

# FICHE CHEF-D'ŒUVRE CAP PATISSIER SESSION 2019-2021

LYCEE LPO GEORGES BAPTISTE CANTELEU

<b>Nom du chef d'œuvre :</b> Conception et analyse d'une barre énergétique en partenariat avec l'association <b>Foot Fauteuil Rouen Les TRUENORMANDS</b>	
<b>Descriptif succinct du projet chef d'œuvre :</b> <i>Thématique, production/réalisation finale, références techniques, culturelles, historiques...</i> <ol style="list-style-type: none"><li>1) <i>Ateliers de découverte des bases d'une barre énergétique.</i></li><li>2) <i>Test de recettes, de mode opératoires, gustatifs en cours de formation et durant les PFMP.</i></li><li>3) <i>Association avec le partenaire foot fauteuil.</i></li><li>4) <i>Ateliers photos et vidéos pour figer les productions individuelles.</i></li><li>5) <i>Mise en valeur du produit, étude des emballages.</i></li><li>6) <i>Calcul de coûts matière, du prix de revient, des marges, taxes, prix de vente.</i></li><li>7) <i>Etude des valeurs énergétiques, création de l'étiquetage aux normes.</i></li><li>8) <i>Atelier autour de l'argumentation commerciale.</i></li><li>9) <i>Vente en boutique pédagogique et étude statistique des retours clients.</i></li><li>10) <i>Organisation d'une manifestation sportive avec l'association avec une vente.</i></li></ol>	
Classe(s) concernée(s), spécialité(s)	<i>CAP Pâtissier en deux ans</i> <i>Filière(s) Alimentation</i>
Nombre d'élèves concernés	11 élèves
Disciplines mobilisées	<i>Indiquer si possible le volume horaire par discipline</i> <b><u>Pâtisserie 3h/semaine</u></b> <i>LEFEBVRE Laurent Enseignant pâtissier</i> <b><u>3h/semaine réparties sur les disciplines suivantes :</u></b> <i>LEFEBVRE Laurent Enseignant Pâtissier</i> <i>DRUEL LEFEBVRE Ludivine Enseignante en Mathématiques</i>

	<p>CASSONNET Chantal Enseignante en Français  KHORTALS Lucie Enseignante en Arts Plastique  MAUJEAN Christian Enseignant en Education physique et sportive</p>	
Partenariats	<p>Nom des partenaires  <b>Foot Fauteuil Rouen Les TRUENORMANDS</b>  <a href="http://truenormands.foot-fauteuil.net/pages/contact.htm">http://truenormands.foot-fauteuil.net/pages/contact.htm</a></p>	
	<b>Compétences professionnelles</b>	
	<u>extrait du référentiel officiel:</u>	<u>Compétences professionnelles validées sur les deux années à travers le chef d'œuvre :</u>
	<p style="text-align: center;">Activités liées au pôle1 (Unité UP1)  Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage  (Bloc n°1)</p> <p>Gérer la réception des produits.  Effectuer le suivi des produits stockés.  Organiser son poste de travail.  Appliquer les règles d'hygiène.  Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication.  Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries: à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues  Évaluer sa production.</p>	<p>Gérer la réception des produits secs, frais et secs.  Effectuer le suivi des produits stockés, étiqueter et assurer la traçabilité.  Organiser son poste de travail en fonction de sa réalisation (base du produit, garniture, opercule et glaçage).  Appliquer les règles d'hygiène en prenant en compte les risques et les phases critiques à chaque étape de sa réalisation.  Élaborer des crèmes (garnitures) selon leur technique de fabrication en prenant en compte le vécu en PFMP)  Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries: à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues  Évaluer sa production.</p>
	<p style="text-align: center;">Activités liées au pôle2. (Unité UP2)  Entremets et petits gâteaux.  (Bloc n°2)</p> <p>Organiser la production.</p>	<p>Organiser la production.  Préparer des éléments de garniture.  Préparer les fonds de la barre énergétique et ou des petits gâteaux-  Monter, garnir et glacer sa barre énergétique.  Décorer sa production.</p>

