

Enquête sur les professions de l'industrie de la restauration

Sommaire de l'activité

- Lors de cette activité, les élèves:
- ♦ trouveront en équipe les compétences essentielles requises dans les professions de l'hôtellerie;
 - ♦ inscriront les informations clés d'un profil d'une profession dans l'industrie de la restauration;
 - ♦ intervieweront un employé de l'industrie de la restauration.



Connaissances requises

- **Compétences essentielles**
- Navigation sur Internet
- Techniques d'entrevue
- Compréhension du SIMDUT et du Code de prévention des incendies ainsi que de la législation applicable



Planification de l'enseignement

- Passer l'activité en revue, y compris les connaissances requises et les outils d'évaluation.
- Réserver du temps d'ordinateur et faire des recherches sur des sites Web.
- Si vous ne pouvez pas réserver du temps d'ordinateur pour les recherches des élèves, accédez au site suivant:

http://srv600.hrdc-drhc.gc.ca/esrp/french/general/es_profiles_f.shtml
et téléchargez les renseignements des trois professions suivantes:

- | | |
|----------|--|
| CNP 6242 | Cuisiniers/cuisinières |
| CNP 6453 | Serveurs/serveuses d'aliments et de boissons |
| CNP 6641 | Aides-cuisiniers/aides-cuisinières et cuisiniers/cuisinières à la chaîne |

- Faire des photocopies pour toute la classe.
- Passer en revue les questions d'entrevue de la Partie B.

Remarque 1: Les statistiques mentionnées à la Partie A proviennent de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires. Faites une recherche sur Google pour obtenir le document en entier.

Remarque 2: Les questions d'entrevue ouvrent la voie à de nombreuses activités. Voici quelques suggestions:

- Créer des graphiques à bandes illustrant les réponses à certaines questions.
- Discuter des avantages et désavantages d'une formation sur le SIMDUT, d'une séance de sensibilisation à la sécurité-incendie et des programmes de recyclage.
- Faites un remue-méninges pour trouver des solutions aux désavantages mentionnés au point b.



OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

Compétences essentielles:

Lecture des textes

Profils de professions

Communication verbale

Remue-méninges
Entrevue

Capacité de raisonnement

Recherche

Utilisation des documents

Recherche

Travail d'équipe

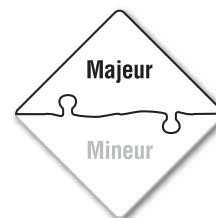
Recherche
Entrevue

Informatique

Recherche

Évaluation du rendement de l'élève

Tâche	Outil / Type d'évaluation
Tableau de recherche des compétences essentielles et questions de la Partie A	Partie A : Tableau d'exploration des compétences essentielles selon les carrières et outil d'évaluation (formative)
Partie B : Entrevue d'évaluation (formative)	Partie B : Modèle d'entrevue et outil



Matériel requis – activité et évaluation

- Fiche d'instructions
- Fiche d'activité de la Partie A et tableau d'exploration des **compétences essentielles** selon les carrières
- Outil d'évaluation des Parties A et B
- Modèle d'entrevue de la Partie B

Rapprochement entre l'activité et le curriculum pour les éducatrices et éducateurs de l'Ontario

Nous utilisons des **compétences essentielles** dans toutes les sphères de la vie quotidienne et, en tant qu'enseignantes et enseignants, nous nous efforçons constamment de les transmettre aux élèves! En notre qualité d'enseignantes et d'enseignants de matières spécifiques ou de spécialistes, nous comprenons qu'une bonne partie du programme que nous sommes chargés d'enseigner et d'évaluer concerne les **compétences essentielles** et que, si les liens entre le curriculum et les compétences ne sont pas toujours évidents, ils existent néanmoins.

Cette activité peut être liée à une variété de cours, mais concerne plus étroitement le ou les cours suivants:

- Sciences, 11^e année, cours préemploi, SNC3E
- Hôtellerie et tourisme, 11^e année, cours préemploi, TFH3E

Pour aider le personnel enseignant à faire des liens entre l'activité et le curriculum, nous offrons les éléments de rapprochement suivants:

