

FICHES PRATIQUES ANIMATION



Préambule

- Les fiches ci-jointes vous **présentent l'ensemble de l'animation et la durée** pour chaque séquence.
- Les **contenus des fiches sont une aide à la présentation** de l'animation.
- Chaque **fiche fait référence à une ou des pages du document presentation.pdf**.
- Elles sont **à consulter et à partager entre vous** avant Deciday!
- Elles peuvent vous servir « **d'aide-mémoire** » le jour de Deciday!
- Attention **la durée de l'animation ne doit pas dépasser 55 mn**.

Matériel à prévoir

- Assurez-vous que l'établissement scolaire vous aura mis à disposition une salle avec tableau, feutres et rétroprojecteur avec câble de connexion à internet ou récupérer le code wifi de l'établissement.
- Votre ordinateur portable (vérifiez que le son fonctionne).
- Prévoir des mini-enceintes pour diffuser le son si le rétroprojecteur de l'établissement n'est pas équipé.

Arrivez 20 mn avant pour installer votre matériel.

Découpage de l'animation

	Durée	Temps
Séquence 1 : introduction	00:09:10	00:09:10
Fiche pratique 1 : votre présentation et celle de Déciday !.	00:04:00	
Vidéo : Découverte des métiers.	00:05:10	

Séquence 2 : animation	00:14:44	00:23:54
Fiche pratique 2 + annexe : présentation des métiers sous forme d'animation interactive.	00:12:30	
Vidéo : "Hello world"	00:02:14	

Séquence 3 : témoignage professionnel	00:11:57	00:35:51
Fiche pratique 3 : témoignage du professionnel	00:10:00	
Vidéo : "Invente ta vie"	00:01:57	

Séquence 4 : témoignage apprenti	00:11:52	00:47:43
Fiche pratique 4 : témoignage de l'apprenti	00:10:00	
Vidéo : "Jamais seul"	00:01:52	

Séquence 5 : conclusion	00:05:00	00:52:43
Fiche pratique 5 : renvoi vers les portes ouvertes chez les professionnels et les CFA	00:05:00	
Distribution aux élèves du flyer	00:00:00	

Séquence 1 : introduction

09'10''

Présentation succincte du trinôme

- Lancez le Pdf **sur la page « Qui sommes-nous ? »**.
- Vous avez chacun un peu moins d'une minute pour **vous présenter** : qui vous êtes, quelle est votre fonction ...
- Rappeler l'objectif : **vous avez décidé d'être là pour présenter les métiers** de la Restauration, de l'Hôtellerie, des Loisirs et des activités du Tourisme.

Référence

PDF présentation

Page 2

Présentation de Deciday!

- L'objectif de Deciday! est d'accompagner les collégiens et les lycéens dans **la construction de leur projet d'orientation en leur faisant découvrir la richesse des métiers** de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs et des activités du Tourisme.
- Rappeler que c'est **un secteur particulièrement dynamique** dans lequel il est possible d'avoir de **belles carrières en France ou à l'étranger** et que les diplômes pour y parvenir sont nombreux (du CAP au Master 2).

Page 3

Quelques chiffres pour la France

- La Restauration compte 229 000 établissements qui emploient plus de 526 000 salariés.
- L'Hôtellerie compte 30 000 hôtels qui emploient plus de 180 000 salariés.
- Les Casinos comptent 199 établissements qui emploient plus de 15 000 salariés.
- La Thalassothérapie compte 50 centres qui emploient plus de 3 000 salariés.

Lancez la vidéo « DECOUVERTE DES METIERS »

à partir du lien internet

Page 4

Séquence 2 : animation

14'44''

Transition :

Expliquez leur qu'ils viennent de découvrir quelques métiers et qu'il en existe beaucoup d'autres.

En même temps tracez sur le tableau 4 colonnes reprenant les 4 secteurs : Hôtel, Restaurant, Casino, Thalasso.

Lancez l'animation « Boule de papier »

- **Chiffonnez une boule de papier**, donnez spontanément un métier que vous inscrirez dans l'une des colonnes. Lancez la boule à l'un des élèves (au hasard). « A toi maintenant de me donner un métier et après, tu lanceras la boule à l'un de tes camarades ».
- **Vous notez les différentes propositions des élèves** y compris les propositions loufoques pour ne pas briser la dynamique.
- Une fois que la classe commence à sécher, **reprenez la boule et faites participer** le professionnel, l'apprenti et même le professeur du lycée/collège.
- Dès qu'il n'y a plus de proposition, **éliminez les propositions loufoques en expliquant pourquoi** elles n'ont rien à faire là.
- **Il manque certains métiers, inscrivez-les sur le tableau** en donnant une courte définition.

