**CHEF D’ŒUVRE**

**CAP HCR 2A + FLE - CFA Paul Augier Nice - 2020/2021**

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPHCR 2A**  | CREATION D’UN COCKTAIL AUX ACCENTS LOCAUX*17 Créations individuelles de cocktails*  |
| **Phases du projet** | **Lieu****CFA Paul Augier** | **Formateurs***Hélène PORTIER CALDWELL (anglais), Patrice ABLINE (restaurant), Marie-Pierre REMY (hébergement)* | **Temps forts de l’organisation pédagogique concourant au projet**1. Phase de recherche et d’expertise
2. Phase de création des fiches techniques de fabrication
3. Phase de formalisation des documents
4. Phase de fabrication et d’analyse
5. Phase de création de la carte collective
6. Phase de préparation à l’épreuve orale
 |
| **CONCERTATION**Contours du projet | Réunion Septembre 2020: Circonscrire le projet, lister les activités possibles dans les enseignements impliqués ainsi que les objectifs assignés / établir un échéancier prévisionnel des interventions au CFA en lien avec les intervenants. |
| **FORMALISATION**Structuration du projet | Réunion Septembre 2020: recherches, pré́-conception, réalisation /restitution du projet. Coordonner les interventions, affiner la structuration du projet / Mise en place des progressions avec les enseignements participants. |
| **CHOIX DE LA REALISATION** | Recherche et proposition du « cocktail » par les apprentis |
| **Apprentis** | **Ingrédient local - principal- du cocktail**  | **Nom original du cocktail** |
| **ACCOSSATO Tony** | L’Anis Etoilé | The Blue Fox |
| **ARNONE Joss** | La Rose | La Rose de Grasse |
| **CAULIER Louis** | La Lavande  | Rêve Violet |
| **CHAINGY Kevin** | Le Citron de Menton | Lemon Place |
| **CLEMENTI Loan** | Le Citron de Menton | Le Sudiste |
| **DE OLIVEIRA Alexandre** | Le Citron de Menton | Le Méditerranéen |
| **DEROUET Mikaella** | La Violette | Violet Sun |
| **GRUBER Nathan** | Le Basilic | Mobasil Dry |
| **KOCH Dylan** | Le Citron de Menton | Lux Dry |
| **LIXI Hugo** | La Figue | ??? |
| **LU Shane** | Le Citron de Menton | ??? |
| **MURA Baptiste** | L’Arbouse | L’Automnal |
| **PICHIRILLI Axel** | Le Basilic | Basilico |
| **PICHIRILLI Loïc** | Le Basilic | Fresh Basilic |
|  | **SALLES Thomas** | La Fraise de Carros | La Favola |
| **TEIXERA LOPES FERREIRA Neilton** | Le Citron de Menton | Limto Dry |
| **TOTO Mayana** | Le Romarin | ??? |
|  |  |  |  |
|  | **BOUSSAÏD Adam** | Le Citron de Menton | La Limonata |
|  | **CYRBJA Klejdjan** | Le Citron de Menton | Limon Drink |
|  | **LABLEG Chaïma** | La Pêche | Le Viber |

