



# CARNET D'EXPÉRIMENTATION

## Service de restauration



Nom de l'élève: \_\_\_\_\_

Groupe: \_\_\_\_\_

École: \_\_\_\_\_

## DÉMARCHE PRÉPARATOIRE

**Je regarde les similitudes et les différences entre le métier choisi et mon profil personnel.**

<i>Ce que je connais de ce métier ...</i>	<i>Les liens que je peux faire entre mon profil et ce métier ...</i>	<i>Ce que j'espère découvrir lors de mon stage dans le centre de formation ...</i>
	<p>Code RIASEC : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>Intérêts (ce que j'aime) :</p>	
	<p>Habiletés (ce dans quoi je suis bon(ne)) :</p>	
	<p>Attitudes (comportements à avoir pour réussir dans ce métier) :</p>	

## LE MÉTIER

**Je recherche les informations essentielles et spécifiques sur le métier choisi et je compile les informations pertinentes.**

Description du métier ou de la profession :

Nommer 3 tâches importantes du métier :

Salaire (hebdomadaire ou taux horaire à spécifier) :

Employeurs potentiels dans ma région (IMT Emploi-Québec) :

-  
-

Professions apparentées (qui se ressemblent) :

-

Les perspectives d'emploi sont :

- Faibles
- Acceptables
- Favorables

Habiletés essentielles :

## LA FORMATION

**Je recherche les informations essentielles et spécifiques sur la formation et je compile les informations pertinentes.**

Nom de la formation DEP :

Nombre d'heures et durée approximative (mois) :

Nom des ASP en lien (s'il y a lieu) :

Noms des centres francophones qui offrent la formation (Île de Montréal) :

Préalables (niveaux académiques requis pour l'inscription) et la catégorie :

## LES RESSOURCES

J'identifie les ressources que j'ai utilisées tout au long de ma cueillette d'informations.

Les sites Internet utilisés	<input type="radio"/> Inforoute FPT <input type="radio"/> Repères <input type="radio"/> IMT Emploi-Québec <input type="radio"/> Clic FP <input type="radio"/> monemploi.com <input type="radio"/> Autre : _____
Documents de référence	<input type="radio"/> Guide CHOISIR <input type="radio"/> Guide JOBBOOM <input type="radio"/> Revue Clic FP <input type="radio"/> Autre : _____
Sorties	<input type="radio"/> Rendez-vous de la formation et des professions en Mauricie <input type="radio"/> Visite des centres FP de la CSPÎ <input type="radio"/> Salon national de l'éducation <input type="radio"/> Élève d'un jour : _____ <input type="radio"/> Autre : _____

# 1

## Objectifs et évaluation

### **Compétence 1 Explorer la formation professionnelle**

- ❖ Exploiter différentes ressources d'information scolaire et professionnelle ;
- ❖ S'initier à divers métiers ;
- ❖ Faire le point sur ses découvertes.

### **Compétence 2 Se situer au regard de la formation professionnelle**

- ❖ Mettre à jour son profil personnel;
- ❖ Considérer l'hypothèse d'une formation professionnelle;
- ❖ Partager sa réflexion.

### **Critère d'évaluation**

- ❖ Efficacité de la mise en œuvre de l'exploration ;
- ❖ Pertinence de la synthèse des découvertes ;
- ❖ Pertinence des éléments de réflexion.

# 2

## Éléments de réflexion

### Description de la formation

- ❖ Préalables à l'admission;
- ❖ Listes d'attente;
- ❖ Durée du programme de formation;
- ❖ Fonctionnement du centre (code de vie, horaire, calendrier scolaire, stages, etc.);
- ❖ Coût des études;
- ❖ Matières scolaires sollicitées;
- ❖ Type d'enseignement (individuel, en groupes, en atelier, sur un chantier, etc.);
- ❖ Exigences de réussite et type de sanction (succès ou échec);
- ❖ Centres où la formation est disponible;
- ❖ Possibilité d'un parcours en continuité DEP-DEC.

### Description du métier

- ❖ Principales tâches;
- ❖ Équipements;
- ❖ Habillement;
- ❖ Règles de sécurité;
- ❖ Produit fabriqué ou service rendu;
- ❖ Niveau de force exigé;
- ❖ Niveau de concentration exigé;
- ❖ Dextérité;
- ❖ Qualités requises;
- ❖ Matières scolaires sollicitées;
- ❖ Exigences particulières (certificat de qualification, cartes de qualification, etc.).

### Environnement

- ❖ Niveau de bruit, odeurs, propreté;
- ❖ Atmosphère.

### Des informations en lien avec le marché du travail

- ❖ Perspectives d'emploi;
- ❖ Salaire hebdomadaire;
- ❖ Horaire de travail;
- ❖ Influence de la situation économique sur le métier.

### Moi et ce métier

- ❖ Caractéristiques personnelles (test RIASEC, traits de personnalité, aptitudes, champs d'intérêts, etc.);
- ❖ Attitudes gagnantes.