	<p>Préparer des éléments de garniture.  Préparer les fonds d'un entremets et ou des petits gâteaux-Monter, garnir et glacer un entremets et ou des petits gâteaux.  Décorer un entremets et ou des petits gâteaux.  Valoriser la pâtisserie élaborée-Mesurer le coût des produits fabriqués.</p>	<p>Valoriser la pâtisserie élaborée-Mesurer le coût des produits fabriqués, les marges, l'étiquetage.</p>
	<b>Compétences transversales :</b>	
	<u>extrait du référentiel officiel:</u>	<u>Compétences professionnelles validées sur les deux années à travers le chef d'œuvre :</u>
	<p style="text-align: center;"><b>UG1 Français -Histoire-géographie -  Enseignement moral et civique  (Bloc n°3)</b></p> <p>Français-Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer  Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire  Devenir un lecteur compétent et critique  Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle Histoire Géographie et Enseignement moral et civique  Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures  Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace-Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés  Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien.</p>	<p>Français-Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer  Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, argumenter sa production, écrire  Exploitation des talents et mise en valeur à travers des clips vidéos individuels.  Travail sur l'identité individuelle et collective et la confiance en soi.  Intégration de la notion de groupe.</p>

	<p style="text-align: center;"><b>UG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques</b> (Bloc n°4)</p> <p>Argumenter avec précision. Mettre en œuvre un protocole expérimental en utilisant les outils appropriés, y compris informatiques. Participer à la conception d'un protocole. Rendre compte oralement ou par écrit d'une activité expérimentale Respecter les règles de sécurité.</p>	<p>L'utilisation de logiciels (avec une calculatrice ou un ordinateur), d'outils de visualisation et de représentation, de calcul (numérique ou formel), de simulation, de programmation développe la possibilité d'expérimenter, d'émettre des conjectures.</p> <p>Compléter une facture, un bon de commande, réaliser un devis en déterminant dans le cadre de situations professionnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un prix ;</li> <li>- un coût ;</li> <li>- une marge ;</li> <li>- une taxe ;</li> <li>- une réduction commerciale (remise, rabais, ristourne) ;</li> <li>- un taux.</li> </ul> <p>Les élèves poursuivent leur initiation à la programmation, en réalisant quelques programmes simples, sans viser une connaissance experte et exhaustive d'un langage ou d'un logiciel particulier. Dans la continuité de l'enseignement d'informatique proposé au collège, un langage de programmation visuel est utilisé</p> <p>Liste non exhaustive d'automatismes à travailler dès la première année pour tous les CAP.</p> <p>Multiplication d'un nombre par 10, par 100, par 0,1 ou par 0,01. Calcul mental d'additions ou de multiplications simples. Règles des signes pour les produits ou les quotients d'entiers relatifs. Addition de fractions simples, multiplication de fractions. Calcul ou application d'une proportion sous différentes formes (décimale, fractionnaire, pourcentage).</p>
	<p style="text-align: center;"><b>UG3 Éducation physique et sportive</b> (Bloc n°5)</p> <p>Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues.</p>	

	<p>Réaliser une performance motrice maximale Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains. Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique. Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif. Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité.</p>	<p>Développer sa motricité Par son engagement dans des APSA diversifiées, chaque élève enrichit sa motricité, mobilise et développe ses ressources, quels que soient son niveau d'expertise, son genre, sa condition physique <b>et son degré d'inaptitude ou de handicap</b>. L'enrichissement de cette motricité, quand elle est perçue comme une réussite par l'élève, favorise la confiance en soi et le sentiment de compétence, sources d'un épanouissement personnel et professionnel.</p>
	<p><b>UF Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc n°7)</b></p> <p>Utiliser des moyens d'expression, des techniques et des méthodes élémentaires impliqués dans toute démarche artistique. Se repérer dans l'histoire de l'art par la connaissance de quelques œuvres, auteurs et mouvements relevant du patrimoine comme de la création contemporaine.</p>	<p>Utiliser des moyens d'expression, des techniques et des méthodes élémentaires impliqués dans toute démarche artistique en vue de développer et concrétiser l'emballage du produit.</p>
Compétences visées		<p><b>Compétences globales transversales prioritaires</b></p> <p>Collaborer, coopérer, autonomie, respect des règles et des consignes, attitude professionnelle, rendre compte de ses pratiques, savoir utiliser des ressources, aider un camarade, prendre en compte les remarques pour progresser, s'auto-évaluer, travailler en groupe, persévérance, s'exprimer à l'oral.</p>
Budget prévisionnel	Achat de 11 moules en silicones après validation de l'équipe pédagogique, déplacement sur les activités et les matchs	