**SUIVI ET EVALUATION DES ETAPES DE REALISATION**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ETAPES DE REALISATION** **R**/réalisé **NR**/non réalisé  **i+**/investissement +  **i-**/investissement -**CAPHCR 2A** | **Enseignements impliqués** | **Service/ Restaurant / Hébergement***Patrice ABLINE / Marie-Pierre REMY* | **Anglais***Hélène**PORTIER CALDWELL* | **JURY** |
| **Séquences** **pédagogiques** | *Fiches techniques & Film & Carte des cocktails* | *Présenter un cocktail en anglais* | *Présentation orale de 5 mn selon ordre de passage*  |
| **Date limite de rendu****Calendrier et suivi du projet** |  **4 décembre 2020**Dépose des fiches techniques-produit **provisoires**(format papier) | **8 janvier 2021**Donner nom au cocktail Dépose fiches techniques- cocktail **définitives**(format papier) | **19 février 2021**Historique et argumentaireSe filmer lors de l’élaboration du cocktailCompiler tous les cocktails de la classe en une  « carte des cocktails » de la classe(Film : clé USB)(Carte cocktail : clé USB **et** papier) | **19 mars 2021**Rectificatif, version définitive de son film | **19 février****2021**Fiche technique du cocktail en anglais | **19 mars 2021**Rectificatif, version définitive | **Semaine du 10 mai 2021** | **Semaine du 31 mai 2021** |
| **ACCOSSATO Tony** | **R + i+** | **R + i+** | **NR + i+** | **NR + i+** |  |  |  |  |
| **ARNONE Joss** | **R + i-** | **R + i-** | **NR + i-** | **NR + i-** |  |  |  |  |
| **CAULIER Louis** | **R + i-** | **R + i-** | **NR + i+** | **NR + i-** |  |  |  |  |
| **CHAINGY Kevin** | **R + i+** | **R + i+** | **R + i+** | **R + i+** |  |  |  |  |
| **CLEMENTI Loan** | **R + i+** | **R + i+** | **R + i+** | **R + i+** |  |  |  |  |
| **DE OLIVEIRA Alexandre** | **R + i+** | **R + i-** | **NR + i+** | **NR + i+** |  |  |  |  |
| **DEROUET Mikaella** | **R + i+** | **R + i+** | **R + i+** | **R + i+** |  |  |  |  |
| **GRUBER Nathan** | **R + i+** | **R + i+** | **R + i+** | **R + i+** |  |  |  |  |
| **KOCH Dylan** | **NR + i-** | **R + i-** | **NR + i-** | **NR + i-** |  |  |  |  |
|  | **LIXI Hugo** | **NR + i-**  | **NR + i-** | **NR + i-** | **NR + i-** |  |  |  |
| **LU Shane** | **NR + i-** | **NR + i-** | **NR + i-** | **NR + i-** |  |  |  |
| **MURA Baptiste** | **R + i+** | **NR + i-** | **NR + i+** | **NR + i+** |  |  |  |
| **PICHIRILLI Axel** | **R + i+** | **R + i+** | **R + i+** | **R + i+** |  |  |  |
| **PICHIRILLI Loic** | **R + i+** | **NR + i-** | **R + i+** | **R + i+** |  |  |  |
| **SALLES Thomas** | **NR + i-** | **NR + i-** | **NR + i+** | **NR + i+** |  |  |  |
| **TEIXERA LOPES FERRERA Neilton** | **R + i+** | **NR + i-** | **NR + i-** | **R + i+** |  |  |  |
| **TOTO Mayana** | **R + i-** | **NR + i-** | **NR + i-** | **NR + i+** |  |  |  |
| **CAPHCR 2A****FLE** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUSSAÏD Adam** | **NR + i-** | **NR + i-** | **NR + i-** | **NR + i-** |  |  |  |
| **CYRBJA Klejdjan** | **R + i-** | **NR + i-** | **NR + i-** | **NR + i-** |  |  |  |
| **LABLEG Chaïma** | **R + i+** | **R + i+** | **R + i+** | **R + i+** |  |  |  |

**BILAN D’ETAPE COMMENTAIRES ET NOTATIONS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BILANS DES ETAPES****1 & 2****CAPHCR 2A**Formateurs : *Hélène PORTIER CALDWELL,* *Patrice ABLINE, Marie-Pierre REMY* | Quels acquis ? Bilan critique du projet culturel et professionnel : plus-value dans les apprentissages ; investissement des apprentis  | **Notation /20** |
| **ACCOSSATO Tony** |  | **JANVIER** | Note N°1 **18**  |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **ARNONE Joss** |  | **JANVIER** | Note N°1 **7** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **CAULIER Louis** |  | **JANVIER** | Note N°1 **10** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **CHAINGY Kevin** |  | **JANVIER** | Note N°1 **17.5** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **CLEMENTI Loan** |  | **JANVIER** | Note N°1 **18** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **DE OLIVEIRA Alexandre** |  | **JANVIER** | Note N°1 **12.5**  |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **DEROUET Mikaella** |  | **JANVIER** | Note N°1 **18** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **GRUBER Nathan** |  | **JANVIER** | Note N°1 **17.5** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **KOCH Dylan** |  | **JANVIER** | Note N°1 **6** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **LIXI Hugo** |  | **JANVIER** | Note N°1 **6** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **LU Shane** |  | **JANVIER** | Note N°1 **0** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **MURA Baptiste** |  | **JANVIER** | Note N°1 **9** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **PICHIRILLI Axel** |  | **JANVIER** | Note N°1 **15** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **PICHIRILLI Loïc** |  | **JANVIER** | Note N°1 **15** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **SALLES Thomas** |  | **JANVIER**  | Note N°1 **6** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
|  | **TEIXERA LOPES FERRERA Neilton** |  | **JANVIER**  | Note N°1 **6** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **TOTO Mayana** |  | **JANVIER** | Note N°1 **6** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **BOUSSAÏD Adam** |  | **JANVIER** | Note N°1 **0** |
| **CAPHCR 2A****FLE** |  | **MAI** | Note N°2 |
| **CYRBJA Klejdjan** |  | **JANVIER** | Note N°1 **6** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **LABLEG Chaïma** |  | **JANVIER** | Note N°1 **18** |
|  | **MAI** | Note N°2 |
| **RESTITUTION****FIN DE PROJET** | EPREUVE ORALE : Présentation du dossier  | **Lieu :****Jury :**  | Date : **du 10 au 12 mai 2021 et 31 mai au 4 juin** |