

Atelier « Comment transformer le projet en chef d'œuvre ? »

- ⇒ À partir d'un projet existant ou d'une idée de projet
- ⇒ Analyser le projet existant (ou une idée de projet) en utilisant la méthode étoile de mer
- ⇒ Vérifier qu'il réponde ou non aux exigences du chef d'œuvre

Classe de : Seconde CAP Cuisine	Seconde CAP HCR	Terminale CAP Cuisine	Terminale CAP HCR			
Professeurs impliqués : Lettres Histoire	Lettres Anglais	Lettres Espagnol	Mathématiques	SA	Gestion	EPS
Arts Appliqués	Service et Commercialisation	Cuisine	PSE			


Nom du projet et/ou chef d'œuvre : [Restaurant l'Ephémère](#)
Synopsis du chef d'œuvre /

A vos fourneaux, ce Jour J, c'est le « **Restaurant day** »! Ce **concept original importé de Finlande** consiste à ouvrir son propre restaurant **le temps d'une journée**.

L'idée ? Cuisiner et servir une cuisine fusion, et en **faire profiter le maximum de convives** dans un appart, dans une salle de réception, un coin Nature, le parking de l'école ou dans un lieu encore plus atypique.

Pour l'occasion, les élèves de CAP Cuisine et CAP HCR, l'équipe pédagogique, administrative en relation avec notre ville de Vénissieux vous feront découvrir les spécialités de notre région, locales et servies par nos élèves dans un cadre créé et réalisé, réfléchi et construit par nos élève (Palettes,...) chercher les fournisseurs locaux, créer les recettes et fiches technique des plat et cocktails,...), calculer le prix de vente et gérer les dépenses, en respectant « Le développement durable » ,,,

Ce projet « chef d'œuvre » qui pourrait durer deux ans en intégrant la majorité des disciplines tout en augmentant la difficulté et la complexité des tâches à réaliser pour les élèves : passage d'une thématique simple à complexe <http://www.lephemere-ciboure.fr/>

	<p>TENTER (CRÉER) SA : HACCP /MARCHE EN AVANT/QUALITÉ NUTRITIONNEL ART ; DESIGN /MOBILIER /DÉCO GESTION : PRIX DU MENU /ACHAT/BILAN COMPTABLE, UTILISATION DES OUTILS NUMÉRIQUE LANGUES : TRADUCTION DES CARTES, CUISINE : CHOIX DE MENU/THÈME SERVICE : SÉLECTION ET CRÉATION BOISSONS suivi de compétences Tableaux de bord spécifiques comme (blog- site du lycée - instagram- etc.) Journaux local Faire intervenir des professionnels,</p>	
<p>FAIRE MOINS DE (RÉDUIRE)</p> <p>RISQUE PRO (SA) RÉDUCTION DES DÉCHETS (PSE) COUTS/POURCENTAGE (MATHS) FOURNISSEURS/GASPILLAGE(CUISINE)</p>		<p>FAIRE PLUS DE (DÉVELOPPER) PARTENARIAT MAIRIE, RECTORAT, PROVISEUR BIEN BRIFFER LES APPRENANT, ET PARTENAIRE, -identifier les compétences transversales -planifier / identifier les étapes (bilan, suivi, tableau de bord, planning...)</p> <p>PARTENARIAT FOURNISSEUR</p>
<p>CONTINUER (MAINTENIR)</p> <p>COUT /BUDGET/FOURNISSEURS /COMMANDES</p>	<p>CRÉER, INVENTER (METTRE EN ŒUVRE) Décor, musique, mobilier, support pub, support de vente, - cuisiner les produit locavore, et mettre en valeur notre région, -visites de marchés local, sorties dans des établissements « typiques », RÉALISATION D'UNE SOIRÉE AVEC CLIENTS</p>	<p>ARRÊTER OU ENLEVER (SUPPRIMER)</p>