|  |  |
| --- | --- |
| Fiche professeur,analyse formative N° 3 | |
| **THEME - Faire de ce projet « Fervaques » un chef-d’œuvre pour la section CAP Agent Polyvalent de Restauration** | |
| **Description dans la situation projet : Manifestation culturelle au palais de Fervaques**  **Actuellement le projet intègre directement plusieurs filières :** CAP APR, CAP ATMFC, CAP MMVF, BAC PRO MMV, BAC PRO ASSP, Troisièmes prépa-professionnelles.  Les élèves sont impliqués tout au long de la préparation de la manifestation en appuyant leurs activités sur les compétences métiers qui les caractérisent.  Les élèves du CAP APR participent au projet sur une durée trimestrielle en réalisant le jour J, une réception après le défilé, sous forme de verrines et mignardises. | |
| **ANALYSE**  **Pour le moment ce projet ne pourrait constituer un chef-d’œuvre pour la section APR pour les raisons suivantes :**   * Intervention des disciplines du domaine professionnel et de leurs enseignants uniquement; * Durée trop courte : un trimestre au lieu des deux années attendues; * Pas de co-évaluation du projet. | |
| **ÉLÉMENTS DE RÉFLEXIONS : intervention des disciplines**  **Points d’appui :**  L’existant peut constituer la phase finale du chef-d’œuvre.  **Comment impliquer les autres disciplines dans ce projet?**   * **Perspective d’étude en Français : « lire le métier » pour concourir à la construction de l’identité professionnelle**   *Enseignement général (français) : Lire une œuvre apportant un certain regard sur la profession par exemple : Un chemin de tables de Maylis KERANGAL (roman). Ce peut être une façon d’entrer dans le projet avec les élèves*   * **Tester et déterminer des recettes réalisables, transportables et pouvant être finalisées dans un autre lieu, en tenant compte du thème formes et volumes**   *Enseignement professionnel : faisabilité ou non des recettes ; expérimentation et développement des compétences techniques en vue de leurs réalisations*  *Enseignement général (Français) : étude du document composite (texte et image) pour faire émerger les caractéristiques du livre de recettes : ce travail servira de point d’appui à l’écriture mentionnée plus bas*  *Utilisation du numérique : recherche impliquant l’outil informatique, prises de photos,….*   * **Choisir des fournisseurs pour les denrées, pour les consommables**   *Enseignement professionnel : choix pertinent des consommables selon les recettes*  *Arts appliqués : travail autour du visuel des consommables, des coloris*   * **Établir des bons de commandes de matériels et de denrées en tenant compte des coûts, des quantités (selon le nombre de personnes attendues), des délais et des contraintes de livraison;**   *Enseignement professionnel : pose des contraintes et attendus*  *Enseignement général (maths) : calcul des quantités en fonction des contraintes et attendus, utilisation de tableurs, calcul autour des dépenses…*  *Utilisation du numérique : tableur Excel ou équivalent pour le calcul des coûts, des quantités globales d’ingrédients…*   * **Réfléchir à l’aménagement des espaces et à la décoration des tables pour la réalisation du service par rapport au thème formes et volumes**   *Enseignement professionnel : choix pertinent des éléments de décoration, réflexion autour de l’aménagement ;*  *À l’appui éventuellement d’extraits du roman étudié en Français: un Chemin de tables (reproduire des scènes ; s’en inspirer)*  *Arts appliqués : travail visuel autour de l’aménagement des espaces*   * **Réfléchir et organiser la distribution dans cet autre espace : postes fixes, élèves mobiles, approvisionnement, stockage…**   *Enseignement professionnel : constitution des équipes, du travail de chacun…*  *Enseignement général (maths) : travail autour des quantités à stocker, à déplacer sur des distances…*   * **Réalisation d’un livre de recettes et d’affiches pour communiquer sur celles-ci : choix, composition…**   *Enseignement général (Français) : À l’appui du travail de caractérisation effectué sur le document composite (cf. plus haut) et d’un support iconographique (photographie des créations -élèves - BYOD) écriture de la recette (écrire à partir d’une image pour faciliter la mise en écriture)*  *Enseignement professionnel : rédaction simplifiée des recettes en langage professionnel*  *Arts appliqués : travail autour du visuel des recettes, de la mise en page du livret*  *Utilisation du numérique : prises de photos, saisie, mise en page d’un livret de recettes papier et numérique à diffuser sur l’ENT de l’établissement.*   * **Travailler les éléments langagiers de communication, la posture professionnelle...**   *Enseignement général (français) : jeux scéniques « autour du service » pour travailler la posture, l’élocution, la présentation orale… éventuellement avec vidéo ou mp3 pour répétition, remédiation*  *Enseignement professionnel : travail autour de la tenue, du vocabulaire professionnel*  *Utilisation du numérique : utilisation de la vidéo, tablettes, smartphones pour simulations de situations professionnelles et réflexions autour des projections.* | **Intervention des disciplines**  **Enseignement professionnel :**  Savoir-faire :  Production, distribution, communication…  Savoirs associés :   * S1 Microbiologie appliquée * S2 Sciences de l’alimentation * S3 Connaissance des milieux professionnels   **Enseignement général :**   * Lettres * Maths-sciences * Arts appliqués   **Utilisation du numérique** |
| **ÉLÉMENTS DE RÉFLEXIONS : durée du projet**  En impliquant les autres disciplines et les élèves sur l’ensemble des tâches du projet, du choix des recettes à leurs mises en œuvre, le temps de réalisation du projet s’en trouvera naturellement allongé.  Par ailleurs, il pourra y avoir en première année, des moments de mises en situation autour du service de préparations auprès d’élèves du lycée, d’un petit effectif de parents par exemple, pour se projeter petit à petit vers la phase finale au palais de Fervaques. |  |