



ÉCHANGE PÉDAGOGIQUE ET PFMP DES PREMIÈRE BAC PRO
ANNÉE SCOLAIRE 2013-2014



CHAMPAGNE



PROVENCE



Sommaire

INTRODUCTION	I
BILAN DU VOYAGE PRÉCÉDENT	2
ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE	3
PROGRAMME DE LA SEMAINE À BAZEILLES	4
PROGRAMME SYNTHÉTIQUE EN PROVENCE	5
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES EN ENSEIGNEMENT PROF	6
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES EN SAVOIRS ASSOCIÉS	7
LISTE DES ENTREPRISES ACCUEILLANTES	8
ACTIONS PRÉPARATOIRES DU PROJET	9
TABLEAUX FINANCIERS PRÉVISIONNELS	10

INTRODUCTION

Le stage en entreprise et le voyage pédagogique en dehors de notre département font partie intégrante de l'année scolaire et vise à compléter les savoirs et les savoirs-faire acquis durant la formation au lycée. Elle permet de découvrir l'entreprise hôtelière et de restauration dans toutes ses composantes, et de s'insérer dans une équipe de professionnels en tenant compte des contraintes réelles du métier.

Ce déplacement permet de découvrir concrètement des régions vues en cours théorique ; de goûter des produits nouveaux et représentatifs des régions visitées et de visiter des établissements réputés par leurs gastronomie, leur décoration et leurs personnels connus et reconnus.

Le rayonnement du LPO Nord caraïbe au niveau régional est bien lisible de tous. Depuis plusieurs années, l'effort est consacré à l'ouverture nationale et internationale des Sections d'Enseignement Professionnel (SEP). Ce projet s'inscrit dans cette dynamique. Le succès des derniers échanges nous poussent tout naturellement à faire perdurer ces actions.

Centré sur les élèves, ce projet réponds aux objectifs principaux suivants:

ÉCHANGE PÉDAGOGIQUE ET PROFESSIONNEL (Lycée de Bazeilles-Champagne)

- Mettre en oeuvre des compétences dans des contextes professionnels les plus larges possibles
- Appréhender la notion de terroir
- S'adapter aux différentes formes de production et de commercialisation
- Utiliser des méthodes et des matériels très diversifiés
- Favoriser l'échange pédagogique entre établissements

PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE_(Provence-Avignon)

- Être confronté et s'adapter aux diverses formes de production et de commercialisation
- Utiliser des matériels de grande diversité
- Enrichir leurs cultures gastronomiques et générales
- Analyser et exploiter a posteriori des vécus professionnels

La section de Première Baccaauréat Professionnel compte 48 élèves (24 en cuisine et 24 en restaurant). Afin de garantir le succès de l'opération et de valoriser nos jeunes talents de demain, un série de critères évalués toute l'année est mise en place. Les parents sont informés et sont invités à participer aux différentes actions engagés dans ce projet. Une charte d'engagement est également signé par les parties.

Les critères de sélection sont:

- Assiduité et ponctualité en cours
- Respect de ses camarades, des professeurs et du personnel en général
- Faire preuve de motivation dans toutes les matières
- Résultats scolaires satisfaisants et constants
- Respect des engagements du projet

ENVIRONNEMENT DU PROJET

Personnes référentes sur place

Lycée des métiers de Bazeilles

Monsieur ou Madame Matter: Professeur en Techniques Culinaires

Monsieur Roquier: Professeur de Service et Commercialisation

Stage Provence

Monsieur Jean-André Charial: PDG Groupe Baumanière

Monsieur Sébastien Richez: Chef Propriétaire «Les Gourmands disent»

Date de séjour et durée de la Période de Stage

Échange avec Bazeilles: du **07 avril au 12 avril 2014**

PFMP n°4: du **14 avril au 30 mai 2014** (soit 7 semaines)

Composition et effectif du groupe

24 élèves sélectionnés sur 48 répartis de la façon suivante:

- Première Bac pro Cuisine = 12 élèves

- Première Bac pro Commercialisation et Service en Restauration = 12 élèves

Accompagnateurs et Évaluateurs

- Monsieur Patrice CARDON : Professeur en Techniques Culinaires

- Madame Mireille CARDON: Professeur en Services et Commercialisation

Déplacement début de séjour: du 07 au 16 avril 2014 (Encadrement activités pédagogiques et placements en entreprises)

Déplacement fin de séjour: du 28 mai au 02 juin 2014 (Évaluation des stagiaires et encadrement activités pédagogiques)

- Une personne de l'administration (à déterminer): déplacement durant séjour à Bazeilles

