

FICHE PROJET

Thème projet	Contraintes locales
DEJEUNER PRESQUE PARFAIT	<ul style="list-style-type: none"> - salle de restaurant - disponibilité du jury - dates des différents déjeuners - identifier les SEGPA participant au concours - financement - lieu pour rencontre des différentes équipes et pour remise des prix

Réalisation(s) finale(s)

déjeuner sur le thème de la Savoie

Découverte des métiers et voie d'accès (selon offres de formation locale)

découverte d'un lycée hôtelier, d'un CFA proposant le CAP cuisine et le CAP restaurant
 découverte des métiers de sommelier, barman, serveur, maître d'hôtel

Etapes	Domaines	Contenu / Activités	Intervenants possibles	Exemples d'apprentissages et de connaissances associées nécessaires à la réalisation du projet	Compétences du socle commun mises en oeuvre
Présentation du projet	SERVICE	<ul style="list-style-type: none"> - présentation du projet au sein du projet ski de la segpa - présentation des enjeux au travers le diaporama du concours 	directrice de segpa	choix pertinents des recettes	pilier 1 ouverture à la communication au dialogue : s'adresser à un public pilier 3 créer produire traiter, exploiter des données : 34 créer , modifier une feuille de calcul, insérer une formule je sais traiter un fichier image je sais sélectionner des résultats lors d'une recherche internet (et
recherche des recettes	PREP CULINAIRE	<ul style="list-style-type: none"> - recherche sur internet des recettes de verrines - choisir la recette pertinente en tenant compte des contraintes - recherche sur internet de la recette de la pomme de terre raclette - identifier la liste des aliments à acheter 	math	décoder l'information : interprétation des fiches techniques de recettes remise état de propreté des locaux de cuisine	
réalisation des menus		<ul style="list-style-type: none"> - rédiger le menu en informatique 	arts plastiques assistante d'éducation	en cuisine : tenue et attitudes conformes à l'image de la segpa	
organisation des brigades	SERVICE	<ul style="list-style-type: none"> - étude brigades cuisine et restaurant - étude comportement serveurs - étude dressage tables 		transmettre un message écrit : formulation fidèle d'un message	
préparation des tenues	LINGE	<ul style="list-style-type: none"> - étude des pictogrammes des produits - étude des produits 		autocontrôle visuel des tenues prétraiter les tenues avant	

préparation de la salle	LOCAUX	<ul style="list-style-type: none"> - préparation de la décoration - entretien des meublants, du sol et des vitres 	classes de SEGPA atelier habitat	lavage choix des produits adaptés pour l'entretien des blouses	donner des arguments permettant de justifier mon choix)
organisation du jour j	ALIMENTATION LINGE SERVICE	<ul style="list-style-type: none"> - préparation de la vaisselle - préparation des tenues - organisation de chaque brigade dans le temps 			pilier 6
réalisation des menus	SERVICE	<ul style="list-style-type: none"> - trouver des phrases originales pour la rédaction du menu - apprendre le menu par cœur 	français	autocontrôle du dressage de la table	le respect de soi et des autres se familiariser avec les métiers
réalisation du repas	PREPARATION CULINAIRE SERVICE	<ul style="list-style-type: none"> - réalisation des plats - service des plats 	jury du concours	établir des relations professionnelles au sein de l'entreprise entre brigade de restaurant et de cuisine	pilier 7 définir une démarche adapté au projet sélectionner des infos utiles (recettes)
remise en état	LINGE LOCAUX	<ul style="list-style-type: none"> - remise en état de la cuisine et de la salle de restaurant - remise en état des tenues 		lire les documents d'organisation du service	pilier 5 lire et utiliser différents langages
Visite d'un lycée hôtelier/mini stage en cfa		<ul style="list-style-type: none"> - relever des informations utiles sur l'organisation d'un Lycée hôtelier ou d'un CFA 			<p>pilier 3 se familiariser avec certains gestes techniques rédiger un texte cohérent en respectant les consignes données</p> <p>pilier 6 effectuer sa tâche en respectant les règles établies en groupe</p> <p>pilier 6 savoir s'autoévaluer</p> <p>pilier1 comprendre une consigne</p>
bilan	<p>remise des prix</p> <p>identifier les malfaçons, les réussites</p> <p>étudier les métiers de service en restauration</p> <p>réaliser un article sur le site du collège sur le déjeuner presque parfait et sur les visites de lycée hôtelier et CFA</p>				