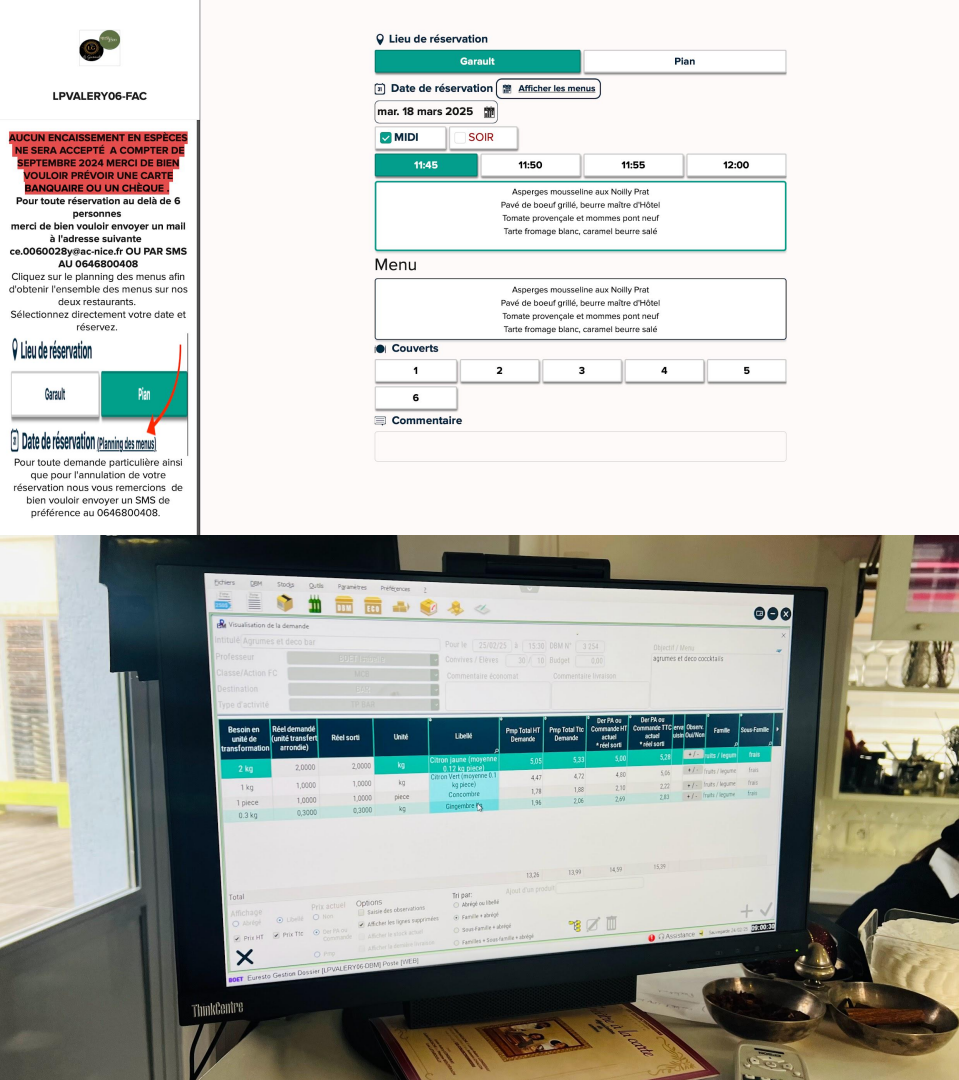
GESTIONE E PIANIFICAZIONE ATTIVITÀ DIDATTICHE:

- prenotazioni
- servizio



SISTEMA DI PRENOTAZIONI

SISTEMA DEI BUONI DI PRELEVAMENTO DAL MAGAZZINO



HÔTEL - RESTAURANT

Simplicité maîtrisée, succès assuré : facilitez la facturation et la gestion de vos points de vente avec EURESTO.



FACTURATION



GESTION



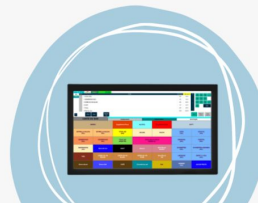
SUIVI

GÉREZ VOTRE ÉTABLISSEMENT

avant l'arrivée de vos clients...

Gérez vos produits à la vente mais aussi vos produits en stock, créez des fiches techniques de déstockage, passez vos commandes à vos fournisseurs et suivez vos stocks !

Notre logiciel est multipoint de vente et multimodes de vente. Personnalisez-le à votre image : plan de salle et clavier de facturation configurable, lettres types, tickets et factures personnalisables.





METODOLOGIA DIDATTICA: lezioni di bar



METODOLOGIA DIDATTICA: lezioni di sala

