

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

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>CAPC<br/>2AFLE</b>                           | <b>GOÛTS D'AFRIQUE, A LA CARTE</b><br><i>7 Réalisations individuelles de plats africains composant une carte commune</i><br><i>1 réalisation individuelle de plats russe comme suggestion à la carte</i>                         |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| <b>Phases du projet</b>                         | <b>Lieux</b><br><br><b>CFA Paul Augier</b>                                                                                                                                                                                       | <b>Formateurs</b><br><br><i>Maud BELLANGER (histoire géographique), Céline JELITI (gestion appliquée), Mickael LAGACHE (bureautique), Patrick BONNAUD (cuisine)</i> | <b>Temps forts de l'organisation pédagogique concourant au projet</b><br><br>1. Phase de recherche et d'expertise<br>2. Phase de création des fiches techniques de fabrication<br>3. Phase de formalisation des documents<br>4. Phase de fabrication et d'analyse<br>5. Phase de création de la carte collective<br>6. Phase de préparation à l'épreuve orale |                                         |
| <b>CONCERTATION</b><br>Contours du projet       | Réunions : 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. |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| <b>FORMALISATION</b><br>Structuration du projet | Réunions : recherches, pré-conception, réalisation / restitution du projet. Coordonner les interventions, affiner la structuration du projet / Mise en place des progressions avec les enseignements participants.               |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| <b>CHOIX DE LA REALISATION</b>                  | <u>Recherche et proposition de plats par les apprentis</u>                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
|                                                 | <b>Apprentis</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>PLATS</b>                                                                                                                                                        | <b>DESSERTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
|                                                 | <b>BALDE Mamoudou</b>                                                                                                                                                                                                            | Poulet mariné et rôti au citron et riz blanc                                                                                                                        | Yassa de veau, semoule de manioc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Beignets coco ananas                    |
|                                                 | <b>BOCOUM Amadou</b>                                                                                                                                                                                                             | Thieboudienne de loup au gingembre                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Ngalak et couscous de mil, raisins secs |
|                                                 | <b>CAMARA Mohamed</b>                                                                                                                                                                                                            | Soumbara de filets de daurade, riz et ratatouille                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Gratin de fruits et confiture de tomate |
|                                                 | <b>DIAKITE Abdoulaye</b>                                                                                                                                                                                                         | Mafé de poulet                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Degue et bananes                        |
|                                                 | <b>KOITA Mohamed</b>                                                                                                                                                                                                             | Mafé de bœuf, feuille de patate douce                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Atchonon – crème brûlée baobab          |
|                                                 | <b>SANCHES CARDOSO Nuriana</b>                                                                                                                                                                                                   | Bacalhau à la crème, riz à la carotte                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Pastéis (petits flans)                  |
|                                                 | <b>UHUNOMA Treasure</b>                                                                                                                                                                                                          | Fried rice and turkey                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Gratin de fruits frais                  |
| <b>KUDRJAVCEVS Léonids</b>                      | Kotleti avec greckha                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                     | Crêpes au pavot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |

## SUIVI ET EVALUATION DES ETAPES DE REALISATION

| <b>ETAPES DE REALISATION</b><br><br><b>CAPC 2AFLE</b> | Enseignements impliqués                                                                                 | Cuisine<br><i>Patrick BONNAUD</i>                                                                                                                                                                       |                                    |               |                                                                                                   |                 |  | Bureautique<br><i>Mickael LAGACHE</i>                        |              | Gestion<br><i>Céline JELITI</i>                                                                                                       |           | Histoire<br><i>/Géo/Français</i><br><i>Maud BELLANGER</i>   |           |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--|--------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                       | Séquences pédagogiques                                                                                  | Création d'une carte « Goûts d'Afrique »<br><i>Recherche de recettes, réaliser les fiches techniques de fabrication, concevoir les plats en atelier cuisine, photographier, filmer les réalisations</i> |                                    |               |                                                                                                   |                 |  | Formaliser le document<br>fiches techniques<br>(word, excel) |              | La fiche technique de fabrication, la mercuriale, le coût matières, les ratios, le prix de vente. Harmonisation des prix sur la carte |           | « Le storytelling de mon village »<br>Formaliser le dossier |           |
|                                                       | Calendrier et suivi du projet<br>R/réalisé NR/non réalisé<br>i+/investissement +<br>i-/investissement - | Novembre 2020                                                                                                                                                                                           |                                    | Décembre 2020 |                                                                                                   | 16 Février 2021 |  | Janvier 2021                                                 | Janvier 2021 | Mars 2021                                                                                                                             | Mars 2021 | Mars 2021                                                   | Mars 2021 |
|                                                       | Dépose des fiches techniques                                                                            |                                                                                                                                                                                                         | Finalisation des fiches techniques |               | Approvisionnement (produits épicerie africaine)<br>Atelier cuisine<br>Fabriquer, goûter, analyser |                 |  |                                                              |              |                                                                                                                                       |           |                                                             |           |
| BALDE Mamoudou                                        | R                                                                                                       | I+                                                                                                                                                                                                      | R                                  | I+            | R                                                                                                 | I+              |  |                                                              |              |                                                                                                                                       |           |                                                             |           |
| BOCOUM Amadou                                         | R                                                                                                       | I+                                                                                                                                                                                                      | R                                  | I+            | R                                                                                                 | I+              |  |                                                              |              |                                                                                                                                       |           |                                                             |           |
| CAMARA Mohamed                                        | R                                                                                                       | I+                                                                                                                                                                                                      | R                                  | I+            | R                                                                                                 | I+              |  |                                                              |              |                                                                                                                                       |           |                                                             |           |
| DIAKITE Abdoulaye                                     | R                                                                                                       | I+                                                                                                                                                                                                      | R                                  | I+            | R                                                                                                 | I+              |  |                                                              |              |                                                                                                                                       |           |                                                             |           |
| KOITA Mohamed                                         | R                                                                                                       | I+                                                                                                                                                                                                      | R                                  | I+            | R                                                                                                 | I+              |  |                                                              |              |                                                                                                                                       |           |                                                             |           |
| SANCHES Nuriana                                       | R                                                                                                       | I+                                                                                                                                                                                                      | R                                  | I+            | R                                                                                                 | I+              |  |                                                              |              |                                                                                                                                       |           |                                                             |           |
| UHUNOMA Treasure                                      | R                                                                                                       | I+                                                                                                                                                                                                      | R                                  | I+            | R                                                                                                 | I+              |  |                                                              |              |                                                                                                                                       |           |                                                             |           |
| KUDRIJAVCEVS Léonids                                  | R                                                                                                       | I+                                                                                                                                                                                                      | R                                  | I+            | R                                                                                                 | I+              |  |                                                              |              |                                                                                                                                       |           |                                                             |           |

