

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

CAPC 2AFLE	<p>GOÛTS D'AFRIQUE, A LA CARTE</p> <p><i>7 Réalisations individuelles de plats africains composant une carte commune</i></p> <p><i>1 réalisation individuelle de plats russe comme suggestion à la carte</i></p>		
Phases du projet	Lieux CFA Paul Augier	Formateurs <i>Maud BELLANGER (histoire géographique), Céline JELITI (gestion appliquée), Mickael LAGACHE (bureautique), Patrick BONNAUD (cuisine)</i>	Temps forts de l'organisation pédagogique concourant au projet <ol style="list-style-type: none"> 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	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.		
FORMALISATION 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.		
CHOIX DE LA REALISATION	<u>Recherche et proposition de plats par les apprentis</u>		
	Apprentis	PLATS	DESSERTS
	BALDE Mamoudou	Poulet mariné et rôti au citron et riz blanc Yassa de veau, semoule de manioc	Beignets coco ananas
	BOCOUM Amadou	Thieboudienne de loup au gingembre	Ngalak et couscous de mil, raisins secs
	CAMARA Mohamed	Soumbara de filets de daurade, riz et ratatouille	Gratin de fruits et confiture de tomate
	DIAKITE Abdoulaye	Mafé de poulet	Degue et bananes
	KOITA Mohamed	Mafé de bœuf, feuille de patate douce	Atchonon – crème brûlée baobab
	SANCHES CARDOSO Nuriana	Bacalhau à la crème, riz à la carotte	Pastéis (petits flans)
	UHUNOMA Treasure	Friued rice and turkey	Gratin de fruits frais
KUDRJAVCEVS Léonids	Kotleti avec greckha	Crêpes au pavot	

SUIVI ET EVALUATION DES ETAPES DE REALISATION

ETAPES DE REALISATION CAPC 2AFLE	Enseignements impliqués	Cuisine <i>Patrick BONNAUD</i>						Bureautique <i>Mickael LAGACHE</i>		Gestion <i>Céline JELITI</i>		Histoire <i>/Géo/Français</i> <i>Maud BELLANGER</i>		
	Séquences pédagogiques	Création d'une carte « Goûts d'Afrique » <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		« Le storytelling de mon village » Formaliser le dossier		
	Calendrier et suivi du projet R/réalisé NR/non réalisé i+/investissement + 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) Atelier cuisine 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 ETAPES 1 & 2 CAPC 2AFLE	Quels acquis ? Bilan critique du projet culturel et professionnel : plus-value dans les apprentissages ; investissement des apprentis		Notation /20	
	BALDE Mamoudou	<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 : 14/20
	<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 : 16/20	
BOCOUM Amadou	<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 : 14/20	
	<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 : 16/20	
CAMARA Mohamed	<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 : 13.5/20	
	<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 : 16/20	
DIAKITE Abdoulaye	<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 : 13/20	
	<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 : 16/20	
KOITA Mohamed	<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 : 12.5/20	
	<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 : 14/20	
SANCHES Nuriana	<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 : 13/20	
	<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 : 16/20	
UHUNOMA Treasure	<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 : 13/20	
	<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 : 17/20	
KUDRJAVCEVS Léonids	<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 : 12.5/20	
	<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 : 15/20	
RESTITUTION FIN DE PROJET	EPREUVE ORALE : Making off, présentation du dossier	Lieu : CFA PAUL AUGIER Jury :	Date : Lundi 06 avril 2021	