

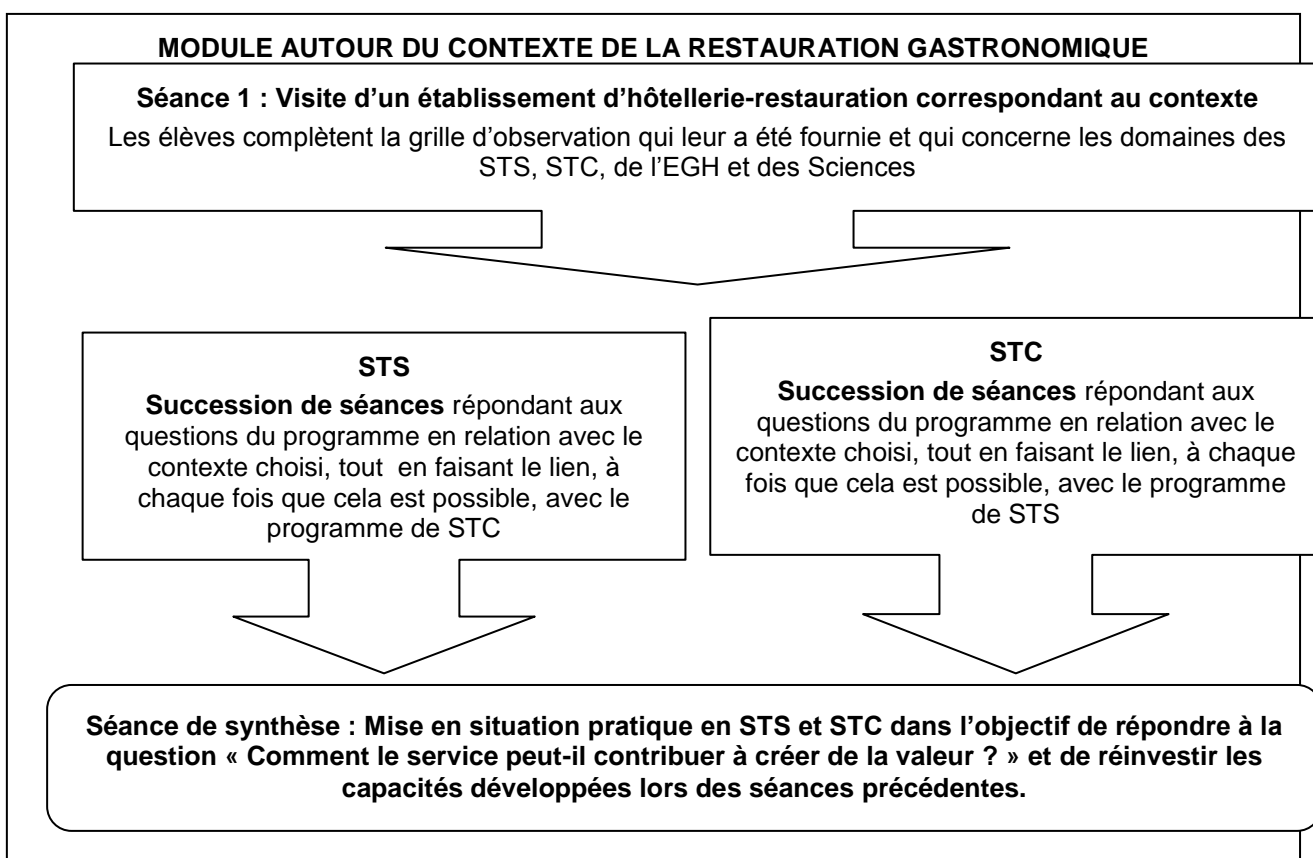
### Proposition d'une séquence de synthèse

#### 1. Intentions

Ce scénario s'inscrit dans une pédagogie de projet mise en place par l'équipe pédagogique de la classe de seconde. Il s'appuie sur une organisation de l'année en trois ou quatre modules qui articulent les enseignements de STS et de STC autour d'un contexte donné (à titre d'exemple, le premier module choisi ici est la restauration gastronomique traditionnelle et l'hôtellerie haut de gamme). Un lien se fera également avec les enseignements d'EGH et de Sciences.

