



OFFRE DE FORMATIONS Hôtellerie Restauration & Tourisme

Fiche descriptive du chef d'œuvre

« Réflexion sur les savoirs en lycée, cinq principes devraient être proposer au système éducatif :

Savoir organiser la connaissance

Apprendre à être citoyen

Apprendre à vivre

Apprendre à affronter l'incertitude

Préparer à affronter l'inattendu »



Chef Oeuvre Bac Professionnel
LP de l'Estuaire Blaye

Edgar. MORIN



Comment intégrer les jeunes générations dans notre société ? L'éducation nous donne les moyens d'une certaine autonomie, intégration ou insertion. Ce sont les dénominateurs communs de notre processus éducatif, mais avec parfois un sens opposé, selon la conjoncture sociale qui valorise l'un ou l'autre. L'éducation, au-delà du rôle et du lieu qu'est l'école, met en action l'ensemble de la collectivité, notamment la famille et ses valeurs intimement liées à la culture. L'éducation, c'est aussi les premiers apprentissages ou préformations qui structurent les jeunes dans les initiations de base vers le statut d'adulte et ainsi de sa professionnalisation

Le sens est de stimuler et motiver les élèves vers une finalité de la formation qui soit concrète pour leurs apprentissages afin de répondre à leurs attentes. Les acteurs sont l'équipe pédagogique ou l'enseignant seul et les élèves.

Le CDO est un projet professionnel complet, il est pour l'élève un moyen privilégié de percevoir l'unité de ces savoirs par le caractère transversales et pluridisciplinaire de sa formation. Le CDO induit des concepts avec des représentations fortes sur le lien entre le Lycée, sa future vie professionnelle et son caractère lié aussi à la citoyenneté.

La conception du CDO est donc une reconnaissance à haute valeur ajouté d'un savoir-faire et d'un savoir être plébiscité par le monde professionnel à l'instar des concours professionnels à haute technicité tel que le MOF. Notre rôle sera bien humblement d'impliquer une démarche de qualité d'exécution, de réflexion et

Année Scolaire 2020.2021.2022	Lycée Professionnel de L'Estuaire	Chef d'œuvre
<p>1. LE PROJET : Production d'un livre de recette de Cuisine destiné au grand public. Toutes les recettes sont issues de la réalisation des élèves lors des séquences de travaux pratiques en Cuisine et en Commercialisation et service. Il sera donc intégré des cocktails, des préparations de salle et des accords « mets et vins ». Ce livre sera édité pour enrichir le CDI du Lycée et à la vente pour la communauté éducative et à l'intention des familles. Redynamisation de la salle de restaurant par le biais des photos culinaires et de Commercialisation et Services.</p>		
<p>2. ACTEURS :</p>		
<p>Divisions concernées : 1 bac Pro Cuisine 1 Bac Pro CSR</p>	<p>Nombre d'élèves : 11 9</p>	<p>Pilote du Chef d'œuvre : -M.Fagès X -M.Frezouls M</p>
<p>Professeurs concernés - <u>Mme Gautron lettre/hist</u> - <u>M.Pascal Arts-Appiqués</u> - <u>M.Roulaud Gestion</u></p>	<p>Autres intervenant : - Professionnel Photographe - Cuisinier ayant déjà réalisé un livre de cuisine grand public - Documentaliste du lycée</p>	<p>Contact groupe - Xavier.fages@ac-bordeaux.fr - Marc.frezouls@ac-bordeaux.fr</p>
<p>2. MONTAGE :</p>		
<p>Objectif et compétences : - Communiquer à l'oral dans un cadre professionnel - Choisir les raisonnements, les opérations adaptées pour répondre à des situations courantes - Utiliser les outils numériques liés à des situations courantes. - Identifier et mettre en œuvre des tâches à organiser dans une activité donnée. - Participer activement à un travail collectif en variant sa place et son rôle dans le groupe. - Emettre des idées pour construire son parcours professionnel - Optimiser les compétences méthodologiques communes ainsi que les compétences comportementales tel que le savoir-être -Mutualisation des compétences et des savoirs</p>	<p>Réalisations attendues : - Rédiger des Fiches techniques - Réaliser un accord mets et vins - Réaliser des cocktails - Réaliser des techniques de services adaptable dans un livre de cuisine grand public - Réaliser des photos de qualités - Prévoir un budget - Adapter des FT en recette dans un livre de cuisine grand public - Produire un livre de recette grand public - Décorer et redynamiser la salle du restaurant du lycée - Organisation d'un vernissage pour le lancement livre de recette et exposition photos dans la salle de restaurant</p>	

Enseignement professionnel activités prévues :		
<u>Production culinaire :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des Fiches Techniques - Réaliser des recettes accords mets et vins avec les élèves de CSR - Prendre des photos des réalisations lors de chaque séquence de TP 	<u>Production CSR :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des fiches techniques cocktail - Travail sur les accords mets et boissons avec les élèves de CUI - Travail de prise de photos culinaire - Réaliser la mise en page du livre de recettes 	
Enseignement Général activités prévues :		
<u>Français :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser l'échange oral - Maîtriser l'écrit - Savoir adapter son expression selon les situations et les destinataires - Confronter des connaissances et des expériences pour construire un projet pédagogique - Lire, dire et écrire le métier... 		
Volume horaire du projet	Nombre d'heures affectées	Total
DISCIPLINE ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (EP)		
- Production Culinaire	2 h	56 h
- Production de services	2 h	56 h
<input type="checkbox"/> DISCIPLINE ENSEIGNEMENT GENERAL (EG)		
- Français (co-intervention)	1 h	71 h
- Arts appliqués	A voir	
3.RESSOURCES :		
<u>Lieux de formation :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Les salles de classes du LP - Le restaurant et la cuisine d'application du LP - CDI du LP - Atelier de photographe et de club de photographie de Blaye - - autres lieu à déterminer au fil du CO 	<u>Moyens identifiés :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Budget prévisionnel à déterminer 	

4. APPRECIATION DU CHEF OEUVRE		
PRINCIPAUX ÉLÉMENTS D'APPRECIATION AU DÉPART DU CHEF D'ŒUVRE : VÉRIFICATION ET POSITIONNEMENT DU CHEF D'ŒUVRE		
	NON	OUI
<u>INTERET DU CO</u> - Les élèves ont finalisé et déterminé leurs choix de CO - Le CO s'appuie sur une problématique professionnelle - Le CO se traduit par des activités transversales, pluridisciplinaires		X X X
<u>FAISABILITE DU CO</u> - Les objectifs sont conformes aux référentiels - Le projet permet une participation non artificielle de disciplines D'enseignement général - Le projet bénéficie d'un partenariat avec un professionnel, un tuteur... - Le projet est réalisable (durée, ambition, niveau de difficulté pour les élèves, degré d'investissement des enseignants...) - L'équilibre "enseignement général / enseignement professionnel" est possible	X	X X X X X
<u>QUALITE DE LA PLURIDISCIPLINARITE</u> - En termes de répartition pluridisciplinaire des activités (Qui fait quoi ?) - En termes de développement de capacités et compétences transversales - En termes de contenu de formation (savoirs théoriques et savoirs Procéduraux) <u>Sur certains points du projet :</u> - Permet l'intervention simultanée enseignement général-enseignement professionnel (EG-EP) - Permet l'intervention simultanée EP-EP - Permet l'intervention simultanée EG-EG	X	X X X X X
<u>COHERENCE DE LA DUREE</u> - Le volume horaire est pertinent au regard des objectifs et des contenus - La durée est satisfaisante pour obtenir et soutenir la motivation des élèves		X X