### Aspirations

- ❖ Une difficulté surmontée;
- ❖ Une difficulté persistante;
- ❖ Un talent découvert.

# 3

## Plan de cours Exploration en Service de restauration

Cours : Exploration du programme en service de la restauration.

Durée : 15 heures (trois jours).

### Objectifs de l'exploration

Cette exploration te permettra d'expérimenter les réalités d'un métier en formation professionnelle en faisant un stage dans leur programme correspondant. Tu pourras également faire des liens avec les apprentissages réalisés dans les autres matières (français, anglais et mathématiques). Tu auras l'occasion de connaître les particularités de ce métier, d'explorer et de connaître les modalités d'enseignement de ce programme d'études.

### Les compétences à développer

Explorer la formation professionnelle	Se situer au regard de la formation professionnelle.
<ul style="list-style-type: none"><li>• S'initier à divers métiers</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mettre à jour son profil personnel</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire le point sur les découvertes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Considérer l'hypothèse d'une formation professionnelle</li></ul>

### Description de l'évaluation

Tu devras compléter un carnet d'expérimentation :

- Un dépliant te servira de prise de notes tout au long de l'expérimentation. Il devra être complété tous les jours.
- Le bilan d'expérimentation est un cahier de réflexion qui te permettra de faire le lien entre ce que tu es, ce que tu as vécu et ce que tu veux devenir. Tu devras le compléter lors de ton retour en classe.

**4****Informations sur le métier exploré : Service de restauration**

Programme d'études : DEP 5293 Service de restauration

**Description du programme d'étude :**

Acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour sélectionner, utiliser et entretenir l'équipement et l'outillage de la salle à manger; effectuer la mise en place des salles et des tables; servir différents repas; respecter les méthodes de service pour les mets et les boissons; suggérer les vins à la clientèle; utiliser les bons de commande et les factures; commander les diverses marchandises; relever les inventaires; respecter les normes de salubrité.

**Liste des compétences du programme d'études :**

CODE	LISTE DES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES DANS LE PROGRAMME	HEURES
404-402	Se situer au regard du métier et de la formation	30
404-414	Adopter une approche client	60
404-423	Effectuer la mise en place et l'aménagement des espaces	45
404-435	Expliquer la composition des menus et des mets	75
404-442	Prendre et transmettre des commandes	30
404-456	Recevoir et transmettre de l'information en anglais	90
404-462	Effectuer des opérations de facturation et d'encaissement	30
404-476	Suggérer et servir des vins	90
404-485	Effectuer le service des boissons	75
404-496	Effectuer le service des banquets	90
404-508	Effectuer un service simple	120
404-518	Effectuer un service élaboré	120
404-527	S'intégrer au milieu de travail	105
<b>TOTAL 9 MOIS DE FORMATION</b>		

### **Description de l'emploi :**

Le programme vise à former des personnes qui accueilleront la clientèle, expliqueront les menus et la carte des vins, prendront les commandes, communiqueront les commandes à la cuisine et au bar, serviront les aliments, vins et boissons, converseront avec les clientes et les clients, percevront et encaisseront les sommes dues. Les serveurs d'aliments et de boissons prennent les commandes des clients et les servent. Ils travaillent dans des restaurants, des hôtels, des bars, des tavernes, des clubs privés, des salles de banquet et dans des établissements similaires.

### **Fonctions :**

Les serveurs d'aliments et de boissons exercent une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- accueillir les clients, présenter le menu, faire des suggestions et répondre aux questions au sujet des aliments et des boissons;
- prendre les commandes et les transmettre au personnel des cuisines et du bar;
- recommander des vins assortis aux aliments commandés;
- servir les aliments et les boissons commandés;
- préparer et servir les spécialités de la maison aux tables des clients;
- présenter l'addition aux clients et percevoir les sommes dues;
- tenir l'inventaire des vins et des verres à vins et en commander au besoin;
- effectuer une évaluation sensorielle des vins.

**5****Mon activité d'expérimentation en Service de restauration**

<b>Ce que j'ai fait/ce qui m'a été présenté... (coche)</b>	<b>Jour 1</b>	<b>Jour 2</b>	<b>Jour 3</b>
<input type="checkbox"/> Accueil et mot de bienvenue			
<input type="checkbox"/> Mode de fonctionnement du centre et code de vie :			
<input type="checkbox"/> Visite des lieux			
<input type="checkbox"/> Présentation du programme d'expérimentation			
<input type="checkbox"/> Présentation des consignes de sécurité			
<input type="checkbox"/> Aptitudes et qualités requises			
<input type="checkbox"/> Les connaissances requises (lien avec les matières du secondaire)			
<input type="checkbox"/> Présentation du métier			
<input type="checkbox"/> Méthodes de nettoyage du matériel			
<input type="checkbox"/> Mise en place de la salle à manger <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Couvert de base</li> <li><input type="checkbox"/> Couvert de service carte</li> <li><input type="checkbox"/> Informations sur le plan de salle</li> </ul>			
<input type="checkbox"/> Les pièces de coutelleries et de verreries en salle à manger			
<input type="checkbox"/> Jeu d'identification			
<input type="checkbox"/> Technique du service à l'assiette sans plateau			
<input type="checkbox"/> Technique du service à l'assiette avec plateau			
<input type="checkbox"/> Activité de clôture			
<input type="checkbox"/> Autres :			

6

## Au retour de mes 3 jours d'expérimentation

	Jour 1	Jour 2	Jour 3
Ce que j'ai appris sur la formation, le métier, le marché du travail, l'environnement...			
Ce que j'ai plus aimé...			
Ce que j'ai moins aimé...			