La première séance de ce module peut consister en une visite d'entreprise de l'hôtellerie-restauration correspondant au contexte. Les élèves observent l'entreprise et son fonctionnement et complètent une grille de questionnement commune ou non aux enseignements de STS, STC, EGH et Sciences. Les réponses aux questions, en lien avec le contexte seront réinvesties par champ disciplinaire en fonction des besoins. La visite est réalisée en petits groupes dans des services différents (restaurant, cuisine, réception, étage, économat). Les autres séances de cette séquence sont à déterminer et à concevoir par les équipes en fonction du contexte de l'établissement.

La dernière séance du module présentée ci-dessous est une mise en situation de production de services qui synthétise les séances précédentes. Elle est réalisée en effectif réduit (1 groupe en production de services et 1 groupe en production culinaire).



## 2. Finalité et mise en œuvre du scénario

La séance doit permettre à l'élève de mobiliser les capacités développées dans les séances précédentes du module. Dans un contexte de service spécifique - le restaurant gastronomique traditionnel -, l'objectif est d'évaluer la capacité de l'élève à « identifier les principales caractéristiques d'un service créateur de valeur ».

La séance présentée ci-dessous permet le réinvestissement des capacités et notions. Point fort de la séquence, elle prévoit un retour réflexif des élèves sur la situation qu'ils ont vécue, favorise l'appropriation des capacités visées et apporte des éléments de réponse aux questions du programme ciblées en amont. Un document écrit de synthèse est complété.

Le menu servi est un moyen pour permettre la compréhension de ces enjeux et nullement une fin en soi.

Public	Classe de seconde
Place dans le programme	Thème 3 : Des produits et des services créateurs de valeur.
Durée de la séance	6 heures : service gastronomique traditionnel.
Prérequis	Identifier les attentes de services exprimées ou non par le client. Identifier les spécificités liées à la relation de service. Identifier les conditions d'hygiène et d'entretien des locaux et du matériel en restaurant. Identifier les produits destinés à être servis.
Objectifs pédagogiques	Réinvestir les capacités et les notions vues lors de séances précédentes Identifier les principales caractéristiques d'un service créateur de valeur.
Contexte	Séance de mise en situation au restaurant d'application où on concentrera les activités sur l'intérêt de la valorisation du service en salle.
Supports exploités	Grilles d'observation des activités. Smartphone ou appareil photo numérique. Equipements de restaurant.
Organisation de la séance	PRODUCTION DE SERVICE DANS UN CONTEXTE DONNÉ (restaurant gastronomique traditionnel) Organiser le travail en brigade : la classe est divisée en 3 groupes de 4 élèves. Dans chaque groupe, 3 élèves réalisent les activités et 1 élève prend des photos, vidéos..., annote le déroulé des activités, contrôle et évalue le travail à l'aide d'une grille d'observation conçue lors des séances précédentes (les élèves tiennent des rôles différents pour chaque activité). <b>PREMIER TEMPS</b> : les élèves réalisent une mise en place. Évaluation de la capacité à identifier les conditions d'hygiène et d'entretien inhérentes aux établissements de la restauration dans un contexte donné. Rappel sur l'entretien des locaux et du matériel en restaurant. <b>DEUXIÈME TEMPS</b> : organisation du service animé par l'enseignant. Évaluation de la capacité à identifier les spécificités liées à la relation de service dans un contexte donné. Rappel des exigences de la relation de service. <b>TROISIÈME TEMPS</b> : les élèves servent des mets et des vins (service à l'assiette, à l'anglaise, plat sur table, service du vin au verre).

	<p><b>QUATRIÈME TEMPS</b> : les élèves nettoient et rangent les locaux.</p> <p>Évaluation de la capacité à identifier les conditions d'hygiène et d'entretien inhérentes aux établissements de la restauration dans un contexte donné (restaurant gastronomique traditionnel).</p> <p>Rappel sur l'entretien des locaux et du matériel en restaurant.</p> <p><b>SYNTHÈSE</b></p> <p>Les élèves apportent des éléments de réponse à la question : « Comment le service peut-il contribuer à créer de la valeur ? »</p>
Évaluation	Elle peut être réalisée par l'analyse réflexive de l'élève sur sa propre activité et grâce aux traces relevées par l'élève en tant qu'observateur (notes, photos,...).
Champs interdisciplinaires et relations possibles	<p>EGH :</p> <p>Repérer la contribution de chacune des parties prenantes à la création de valeur.</p> <p>STC :</p> <p>Repérer les interactions entre la cuisine et le service.</p>