**CHEF D’ŒUVRE**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPC 2A G1** | FINGER FOOD, « Meilleur avec les doigts »*Le Food Truck aux saveurs méditerranéennes* *8 Créations individuelles de produits «Finger Food», composant une carte commune*  |
| **Phases du projet** | **Lieux****CFA Paul Augier** | **Formateurs***Hélène PORTIER CALDWEL (anglais), Céline JELITI (gestion appliquée), Michaël LAGACHE (bureautique), Patrick BONNAUD (cuisine)* | **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 de produit « Finger Food » par les apprentis |
| **Apprentis** | **Appellation de la Préparation Finger Food** | **Conditionnement** |
| **BANI Tom** | Pain Hot-Dog Niçois |  |
| **BEN AMAR Amine** | Pains Pita à la grecque |  |
| **CRIMAUDO Christian** |  |  |
| **DERLECKA JULIA** |  |  |
| **DURAND Noa** | Socca de velouté de loup et petits légumes |  |
| **GIACONIA Maeva** | Brochette de rouget, graines de pavot et sésame. Frites de patate douce, sauce Aïoli |  |
| **JEMMALI Anissa** | Breck façon provençale |  |
| **RODRIGUES Jérémy** | Mini Buns niçois  |  |

**SUIVI ET EVALUATION DES ETAPES DE REALISATION**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ETAPES DE REALISATION****CAPC 2A G1** | **Enseignements** **impliqués** | **Cuisine***Patrick BONNAUD* | **Bureautique***Michaël LAGACHE* | **Gestion***Céline JELITI* | **Anglais***Hélène*PORTIER CALDWEL |
| **Séquences** **pédagogiques** | Création d’une carte « Finger Food»*Recherche de recettes, réaliser les fiches techniques de fabrication, concevoir les plats en atelier cuisine, photographier, filmer les réalisations* | Formaliser le document fiches techniques (word, excel) | La fiche technique de fabrication, la mercuriale, le coût matières premières, les ratios, le prix de vente. Harmonisation des prix sur la carte | Carte et argumentation commerciale en anglais |
| **Calendrier et suivi du projet****R**/réalisé **NR**/non réalisé**i+**/investissement +**i-**/investissement – | **Novembre 2020**Dépose des fiches techniques **provisoires** | **Mercredi 17 Mars 2021**Dépose des fiches techniques **définitives**Réflexion sur le « packadging » | **08 avril 2021****Atelier cuisine** Fabriquer, goûter, dresser, analyser | **Janvier 2021** | **Janvier****2021** | **Mars 2021** | **Mars 2021** | **Mars 2021** | **Mars 2021** |
| **BANI Tom** | **R** | **I+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BEN AMAR Amine** | **R** | **I+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **CRIMAUDO Christian** | **NR** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **DERLECKA JULIA** | **NR** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **DURAND Noa** | **R** | **I-** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **GIACONIA Maeva** | **R** | **I+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **JEMMALI Anissa** | **R** | **I+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **RODRIGUES Jérémy** | **R** | **I+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |

**COMMENTAIRES ET NOTATIONS BILAN D’ETAPE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BILANS DES ETAPES****1 & 2****CAPC 2A G1** | Quels acquis ? Bilan critique du projet culturel et professionnel : plus-value dans les apprentissages ; investissement des apprentis Formateurs : *Hélène PORTIER CALDWEL, Céline JELITI, Michaël LAGACHE, Patrick BONNAUD* | **Notation /20** |
| **BANI Tom** | Prend en compte les avis des équipes pédagogiques. Analyse et propose des modifications. Respecte les délais demandés Prend des initiatives | **JANVIER** | Note N°1 : **16/20** |
|  | **AVRIL** | Note N°2 |
| **BEN AMAR Amine** | Prend en compte les avis des équipes pédagogiques. Respecte les délais demandés  | **JANVIER** | Note N°1 : **10/20** |
|  | **AVRIL** | Note N°2 |
| **CRIMAUDO Christian** | Ne Prend pas en compte les avis des équipes pédagogiques. Ne respecte pas les délais demandés  | **JANVIER** | Note N°1 : **08/20** |
|  | **AVRIL** | Note N°2 |
| **DERLEKA Julia** | Prend en compte les avis des équipes pédagogiques. Ne respecte pas les délais demandés  | **JANVIER** | Note N°1 : **11/20** |
|  | **AVRIL** | Note N°2 |
| **DURAND Noa** | Prend en compte les avis des équipes pédagogiques. Respecte les délais demandés  | **JANVIER** | Note N°1 : **12.5/20** |
|  | **AVRIL** | Note N°2 |
| **GIACONIA Maeva** | Prend en compte les avis des équipes pédagogiques. Respecte les délais demandés  | **JANVIER** | Note N°1 : **12/20** |
|  | **AVRIL** | Note N°2 |
| **JEMMALI Anissa** | Prend en compte les avis des équipes pédagogiques. Analyse et propose des modifications. Respecte les délais demandés Prend des initiatives | **JANVIER** | Note N°1 : **15/20** |
|  | **AVRIL** | Note N°2 |
| **RODRIGUEZ Jérémy** | Prend en compte les avis des équipes pédagogiques. Analyse et propose des modifications. Respecte les délais demandés Prend des initiatives | **JANVIER** | Note N°1 : **14/20** |
|  | **AVRIL** | Note N°2 |
| **RESTITUTION****FIN DE PROJET** | EPREUVE ORALE : Making off, présentation du dossier  | **Lieu : CFA PAUL AUGIER****Jury :**  | Date : **Du 07 au 09 avril 2021** |