LYCÉE ALEXANDRE DUMAS
HÔTELLERIE & TOURISME

NOTRE LETTRE D'INFORMATION SUR LE DISPOSITIF AZUBI-BACPRO

Commercialisation
et
Services en Restauration

Lycée Alexandre Dumas
75 Route du Rhin
BP 80149
67404 Illkirch cedex
Tel : 03.88.65.30.30
Fax : 03.88.67.80.04
Mail établissement :
ce .0670087f@ac-strasbourg.fr

Parler l'allemand, c'est faire la différence !

L'AZUBI BACPRO

Une formation destinée aux jeunes en lycée professionnel

Une **double qualification** qui fait la différence à l'embauche par la maîtrise d'une langue recherchée sur le marché du travail.

Si tu veux bénéficier :

- ✓ d'une formation **innovante**,
- ✓ d'un **approfondissement** linguistique,
- ✓ de cours **d'enseignement professionnel** en allemand et en français,
- ✓ de **stages** dans des entreprises d'Outre-Rhin,
- ✓ **d'échanges** avec des élèves allemands de notre lycée partenaire « Paul-Kerschensteiner-Schule » de Bad Überkingen près de Stuttgart,
- ✓ de **sorties** culturelles dans notre pays voisin,

alors, n'hésite pas, embarque dans la nouvelle formation AZUBI-BAC PRO

en rendant **le talon-réponse** ci-dessous **avec ton dossier d'inscription**.

✂ .....

TALON-REPONSE

Je soussigné(e) _____

suis intéressé(e) par la formation AZUBI-BACPRO et souhaite être contacté(e) par téléphone au : …. / …. / …. / …. / ….

afin d'obtenir de plus amples informations.

UN PARTENARIAT AVEC LA PAUL-KERSCHENSTEINER-SCHULE BAD-ÜBERKINGEN

UNSERE PARTNERSCHAFT MIT DER PAUL-KERSCHENSTEINER-SCHULE BAD-ÜBERKINGEN

Première rencontre à Bad-Überkingen

Erstes Treffen in Bad-Überkingen

DES REUNIONS DE TRAVAIL ENTRE LES ENSEIGNANTS DES DEUX ECOLES

ARBEITSTREFFEN ZWISCHEN DEN LEHRERN DER BEIDEN SCHULEN

LA CLASSE AZUBI-BACPRO

DIE AZUBI-BACPRO-KLASSE

NOTRE PREMIER ECHANGE ENTRE LES DEUX ECOLES A BAD-ÜBERKINGEN LES 02 ET 03 DECEMBRE 2014

UNSER ERSTER AUSTAUCH MIT DEN SCHÜLERN DER BEIDEN SCHULEN AM 2. UND 3. DEZEMBER 2014

Les objectifs :
Apprendre à se connaître et communiquer dans la langue du pays partenaire

Die Ziele :
Sich kennenlernen und sich in der Sprache des Nachbarn ausdrücken

Le programme :

- ✓ faire connaissance,
- ✓ visiter le marché de Noël d'Ulm,
- ✓ comparer les techniques de mises en place de restaurant françaises et allemandes,
- ✓ rédiger le journal Azubi-Bacpro.

Das Programm :

- ✓ sich kennenlernen,
- ✓ den Ulmer Weinachtsmarkt besuchen,
- ✓ die Arbeitstechniken der Mise-en-place auf beiden Seiten des Rheins vergleichen,
- ✓ die Azubi-Bacpro-Zeitung verfassen

LA SÉQUENCE DE TRAVAIL COMMUNE

Objectifs :

- Comparer les techniques de mise en place françaises et allemandes
- Communiquer : se comprendre et se faire comprendre

- *A partir d'un menu donné, effectuer la mise en place banquet*

Ulmer WeihnachtsMarkt

UN DEUXIEME ECHANGE
LES 16 ET 17 MARS 2015
AU LYCEE ALEXANDRE DUMAS
A ILLKIRCH

EIN ZWEITER AUSTAUCH
AM 16. UND 17. MÄRZ 2015
IM LYCEE ALEXANDRE DUMAS
ILLKIRCH

Les objectifs :

- ✓ **poursuivre le travail en commun,**
- ✓ **pérenniser le partenariat.**

Die Ziele :

- ✓ ***die Zusammenarbeit fortzetzen,***
- ✓ ***die Partnerschaft weiterführen.***

Le programme :

- ✓ découvrir le lycée et son fonctionnement au travers d'un repas au restaurant pédagogique,
- ✓ découvrir Strasbourg,
- ✓ effectuer des travaux pratiques en binômes français-allemands,
- ✓ rédiger le journal Azubi-Bacpro.