Sciences, 11^e année, cours préemploi, SNC3E

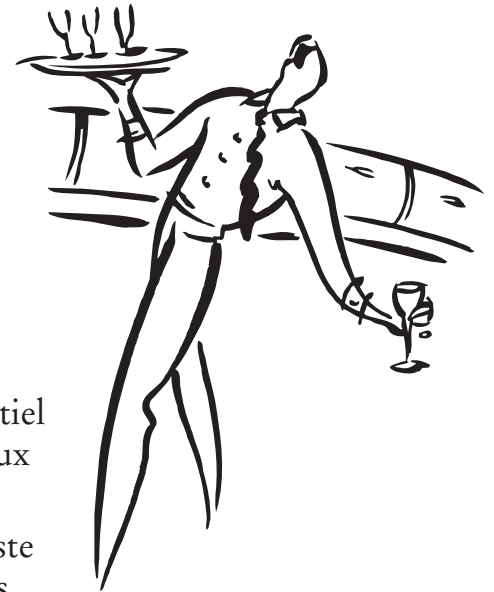
Attentes	Contenus d'apprentissage
SNC3E-S-A.1 – démontrer sa compréhension des consignes du SIMDUT et de leurs implications juridiques ainsi que des mesures de sécurité à respecter lors de l'utilisation et de la manutention de produits chimiques au travail et à la maison.	SNC3E-S-Comp.2 – décrire des dispositions législatives importantes en matière de sécurité (p. ex., les consignes du SIMDUT, le code de prévention des incendies, les codes du bâtiment, la Loi sur la santé et la sécurité au travail).
SNC3E-S-A.3 – démontrer sa compréhension des consignes de sécurité anti-incendie ainsi que de la manipulation et de l'élimination sécuritaires d'un large éventail de produits à la maison, à l'école et au travail.	SNC3E-S-Rap.1 – repérer et évaluer les différents aspects de la sécurité anti-incendie, tels que la prévention et l'inspection à domicile, à l'école et au travail (p. ex., se renseigner sur les divers types d'extincteurs et leur contenu ainsi que sur leur mode d'emploi; élaborer un plan d'évacuation en cas d'incendie pour son logement et sa classe).

Hôtellerie et tourisme, 11^e année, cours préemploi, TFH3E

Attentes	Contenus d'apprentissage
TFH3E-I-A.1 – décrire les retombées sociales, économiques et environnementales de l'industrie hôtelière et touristique.	TFH3E-I-Inc.3 – décrire des méthodes écologiques de traitement des résidus de cuisine et des matériaux de conditionnement des aliments (p. ex., compostage, recyclage).
TFH3E-I-A.2 – énoncer et appliquer, le cas échéant, les normes de santé et de sécurité de l'industrie hôtelière et touristique dans l'utilisation du matériel, des outils et de l'équipement.	TFH3E-I-Séc.1 – relever les facteurs de sécurité dont il faut tenir compte au travail.
	TFH3E-I-Séc.3 – décrire les types de situations d'urgence qui peuvent se présenter dans l'industrie hôtelière et touristique, et connaître le type d'aide requise dans chaque cas pour assurer la sécurité publique.
	TFH3E-I-Séc.4 – énoncer et appliquer, le cas échéant, les lois et les règlements qui régissent l'industrie hôtelière et touristique en matière de santé et de sécurité.
TFH3E-I-A.3 – décrire les perspectives d'emploi dans l'industrie hôtelière et touristique.	TFH3E-I-For.2 – déterminer le type d'éducation et de formation nécessaire à l'exercice des divers métiers et professions de l'industrie hôtelière et touristique.
TFH3E-I-A.4 – relever les traits de personnalité et les compétences qui se prêtent à une carrière dans l'industrie touristique.	TFH3E-I-For.3 – déterminer si ses intérêts, ses compétences et ses attitudes conviennent à une carrière dans l'industrie hôtelière et touristique.

Un service hors pair

Savais-tu que l'industrie de la restauration est l'une des plus importantes sources d'emplois de débutants et d'emplois à temps partiel? En fait, cette industrie fournit près d'un emploi sur cinq aux jeunes Canadiens et Canadiennes. Elle emploie environ 450 300 jeunes âgés entre 15 et 24 ans, ce qui représente 44 p. 100 de tous les employés de ce secteur.



Voici ce que je mijote pour vous

Partie A : Tu feras équipe avec une ou un camarade pour cette activité. Tu dois choisir un emploi de débutant ou à temps partiel parmi les postes de l'industrie de la restauration et répondre aux questions a à f.

