

# LE CHEF D'ŒUVRE :



*« Former les talents aux métiers de demain »*

Le chef-d'œuvre est une démarche de réalisation très concrète qui s'appuie sur les compétences transversales et professionnelles travaillées dans sa spécialité par l'élève ou l'apprenti. Il est l'aboutissement d'un projet pluridisciplinaire qui peut être de type individuel ou collaboratif. Sa réalisation concerne tous les élèves et apprentis de CAP sur le cycle de formation et tous les élèves/apprentis des baccalauréats professionnels sur le cycle terminal (classes de première et terminale).

Le chef-d'œuvre systématise et incarne la pédagogie de projet dans l'enseignement professionnel. Pour autant, il ne doit pas être un projet comme un autre. Il est un moment et un objet de formation exceptionnel dans le parcours l'élève contribuant à sa motivation et à son développement personnel. Il vise aussi à promouvoir l'excellence professionnelle du candidat dans un but de valorisation de son parcours de formation auprès des futurs recruteurs.

L'évaluation du chef d'œuvre permettra de valoriser pour chaque élève/apprenti sa contribution personnelle et aussi lorsque ce sera le cas son action dans un cadre collectif.

## **PROJET – « La Table d'Antan »**

**Projet de réalisation :** Exposition / Animation d'une reconstitution des Arts de La Table à l'époque du Moyen-âge lors des Journées Portes Ouvertes 2020 et 2021.

**Professeurs impliqués :** Restaurant, Arts Appliqués, Histoire-géographie, Français, Anglais.

**Sections professionnelles :** Commercialisation et Services en Hôtel – Café – Restaurant.

**Structure partenaire :** Musée d'Aquitaine, Office de Tourisme de la ville de Bordeaux, Association des Parents d'Élèves.

**Constat :** Pour favoriser et améliorer l'acquisition des compétences professionnelles et des savoirs, les élèves doivent évoluer via des situations d'apprentissage.

A travers ce projet, l'objectif est d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences, de faciliter et développer les qualités professionnelles (Culture générale et esprit d'équipe).

## Objectifs généraux :

- Développer des connaissances culturelles liées au métier de l'hôtellerie-restauration.
- Construire l'identité culturelle de son métier.
- Comparer et conforter les gestes et savoirs professionnels au travers d'une expérience.
- Mener ce projet professionnel en transversalité avec les Arts Appliqués, l'Histoire-géographie, le Français et l'Anglais.
- Faire appel au sens de l'initiative, de l'organisation, de la prise de responsabilité et de l'esprit d'équipe.

## Plus-value du projet :

- Faire interagir les savoirs et les compétences professionnelles grâce à l'immersion dans des formes artistiques du Moyen-âge.
- Faire faire aux élèves des activités qui leurs permettent de s'exprimer différemment et de développer un sens créatif.
- Faire découvrir le patrimoine local (Musée d'Aquitaine, ville de Bordeaux).
- Faire prendre confiance en soi, développer l'estime de soi, la prise d'initiative et l'autonomie.
- développer la cohésion de groupe autour d'un projet.



### **Le projet s'apparente à la réalisation d'un chef d'œuvre en plusieurs points :**

- Il revêt un caractère pluridisciplinaire en prenant appui sur des référentiels et des programmes d'enseignement.
- Tous les travaux réalisés seront évalués individuellement lors de l'épreuve orale en terminale.
- Il s'échelonne sur un temps long articulant les savoirs théoriques et pratiques de différentes manières permettant d'affiner progressivement le projet de réalisation.
- Il vise en deuxième année une évaluation concrète mobilisant la créativité des élèves.
- Il y aura une restitution du projet lors des journées Portes Ouvertes en 2020 (Projet en cours de réalisation) et en 2021 (Projet achevé).



### **La démarche de réalisation du chef d'œuvre peut être améliorée sur les points suivants :**

- Déploiement du projet sur les deux années de cycle.
- Mise en place d'une réelle Co-évaluation pour suivre et évaluer les acquis, au fil du projet, en termes de compétences professionnelles et transversales.
- Valoriser l'engagement et le travail des élèves par l'organisation de deux événements marquants.
- Associer l'enseignement des Arts Appliqués pour renforcer les compétences artistiques mobilisées lors de la réalisation et de la reconstitution du chef-d'œuvre.
- Renforcer la dimension collaborative entre les élèves.

