



SUSCITER DES VOCATIONS

Association d'accompagnement scolaire & professionnel

# LE KIT DU BÉNÉVOLE

## D-CLIC MÉTIERS

Interventions - Forums des Métiers

HÔTELLERIE - RESTAURATION



Entrée A - Maison des Associations  
1 place des Orphelins - 67000 Strasbourg



03 69 14 46 92

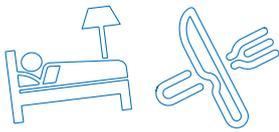


contact@dclic.asso.fr



www.dclic.asso.fr





# KIT BÉNÉVOLE

## Interventions - Forum des métiers



### 1 - Informations générales sur le déroulé des interventions

#### Objectif des Interventions

Les interventions sont destinées aux élèves des classes de 4<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> et 2<sup>nde</sup>. Elles se déroulent en petit groupe, avec une durée de 25 minutes par intervention.

#### Déroulement de la Matinée

<p>Accueil des bénévoles À partir de 8h50</p> <p>Mot de Bienvenue 9h00</p> <p>Début du Forum des Métiers 9h15</p>
---

<p>Timing des Interventions</p> <p>9h15 - 9h40 9h40 - 10h05 10h05 - 10h30</p> <p><b>Pause 10h30 - 10h45</b></p> <p>10h45 - 11h10 11h10 - 11h35 11h35 - 12h00</p>
--

#### Remarque : Accès aux Salles

Le lieu de votre intervention sera identifié par un kakémono spécifique à votre domaine. En cas de besoin, n'hésitez pas à vous adresser à un membre de l'association pour obtenir des indications.

### 2 - Préparation aux interventions

#### Supports et Matériels

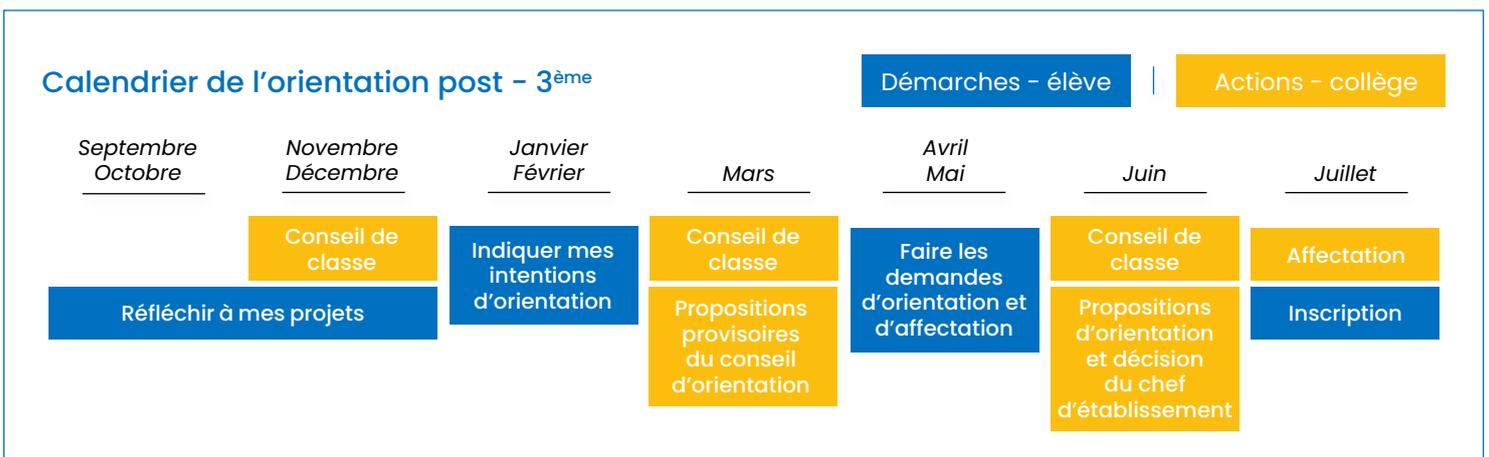
Vous êtes encouragé-e à apporter et utiliser vos propres supports et matériels (ordinateurs, brochures, cartes de visite, etc.). Les vidéos courtes et pertinentes peuvent également être utilisées pour soutenir vos propos.

