

Projet : Vers l'insertion professionnelle

Trois volets d'ingénierie pédagogique sont à intégrer et « à emboîter » dans un système de « poupées russes » : - les unités de l'axe 1 : communiquer à l'oral dans le monde professionnel, les unités de l'axe 2 : vers l'insertion professionnelle : découverte du métier et l'axe 3 : Vers l'insertion professionnelle : les ressources numériques.

Cette démarche « intégrante » facilite le travail différencié au sein d'un groupe et évite de discriminer les apprenants scolarisés de ceux qui ne le sont pas, du seul fait du critère scolarité. Ceci implique de prévoir des activités différenciées sur les mêmes contenus d'apprentissage

Deux métiers en tension ont été pris pour constituer la progression pédagogique : la plonge en restauration et l'entretien. Rappelons que les documents choisis pour l'exploitation d'une séquence et ses séances seront de préférence des documents authentiques, ce qui permettra une appropriation complète des différents corps de métier abordés.

Les différentes sessions de formation prendront la forme suivante :

1. Mise en projet : présenter les finalités, donner du sens aux documents et aux activités
2. Découverte-saisie : perception, compréhension globale Tâches correspondantes : écouter ou lire pour observer, repérer des indices porteurs de sens, associer, formuler des hypothèses.
3. Exploration : compréhension détaillée, construire du sens ; classer – hiérarchiser des fonctionnements, des analogies – intonations, prononciations, rapports sonoresécrits, expressions, outils lexicaux et syntaxiques significatifs.

4. Appropriation-intégration : systématisation d'éléments visés selon les composantes de la communication ciblées. Reformulations, répétitions dans des variantes. Vers des productions autonomes, en passant par des productions partielles, guidées, semi-collectives, puis individuelles.

5. Evaluations et auto-évaluations : mise à distance des activités effectuées et des contenus abordés permettant de faire un point individuel, semi-collectif ou collectif, selon les objets évalués. Prévoir des analyses-synthèses distanciations des productions orales et écrites à des moments réguliers.

G1605 - Plonge en restauration

▀ Définition

Effectue l'entretien et le nettoyage de la vaisselle, des équipements de cuisine (batterie, chambre froide, sols, ...) dans un restaurant commercial ou de collectivité selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

▀ Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle. Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

▀ Conditions d'exercice de l'activité. L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants traditionnels et gastronomiques, de restaurants d'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine (cuisinier, commis, ...) et de salle (serveurs, ...). Elle varie selon la taille de la structure et son mode d'organisation (plonge automatisée/manuelle, ...). Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine.

Appellations

- Agent/ Agente de cuisine
- Aide de cuisine

- Plongeur/ Plongeuse batterie en restauration
- Responsable de la plonge en restauration

<ul style="list-style-type: none"> • Aide de collectivités • Plongeur/Plongeuse en restauration 	
---	--

Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser la plonge • Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine • Entretien d'un poste de travail • Entretien des équipements • Entretien d'un outil ou matériel • Éplucher des légumes et des fruits 	<ul style="list-style-type: none"> • Plonge manuelle • Utilisation de machine de plonge automatisée • Règles et consignes de sécurité • Caractéristiques des produits d'entretien • Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire • Utilisation d'appareil électroménager • Argenterie • Batterie de cuisine • Cristallerie/ Verrerie
Compétences spécifiques	
Savoir-faire	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> • Préparer, assembler des desserts simples 	<ul style="list-style-type: none"> • Chaîne du froid

<ul style="list-style-type: none"> • Préparer, assembler des entrées (crudités, charcuterie, ...) • Préparer des salades • Préparer des sandwiches 	<ul style="list-style-type: none"> • Modes de conservation des produits alimentaires
---	---

AXE 1- Communiquer à l'oral dans le monde professionnel

Tâche finale	Typologie textuelle	Communication	Compétences grammaticales	Compétences lexicales	Compétences interculturelles	Compétences phonétiques
Communiquer à l'oral dans le monde professionnel	Documents authentiques : Fiche de poste, etc	<ul style="list-style-type: none"> • Se présenter à un employeur • Prendre rendez-vous par téléphone • Expliquer son parcours professionnel • Demander des informations sur un travail en entretien ou par téléphone • Comprendre des tâches à effectuer 	<ul style="list-style-type: none"> • être et avoir au présent • Les verbes en –ER : faire, ranger, laver, cuisiner, éplucher • La négation • Les articles définis : le, la, l', les • Les pronoms sujets : je, tu, il ... • Les possessifs : mon, ton, notre, ... • Les formes interrogatives 	<ul style="list-style-type: none"> • L'alphabet • Les chiffres de 11 à 50 • Le féminin/ le masculin • Les jours de la semaine 	<ul style="list-style-type: none"> • Développer des rituels de communication différents 	API

			simples			
--	--	--	---------	--	--	--

AXE 2- Vers l'insertion professionnelle : découverte du métier

Tâche finale	Typologie textuelle	Communication	Compétences grammaticales/ mathématiques	Compétences lexicales	Compétences interculturelles	Compétences phonétiques
---------------------	----------------------------	----------------------	---	------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------

Découverte du métier de plongeur	<ul style="list-style-type: none"> • Recettes de cuisine • Menus de restaurants • Fiches de sécurité, etc 	<ul style="list-style-type: none"> • Demander des informations concernant les ustensiles à utiliser • Poser des questions sur les tâches à effectuer 	<ul style="list-style-type: none"> • Verbes de la restauration : poser, prendre, laver, tourner, faire, mettre, etc • Calcul : poids, proportions, mesures 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisine : ustensiles et machines de la cuisine • Légumes et fruits • Modes de conservation <ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents repas de la journée • Règles d'hygiène et de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • enveloppe sonore : intonation, rythme • prononciation
----------------------------------	--	--	--	---	---	--

AXE 3- Vers l'insertion professionnelle : les ressources numériques

Tâche finale	Compétences informatiques	Compétences lexicales
--------------	---------------------------	-----------------------

<p>Savoir utiliser les ressources informatiques et numériques pour son insertion professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser des sites internet pour obtenir des informations sur une formation, un métier, une entreprise ou un itinéraire en transports en commun• Chercher une offre d'emploi sur le site de Pôle Emploi• Envoyer une candidature par email	<p>Vocabulaire du numérique</p>
--	--	---------------------------------

Récapitulatif des contenus abordés:

Le tableau ci-dessous comprend principalement les contenus abordés dans le module

Les stagiaires peuvent comprendre mais ne pas produire un certain nombre d'éléments.

Contenus
Salutations
Formes interrogatives
Temps présent
Professions / nationalités
Nombres
La forme négative Jours / mois / saisons / couleurs / heure
Articles un, une, des / le, la, les
Simuler des entretiens téléphoniques et des interactions orales
Développer les rituels de la communication orale de l'enquête
Acquérir le vocabulaire du métier de plongeur en restauration
Préparer et organiser les situations liées aux déplacements
Consulter les trajets possibles pour se rendre sur un lieu de travail (individuellement ou en mini-groupe selon autonomie).
Choisir une entreprise en fonction de critères personnels (mobilité, autonomie)

Manuels utilisés pour le module « En cuisine »

- « En cuisine »
- Vocabulaire progressif du français – niveau intermédiaire
- Vocabulaire progressif du français- niveau débutant
- FLE cuisine du monde

Ressources numériques

- Logiciel Assimo