Das Programm :

- ✓ Das Lycée bei einem Essen im pädagogischen Restaurant kennenlernen,
- ✓ Straßburg entdecken,
- ✓ Am praktischen Unterricht im Fachrestaurant teilnehmen,
- ✓ die Azubi-Bacpro-Zeitung verfassen

Visite de Strasbourg en bateau-mouche

Découvrir la gastronomie alsacienne dans une winstub

Réaliser un service en commun

Travaux de Mise en place

Le service proprement dit

EXEMPLES D'OUTILS PEDAGOGIQUES

Commercialisation et Services en Restauration

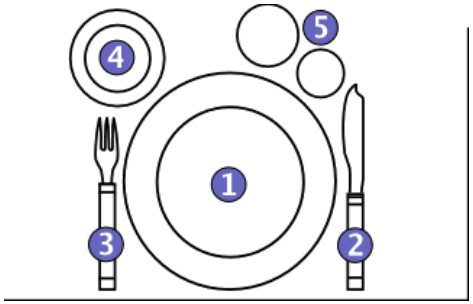
Seconde Baccalauréat Professionel

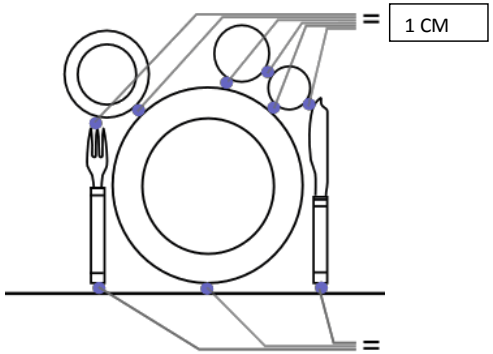
DER GAST IM RESTAURANT EMPFANGEN

A L'ARRIVEE ET AU DEPART DU CLIENT	
ANKUNFT UND ABSCHIED VOM GAST	
Salutations	*Die Begrüßung*
Bonjour Madame, Monsieur	*Guten Tag meine Dame und Herrn*
Bienvenue dans notre restaurant	*Willkommen in unserem Restaurant*
Avez-vous réservé ?	*Haben Sie reserviert ?*
A quel nom ?	*Auf welchen Namen ?*
Et pour combien de personnes ?	*Und für wieviel Personen ?*
Si vous voulez bien me suivre…	*Würden Sie mir bitte folgen ?*
Puis-je prendre votre veste, manteau ?	*Kann ich Ihre Jacke, Ihren Mantel abnehmen ?*
Je vous souhaite une bonne journée	*Ich wünsche Ihnen einen schönen Tag*
Bonne après-midi, soirée	*Schönen Nachmittag, Abend*
Au revoir	*Auf wiedersehen*
Bonne route !	*Gute Reise !*
Bonne rentrée !	*Gute Heimfahrt !*
S'il vous plait !	*Bitte !*
A LA TABLE DU CLIENT	
AM TISCH DES GASTES	
Cette table vous conviendra-t-elle ?	*Paßt Ihnen diesen Tisch ?*
Puis-je vous proposer un apéritif ?	*Kann ich Ihnen einen Aperitif anbieten ?*
Au menu du jour, le chef vous propose aujourd'hui…	*Zum Tagesmenü, bietet Ihnen unseren Chef…..*
…en entrée	*…als Vorspeise*
…en plat principal	*…als Hauptgang/Hauptgericht*
…en dessert	*…als Dessert/Nachtisch*
Nous vous souhaitons un bon appétit	*Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit*
Est-ce que cela vous a plu ? (mets)	*Hat est Ihnen gefallen, geschmeckt ?*
Désirez-vous ?....	*Wünschen Sie ?....*
Je vous recommande…	*Ich empfehle Ihnen…*

TISCHE EINDECKEN

DAS GRUNDGEDECK - ABLAUF DES EINDECKEN





Abstand von 1 cm zur Tischkante

- ✓ Tischtuch auflegen
- ✓ Stühle unter den Tisch schieben, stellen
- ✓ Mit dem Platzteller (1) der Gedeckplatz markieren ; der Stuhl dient der Orientierung
- ✓ Das grosse Messer (2) auf der rechten Seite hinlegen
- ✓ Die grosse Gabel (3) auf die linke Seite
- ✓ Der Brotteller (4) links der Gabel platzieren
- ✓ Das Weinglas und dan das Wasserglas (5) oberhalb des Messers einsetzen ; die Gläser können als diagonale Reihe angeordnet werden
- ✓ Mundserviette falten und auf den Teller eindecken
- ✓ Menagen sowie Blumen - und Kerzenschmuck einsetzen

MENÜBESPRECHUNG

BESCHREIBUNG DES MENÜS				
MENU VOM / /	Gastorientierte Beschreibung des Menüs	SERVICE-METHODE	MATERIAL AM GÄSTETISCH	MATERIAL AM GUERI-DON

ZIELE

VORGESEHENES MATERIAL FÜR 4 PERSONEN							
	M.E.P.	VORSPEISE	HAUPTGANG	DESSERT	SERVICE		TOTAL GESAMT
Große Teller							
Teller für Brot/Toast							
Mittelteller							
Tiefe Teller							
Große Gabeln/Tafelgabel							
Große Messer/Tafelmesser							
Große Löffel/Tafellöffel							
Fischgabeln							
Fischmesser							
Mittelgabel/Entremetgabel							
Mittelmesser							
Mittellöffel/Entremetlöffel							
Vorleger							
Schöpfkelle/Louche							
Wassergläser							
Weingläser							
Menagen/Salz-Pfeffer-Gestell							
Senftöpfchen							
Fingerbowle							
Schneide- oder Tranchierbrett							
Tischnummer							

BESONDERHEITEN

FIN