Mode de Transport

Avion: Fort de France/Paris/Fort de France

Train: Paris-Bazeilles-Paris et Paris-Avignon-Paris

Autocar: Tous les transferts y compris Bazeilles

Mode d'hébergement et repas

Activités pédagogiques: Internat/ demi-pension/ Restaurant pédagogique

Durant le stage: L'hébergement, la nourriture et le blanchiment des vêtements professionnels sont pris en charge par les entreprises d'accueil

PRÉSENTATION SEMAINE ÉCHANGE-LYCÉE BAZEILLES

JOUR	ACTIVITÉS	OBJECTIFS/OBSERVATIONS
06 avril	Arrivée sur Paris	
07 avril	Accueil au Lycée de Bazeilles <u>Le CHAMPAGNE</u> Visite et dégustation chez «Mumm» <u>Le RHUM</u> Présentation et dégustation	Sous forme de Technologie Appliquée Partenaire: Distillerie Neisson - Se perfectionner à la dégustation - Découvrir deux produits emblématique du patrimoine National
08 avril	<u>L'Hôtellerie de Luxe</u> Visite d'hôtel «Luxembourg». Rencontre avec les professionnels Dîner chez un grand chef	- Appréhender l'hôtellerie de luxe - Dialoguer avec des professionnels médiatiques
09 avril	<u>Travaux pratiques et commercialisation</u> Organisation d'un Dîner «Martinique-Métissage»	- Travailler en équipe - Mettre en oeuvre des activités pluridisciplinaires à caractère professionnel - Échanger sur les produits et les techniques
10 avril	<u>La Charcuterie Ardennaise</u> Visite de la fabrique à Rethel(AOC) Dégustation et rencontre avec charcutier	- Dialoguer avec des artisans-charcutiers
11 avril	<u>La Bière et les fromages (Belgique)</u> Visite d'Orval et d'une fromagerie Dîner de clôture au Lycée et signature de l'appariement	- Comprendre les différentes étapes de la fabrication du fromage et de la bière
12 avril	Départ pour Avignon Prise en charge des élèves par les tuteurs de stage	

PRÉSENTATION DES VISITES PÉDAGOGIQUES EN PROVENCE

D É B U T D E S É J O U R	
ACTIVITÉS	OBJECTIFS/OBSERVATIONS
Dîner dans une des entreprises d'accueil	<ul style="list-style-type: none"> - Se positionner en tant que client - Repérer et assimiler les exigences de qualité du stage
Le Marché de Saint-Rémy de Provence	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les produits marqueurs régionaux et de saison

F I N D E S É J O U R	
ACTIVITÉS	OBJECTIFS/OBSERVATIONS
Visite du Château d'Estoublon	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les méthodes d'élaboration de l'huile d'Olive AOC - Différencier les huiles mono variétales - Dégustation de produits dérivés
Dégustation chez le confiseur LILLAMAND	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir un savoir faire unique - Dégustation - Entretien avec le maître confiseur
Site Archéologique de Glanum	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir un site historique sous influence Romaine et Grecques - Déjeuner dans le restaurant de cuisine d'époque
Sortie récréative	<ul style="list-style-type: none"> - Activités dans un parc d'attraction - Hôtel thématique

BILAN DES VOYAGES ET ÉCHANGES PRÉCÉDENTS



Des élèves Martiniquais en stage en Provence

mardi 21 mai 2013

Bellefontaine (972 - Martinique) Treize élèves de 1^{re} bac pro cuisine et commercialisation et service en restauration du lycée polyvalent Nord Caraïbe ont eu une première expérience professionnelle en métropole.

Cette première expérience professionnelle en métropole aura permis aux élèves martiniquais d'appréhender concrètement les produits, recettes et techniques vues en cours.

Le lycée polyvalent Nord Caraïbe de Bellefontaine (Martinique) a envoyé en Provence treize élèves de 1^{re} bac pro, certains en cuisine et les autres en commercialisation et service en restauration (CSR) pour effectuer un stage professionnel. "Cette expérience dans des maisons exigeantes leur permet

de passer un cap au niveau du rythme et de la dextérité, cela leur permet de toucher du doigt ce qu'on leur raconte en cours", commentent Patrice Cardon, professeur de cuisine, et Sandrine Gerard, professeur de CSR. Depuis plusieurs années, le groupe Baumanière reçoit régulièrement des élèves martiniquais en formation.

Une ouverture Rony Sauphanor a travaillé dans les cuisines de l'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence (13).

"Cette expérience m'a permis de découvrir des produits que je ne connaissais pas et d'apprendre de nouvelles recettes. C'était la première fois que je venais en métropole, cette expérience m'a donné envie de bouger." D'ailleurs, l'élève réalisera prochainement un autre stage, cette fois dans les cuisines du Plaza Athénée à Paris (VIII^e).

