

CHEF D'ŒUVRE
CAP 2A G2 - CFA Paul Augier Nice - 2020/2021

CAPC 2A G2	FINGER FOOD, « Meilleur avec les doigts » <i>Le Food Truck aux saveurs méditerranéennes</i> 9 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), Mickaël LEYRIS(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	Recherche et proposition de produit « Finger Food » par les apprentis		
	Apprentis	Appellation de la Préparation Finger Food	Conditionnement
	SYLVAIN Jevan		
	TASSONE Enzo		
	TASTET-COUSIN Yael		
	TIXIER Mathieu		
	TURKI Anthony	Soupe de poisson du pays, gelée d'oursins	
	VERGUET Antoine	Tapas socca	
	VIGNAUD Luca	Trilogie méditerranéenne : Tourte de blette, brochette de tortilla au chorizo, roulé d'aubergine à la Parmigiano	
	SIMONDI Marin	Barbajuan aux blettes comme à Nice	
LASSERRE Alexandre	Pita italienne		

SUIVI ET EVALUATION DES ETAPES DE REALISATION

ETAPES DE REALISATION CAPC 2A G2	Enseignements impliqués	Cuisine <i>Mickaël LEYRIS</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, 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	Janvier 2021		09 avril 2021		Janvier 2021	Janvier 2021	Mars 2021	Mars 2021	Mars 2021	Mars 2021	
	Dépose des fiches techniques provisoires	Dépose des fiches techniques définitives		Réflexion sur le « packadging »		Atelier cuisine	Fabriquer, goûter, analyser						
SYLVAIN Jevan	NR												
TASSONE Enzo	NR												
TASTET-COUSIN Yael	NR												
TIXIER Mathieu	NR												
TURKI Anthony	R	I+											
VERGUET Antoine	R	I+											
VIGNAUD Luca	R	I+											
SIMONDI Marin	R	I+											
LASSERRE Alexandre	R	I+											

COMMENTAIRES ET NOTATIONS BILAN D'ETAPE

BILANS DES ETAPES 1 & 2 CAPC 2A G2	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, Mickaël LEYRIS</i>		Notation /20	
	SYLVAIN Jevan TASSONE Enzo		JANVIER	Note N°1
			AVRIL	Note N°2
	TASTET-COUSIN Yael TIXIER Mathieu		JANVIER	Note N°1
			AVRIL	Note N°2
	TURKI Anthony VERGUET Antoine		JANVIER	Note N°1
			AVRIL	Note N°2
	VIGNAUD Luca SIMONDI Marin		JANVIER	Note N°1
			AVRIL	Note N°2
	LASSERRE Alexandre SYLVAIN Jevan		JANVIER	Note N°1
		AVRIL	Note N°2	
TASSONE Enzo TASTET-COUSIN Yael		JANVIER	Note N°1	
		AVRIL	Note N°2	
TIXIER Mathieu TURKI Anthony		JANVIER	Note N°1	
		AVRIL	Note N°2	
VERGUET Antoine VIGNAUD Luca		JANVIER	Note N°1	
		AVRIL	Note N°2	
SIMONDI Marin		JANVIER	Note N°1	
		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