

FICHE PROJET

THEME PROJET	CONTRAINTES LOCALES
Déjeuner presque parfait	<ul style="list-style-type: none"> - Classe de 3^{ème} - Subvention de 300€ pour le concours - 10 semaines - Restaurant Pédagogique - Préparation d'objets (tables, tabourets, fausse porte, miroir ...) par le champ habitat

REALISATION(S) FINALE(S)
Réalisation d'un Repas pour 8 invités sur le thème de l'Afrique du nord

DECOUVERTE DES METIERS ET VOIES D'ACCES (SELON OFFRES DE FORMATION LOCALES)
Cuisinier (CAP Cuisine) Serveur (CAP Restaurant)

ETAPES	DOMAINES	CONTENU/ACTIVITES DE FORMATION	INTERVENANTS POSSIBLES	Exemples d'apprentissages et de connaissances associées nécessaires à la réalisation du projet	Mise en relation avec les compétences du socle
<p><u>Lancement du projet :</u> <u>Elaboration du menu</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> - Présentation du projet. - Calendrier. - Elaboration du menu : Choix des plats du repas en fonction du thème (oriental), du budget (300€) pour 8 personnes et du matériel à l'aide de l'outil internet. - Réalisation des menus pour les clients. 	<ul style="list-style-type: none"> - PLP Habitat. - Professeur arts plastiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une affiche. - Enoncer un message clair et précis. - Réaliser les menus pour les clients. 	<p><u>Pilier 7 :</u> - Définir une démarche adaptée au projet.</p> <p><u>Pilier 1 :</u> - Rédiger un texte bref, cohérent en respectant les consignes imposées</p> <p><u>Pilier 7 :</u> - Curiosité et créativité</p> <p><u>Pilier 4 :</u> - S'approprier un environnement informatique de travail et s'informer et se documenter - Rechercher l'information utile, l'analyser, la trier, la hiérarchiser</p>

<p>Préparation de supports pour décorer le restaurant</p>	<p>atelier</p>	<p>Récupération de carton pour la :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de miroir en cartons. - Réalisation de tables à thé en cartons. - Réalisation de pochoir pour les tables à thé, et les sets de tables. - Peindre les miroirs en doré - peindre les pochoirs en doré - peindre les finitions des tabourets en doré... <p>Récupération de bois pour la :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation du pied de la table marocaine. - Réalisation du plateau de la table marocaine - Réalisation des tabourets pour le déjeuner autour de la table marocaine 	<ul style="list-style-type: none"> - PLP Habitat - Professeur d'arts plastiques 		<p>Pilier 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire preuve de rigueur et de précision. - Développer des habiletés manuelles, être familiarisé avec certains gestes techniques. <p>Pilier 6 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles de sécurité. <p>Pilier 7 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'appuyer sur des méthodes de travail. - Déterminer les tâches à accomplir. - Organiser son temps et planifier son travail. - Savoir respecter les consignes. - Identifier, expliquer et rectifier une erreur.
<p><u>Réalisation de diverses préparations culinaires (Entraînement pour le repas).</u></p>	<p>Alimentation Locaux</p>	<p>Pour chaque séance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choisir les matériels et les denrées. - Organiser le poste de travail. - Ordonner le travail - Contrôler la qualité des productions - Assurer l'entretien et la remise en état des locaux et du matériel. <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation gratin aubergine et tomate au cumin (décontaminer puis tailler les légumes). - Réalisation d'un tajine de poulet au courgette, citron et gingembre (décontaminer, éplucher puis tailler courgettes, oignons,...). - Réalisation du pain d'épice perdu aux abricots, cannelle et fleur d'oranger. 		<ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner les différents documents nécessaires aux réalisations. - Lire et interpréter une recette. - Citer le matériel et les denrées utilisés. - Utilisation des techniques d'entretien des locaux. - Etude technologique du four et des brûleurs. 	<p>Pilier 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développer des habiletés manuelles, être familiarisé avec certains gestes techniques. - Faire preuve de précision et de rigueur (pesée). <p>Pilier 6 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer, travailler en équipe, savoir écouter, faire valoir son point de vue, accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe. - Respecter les règles de sécurité. <p>Pilier 7 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'appuyer sur des méthodes de travail. - Déterminer les tâches à accomplir. - Organiser son temps et planifier son travail. - Savoir respecter les consignes. - Identifier, expliquer et rectifier une erreur.