Pour Aurélie Dipanot, stagiaire en salle à la Maison du Domaine de Bournissac, à Paluds-de-Noves (13), "il a fallu [s]adapter. On ne connaît pas le personnel, la carte, les produits, il a fallu apprendre beaucoup de choses très vite, mais cela [lui] a donné envie de découvrir d'autres cultures, d'autres gastronomies". Son prochain stage devrait se dérouler en Suède, pour parfaire sa pratique de l'anglais. Ces expériences sont favorisées par l'équipe pédagogique du lycée qui met tout en oeuvre pour ouvrir les élèves vers l'international.

Des élèves martiniquais à la découverte de la gastronomie métropolitaine

vendredi 10 mai 2013

972 - Martinique Les étudiants du lycée polyvalent Nord Caraïbe sont venus rencontrer ceux du lycée Les Côtes de Villebon à Meudon. L'occasion de découvrir concrètement les produits étudiés en cours.

Treize élèves de première bac pro cuisine et commercialisation et service en restauration du lycée polyvalent Nord Caraïbe de Bellefontaine, en Martinique, sont venus découvrir l'Île-de-France du 1^{er} au 6 avril 2013. "Certains quittaient la Martinique pour la première fois, ce voyage était l'occasion pour eux de voir réellement les produits dont on leur parle en cours comme le vin et les fromages qui ne font pas partie de la culture martiniquaise et qu'il est difficile de leur enseigner", commente leur professeur de cuisine Patrice Cardon. Au programme, visite du MIN de Rungis, du Centre français d'innovation culinaire et rencontre avec le directeur de salle du Plaza Athénée, Denis Courtiade avec qui les élèves ont échangé sur les métiers de salle.

Des rencontres régulières depuis cinq ans

Au cours de dégustations et d'ateliers pratiques, les élèves des deux établissements ont présenté les produits marqueurs de leur région : découverte de la gastronomie métropolitaine et des vins pour les élèves martiniquais, initiation autour des épices et étude des rhums de l'île antillaise pour les élèves parisiens. Pour concrétiser ces échanges, le séjour s'est achevé avec la signature d'un partenariat entre les deux établissements qui donnera lieu à une coopération pédagogique entre les professeurs et des échanges d'élèves en stage.

Marie Tabacchi

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

INSCRITS DANS LE LIVRET DE SUIVI DE L'ÉLÈVE

Pôle n°1- Organisation et Production Culinaire

- C.1.1.1 Recueillir les informations nécessaires à une production (bon de commande, fiche technique, carte)
- C.1.1.2 Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- C.1.1.3 Optimiser les moyens humains, matériels, équipement et matières premières
- C.1.1.4 Appliquer et suivre la mise en oeuvre des procédures et protocoles
- C.1.2. Vérifier la conformité de la production (techniques, cuisson, assaisonnement, dressage)
- C.1.3 Maîtriser les gestes et techniques de base en autonomie
- C.1.4.1 Dresser et mettre en valeur la production lors du dressage et de l'envoi
- S'adapter aux nouvelles techniques (cuisson sous-vide, basse température), aux nouveaux produits et aux nouveaux matériels (Pacojet, appareil sous-vide)

Pôle n°2- Communication et commercialisation en restauration

- C.2.2.3 Utiliser le vocabulaire approprié avec la clientèle
- C.2.2.3 Communiquer en langue étrangère
- C.2.1.1 Communiquer de façon pertinente à l'écrit et à l'oral
- C.2.1.2 Utiliser rationnement les outils de communication
- C.2.2.1 Argumenter les principales caractéristiques des produits et des mets
- C.2.2.3 Valoriser la production au contact de la clientèle
- C.2.2.4 Identifier les causes de réclamations

Pôle n°3- Animation et gestion d'équipe en restauration

- C.3.1.1 Être capable de travailler en équipe, de s'adapter
- C.3.1.2 Respecter les plannings de service
- C.3.1.4 Transmettre des informations de qualité et rapidement à sa hiérarchie
- C.3.2.2 Mesurer objectivement les écarts (prévisionnel et réel)
- C.3.3.1 Présenter oralement une synthèse

Pôle n°4- Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

- C.4.1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons
- C.4.1.4 Renseigner des documents d'approvisionnement
- C.4.2.1 Contrôler qualitativement et quantitativement une livraison
- C.4.2.5 Effectuer un inventaire
- C.4.3.1 Rédiger et actualiser des fiches techniques
- C.4.3.1 Suivre l'évolution du coût-matière
- C.4.3.4 Calculer des ratios
- C.4.4.1 Valoriser des fiches techniques

Pôle n°5- Démarche qualité en restauration

- C.5.1.1 Prendre en compte les remarques de la clientèle
- C.5.1.2 Maîtriser les risques et points critiques d'hygiène
- C.5.1.3 Respecter les règles de recyclages
- C.5.2. Contrôler la qualité: produit, matériel, température, conservation
- C.5.2.5 Faire preuve de curiosité