**7****L'évaluation du déroulement de l'activité (section élève)**

Note finale: / 100

Comportements observables	Note de 1 à 10 (1 = difficile, 10 = excellent)									
J'ai fait preuve de ponctualité le matin (je suis toujours arrivée(e) à l'heure).	1    2    3    4    5    6    7    8    9    10									
J'ai respecté les temps prévus pendant les pauses ou le midi.	1    2    3    4    5    6    7    8    9    10									
J'ai démontré une attitude positive pendant les 3 jours.	1    2    3    4    5    6    7    8    9    10									
J'ai accompli les activités avec sérieux et en apportant des corrections lorsque cela était nécessaire et lorsque mon enseignant me demandait de m'ajuster.	1    2    3    4    5    6    7    8    9    10									
J'ai pris mes responsabilités en respectant le code de vie, les règles de sécurité et les consignes en ce qui a trait à l'utilisation des équipements et du matériel, à la tenue vestimentaire.	1    2    3    4    5    6    7    8    9    10									
J'ai fait preuve d'ouverture d'esprit et de curiosité en posant des questions pertinentes sur le métier et sur les façons de faire.	1    2    3    4    5    6    7    8    9    10									
J'ai réfléchi à mon expérience au cours de mon activité en répondant avec honnêteté aux questions du carnet d'expérimentation.	1    2    3    4    5    6    7    8    9    10									
J'ai réalisé toutes les activités demandées.	1    2    3    4    5    6    7    8    9    10									
J'ai respecté les enseignants de la F.P. ainsi que les collègues de travail.	1    2    3    4    5    6    7    8    9    10									
J'ai été présent(e) pendant les 3 jours complets du stage.	1    2    3    4    5    6    7    8    9    10									

## Bilan du stage d'expérimentation

*Nous suggérons fortement aux enseignants de prendre un temps en classe pour faire vivre cette activité aux élèves au retour de leur stage. Les élèves pourraient consigner leur partage et ainsi être évalués à l'aide de la grille fournie dans ce même document.*

### LE PARTAGE

**Je discute de mon expérience de stage et de mes intentions futures avec mes pairs, mes parents et mes amis.**

Résumé du partage avec les pairs :

Résumé du partage familial :

Résumé avec autres personnes signifiantes :

## LES OBSERVATIONS

**Je consigne les observations faites tout au long du stage d'exploration professionnelle.**

### Ambiance de travail pendant le stage ...

L'environnement de travail (salles de classe, propreté) :

Le bruit :

Les odeurs :

Le personnel (accueil, disponibilité) :

L'horaire de travail (pauses, dîner) :

L'organisation du travail (ateliers, travail d'équipe) :

Ce centre est-il facilement accessible pour toi ?

OUI  NON

Explique pourquoi :

As-tu eu des difficultés avec le trajet préparé avant le stage ?

OUI  NON

Si oui, lesquelles ?

## RÉFLEXION

**Je fais des liens possibles entre les expériences vécues en stage et les apprentissages scolaires que je vis à l'école.**

TÂCHES PRATIQUÉES LORS DU STAGE	NOTIONS ACADÉMIQUES
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____
	ANGLAIS <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> MATHS <input type="radio"/> SCIENCES <input type="radio"/> Notion : _____

## RÉFLEXION (suite)

Je réfléchis aux liens possibles entre mon profil personnel et le métier choisi (préparation au stage, expérimentation).

ASPECTS POSITIFS	ASPECTS NÉGATIFS

Les liens que je fais entre mon profil et le métier...	
Code RIASEC :	Attitudes (comportements à avoir pour réussir dans ce métier) :
Intérêts (ce que j'aime) :	Habiletés (ce dans quoi je suis bon(ne)) :

## LA POURSUITE

**Je réfléchis au cheminement que je dois suivre pour accéder à la formation de ce métier.**

*Si je choisis ce métier :*

J'ai le goût de poursuivre vers cette formation parce que...	Les contraintes de mon parcours...	Ce qui me reste à faire pour y arriver...	J'en ai parlé avec...

*Si je ne choisis pas ce métier :*

Je n'ai pas le goût de poursuivre vers cette formation parce que...	Mon 2 <sup>e</sup> choix serait...	Quel est mon parcours pour ce 2 <sup>e</sup> choix...	J'en ai parlé avec...