



Indications pour des travaux de remédiations ou renforcement pour la période de suspension des cours jusqu'au 3 avril 20

Classe : 5 Restaurateur

Titulaire : C. Hocq et E. Restaino

<b>Cours</b>	<b>Professeur (+ mail si contact possible)</b>	<b>Indications de travail</b>	<b>Infos sur Smartschool : oui/non</b>
<b>français</b>	caroline.hocq@iej-bxl.be	Un exercice de synthèse sera proposé pour les parcours vus jusqu'à maintenant. Des exercices de remédiation avec des explications pourront être envoyés en fonction des difficultés rencontrées par l'élève. Prenez contact avec moi pour recevoir les consignes complètes.	non
<b>Religion</b>	Klara.vercauteren@gmail.com	1. Répondre aux questions pour réviser la matière vue en classe Thématique: Traverser la souffrance / Comp : Pratiquer le questionnement philosophique 2. Lire le texte « l'expérience de Stanley Milgram : la soumission à l'autorité et répondre aux questions 3. Regarder la vidéo « le jeu de la zone extrême » ( <a href="https://www.youtube.com/watch?v=6w_nlgekIzw&amp;has_verified=1">https://www.youtube.com/watch?v=6w_nlgekIzw&amp;has_verified=1</a> ) et répondre aux questions Thématique Vérité et Pouvoir / Comp : Construire une argumentation éthique	non



<b>P. salle</b>	Giovanni.ruvolo@iej-bxl.be	<b>Révision, Approfondissement, et synthèses</b> Accueil, prise de réservation et annulation, installation du client. Prise de commande des mets et des boissons Communication annoncer et distribuer Service apéritif, vins, boissons chaudes, et des eaux. Service des mets selon les méthodes adaptées Additions et encaissements	non
<b>TFA</b>	Chefenzo.mlz@gmail.com	Continuer, approfondir et terminer de TFA de fin d'année + prévoir une présentation soignée, pour l'oral (power point)	non
<b>C. Pratique cuisine</b>	Chefenzo.mlz@gmail.com	Préparer les synthèses (Proportion, ingrédients, techniques utilisées, déroulement de chaque recettes )et organisations du travail pour les 10 menus en annexes, qui seront tirés au sort lors de l'examen Pratique de fin d'année	non
<b>C. de technologie salle</b>	Chefenzo.mlz@gmail.com	Faire la synthèse sur la fabrication de la bière, sur base du dernier cours et de la vidéo « la bière, c'est pas sorcier » + faire une recherche sur les diverses types et marques de bières (6) et expliquez leurs différences .	non
<b>Histoire-géo</b>	mathdeje@gmail.com	Exercices supplémentaires de révision sur les fiches outils ( géo/histoire) .	non
<b>Formation scientifique</b>	chabotiej@gmail.com	Exercices de renforcement envoyés par mail après contact par les élèves	non