

# LES MÉTIERS À MAURICE [ LEÇON 3 ]

## Les métiers de l'hôtellerie

*Cette ressource peut être utilisée sur 4 sessions*



### Objectif

Familiariser les élèves avec les métiers du secteur hôtelier à travers une activité progressive et visuelle.

### À la fin de l'activité l'apprenant(e) sera en mesure de/d' :

- Découvrir les différents métiers liés au domaine de l'hôtellerie.
- Identifier et classer les métiers selon leur secteur d'activité et leur utilité.
- Rédiger un court paragraphe en décrivant le métier de son choix.
- Visionner une vidéo informative et en extraire les éléments clés pour alimenter une discussion.
- Mobiliser le vocabulaire approprié pour participer à un jeu de rôle dans un contexte professionnel.

## Activité 1 : Découverte des métiers de l'hôtellerie

### Étape 1 : Introduction aux métiers

Présenter aux élèves un aperçu général des métiers de l'hôtellerie à l'aide d'illustrations ou d'une courte vidéo explicative.

### Étape 2 : Classement par domaines

Aider les élèves à regrouper les métiers selon leur domaine d'activité (ex. : accueil, cuisine, entretien, animation, gestion...).

### Étape 3 : Association image/métier

Proposer une activité ludique où les élèves doivent associer chaque métier à une image correspondante afin de renforcer leur compréhension visuelle.

### Étape 4 : Description des fonctions

Sélectionner quelques métiers et expliquer brièvement leurs principales fonctions, outils utilisés et lieux d'exercice.

#### ACCUEIL ET RÉCEPTION

Réceptionniste  
Concierge  
Bagagiste  
Voiturier  
Responsable de la réception

#### RESTAURATION

Serveur / Serveuse  
Chef de rang  
Maître d'hôtel  
Barman / Barmaid  
Sommelier / Sommelière

#### CUISINE

Chef cuisinier / Chef exécutif  
Sous-chef  
Commis de cuisine  
Plongeur (aide de cuisine)

#### ENTRETIEN ET HYGIÈNE

Femme / Valet de chambre  
Gouvernante / Gouvernant d'étage  
Lingère / Linger  
Responsable de la blanchisserie

### ADMINISTRATION ET GESTION

**Directeur d'hôtel**  
**Assistant(e) de direction**  
**Responsable des ressources humaines**  
**Responsable administratif et financier**

### ANIMATION ET LOISIRS

**Animateur / Animatrice**  
**Responsable des activités**  
**Coach sportif / professeur de yoga**  
**Guide touristique**

### RÉSERVATION ET COMMERCIALISATION

**Agent de réservation**  
**Responsable commercial(e)**  
**Chargé(e) de clientèle**  
**Responsable marketing hôtelier**



### Proposition des métiers et leur fonction

1. **Réceptionniste** – Accueille les clients, gère les réservations et renseigne les visiteurs.
2. **Gouvernante d'hôtel** – Supervise le personnel de ménage et veille à la propreté des chambres.
3. **Valet de chambre / Femme de chambre** – Nettoie et prépare les chambres pour les clients.
4. **Concierge** – Fournit des services personnalisés (réservations, informations, services spéciaux).
5. **Directeur d'hôtel** – Gère l'ensemble des services et du personnel de l'établissement.
6. **Chef de réception** – Coordonne l'équipe de la réception, gère les plannings et les arrivées.
7. **Barman / Barmaid** – Prépare et sert les boissons dans le bar de l'hôtel.
8. **Chef cuisinier / Cuisinier** – Prépare les repas pour les clients du restaurant de l'hôtel.
9. **Serveur / Serveuse** – Sert les clients dans les restaurants ou lors des buffets.
10. **Responsable événementiel** – Organise les séminaires, mariages, ou événements dans l'hôtel.
11. **Bagagiste** – Transporte les bagages des clients à leur chambre.
12. **Animateur touristique** – Organise les activités et animations pour les clients.

## Activité 2 : Expression orale et écrite

### «Mon métier dans l'hôtellerie»

Cette activité peut se faire en 4 sessions

#### Consignes

##### 1. Discussion guidée

- Lancer un échange en classe avec la question : Quel métier dans le domaine de l'hôtellerie t'attire le plus ? Pourquoi ?

##### 2. Production écrite

- Rédiger un paragraphe pour présenter le métier choisi.

##### 3. Présentation orale

- Chaque élève présente brièvement son métier devant la classe.

## Activité 3 : Compréhension audiovisuelle

### «Découvrons les métiers de l'hôtellerie»

#### Consignes

##### 1. Visionnage

- Diffuser une vidéo explicative (courte et adaptée au niveau) présentant un ou plusieurs métiers de l'hôtellerie.

##### 2. Échanges et compréhension

- Poser quelques questions simples :
- Quel métier a été présenté ?
- Quelles sont les principales responsabilités ?
- Quelles qualités faut-il avoir ?

## Activité 4 : Jeu de rôle

Après le visionnage des vidéos, organiser des jeux de rôle où les élèves incarnent les professionnels présentés.

### Situation

Un client arrive à l'hôtel pour faire une réservation ou récupérer les clés de sa chambre. Le réceptionniste l'accueille, pose les questions nécessaires et fournit les informations utiles.



### Exemple de dialogue

**Réceptionniste :** Bonjour Madame/Monsieur, bienvenue à l'hôtel de Belle-View.

Avez-vous une réservation ?

**Client :** Bonjour, oui j'ai réservé une chambre pour deux nuits au nom de Dupont.

**Réceptionniste :** Très bien, un instant je vérifie... Oui, c'est bien noté.

Vous avez réservé une chambre double.

**Client :** À quel étage se trouve la chambre ?

**Réceptionniste :** Elle se trouve au troisième étage. Voici votre clé et le mot de passe du Wi-Fi.

Le petit déjeuner est servi entre 7h et 10h.

**Client :** Merci beaucoup.

**Réceptionniste :** Je vous en prie. Bon séjour parmi nous !

## Activité 5 : En avant pour un Quiz

Cette activité peut se faire en 2 sessions

### 1. Quel métier accueille les clients dans un hôtel ?

- a) Cuisinier
- b) Réceptionniste
- c) Plongeur

### 2. Qui prépare et nettoie les chambres ?

- a) Femme/Valet de chambre
- b) Serveur
- c) Directeur

### 3. Quel est le rôle principal du serveur ?

- a) Réparer les machines
- b) Accueillir les voyageurs
- c) Servir les plats et les boissons

### 4. Quel métier s'occupe de préparer les plats dans un restaurant ?

- a) Cuisinier
- b) Réceptionniste
- c) Gouvernante

### 5. Quel métier est responsable du bon fonctionnement de l'hôtel ?

- a) Directeur
- b) Barman
- c) Réceptionniste

### 6. Quel métier travaille souvent de nuit ?

- a) Chef cuisinier
- b) Réceptionniste de nuit
- c) Femme de chambre

### 7. Je travaille dans un restaurant. Je prends les commandes et je sers les clients. Qui suis-je ?

### 8. Je planifie les menus et dirige la cuisine. Qui suis-je ?

### 9. Je m'occupe des bagages à l'arrivée des clients dans l'hôtel. Qui suis-je ?

### 10. Je m'occupe de la propreté des chambres. Qui suis-je ?