

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
 Première Bac Pro Cuisine Première Bac Pro CSR Terminale Bac Pro Cuisine Terminale Bac Pro CSR

Professeurs impliqués : Lettres Histoire Lettres Anglais Lettres Espagnol Mathématiques SA Gestion
 EPS Arts Appliqués Service et Commercialisation Cuisine PSE

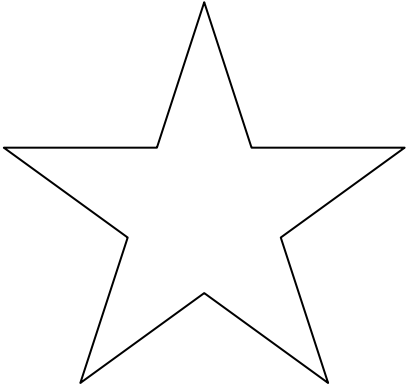
Nom du projet et/ou chef d'œuvre : Commercialisation d'un produit en restauration
« Se mettre en scène pour pratiquer son métier »

Synopsis du chef d'œuvre :

Lors de la réforme du CAP Restaurant, l'intitulé du diplôme a été modifié ; le mot « Commercialisation » a pris de l'importance. Or, nos élèves rencontrent des difficultés pour la mise en valeur des produits, l'argumentation auprès du client ou tout simplement pour être à l'aise face aux clients.

Nous proposons de mettre en situation de réussite nos élèves afin d'utiliser leur différent talent pour les accompagner à prendre confiance en eux et à devenir de véritables professionnels de la restauration. L'objectif est de faire travailler les élèves sur l'écriture d'un scénario, de les mettre en scène et dans le contexte professionnel choisi.

Pour ce faire, nous allons travailler l'aisance orale, la mémorisation, l'écoute de soi et le respect envers ses camarades.

	<p>TENTER (CRÉER) Chaque élève arrive en lycée professionnel avec une culture, une langue maternelle ou pourquoi pas un talent (maîtrise d'un instrument... etc.). L'idée de départ est de mettre en scène nos élèves en utilisant leur culture pour les accompagner à devenir des vendeurs maîtrisant la communication orale pour susciter et donner l'envie au client.</p>	
<p>FAIRE MOINS DE (RÉDUIRE)</p>		<p>FAIRE PLUS DE (DÉVELOPPER) Les élèves travailleront leur scénario et leur mise en scène. Les thématiques de la pièce de théâtre seront autour de la commercialisation et la valorisation des produits. Choix du produit à commercialiser, à mettre en scène : cocktail, menu astrologique, un menu régional, une recette emblématique de leur pays d'origine ... Différents moyens de communication choisis : langue étrangère (anglais, langue maternelle), slam, langage des signes, rap, poème ou conte Différents outils : instrument de musique, tenue traditionnelle, déguisement Mise en scène : personnalisée, décor travaillé par les élèves. Autofinancement : par des actions de vente (crêpes à la Chandeleur, galette des rois, jus d'oranges frais pressés à la récré ...)</p>
<p>CONTINUER (MAINTENIR) Nous avons l'habitude de travailler avec une comédienne qui accompagne les élèves sur la posture professionnelle, le ton de la voix et la gestion des émotions ; selon les élèves, nous travaillerons avec elle un accompagnement personnalisé aux besoins identifiés. Aussi, pour les élèves qui souhaiteraient s'exprimer en langue étrangère, nous pourrons</p>	<p>CRÉER, INVENTER (METTRE EN ŒUVRE) Le résultat final de ce projet sera une mise en scène devant les parents et l'équipe pédagogique dans une ambiance « café-théâtre » sur une vraie scène comme des comédiens au théâtre de l'imprimerie à Rive de Gier. Pour les élèves les plus ambitieux, une participation à différents concours peut être une opportunité (réalisation et commercialisation de cocktail sans alcool, concours de l'éloquence).</p>	<p>ARRÊTER OU ENLEVER (SUPPRIMER) L'objectif de ce projet est que les élèves soient à l'aise face aux clients et qui subissent moins l'argumentation commerciale et utilisent un vocabulaire étoffé et moins minimaliste. Aussi, l'idée de départ est de leurs faire travailler la qualité de la communication orale mais aussi leur mémoire. (Pôle 2, compétence 3 : Accueil, commercialisation et services en HCR).</p>

faire entrer ce projet au sein de la semaine européenne.		
--	--	--