- Avec ton coéquipier, décrivez dans quelle mesure ce poste fait appel aux neuf **compétences essentielles**. Inscrivez vos idées dans la deuxième colonne du tableau d'exploration des **compétences essentielles** selon les carrières. Assure-toi de partager cette tâche d'écriture avec ton camarade.
- Va au site Web: http://srv600.hrdc-drhc.gc.ca/esrp/french/general/es_profiles_f.shtml
Clique sur : Recherche par profil
Clique sur : Selon le code de la Classification nationale des professions (CNP)
Entre l'un des codes suivants de la CNP:

**Code de la Classification
nationale des professions**

CNP 6242

CNP 6453

CNP 6641

Profession

Cuisiniers/cuisinières

Serveurs/serveuses d'aliments et de
boissons

Aides-cuisiniers/aides-cuisinières
et cuisiniers/cuisinières à la chaîne

Clique sur Suivant

Clique sur [Visualisez le profil en entier].

Rendez-vous à la Table des matières et cliquez sur la première **Compétence essentielle** - Lecture des textes. Parcourez les neuf **compétences essentielles** et inscrivez de façon schématique des exemples d'utilisation des compétences dans la 3e colonne du tableau d'exploration des **compétences essentielles**. Ton camarade et toi devez partager la tâche d'écriture.

Un service hors pair

Partie A : Tableau d'exploration des compétences essentielles selon les carrières

Noms: _____ Date: _____

Profession: _____

Compétences essentielles	SECTION DE REMUE-MÉNINGES	Profils des professions
	Décris comment <hr/> nom de la profession se sert des compétences essentielles dans son travail (tâches exécutées)	Exemples de la façon dont <hr/> nom de la profession fait appel aux compétences essentielles dans le cadre de son travail (tâches exécutées)
Lecture des textes		
Utilisation de documents		
Rédaction		
Calcul		
Communication verbale		
Capacité de raisonnement		
Travail d'équipe		
Informatique		
Formation continue		

Un service hors pair

Consulte l'introduction de ta profession sur le site de la CNP et réponds aux questions suivantes:

- a) Nomme les divers endroits où une personne exerçant cette profession pourrait travailler.

- b) Nomme les **compétences essentielles** les plus importantes de cette profession.

- c) Quels faits intéressants énumérés dans la section Autres renseignements as-tu appris?

- d) Es-tu intéressé(e) à travailler dans l'industrie de la restauration? Oui Non

- e) Si oui, précise quelles compétences tu possèdes et le type de carrière(s) qui t'intéresserait dans ce secteur.

- f) Si non, explique pourquoi.

Un service hors pair

Partie B : Modèle d'entrevue

Tu dois interviewer pour cette activité une personne travaillant dans l'industrie de la restauration. Il peut s'agir d'un ami, voisin, parent ou employé de l'école. Remplis le questionnaire ci-dessous en faisant ton entrevue.

1. Nom de l'intervieweur ou de l'intervieweuse: _____

Date de l'entrevue: _____

2. Personne interviewée: _____

3. Poste: _____

4. Votre âge approximatif

a. 15 à 17 ans	b. 18 à 20 ans
c. 21 à 23 ans	d. 23 à 25 ans
e. plus de 25 ans	

5. Employeur (nom de la compagnie): _____

6. Depuis combien d'années travaillez-vous à cet endroit? _____

7. Quelles sont vos principales tâches et responsabilités?

8. Connaissez-vous le SIMDUT? Oui Non

9. Si oui, où avez-vous suivi votre formation sur le SIMDUT? _____

10. Savez-vous où se trouve l'extincteur d'incendie à votre travail?

Oui Non

11. Si oui, où se trouve-t-il? _____

Un service hors pair

12. Y a-t-il un plan d'évacuation d'urgence en cas d'incendie où vous travaillez?

Oui Non

13. Si oui, décrivez brièvement le plan.

14. Votre compagnie recycle-t-elle les déchets? Oui Non

15. Si oui, expliquez comment elle recycle ses déchets.

Un service hors pair

Partie A : Outil d'évaluation

Ton nom: _____

CRITÈRES	✓	COMMENTAIRES
Complétude Toutes les questions ont une réponse	<input type="checkbox"/>	
Respect des conventions Règles de grammaire et d'orthographe	<input type="checkbox"/>	
Travail d'équipe Partage des idées et des tâches	<input type="checkbox"/>	



Partie B : Outil d'évaluation

Ton nom: _____

CRITÈRES	✓	COMMENTAIRES
Complétude Toutes les questions ont une réponse	<input type="checkbox"/>	
Respect des conventions Règles de grammaire et d'orthographe	<input type="checkbox"/>	
Travail d'équipe Partage des idées et des tâches	<input type="checkbox"/>	