

# SUIVI DES ACQUIS ET COMPÉTENCES DU 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.

**Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises**





*dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.*

<b>Travail demandé</b>	<b>Maîtrise insuffisante</b> 	<b>Maîtrise fragile</b> 	<b>Maîtrise satisfaisante</b> 	<b>Très bonne maîtrise</b> 	<b>Date de validation</b>
<b>TD1</b> - Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables)					
<b>TD2</b> - Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage					
<b>TD3</b> - Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation					
<b>TD4</b> - Participer aux opérations d'inventaire					





*Compétence 2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités  
dans le respect des consignes et du temps imparti*

<b>Travail demandé</b>	<b>Maîtrise insuffisante</b> 	<b>Maîtrise fragile</b> 	<b>Maîtrise satisfaisante</b> 	<b>Très bonne maîtrise</b> 	<b>Date de validation</b>
TD5 - Prendre connaissance des documents liés aux prestations					
TD6 - Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation					
TD7 - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité					
TD8 - Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte					

**Compétence 3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations**





Travail demandé	Maîtrise insuffisante 	Maîtrise fragile 	Maîtrise satisfaisante 	Très bonne maîtrise 	Date de validation
TD9 - Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé					
TD11 - Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller et argumenter					
TD14 - Renseigner le client sur l'environnement local					

**Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité**

Travail demandé	Maîtrise insuffisante 	Maîtrise fragile 	Maîtrise satisfaisante 	Très bonne maîtrise 	Date de validation
TD16 - Appliquer les procédures de tri des produits					
TD17 - Entretien et maintenir en état les locaux, les matériels, les mobiliers					
TD21 - Effectuer les mises en place					
TD23 - Valoriser les espaces destinés à la clientèle					

**Compétence 6 - Communiquer**

*en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession*

Travail demandé	Maîtrise insuffisante 	Maîtrise fragile 	Maîtrise satisfaisante 	Très bonne maîtrise 	Date de validation
TD33 - Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle, au sein de son entreprise, avec les clients ou les tiers					
TD34 - Rendre compte de son activité					
TD35 - Se situer dans son environnement professionnel					