

CHEF D'ŒUVRE
CAP 2A - CFA Paul Augier Nice - 2020/2021

CAPC 2A G1	FINGER FOOD, « Meilleur avec les doigts » <i>Le Food Truck aux saveurs méditerranéennes</i> 8 Créations individuelles de produits «Finger Food», composant une carte commune		
Phases du projet	Lieux CFA Paul Augier	Formateurs <i>Hélène PORTIER CALDWEL (anglais), Céline JELITI (gestion appliquée), Michaël LAGACHE (bureautique), Patrick BONNAUD (cuisine)</i>	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, pré-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	<u>Recherche et proposition de produit « Finger Food » par les apprentis</u>		
	Apprentis	Appellation de la Préparation Finger Food	Conditionnement
	BANI Tom	Pain Hot-Dog Niçois	
	BEN AMAR Amine	Pains Pita à la grecque	
	CRIMAUDO Christian	Croque Monsieur provençal	
	DERLECKA JULIA	Pissaladière D'ossau Iraty au thon	
	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 Aioli	
	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 <i>Patrick BONNAUD</i>						Bureautique <i>Michaël LAGACHE</i>				Gestion <i>Céline JELITI</i>				Anglais <i>Hélène PORTIER CALDWEL</i>			
	Séquences pédagogiques	Création d'une carte « Finger Food » <i>Recherche de recettes, réaliser les fiches techniques de fabrication, concevoir les plats en atelier cuisine, photographier, filmer les réalisations</i>						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 <i>R/réalisé NR/non réalisé i+/investissement + i-/investissement -</i>	Novembre 2020 Dépôt des fiches techniques provisoires		Mercredi 17 Mars 2021 Dépôt 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+	R	I+	R	I+												
	BEN AMAR Amine	R	I+	R	I+	R	I+												
	CRIMAUDO Christian	NR	I-	R	I-	R	I+												
	DERLECKA JULIA	NR	I-	R	I-	abs													
	DURAND Noa	R	I-	R	I+	abs													
	GIACONIA Maeva	R	I+	R	I+	abs													
	JEMMALI Anissa	R	I+	R	I+	R	I+												
RODRIGUES Jérémy	R	I+	R	I+	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 : <i>Hélène PORTIER CALDWEL, Céline JELITI, Michaël LAGACHE, Patrick BONNAUD</i>		Notation /20	
	BANI Tom	Identifie les étapes et les activités liées à la démarche ; Prend en compte les avis des équipes pédagogiques ; Analyse et propose des modifications ; Participe en classe au travail d'élaboration du projet Met en œuvre le travail demandé ; Respecte les délais demandés	JANVIER	Note N°1 : 16/20
		Met en œuvre son projet en atelier cuisine. Prend des initiatives, s'adapte aux imprévus, La fiche technique de fabrication est suivie, le thème est respecté, le produit est commercialisable, l'analyse de la production est réalisée	AVRIL	Note N°2 16/20
	BEN AMAR Amine	Identifie les étapes et les activités liées à la démarche ; Prend en compte les avis des équipes pédagogiques ; Respecte les délais demandés	JANVIER	Note N°1 : 10/20
		Met en œuvre son projet en atelier cuisine. Prend des initiatives, s'adapte aux imprévus, La fiche technique de fabrication est suivie, le thème est respecté, le produit est commercialisable, l'analyse de la production est réalisée	AVRIL	Note N°2 17/20
	CRIMAUDO Christian	Ne Prend pas en compte les avis des équipes pédagogiques. Ne respecte pas les délais demandés	JANVIER	Note N°1 : 08/20
		Met en œuvre son projet en atelier cuisine. Ne prend pas assez d' initiatives, La fiche technique de fabrication est suivie, le thème est respecté, le produit est commercialisable	AVRIL	Note N°2 12/20
	DERLEKA Julia	Prend en compte les avis des équipes pédagogiques. Ne respecte pas les délais demandés	JANVIER	Note N°1 : 11/20
		Absente	AVRIL	Note N°2 09
	DURAND Noa	Prend en compte les avis des équipes pédagogiques. Respecte les délais demandés	JANVIER	Note N°1 : 12.5/20
Absent		AVRIL	Note N°2 10	
GIACONIA Maeva	Prend en compte les avis des équipes pédagogiques. Respecte les délais demandés	JANVIER	Note N°1 : 12/20	
	Absente	AVRIL	Note N°2 10	
JEMMALI Anissa	Identifie les étapes et les activités liées à la démarche ; Prend en compte les avis des équipes pédagogiques ; Respecte les délais demandés	JANVIER	Note N°1 : 15/20	
	Met en œuvre son projet en atelier cuisine. Prend des initiatives, s'adapte aux imprévus, La fiche technique de fabrication est suivie, le thème est respecté, le produit est commercialisable, l'analyse de la production est réalisée	AVRIL	Note N°2 17/20	
RODRIGUEZ Jérémy	Identifie les étapes et les activités liées à la démarche ; Prend en compte les avis des équipes pédagogiques ; Respecte les délais demandés	JANVIER	Note N°1 : 14/20	
	Met en œuvre son projet en atelier cuisine. Prend des initiatives, s'adapte aux imprévus, La fiche technique de fabrication est suivie, le thème est respecté, le produit est commercialisable, l'analyse de la production est réalisée	AVRIL	Note N°2 16/20	
RESTITUTION FIN DE PROJET	EPREUVE ORALE : Making off, présentation du dossier	Lieu : CFA PAUL AUGIER Jury :	Date : Du 07 au 09 avril 2021	