Toujours dire que ces métiers sont accessibles tant aux hommes qu'aux femmes.

Voir liste des métiers figurant en annexe

Annoncez aux élèves qu'ils vont découvrir en vidéo le parcours de Romain dont les hasards des rencontres l'ont conduit en Nouvelle-Zélande.

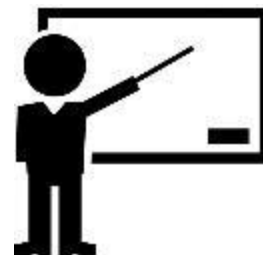
Lancez la vidéo « Hello world »

à partir du lien internet

Référence

PDF présentation

Page 5



Vous utilisez
le tableau
de la classe

Page 6

Séquence 3 : témoignage pro

11'57''

Proposition de présentation

- Présentez-vous en commençant par votre métier actuel.
- Expliquez quel est votre parcours et comment y êtes-vous parvenu.
- N'hésitez pas à rendre très concrète votre intervention en l'émaillant d'anecdotes vécues.

Questions/réponses

- Demandez aux élèves s'ils ont des questions à poser.
- S'il n'y a pas de questions, c'est à vous et à l'apprenti de les poser :
 - Quels sont vos projets ?
 - Quelles sont les principales qualités requises pour exercer votre métier ?
 - Quel est votre meilleur souvenir ? Et le pire ?

Annoncez aux élèves qu'ils vont découvrir en vidéo le parcours d'Ines qui a choisi le métier de serveuse.

**Lancez la vidéo « Invente ta vie »
à partir du lien internet**

Référence

PDF présentation

Page 7

Page 8

Séquence 4 : témoignage apprenti 11'52''

Proposition de présentation

- Présentez-vous en commençant par expliquer quelle formation vous suivez et pour quel diplôme.
- Expliquez quel est votre parcours.
- N'hésitez pas à rendre très concrète votre intervention en l'émaillant d'anecdotes vécues.

Questions/réponses

- Demandez aux élèves s'ils ont des questions à poser.
- S'il n'y a pas de questions, c'est à vous et au professionnel de les poser :
 - Quels sont vos projets ?
 - Comment voyez-vous votre avenir ?
 - La formation est-elle difficile ?
 - Quelles sont vos motivations ?
 - Que pensent vos parents de votre choix ?
 - Quel est votre meilleur souvenir ? Et le pire ?

Annoncez aux élèves qu'ils vont découvrir en vidéo le parcours d'Isaac qui travaille dans l'Hôtellerie.

**Lancez la vidéo « Jamais seul »
à partir du lien internet**

Référence

PDF présentation

Page 9

Page 10

Séquence 5 : conclusion

05'

Vous annoncez Les Journées Portes Ouvertes

- Les jeunes qui **souhaitent en savoir plus sur les formations et les métiers sont invités à venir avec leurs parents aux portes ouvertes** des CFA et lycées professionnels
- **Les professionnels ouvrent également leurs portes pour recevoir des jeunes et les parents dans son établissement**

Vous affichez les sources d'informations

- **le site internet de Deciday!** pour découvrir les dates des Journées Portes Ouvertes et les disponibilités des professionnels pour recevoir des élèves et leurs parents.
- **Le site internet www.metiers-hotel-resto.fr** pour découvrir l'ensemble des métiers, les formations, les diplômes.

S'il vous reste du temps, terminez la séance par un tour de salle pour savoir s'il y a des questions.

Distribuez le flyer Deciday! avant le départ des élèves.

Référence

PDF présentation

Page 12

Page 13

Liste des métiers

Cette liste classe les métiers en fonction de leur représentativité. Si le temps n'est pas suffisant, vous pouvez faire l'impasse sur les derniers métiers.

RESTAURER

En cuisine

Chef cuisinier

Il est le chef dans sa cuisine et dirige parfois une brigade. Inventif, il crée souvent les plats en élaborant des recettes.

Chef gérant

C'est un chef de cuisine qui gère également un restaurant dont il n'est pas le propriétaire.

Cuisinier

Il seconde le chef et gère l'organisation de la cuisine.

Pâtissier de restaurant

Créatif, il a la responsabilité des desserts et des entremets salés et sucrés.