#### Collaboration

Si vous le pouvez, n'hésitez pas à venir accompagné d'un-e collègue pour enrichir l'intervention et permettre aux élèves de mieux comprendre et appréhender le domaine. Dans ce cas, nous vous invitons à informer l'association afin de finaliser l'inscription de votre accompagnant(e).

#### Interventions en binôme

Si vous intervenez en binôme, effectuez un brief préalable pour coordonner vos interventions, répartir la parole et couvrir les principaux points.



## 3 - Déroulement des interventions

### Organisation des interventions

Vous avez la liberté d'organiser vos interventions comme vous le souhaitez. Cependant, voici la structure type recommandée.

#### 1. Introduction

- Établissez un **climat propice à l'échange** en soulignant **l'importance de préparer son orientation** dès que possible.
- Rappelez aux élèves les **échéances** et les **dates limites pour les vœux d'orientation**.
- **Encouragez les élèves à poser des questions** dès le début pour favoriser l'interaction.
- N'hésitez pas à **imposer certaines règles de discipline** (par exemple : retirer les vestes, poser les sacs au sol, etc.).

#### 2. Tour de table

Demandez à chaque élève de se présenter :

- Prénom
- Centres d'intérêt (scolaires et extra-scolaires)
- Idées de métiers ou domaines d'intérêts

#### 3. Présentation de votre parcours (Env. 5 min)

- Décrivez votre **parcours personnel et professionnel** (votre histoire, vos expériences).
- Expliquez les aspects de **votre métier**, vos **principales missions**, une **journée type**.
- Partagez **les raisons pour lesquelles vous êtes passionné-e** par votre métier.

#### 4. Informations sur l'Orientation

- Discutez des **différents parcours possibles**. Utilisez la **fiche « Formations »** fournie par l'association pour vous aider.
- Encouragez les élèves à **scanner le QR code pour accéder aux informations détaillées** sur les études et les métiers après les interventions.

## 4 - Conseils pratiques

### Engagement & interactions

Utilisez des anecdotes et des exemples concrets pour capter l'attention des élèves et les impliquer activement.

## 5 - Post-intervention

### Retour d'expérience

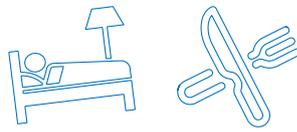
N'hésitez pas à faire un retour aux membres de l'association pour améliorer les futures sessions (ce qui a bien fonctionné et ce qui pourrait être amélioré).

### Ressources

Encouragez les élèves à visiter le site internet ONISEP pour obtenir davantage d'informations et de ressources.

Merci pour votre engagement et votre contribution précieuse.  
Votre participation aide à susciter des vocations et permet à  
chaque élève de bénéficier d'une orientation positive  
et réussie !





## KIT BÉNÉVOLE

### Fiche Parcours

Liste non exhaustive

#### Après la 3<sup>ème</sup>

- CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant
- CAP Cuisine
- CAP Production et Service en Restauration
- BAC technologique STHR (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration)
- BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
- BAC PRO Cuisine
- CS Employé Barman ; Sommellerie ; Organisateur de Réceptions
- BP Barman ; Gouvernante ; Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- LYCÉES Général et Technologique (Aristide Briand, Lycée Alexandre Dumas, CEFFPA Illkirch, etc.)

#### Après la terminale

##### Bac +2

- BTS Management en Hôtellerie Restauration – Option A Management d'Unité de Restauration
- BTS Management en Hôtellerie Restauration – Option C Management d'Unité d'Hébergement

##### Bac +3

- Licence pro – Mention Organisation et Gestion des Établissements Hôteliers et de Restauration
- Bachelor en Management du Tourisme et de l'Hôtellerie

##### Bac +5

- Master of Science in Hospitality Management
- Manager des Entreprises de l'Hôtellerie, du Tourisme et de la Restauration

#### Les écoles

- Ecole de Paris des Métiers de la Table
- L'AIM (Académie Internationale de Management)
- Le CFA Médéric
- L'Institut Paul Bocuse



Retrouvez toutes les informations sur les études et les métiers