<p>Modalités de suivi</p>	<p><i>Suivi réalisé de manière collective. En fin de formation, chaque enseignant se verra probablement attribué le suivi de quelques élèves afin d'assurer une continuité.</i></p> <p><i>Suivi du projet par un porte folio numérique sur le logiciel Mindview réalisé au fil de l'eau.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Evaluation des compétences professionnelles</i></p> <p><i>C1.1 - Contrôler la livraison</i></p> <p><i>C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaires et traiter les déchets</i></p> <p><i>C1.3 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés</i></p> <p><i>C1.4 - Rendre compte de l'état des stocks</i></p> <p><i>C2.1 - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation</i></p> <p><i>C2.3 - Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser</i></p> <p><i>C2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production</i></p> <p><i>C2.4 - Rassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production</i></p> <p><i>C2.6 - Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter</i></p> <p><i>C3.7 - Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer</i></p> <p><i>C3.8 - Garnir</i></p> <p><i>C3.9 - Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson</i></p> <p><i>C3.10 - Mener une cuisson au four</i></p> <p><i>C3.11 - Élaborer un appareil spécifique à petits fours</i></p> <p><i>C3.12 - Dresser, cuire et réaliser les finitions</i></p> <p><i>C3.13 - Élaborer une meringue adaptée à la fabrication</i></p> <p><i>C3.14 - Dresser et cuire une meringue</i></p> <p><i>C3.15 - Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité</i></p> <p><i>C3.16 - Identifier les causes des éventuels défauts constatés</i></p> <p><i>C4.1 - Ordonnancer les tâches de manière rationnelle</i></p> <p><i>C4.3 - Fabriquer les crèmes et appareils de base : ganache</i></p> <p><i>C4.6 - Élaborer un croustillant à base de matières premières</i></p> <p><i>C5.3 - Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable</i></p> <p><i>C6.1 - Effectuer des montages avec des cercles ou des moules</i></p> <p><i>C6.2 - Réaliser des montages à la palette et/ou garnir à la poche</i></p> <p><i>C6.5 - Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement</i></p> <p><i>C6.6 - Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor</i></p>
---------------------------	--

	<p>C6.8 - Réaliser des décors à base de nougatine  C6.10 - Fabriquer et utiliser un cornet  C7.1 - Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini  C7.2 - Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente  C7.3 - Calculer le coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau  C7.4 - Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente</p> <p style="text-align: center;"><i>Evaluation des compétences transversales</i></p> <p>Par le biais de grilles d'auto-évaluation réalisées en continu sur les deux ans de formation. Elles seront construites conjointement avec les élèves et donneront lieu à de courts entretiens individuels afin de faire mesurer aux élèves les progrès engagés, les marges de progressions attendues et travailler l'oral.</p> <p>Construction de vidéos en vue de la préparation à l'oral</p>
Modalités d'évaluation du projet chef-d'œuvre	<p>Vidéos individuelles du projet pour les élèves qui le souhaitent, de manière plus consensuelle pour d'autres.</p> <p>Organisation d'une épreuve orale finale.</p>
Modalités d'évaluation des élèves	<p>Voir modalités de suivi.</p>
Modalités de valorisation	<p>Organisation d'une vente dans le cadre d'une rencontre sportive avec l'association <b>Foot Fauteuil Rouen Les TRUENORMANDS</b>,  <b>Exprimer le vécu du partenariat à travers une pièce artistique en seconde année.</b></p>
	<p><i>Exemple vidéo de la présentation d'un des projets d'une de nos élèves</i></p>

<https://vimeo.com/377654238>