## COMMENTAIRES ET NOTATIONS BILAN D'ETAPE

| BILANS DES<br>ETAPES<br>1 & 2<br><br>CAPC 2AFLE | Quels acquis ? Bilan critique du projet culturel et professionnel : plus-value dans les apprentissages ; investissement des apprentis                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Notation /20                     |                                      |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|
|                                                 | <b>BALDE Mamoudou</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | <i>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</i> | JANVIER                          | Note N°1 : <b>14/20</b>              |
|                                                 | <i>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</i>                                      | AVRIL                                                                                                                                                                                                                                                                               | Note N°2 : <b>16/20</b>          |                                      |
| <b>BOCOUM Amadou</b>                            | <i>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</i> | JANVIER                                                                                                                                                                                                                                                                             | Note N°1 : <b>14/20</b>          |                                      |
|                                                 | <i>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</i>                                      | AVRIL                                                                                                                                                                                                                                                                               | Note N°2 : <b>16/20</b>          |                                      |
| <b>CAMARA Mohamed</b>                           | <i>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</i> | JANVIER                                                                                                                                                                                                                                                                             | Note N°1 : <b>13.5/20</b>        |                                      |
|                                                 | <i>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</i>                                      | AVRIL                                                                                                                                                                                                                                                                               | Note N°2 : <b>16/20</b>          |                                      |
| <b>DIAKITE Abdoulaye</b>                        | <i>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</i> | JANVIER                                                                                                                                                                                                                                                                             | Note N°1 : <b>13/20</b>          |                                      |
|                                                 | <i>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</i>                                      | AVRIL                                                                                                                                                                                                                                                                               | Note N°2 : <b>16/20</b>          |                                      |
| <b>KOITA Mohamed</b>                            | <i>Participe en classe au travail d'élaboration du projet Met en œuvre le travail demandé ; Respecte les délais demandés</i>                                                                                                                                                        | JANVIER                                                                                                                                                                                                                                                                             | Note N°1 : <b>12.5/20</b>        |                                      |
|                                                 | <i>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</i>                                      | AVRIL                                                                                                                                                                                                                                                                               | Note N°2 : <b>14/20</b>          |                                      |
| <b>SANCHES Nuriana</b>                          | <i>Identifie les étapes et les activités liées à la démarche ; Prend en compte les avis des équipes pédagogiques ; Participe en classe au travail d'élaboration du projet Met en œuvre le travail demandé ; Respecte les délais demandés</i>                                        | JANVIER                                                                                                                                                                                                                                                                             | Note N°1 : <b>13/20</b>          |                                      |
|                                                 | <i>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</i>                                      | AVRIL                                                                                                                                                                                                                                                                               | Note N°2 : <b>16/20</b>          |                                      |
| <b>UHUNOMA Treasure</b>                         | <i>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</i>                                                             | JANVIER                                                                                                                                                                                                                                                                             | Note N°1 : <b>13/20</b>          |                                      |
|                                                 | <i>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</i>                                      | AVRIL                                                                                                                                                                                                                                                                               | Note N°2 : <b>17/20</b>          |                                      |
| <b>KUDRJAVCEVS Léonids</b>                      | <i>Participe en classe au travail d'élaboration du projet Met en œuvre le travail demandé ; Respecte les délais demandés</i>                                                                                                                                                        | JANVIER                                                                                                                                                                                                                                                                             | Note N°1 : <b>12.5/20</b>        |                                      |
|                                                 | <i>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</i>                                      | AVRIL                                                                                                                                                                                                                                                                               | Note N°2 : <b>15/20</b>          |                                      |
| <b>RESTITUTION<br/>FIN DE PROJET</b>            | EPREUVE ORALE : Making off, présentation du dossier                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Lieu : CFA PAUL AUGIER<br>Jury : | Date :<br><b>Lundi 06 avril 2021</b> |