

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

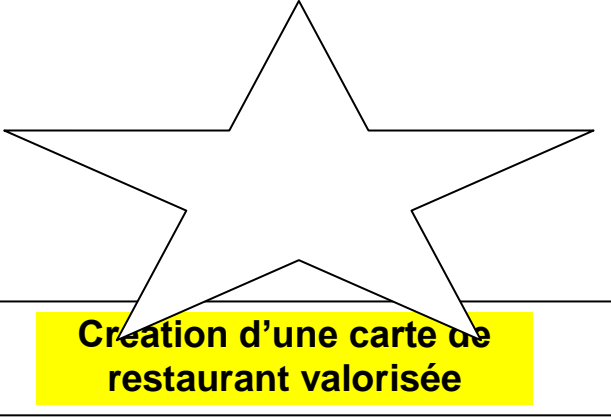
Classe de : Seconde CAP Cuisine Seconde CAP HCR Terminale CAP Cuisine Terminale CAP HCR
 Première Bac Pro Cuisine Première Bac Pro CSR Terminale Bac Pro Cuisine Terminale Bac Pro CSR

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 : création d'une carte de restaurant valorisée

Synopsis du chef d'œuvre / Chaque élève de CAP pourra créer sa carte de menus après avoir choisit le nom du restaurant et ses plats parmi ceux réalisés en atelier chef d'œuvre, toutes les disciplines peuvent intervenir afin d'élaborer ce projet. Les élèves pourront présenter leur chef d'œuvre lors des JPO ou autres rencontres avec les partenaires professionnels (parrains, lycée agricole...) ou parents... la carte peut prendre différente forme physique ou numérique...selon le choix de l'élève.

Ce projet est transposable pour des élèves de 1^{ère} bac pro qui pourront en deuxième année, élargir aux fournisseurs, étoffer la partie diététique, utiliser des outils de gestion afin de vérifier la bonne construction de la carte, créer un plat signature à l'aide d'un panier de produit éco-responsable...

	<p>TENTER (CRÉER)</p> <ul style="list-style-type: none"> • CE PROJET REVÊT D'UN CARACTÈRE PLURIDISCIPLINAIRE : MATH, FRANÇAIS, CUISINE, ARTS PLASTIQUES, ANGLAIS... • UNE ENTRÉE PAR LE CŒUR DU MÉTIER QUI PREND APPUI SUR LE RÉFÉRENTIEL ET UNE SITUATION • RÉALISATION CONCRÈTE OU CHAQUE ÉLÈVE AURA SA PART DE CRÉATIVITÉ/DÉPLOIEMENT POSSIBLE SUR DEUX ANS 	
<p>FAIRE MOINS DE (RÉDUIRE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • SELON LES BILANS INTERMÉDIAIRES DE L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE, DES ACTIONS POURRONT ÊTRE MAINTENUS OU SUPPRIMER SI ELLES SONT TROP AMBITIEUSES : TUTORIEL DE LEUR RECETTE, PLAT SIGNATURE RÉALISÉ EN LIEN AVEC LE TUTEUR EN PFMP, SORTIE AUX HALLES DE LYON, PARTICIPATION AU SALON DU SYRHA, PHOTOS DES PLATS 	 <p>Creation d'une carte de restaurant valorisée</p>	<p>FAIRE PLUS DE (DÉVELOPPER)</p> <ul style="list-style-type: none"> • LES ÉLÈVES POURRONT COLLABORER AFIN D'AMÉLIORER LEUR CARTE RESPECTIVE • UN PLANNING DES ACTIVITÉS PEUT ÊTRE ÉLABORÉ AINSI QU'UN BILAN INTERMÉDIAIRE • BEAUCOUP DE COMPÉTENCES TRANSVERSALES SERONT ÉVALUABLES TOUT AU LONG DE LA CONSTRUCTION DE LA CARTE : POUR EXEMPLE, LES ÉLÈVES RÉALISERONT LES RECETTES DE LA CARTE EN ATELIER, CELLE-CI SERA CONSTRUITE AVEC LE PROFESSEUR D'ARTS PLASTIQUES, LES FICHES AVEC LE PROFESSEUR DE MATH...
<p>CONTINUER (MAINTENIR)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lors des journées portes ouvertes, les projets seront présentés et mise en avant. • Des vidéos montrant la réalisation des chefs d'œuvre pourront être diffusées sur des écrans. • Une soirée sur le thème des chefs d'œuvre en direction des parents et des partenaires du lycée pourrait être organisée. • CHAQUE DISCIPLINE POURRA S'INVESTIR ET COLLABORER 	<p>CRÉER, INVENTER (METTRE EN ŒUVRE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • LE PROJET EST CONCRET : CHAQUE ÉLÈVE VA CRÉER PHYSIQUEMENT SA PROPRE CARTE DE RESTAURANT, CHOISIR SES PLATS • UN PREMIER TEMPS DE RESTITUTION POURRAIT ÊTRE ORGANISÉE EN FIN DE PREMIÈRE ANNÉE AFIN D'AVOIR UN POINT DE FIXATION • LES CARTES SERONT EN LIEN AVEC LE PROJET D'ÉTABLISSEMENT AVEC UNE DIMENSION ÉCO-RESPONSABLE. 	<p>ARRÊTER OU ENLEVER (SUPPRIMER)</p> <ul style="list-style-type: none"> • UN BILAN INTERMÉDIAIRE PROGRAMMÉ AUX ALENTOURS DU MOIS DE DÉCEMBRE PERMETTRA DE FAIRE UN POINT SUR CE QUI A FONCTIONNÉ ET CE QUI PEUT-ÊTRE AMÉLIORÉ VOIR SUPPRIMÉ AFIN QUE LE PROJET SOIT TOUJOURS SOURCE DE MOTIVATION POUR LES ÉLÈVES ET QU'ILS NE S'ESSOUFFLENT PAS.