

# CHEF D'ŒUVRE CAP/BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Cuisine et Commercialisation Services en Restauration

## 1<sup>ère</sup> Phase – Le Questionnement

Grille N°1

→ Nom et prénom de l'apprenti :

Date :

→ Classe :

Baccalauréat professionnel :

- cuisine  
 commercialisation et services en restauration

### 1 Définition personnelle d'un chef d'œuvre

*Citez des exemples en lien avec votre secteur d'activités*

### 2 Choix du thème

Régions

Solidarité

Développement durable

*Justifiez votre choix*

### 3 Dans votre vie professionnelle ou privée, quels sont les liens avec votre thème ?

*Exemples :*

*Acteurs/Partenaires à contacter :*

### 4 Avantages et Contraintes du thème choisi

**AVANTAGES**

**CONTRAINTES**

<b>5</b>	<b>Détails du projet</b>		
	<i>Précisez le thème choisi / Méthodologie envisagée</i>	<i>Exemples de sous-thèmes exploitables</i>	
<b>6</b>	<b>Analyse des besoins</b>		
	<b>FORCES</b>	<b>FAIBLESSES</b>	<b>Possibilités</b>
			<b>Limites</b>
<b>6</b>	<b>Outils informatiques utilisés</b> ( <i>Smartphones, Gantt Project, Word/Excel/PowerPoint</i> )		
<b>7</b>	<b>Ebauche du chef d'œuvre</b>		

Nom du Groupe	Classe	Spécialité	Date
---------------	--------	------------	------

Étapes		Description	Non fait	En cours	Validé
1	<b>Définition du projet</b>	Expliquez en 2 ou 3 phrases votre projet			
2	<b>Acteurs</b>	Répartition des rôles de chacun dans le groupe Identification des personnes utiles à la réalisation du projet en interne au CFA ou en externe Identifier des partenaires privés ou institutionnels			
3	<b>Mise en œuvre</b>	Identifier les éléments et outils à utiliser			
4	<b>Communication</b>	Comment comptez-vous communiquer en dehors du CFA pour avancer votre projet ?			
5	<b>Contraintes</b>	Identifier le type de contraintes (matérielles, financières, techniques...)			
6	<b>Planning</b>	Noter ici le travail pour l'étape suivante			

Commentaires :

# Tableau de bord

Objectifs	Activités	Responsable	Ressources Humaines	Ressources matérielles et financières	Partenaires	Calendrier	Ajustement/évaluation
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ S'exprimer à l'oral</li> <li>➤ Rédiger sur ordinateur</li> <li>➤ Utiliser des termes professionnels</li> <li>➤ Réaliser un projet numérique projeté (Power Point...)</li> <li>➤ Créer une feuille d'auto-évaluation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Recherche de fournisseurs</li> <li>➤ Cours d'informatique</li> <li>➤ S'entraîner à l'oral devant un public.</li> <li>➤ Auto-évaluation courante</li> <li>➤ Etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Elève lui-même</li> <li>➤ Le groupe dans lequel il est</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ professeurs du domaine professionnel et général</li> <li>➤ Maître d'apprentissage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vente de gâteaux</li> <li>➤ Vente de produits</li> <li>➤ Trouver des partenariats</li> <li>➤ Don(s) des fournisseurs et partenaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UTEC</li> <li>➤ Fournisseurs</li> <li>➤ Entreprises dans lesquelles sont les apprentis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Première quinzaine: expliquer le projet du chef d'œuvre</li> <li>➤ 1 fois/quinzaine pour vérifier et avancer (sur l'heure de restitution?)</li> <li>➤ Calendrier (<i>encore flou</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Auto-évaluation avec fiches (prendre exemple sur les fiches CAP « bilan de ma production » ou celle du bac)</li> <li>➤ Accompagnement personnalisé régulier</li> <li>➤ Mise en place sur Office 365.</li> </ul>

# Thèmes définis pour la rentrée 2019

## 1/ Régions

- ❖ Escape Game
- ❖ Jeu de société de type TRIVIAL PURSUIT
- ❖ Mini-séjour (ex : la Normandie)
- ❖ Numérique
- ❖ Marchés
- ❖ Bio
- ❖ Produits du terroir
- ❖ Appellations
- ❖ Circuits courts
- ❖ Tourisme
- ❖ Journée de l'Europe

## 2/ Repas social/ solidaire

- ❖ Numérique
- ❖ Marchés
- ❖ Distribution
- ❖ Hygiène
- ❖ Contact avec les « Restos du cœur »
- ❖ Développement durable
- ❖ Culture
- ❖ Santé
- ❖ Spécificités culinaires des clients
- ❖ Récupération des invendus
- ❖ Normes et réglementations

## 3/ Développement durable

- ❖ Zéro déchet
- ❖ Concours
- ❖ Consommation locale
- ❖ Bio
- ❖ Menus sobres en carbone
- ❖ Economie d'énergie
- ❖ Compostage
- ❖ Recyclage
- ❖ Tri
- ❖ Calendrier des saisons des produits
- ❖ Circuit de distribution
- ❖ Tendance « vegan / végétarien »
- ❖ Produits d'antan

# Grille d'évaluation du chef d'œuvre

Critères	Notation					Total
Evaluation Formative	0-4	5-8	9-12	13-16	17-20	
Implication- Investissement (grille de suivi)						<b>/60</b>
Mobilisation des outils numériques et autres supports						
Originalité et pertinence du chef d'œuvre						
<b>Evaluation de la présentation orale</b>						<b>/140</b>
Gestion du temps imparti						
Tenue vestimentaire et comportement						
Aptitude à communiquer						
Clarté et rigueur de l'expression orale						
Utilisation d'un vocabulaire adapté au projet						
Argumentation et art de convaincre						
Capacité à répondre aux questions et objections						
<b>Evaluation Bonus</b>						
Utilisation des outils numériques et autres supports / animations	/1					<b>/2</b>
Utilisation d'une LVE	/1					
					<b>Total</b>	<b>/200</b>
					<b>Total</b>	<b>/20</b>