## Organisation de la réalisation :

**De septembre 2019 à mai 2021 :** (Journée Portes Ouvertes du Lycée) :

### SEPTEMBRE 2019 à JUIN 2020

<b>Atelier 1</b>	Livret de parcours culturel	Créer et nourrir le livret de parcours culturel ( Musée d'Aquitaine, ville de Bordeaux...).
<b>Atelier 2</b>	La Lettrine	Découverte de la Lettrine.
<b>Atelier 3</b>	Étude des Produits alimentaires.	Recherche et listing des produits alimentaires de l'époque pour le menu (Explication des mets et photos).
<b>Atelier 4</b>	Élaboration d'un menu.	Création d'un menu en Lettrine sur feuille canson (Avec explication des mets).
<b>Atelier 5</b>	Historique sur le vin.	Découverte et réalisation d'un document synthétique sur l'histoire du vin au Moyen-âge. (Anecdote, élaboration, mode de consommation et service).
<b>Atelier 6</b>	Proverbe du Moyen-âge.	Recherche et réalisation d'un proverbe au Moyen-âge.
<b>Atelier 7</b>	Linge d'époque.	Création de patrons et réalisation de linge d'époque. Grande nappe, Petites nappes pour les tâches (Longières), serviettes (Touailles).

### SEPTEMBRE 2020 à JUIN 2021

<b>Atelier 1</b>	Les costumes.	6 costumes : Le <u>Maître d'Hôtel</u> (Coordonne minutieusement le service des mets et du vin coupé d'eau), l'« <u>Échanson</u> » sert le vin coupé d'eau, Le « <u>Panetier</u> » mets en place les nappes, prépare les tranchoirs de son maître, dispose le sel et les cuillers, l'« <u>Écuyer Tranchant</u> » découpe les viandes et volailles, le <u>Seigneur</u> , la <u>Dame</u> du Seigneur.
	Décor mural et panneau.	Réalisation d'un décor mural et d'un panneau d'affichage (Menus en Lettrine, proverbe et documents sur le vin).
<b>Atelier 2</b>	Décoration florale atypique.	Réalisation d'une décoration florale atypique en lien avec l'époque et des objets du Moyen-âge.
<b>Atelier 3</b>	Objets Arts de la Table.	Recherche d'objets des Arts de la Table à l'époque du Moyen-âge.
<b>Atelier 4</b>	Livre de recette.	Réalisation d'un livre de quelques recettes de l'époque du Moyen-âge.
<b>Atelier 5</b>	Matériels de table.	Recherche du matériel de table : - 4 Verres (Coupes et gobelets) en bois et en métal. - 4 Écuelles (Mets liquides) et 4 planches (Mets solides). - - Les couverts : 4 fourchettes, 4 couteaux et 4 cuillères. - Sel, poivre et bougeoir.
<b>Atelier 6</b>	Mobiliers.	Mobilier (une Table sur tréteau et deux bancs),

- Visite du Musée d'Aquitaine de Bordeaux (Étude historique et culturelle du Moyen-âge).
- Rallye Pédestre « Bordeaux Insolite Médiéval » (Visite et étude de Bordeaux avec un guide de l'Office de Tourisme pour repérer le nom des rues en lien avec l'époque du Moyen-âge ( + vocabulaire listé dans un lexique) et atelier pédagogique à la maison du patrimoine place de la Bourse).

- Étude historique et culturelle avec intervention des professeurs d'Histoire-géographie, Français et Anglais et création d'un livret de parcours culturel.
  - Création de six tenues de l'époque sur mannequins :
    - Le Seigneur,
    - La Dame du Seigneur,
    - Le Maître d'Hôtel (Coordonne minutieusement le service des mets et du vin coupé d'eau),
    - L' « Échanson » sert le vin coupé d'eau,
    - Le « Panetier » mets en place les nappes, prépare les tranchoirs de son maître, dispose le sel et les cuillers,
    - L' « Écuyer Tranchant » découpe les viandes et volailles.
  - Réalisation d'un menu de l'époque du Moyen-âge sur parchemin avec Lettrine.
- Création de linge de l'époque : Une nappe (Grande), 4 « Longières » (Petites nappes pour cacher les tâches), 4 « Touaïlles (Serviettes).
- Mobilier et matériels de service de l'époque : Une Table sur tréteau et deux bancs), sel, poivre et bougeoir, 4 Verres (Coupes et gobelets) en bois et en métal, 4 Écuëlles (Mets liquides) et 4 planches (Mets solides), les couverts : 4 fourchettes, 4 couteaux et 4 cuillères.
  - Réalisation d'un décor + une décoration florale « atypique » ou objet des Arts de la table (Objet et éléments de l'époque).
  - Livre de recette (Lettrine) avec photos.

### Moyens partenaires :

- Le Musée d'Aquitaine de Bordeaux (Étude historique et culturelle de l'époque du Moyen-âge).
- L'Office de Tourisme et la ville de Bordeaux (Rallye Pédestre et Plan de la ville pour repérer et classer le nom des rues en lien avec le Moyen-âge).

### Modalités de communication et de mise en valeur des productions :

- Réalisation de deux animations lors de la Journée des Portes Ouvertes du Lycée : Exposition et animation d'une reconstitution des Arts de la Table à l'époque du Moyen-âge :
  - Exposition 1 : Mars 2020 : Projet en cours de réalisation.
  - Exposition 2 : mars 2021 : Projet achevé.
- Communication du site du Lycée de Gascogne et de l'Association des Parents d'Élève.