Commis de cuisine

Un métier généralement dédié aux jeunes diplômés encore débutants. Le commis participe à toutes les tâches que l'on trouve dans une cuisine.

Pizzaïolo

Dextérité, créativité et réactivité pour ce roi de la pizza.

Plongeur

Il est le garant des normes d'hygiène et s'assure de la propreté de la vaisselle et des ustensiles.

RESTAURER

En salle

Maitre d'hôtel

Il manage et organise l'ensemble de la salle. C'est lui qui accueille les clients, il est donc préférable qu'il maîtrise au moins une langue étrangère.

Serveur de restaurant

Vif et réactif, il assure la mise en place de la salle et le service aux clients.

Sommelier

Il conçoit la carte des vins, gère la cave et conseille les clients.

Employé de café

Il sert les clients mais les accueille également. Son amabilité est essentielle.

En salle et en cuisine

Employé de restauration

Il a l'œil sur tout et vérifie la bonne préparation des plats mais également leur présentation et la qualité du service.

Exploitant en restauration

Sa mission : le contrôle qu'il soit financier, hygiénique et culinaire. Il peut prendre part au management des équipes.

Agent de restauration

Il est polyvalent et peut travailler en cuisine, en salle et au comptoir. Rigoureux, il contribue à la qualité du service au client et maîtrise des techniques de production culinaire simples.

Traiteur - Organisateur de Réception

Imaginatif, créatif et rigoureux, il organise la partie culinaire d'une réception ou d'un événement.

Diététicien(ne) d'exploitation

Il est le garant du bon équilibre et de la qualité des menus servis généralement en restauration collective.

HÉBERGER

Directeur d'hôtel

C'est le manager de l'hôtel. Il gère l'établissement et son personnel, s'assure de sa pérennité en conduisant la politique commerciale.

Réceptionniste

Il accueille le client. Organisation et maîtrise d'au moins une langue étrangère sont indispensables.

Concierge d'hôtel

On ne le trouve que dans des établissements haut de gamme. Il est au service de la pleine satisfaction des aspects matériels des clients (résa spectacles, tables...). Il coordonne également le travail du personnel de hall.

Employé de hall

Bagagiste, groom, chasseur, portier, voiturier... la palette des métiers est large. Il s'adresse la plupart du temps à une clientèle habituée au luxe.

Gouvernant d'hôtel

Il encadre toutes les équipes d'étages et gère les ressources dans le respect de l'équilibre budgétaire pour maintenir le niveau de prestations attendu.

Employé d'étages

Il s'assure du parfait état des chambres (linge, produits d'accueil, literie, mobilier, éclairage...). Il peut également dresser le buffet du petit-déjeuner.

Réceptionniste

Il accueille le client. Organisation et maîtrise d'au moins une langue étrangère sont indispensables.

Gouvernant en établissement de santé

Il anime les équipes liées à l'hygiène dans un établissement de santé en collaboration avec les autres chefs de service.

DIVERTIR

Chef de partie/Chef de table

Il contrôle le bon fonctionnement des tables de jeux. Il peut également former les clients aux différents jeux.

Croupier

Il anime sa table de jeux dans le plus pur respect de la réglementation. Autre atout : il est très adroit de ses mains.

Caissier en casino

Il est le garant de la salle des coffres et réalise des opérations de change (jetons contre monnaie) et de paiement en cas de gains.

Barman

Sens du contact et créativité indispensables pour celui qui règne derrière son bar.

Contrôleur aux entrées

Physionomiste, il accueille les joueurs et sait réagir aux situations conflictuelles pour garantir la sécurité.

Membre du comité de direction des jeux

Il supervise l'ensemble des opérations de son secteur (tables, machines à sous...) et garantit la qualité des prestations.

Contrôleur auditeur de machines à sous

Il contrôle l'exploitation des machines à sous et s'assure de leur bon fonctionnement. Il analyse également les résultats de chacune des machines.

Opérateur vidéo

Derrière ses écrans, il s'assure du bon déroulement des différentes parties. Il contrôle également l'accès à l'établissement.

DÉTENDRE

Directeur d'institut de thalassothérapie

Il gère et manage l'institut. Il s'occupe également du développement de l'établissement.

Hôtesse de planning

Elle planifie les différentes activités et soins des clients. En contact avec la clientèle, elle lui donne des informations sur les différents soins.

Hydrotechnicien

Il prépare les produits de soins et réalise certains soins. Il prend en charge et accompagne les clients tout au long de leur séjour.