Source: Référentiel de certification bac pro Cuisine et CSR. Document de travail de juin 2011

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES SAVOIRS ASSOCIÉS

Gestion Appliquée

- Identifier les avantages et inconvénients des différents modes d'organisation du travail pour le salarié et l'entreprise
- Définir et caractériser la notion de coût d'une activité de production (matières, fournitures, personnel, matériel)
- Repérer les droits et obligations du salarié
- Identifier le processus de passage de commande

Sciences Appliquées

- Justifier les différentes étapes du plan de nettoyage et de désinfection
- Justifier les précautions à prendre dans l'utilisation de certaines matières (fleurs, , feuilles,...)
- Décrire le mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle
- Repérer les documents à présenter aux services de contrôle sanitaire

Technologie Professionnelle

- Identifier les principaux documents relatifs à la production
- Identifier les procédures de nettoyage et de désinfection
- Identifier les gestes et techniques de cuisson
- Utiliser les différents descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques
- Appréhender la notion de cuisson «à juste température»
- Maîtriser le portionnage et le grammage en fonction du concept de production
- Argumenter techniquement un plat (vocabulaire, méthode,...)
- Déterminer des besoins et des quantités à commander
- Repérer les produits de saison (qualité, certification, conditionnement, prix)
- Repérer les pratiques respectueuses de l'environnement

Source: Référentiel de certification bac pro Cuisine et CSR.

LISTE DES ENTREPRISES ACCUEILLANTES

Nom de l'entreprise	Adresse	Type d'établissement	Nom du responsable
Hôtel "La Cabro d'or"	le Val d'enfer 13520 LES BAUX DE PROVENCE	Relais et Château Hôtel 5* Resto 1 macaron	M Michel HULIN (cuisine) M Max Bigoni (Salle)
Hôtel "Le Prieuré"	7, place du chapitre 30400 VILLENEUVE-LÉS-AVIGNON	Relais et Château Hôtel 5*	M Alexandre FAVIER (directeur de restauration) M Fabien FAGE (cuisine)
La Maison du Domaine de Bournissac	Montée D'Eyragues 13550 PALUDS DE NOVES	Hôtel 3* Resto 1* michelin	M Éric MARTY (salle) M Christian PEYRE (cuisine)
Restaurant "La Place"	65, avenue de la vallée des Baux 13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES	Restaurant cuisine provençale moderne	M Marco GUIDICELLI (salle) Mme Fanny REY (cuisine)
La Mirande	4, place de l'Amirande 84000 AVIGNON	Hôtel 5* (leading hôtel of the world)	M Alexandre DE ROANY (directeur) Mme LHUILIER (DRH)
L'Oustau de Baumanière	Le val d'enfer 13520 LES BAUX DE PROVENCE	Relais et Château Hôtel 5* Resto 2 macarons	M Jean André CHARIAL M Sylvestre WAHID (cuisine)
Le Saule Pleureur	Route de Carpentras 145, chemin de Beauregard 84180 MONTEUX	Restaurant gastronomique 1* michelin	M Laurent AZOULAY (chef)
Hôtel-Restaurant « Auberge de la Reine Jeanne »	12 Boulevard Mirabeau, 13210 ST REMY DE PROVENCE	Bistrot de qualité	Mme Fanny REY (chef)
Le Vivier	800, cours Fernande Peyre 84800 ISLE SUR LA SORGUE	Hôtel 2* Restaurant gastronomique	M Patrick FISCHNALLER (directeur)
Hôtel «Vallon de Valrugues»	9, chemin Canto-Cigalo 13210 SAINT RÉMY DE PROVENCE	Hôtel 5* 1* michelin	M Marc De PASSORIO (chef)
Bistrot Mogador	Château d'Estoublon Route de Maussane 13999 FONTVIEILLE	Bistrot de luxe	M Franck Dumont (chef)

ACTIONS PRÉPARATOIRES DU PROJET

Elaboration et rédaction du projet-Prise de contact avec coordinateur sur site	Mai 2013
Présentation du projet à la direction	Mai 2013
Présentation du projet au Conseil d'Administration	Juin 2013
Envoi des dossiers aux partenaires	Juin 2013
Prospection des Entreprises(nom, capacités d'accueil, conditions du stage)	Août-Sept 2013
organisation et collecte d'informations (transports, visites pédagogiques, entreprises)	Oct à Déc 2013
conception du budget définitif	Décembre 2013
Élaboration et planification d'un plan de formation (en interdisciplinarité)	Janvier 2014
Collecte de fonds manifestations au lycée	Nov 2013 à Mars 2014
Réunion de synthèse avec les parents et les acteurs du projet	Février-Mars 2014