Trame prévisionnelle :

**ANNÉE 2019 – 2020 : Recherche et préconception du projet de réalisation.**

CALENDRIER PRÉVISIONNEL	PHASES DU PROJET	LIEUX	ENSEIGNEMENTS	TEMPS FORTS DE L'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE CONCOURANT AU PROJET
Mai / Juin 2019	<b>CONCERTATION</b> Contours du projet			<b>RÉUNIONS :</b> Circonscrire le projet, lister les activités possibles dans les enseignements impliqués ainsi que les objectifs assignés. Établir un échéancier prévisionnel des interventions au lycée et à l'extérieur.
SEPTEMBRE OCTOBRE	<b>FORMALISATION</b> Structuration du projet			<b>RÉUNIONS :</b> Coordonner les interventions avec les différents enseignements, affiner la structuration du projet.
	<b>PRÉSENTATION</b> Prise de contact :	Classe	Restaurant Arts Appliqués Histoire-Géographie Français Anglais	<b>SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :</b> Explication de la matière, du projet, des différentes interventions au lycée (Autres professeurs) et à l'extérieur (Visites), échéances, répartition des tâches et du travail.
	<b>LANCEMENT</b> Le Moyen-âge, une époque si éloignée ?	Classe C.D.I.	Restaurant Arts Appliqués Histoire-Géographie Français Anglais	<b>SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :</b> Sonder les élèves sur leurs représentations les initier à l'époque du Moyen-âge et des Arts de La Table à cette époque. Découvrir l'historique, la culture des Arts de la Table, le vocabulaire du Moyen-âge.
	<b>IMMERSION</b> Découverte de l'époque du Moyen-âge	Musée d'Aquitaine	Restaurant Arts Appliqués	<b>VISITE PÉDAGOGIQUE</b> du Musée d'Aquitaine de Bordeaux sur l'époque du Moyen-âge, étude historique.
	<b>INITIATION</b> Découverte de Bordeaux	Bordeaux	Restaurant Arts Appliqués	<b>VISITE PÉDAGOGIQUE :</b> Rallye pedestre avec petit livret en autonomie et atelier pédagogique à la maison du patrimoine (Place de la Bourse) pour repérer et classer le nom des rues en lien avec l'époque du Moyen-âge (Récupérer auprès de l'office de Tourisme des Plans de bordeaux).
NOVEMBRE DÉCEMBRE	<b>NOURRISSAGE CULTUREL</b> Étude historique et parcours de lecture	Classe	Restaurant Histoire-Géographie Français Anglais	<b>SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :</b> Découverte de l'époque, lecture de documents et texte au Moyen-âge (Lettrines), étudier et traduire des documents et menus en lien avec l'époque du Moyen-âge (Arts de la Table) avec une anecdote historique sur le vin.



JANVIER FÉVRIER MARS AVRIL	<b>PROFESSIONNALISATION</b>	Classe	Restaurant Arts Appliqués Section Théâtre	<b>SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :</b> Voir observer, étudier, l'époque du Moyen-âge (Jeux de rôle).
09/05/2020	<b>EXPOSITION 1 : JOURNÉE PORTES OUVERTES (PROJET EN COURS DE RÉALISATION)</b>			
MAI JUN	<b>BILAN DE L'ÉTAPE</b> Quels acquis ?	Classe	Restaurant Arts Appliqués Histoire-Géographie Français Anglais	<b>SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :</b> Faire un bilan critique du parcours culturel et professionnel (Plus-value dans les apprentissages, investissement des élèves, axes d'amélioration).
	<b>CONCERTATION</b> Choix de la réalisation	Classe	Restaurant Arts Appliqués Histoire-Géographie Français Anglais	<b>SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :</b> Étudier la faisabilité des intentions possibles et arrêter les choix de réalisation. Exposer aux élèves et définir le projet de réalisation lors de la deuxième Journée Portes Ouvertes (projet achevé).
	<b>PROJECTION A N+1</b> Quelles perspectives ?			
<b>FORMALISATION</b> Structuration du projet	Classe	Restaurant Arts Appliqués	<b>SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :</b> Coordonner et définir les prochaines étapes de réalisation, affiner la structuration du projet.	
<b>ANNÉE 2020 – 2021 : Conception, réalisation et montage (Projection)</b>				
SEPTEMBRE	<b>CONCERTATION</b> Prise de contact :	Classe	Restaurant Arts Appliqués Histoire-Géographie Français Anglais	<b>SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :</b> Exposer le projet défini, les différentes interventions au lycée (Autres professeurs) et à l'extérieur (Visites), échéances, répartition des tâches et du travail.