

Chef d'œuvre en CAP C & S en HCR

Groupe de travail : LP du Haut-Forez, Verrières-en-Forez, Journée du 4 mars 2019

**Sections professionnelles : CAP Commercialisation et service en HCR
CAP Cuisine**

Constat de départ : Les soirées « évènementielles » déjà organisées par le Lycée (en interne ou à l'extérieur) sont essentiellement assurées par les élèves de Bac Professionnel (1^{ère} pour la plupart). Il paraît important que les élèves de CAP puissent également être investis dans des projets de ce type. Le chef d'œuvre s'y prête parfaitement.

Projet en 2 temps : « Soirées thématiques »

1^{ère} année : Organisation d'une soirée thématique

Quand : en fin de 1^{ère} année, en Mai, avant le départ en PFMP

Pour qui : Parents et famille des élèves

Thématique initiée par les professeurs : Rhône Alpes / Produits locaux (locavore)

Tâches variées : Recettes à inventer/retenir, Décoration de la salle, Support Menu, Organisation du service, Choix de la vaisselle, Dressage salle,...

Activités au cours de l'année : Travail sur les produits (Culture pro), Déplacement au marché de Montbrison, Venue au lycée des producteurs locaux de vins, fromages, Intervention d'un caviste /sommelier pour définir les accords mets et vins du menu,...

2^{ème} année : Création d'une seconde soirée thématique

Quand : Avant la dernière PFMP, Février

Pour qui : Invités à l'initiative des élèves (idées : maîtres de stage)

Thématique : Choisie par les élèves

Différence avec la 1^{ère} année : la part d'initiative et de créativité laissée aux élèves à tous niveaux du projet.

3 idées à **retenir** :

- Nécessité, pour les professeurs engagés dans la démarche, d'initier le projet, d'apporter des idées de départ aux jeunes élèves de 1^{ère} année CAP.
- Progression dans la difficulté et l'implication des élèves (montée en puissance)
- Dimension collaborative entre élèves

Pluridisciplinarité :

Outre les professeurs d'enseignement professionnel, de nombreux professeurs peuvent suivre un tel projet : Arts appliqués / Lettres / PSE

Objectifs généraux :

- Développer la créativité des élèves
- Les intéresser aux nouvelles tendances de consommation
- Renforcer le travail en équipe (Cuisine – Service)

Conditions d'organisation :

Cette démarche de projet est idéalement réalisée au cours de séances d'au moins 2h consécutives.

Dans ce projet, intérêt particulier à ce que les élèves de Cuisine et Service soient en Chef d'œuvre sur le même créneau horaire, à certains moments charnière du projet.

Commenté [FA1]: