

CHEF D'ŒUVRE

BAC PRO C et CSR

Session 2022



Démarche du chef d'œuvre – Support élève

◆ Classes concernées :

- BAC PRO cuisine (12 élèves)
- BAC PRO CSR (9 élèves)

◆ Professeurs ressources :

- Patrick CASTETS – Cuisine
- Maddy RIBOULLET – Services et commercialisation
- Lydie LAPEYRE – Maths Sciences
- Richard DJEBAILI – Lettres



◆ Session 2022 :

Chef d'œuvre sur deux années (2020/2021 et 2021/2022)

◆ Thème :

Je crée un restaurant éphémère
à travers une démarche de développement durable

◆ Constats :

- Pour devenir un « **acteur** » du monde professionnel de la restauration mais aussi un **citoyen consommateur responsable**, il faut s'impliquer au quotidien dans cette démarche.
- **Créer un restaurant est un rêve** pour la plupart des jeunes en formation.

◆ Structures partenaires et intervenants extérieurs :

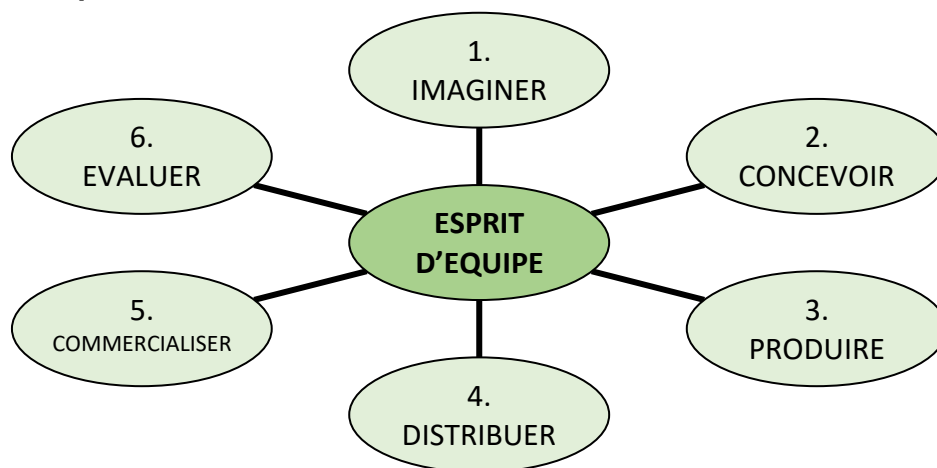
- Syndicat du traitement des ordures ménagères (STICOM)
- Producteurs locaux (produits et boissons)
- Professionnels de la restauration
- Créatrice, peintre, designer, photographe culinaire, wedding planer, ...

◆ Objectifs du chef d'œuvre :

- Renforcer l'acquisition de **compétences et savoirs**
- Développer sa **créativité**
- **Rendre compte** de son activité
- Proposer un **repas « event »**
- Développer l'**estime de soi** et l'**appartenance à une équipe**
- Se positionner en tant que **professionnel responsable**
- **Se responsabiliser** et responsabiliser les autres
- Construire et respecter un **cahier des charges**, se fixer des **objectifs** et les atteindre
- Prendre conscience de l'importance d'une **implication collective** pour une réussite personnelle et inversement.
- **Valoriser ses compétences** professionnelles, personnelles au sein de l'équipe.
- Progresser par l'**expérimentation**, la **recherche** et l'**action**



◆ Choix opérés :



◆ Évaluation :

- Au cours des deux années : Auto-positionnement et co-évaluation sur des **compétences professionnelles** (*techniques et connaissances*), des **capacités liées à l'enseignement général** et des **compétences transversales** (*sociales et comportementales*).
- À la fin du chef d'œuvre : Soutenance orale devant un jury
- Note coefficient 2 :
 - ◆ 50% de la note = Moyenne de la note du livret scolaire 1PRO et TPRO

◆ 50% de la note = Note de l'oral

◆ Approche du référentiel :

La thématique du chef d'œuvre répond aux 5 pôles du référentiel et à ses compétences associées. Son *fil conducteur* est associé à une compétence du pôle 5, à savoir :

C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

Pôles	CSR	Cuisine
1	Communication, démarche commerciale et relation clientèle	Organisation et production culinaire
2	Organisation et services en restauration	Communication et commercialisation
3	Animation et gestion d'équipe en restauration	
4	Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration	
5	Démarche qualité en restauration	

◆ Approche des programmes :

Mathématiques - Sciences	
Statistiques	Recueillir et organiser des données Lire et interpréter des données sous forme de tableaux ou de diagramme Représenter des séries par un diagramme Calculer des fréquences
Proportionnalité	Traiter des problèmes de pourcentages et /ou d'échelles Présenter des calculs commerciaux

Lettres-Histoire	
<u>Créer, fabriquer</u> : L'invention et l'imaginaire	
<u>Renforcement</u> : Circuit d'un produit (géographie 2PRO)	

◆ La réalisation du chef-d'œuvre en plusieurs points :

- L'ancrage professionnel en lien avec le diplôme BAC PRO Cuisine et CSR (Thème, organisation et contenu)
- Le caractère pluridisciplinaire prend appui sur les référentiels métiers et les programmes d'enseignement.
- Il y a une restitution du projet en fin de parcours
- Il s'échelonne sur un temps long articulant des savoirs théoriques et des activités pratiques permettant d'affiner progressivement le projet de réalisation.
- Sa conception permettra de mobiliser la curiosité, la créativité, le savoir-faire et le savoir-être des élèves.
- Il permettra de renforcer la dimension collaborative entre les élèves et avec les intervenants.

Les points énoncés ci-dessus répondent aux recommandations et prescriptions institutionnelles du « *Vademecum – La réalisation du chef-d'œuvre* ».

◆ La constitution des équipes :

<p style="text-align: center;">Equipe 1</p> <p style="text-align: center;"><u>Cuisiniers :</u></p> <p>× Clément BONNOT × Thomas FORCET × Thibault THANGHE</p> <p style="text-align: center;"><u>Serveurs :</u></p> <p>× Kim DEVIENNE × Mathys RAFFIN × Loïc LEFRANC</p>	<p style="text-align: center;">Equipe 2</p> <p style="text-align: center;"><u>Cuisiniers :</u></p> <p>× Maëlie GABORIEAU-VILLEMET × Didiane BONEZOUÏ × Malo LECLAND</p> <p style="text-align: center;"><u>Serveurs :</u></p> <p>× Ethan LOUCHARD × Junior MATERI - DEHAOU</p>
<p style="text-align: center;">Equipe 3</p> <p style="text-align: center;"><u>Cuisiniers :</u></p> <p>× Tom-Charly MARQUET × Joseph RAMELET × Alexandre SCHORSCH</p> <p style="text-align: center;"><u>Serveurs :</u></p> <p>× Adrien VERLEY × Julien MOREL</p>	<p style="text-align: center;">Equipe 4</p> <p style="text-align: center;"><u>Cuisiniers :</u></p> <p>× Kamélia CORION × Léo STEENS × Jason CASSEN</p> <p style="text-align: center;"><u>Serveurs :</u></p> <p>× Hector FLAGEOLLET × Kévin LEGER</p>

🔹 Progression annuelle :

SEM.	Séquence	Mme LAPEYRE	M. DJEBAILI	M. CASTETS	Mme RIBOULLET
		Lundi de 14h00 à 15h00		Jeudi de 8h30 à 9h30	
		Salle Info 204	208	Salle Info 204	206
36	---	<i>Rentrée des élèves de 1PRO Sem. 37</i>			
37	Séquence	Présentation du chef d'œuvre + Constitution des équipes - Prémices du projet (choix de 3 mots clés / équipe)			
38	❶	Choix d'une thématique (construction d'une carte mentale de 50 mots minimum)			
PFMP - Semaine 39 à 42					
45	Séquence ❷	Le développement durable (Infographies chiffrées)	Ephémère ? (« tout est possible » et unique) Créativité ?	Les contraintes techniques liées à une restauration « Event »	Le champ des possibles (Lieu, prestation, partenaires, ambiance)
46		Le développement durable (Infographies chiffrées)	Ephémère ? (« tout est possible » et unique) Créativité ?	Les contraintes techniques liées à une restauration « Event »	Le champ des possibles (Lieu, prestation, partenaires, ambiance)
47					
48					
49		INTERVENANTE EXTERIEURE Wedding Planer	INTERVENANTE EXTERIEURE Photographe culinaire		
50		INTERVENANT EXTERIEURE Peintre / Créatrice autour du recyclage	Rendre compte (intervenants) et nourrir sa réflexion autour du projet		
51		Rédaction sommaire de l'idée (enrichir la carte mentale)	Présentation de l'idée		
1	Séquence ❸	Je choisis mon ambiance (4 sens)	Je recherche les éléments culturels liés au thème choisi	Je choisis ma prestation culinaire	Je définis l'esprit de mes boissons
2		Je choisis mon ambiance (4 sens)	Je recherche les éléments culturels liés au thème choisi	Je confronte mes idées à celles de mon équipe	Je confronte mes idées à celles de mon équipe
3				Je confronte mes idées à celles de mon équipe	Je confronte mes idées à celles de mon équipe
4					
5		Je choisis mon ambiance (4 sens)	Je recherche les éléments culturels liés au thème choisi	Je crée mes recettes à travers des schémas et dessins.	Je crée des boissons à travers des schémas et dessins. Je choisis mes vins. J'identifie mes autres produits spécifiques
8					
9		Je choisis mon ambiance (4 sens)	Je recherche les éléments culturels liés au thème choisi		
10					
11	Séquence ❹	Je crée mon support numérique	Je mets en mots mon projet	Je crée mes supports techniques	Je crée mes supports techniques
12		Je crée mon support numérique	Je mets en mots mon projet		
13				Je finalise mes supports techniques	Je me prépare à l'oral
14					
17					
18					
19	Férié				
20	Remise du dossier (projet à l'écrit + supports techniques) et présentation orale (Support numérique)				
21	Débriefing et axes de travail TPRO				
PFMP – Semaine 22 à 25					

Equipe 1 Equipe 2	1PRO C
Equipe 3 Equipe 4	1PRO CSR