<p>Décoration des objets réalisés par le groupe d'habitat</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Décoration de la porte orientale en enduit coloré. - Peindre le porte-menu. - Adaptation de feuilles calques pour les lampions, reproduction du modèle « palmier ». <p>Récupération de mousse pour la</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des coussins pour les tabourets 	<ul style="list-style-type: none"> - PLP Habitat - Professeur d'arts plastiques 		<p>Pilier 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire preuve de rigueur et de précision. - Développer des habiletés manuelles, être familiarisé avec certains gestes techniques. <p>Pilier 7 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'appuyer sur des méthodes de travail. - Déterminer les tâches à accomplir. - Organiser son temps et planifier son travail. - Savoir respecter les consignes. - Identifier, expliquer et rectifier une erreur.
<p><u>Apprentissage du métier de serveur</u></p>	<p>Service Locaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rechercher la tenue professionnelle du serveur. - Apprentissage des gestes et du vocabulaire du serveur (le savoir être et le savoir faire). - Acquisition des techniques de pliage de serviette. - Essayer diverses compositions florales pour le repas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Professeur d'arts plastiques 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les gestes du serveur (mise en place, service, débarrassage et remise en état de la salle). - Adapter son comportement et son vocabulaire. - Apprentissage des différentes techniques de pliage de serviette (vidéo sur le pliage des serviettes). - Choisir un pliage de serviette pour le repas. - choisir une composition florale rose et rouge pour le repas. 	<p>Pilier 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser des expressions courantes en suivant les usages de base (saluer, formuler des invitations, des excuses...) - Prononcer correctement. <p>Pilier 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développer des habiletés manuelles, être familiarisé avec certains gestes techniques. <p>Pilier 6 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir ce qui est interdit et ce qui est permis - Communiquer, travailler en équipe, savoir écouter, faire valoir son point de vue, accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe. - Respecter les règles de sécurité.
<p><u>Organisation du repas</u></p>	<p>Service</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation des rôles de chaque élève pour le repas. 		<ul style="list-style-type: none"> - Organiser les rôles des élèves. 	<p>Pilier 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la conception d'un protocole et le mettre en œuvre en utilisant les outils appropriés (organisation du repas).
<p><u>Réalisation du repas</u></p>	<p>Alimentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des plats et les maintenir en température. - Préparation des boissons chaudes (thé à la menthe) et froides (jus d'orange, Apéritif). 		<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les plats du repas. - Préparer les boissons pour le repas. 	<p>Pilier 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire preuve de précision et de rigueur. <p>Pilier 6 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer, travailler en équipe, savoir écouter, faire valoir son point de vue, accomplir sa tâche selon les règles établies en

					<p>groupe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité. <p>Pilier 7 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'appuyer sur des méthodes de travail. - Organiser son temps et planifier son travail. - Savoir respecter les consignes. - Identifier et rectifier une erreur.
Préparation de la salle et de la table	Service Locaux	<ul style="list-style-type: none"> - Préparation de la salle de classe en « salle de restaurant » (mise en place de la porte, de la table, décoration de la table et de la salle). - Répétition du service du repas. 	<ul style="list-style-type: none"> - PLP HAS. - Professeur d'arts plastiques 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretenir manuellement un sol. - Installer la table du repas. - Organiser la salle de réception en restaurant oriental. 	<p>Pilier 6 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer, travailler en équipe, savoir écouter, faire valoir son point de vue, accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe.
Service du repas	Alimentation Service Locaux	<ul style="list-style-type: none"> - Dressage des assiettes - Service - Remise en état des locaux et du matériel. 		<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les gestes du serveur. - Adapter son comportement et son vocabulaire. 	<p>Pilier 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser des expressions courantes en suivant les usages de base (saluer, formuler des invitations, des excuses...). - Prononcer correctement. <p>Pilier 6 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir ce qui est interdit et ce qui est permis. - Communiquer, travailler en équipe, savoir écouter, faire valoir son point de vue, accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe. - Respecter les règles de sécurité.
Entretien du linge	Linge	Lavage et repassage du linge			
Bilan et Evaluation	<p>Découverte des métiers dans des domaines d'activités différents : Possibilité de compléter les fiches métier suivantes : Serveur (se) et Cuisinier (ère) en salle informatique à l'aide du site www.onisep.fr. Les fiches métiers serveur et cuisinier ont été complétées (les autres ayant été abordés dans d'autres projets). Bilan avec les élèves et l'équipe pédagogique. Il était possible aussi de préparer une visite dans un restaurant marocain.</p>				<p>Pilier 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rendre compte d'un travail collectif. <p>Pilier 4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'approprier un environnement informatique de travail et s'informer et se documenter <p>Pilier 7 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en relation les acquis des différentes disciplines et les mobiliser dans des situations variées.

		<ul style="list-style-type: none">- Connaître l'environnement économique les métiers de secteurs et de niveaux de qualification variés ainsi que les parcours de formation correspondant et les possibilités de s'y intégrer.- Motivation et détermination dans la réalisation d'objectifs.
--	--	--