

**Document
d'accompagnement
du référentiel
de formation**



Inspection de l'Enseignement Agricole

Diplôme :

Certificat d'Aptitude Professionnelle agricole
« Agricultures des régions chaudes »

Module :

MIP « hébergement touristique et vente de produits locaux »

Objectif général du module :

Accueillir des touristes et proposer des prestations d'hébergement dans le cadre d'une diversification des activités en milieu rural et en rendre compte.

**Indications de contenus, commentaires,
recommandations pédagogiques**

Objectif 1- Participer à l'accueil de la clientèle

La maîtrise d'un bon accueil (disponibilité, amabilité...) se réalise sous forme d'exercices pratiques, notamment de jeux de rôles.

Un bon accueil consiste à savoir renseigner et conseiller, notamment sur les centres d'intérêt touristiques, les visites... L'acquisition de cette compétence se fait en interdisciplinarité avec les enseignants d'Histoire/Géographie et d'ESC.

L'enseignement pratique d'Informatique/Bureautique permet à l'apprenant de savoir recourir à Internet, rédiger correctement un courrier ou un mail (confirmation de réservation, fourniture de renseignements divers), concevoir et réaliser un planning. Il est recommandé d'enseigner la maîtrise de la création d'un site (présentation d'une structure d'accueil).

Objectif 2- Participer à l'entretien et à l'aménagement du lieu d'accueil et d'hébergement dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, de l'ergonomie et du développement durable, en respectant les usages et coutumes locaux.

On privilégie un enseignement sous forme de travaux pratiques.

Les apprenants doivent notamment maîtriser les techniques, les matériels et les produits adaptés à la tâche, tant au niveau de l'entretien des locaux que du linge. Ils doivent respecter les modes d'emploi, utiliser les appareils ménagers de la vie courante (aspirateur, lave-linge, sèche-linge, machine à coudre...), en repérer les dysfonctionnements et effectuer éventuellement les réparations courantes.

Les apprenants doivent être capable d'aménager des locaux d'hébergement et de restauration en tenant compte des règles de sécurité, de fonctionnalité et des principes de base pour assurer un confort acoustique et thermique, une bonne ventilation des lieux, un éclairage adapté et les principales règles esthétiques tout en respectant les coutumes et usage (ou le contexte) locaux.

Objectif 3- Mettre en œuvre une prestation de restauration liée au tourisme local

La définition de la notion d'hygiène et de sécurité est essentielle et inclut notamment le principe de la marche en avant.

Le professeur apprend aux élèves à partir de situations professionnelles vécues ou fictives à s'organiser dans l'espace et dans le temps, à identifier les matériels nécessaires et veille à montrer aux apprenants l'utilité d'adopter une démarche rationnelle lors de l'élaboration de la ou des préparations demandées.

Il leur enseigne les techniques relatives au rangement des denrées, à leur conservation, à leur préparation et à leur cuisson ainsi qu'à l'entretien du matériel.

Outre l'élaboration des plats, le professeur veille, durant les séances de TP, à enseigner comment assurer la présentation et la distribution des repas et intégrer la décoration de la salle et/ou de la table pour répondre aux règles de l'esthétique, de la fonctionnalité et du contexte local ou régional.

Objectif 4- Assurer la promotion et la vente de la prestation ou du produit

En prolongement de l'objectif 1 du module qui vise à développer la qualité de l'accueil dans une structure, l'objectif 4 permet de développer des compétences commerciales :

- Dans le domaine de la mise en rayon des produits dans le point de vente en respectant les règles d'hygiène et de la législation en vigueur.
- Dans le conseil des clients : il est indispensable de s'appuyer sur des jeux de rôle permettant la mise en valeur des produits locaux.
- Dans la facturation des ventes : l'objectif n'est pas de développer des compétences comptables mais de permettre à un apprenant d'encaisser une vente et de renseigner les documents usuels de suivi des ventes (voire de suivi des achats dans le cadre de l'objectif 4.1). L'établissement des factures pouvant servir de support, en interdisciplinarité avec l'enseignant de TIC, à l'apprentissage du tableur.

Si l'apprenant n'est pas décisionnaire dans la communication de l'entreprise, il doit en avoir compris les enjeux et avoir identifié les structures partenaires pour apporter le meilleur service au client.