**FICHE PROJET**

**TITRE/INTITULE : ……TP Externalisé………………………….**

|  |
| --- |
| **Diagnostic/contexte :** **Les enseignements de la formation professionnelle en CAP doivent être en adéquation avec le monde de l’entreprise.****Lycée et entreprise doivent être en relation afin de permettre une formation cohérente des élèves au plus près de l’attente du monde professionnel.** **Un TP externalisé permet dans ce contexte une immersion complète en entreprise, afin de développer les compétences acquises au lycée.** **L’élève pourra ainsi compléter sa formation en appréhendant des techniques et des méthodes de travail ne pouvant pas être mises en place au lycée pour des raisons matérielles ou de coûts.** |
| **Description du projet : La classe de 2APR participe à une journée de production et de distribution au sein d’un restaurant partenaire.** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **QUOI ?** | **Finalité :****Objectifs :** | **Développer les compétences du référentiel CAP APR lors d’une séance de travaux pratiques délocalisée.** |
| **QUI ?** | **Porteur organisateur du projet :** | **M Luciani / M Odabachian** |
| **Acteurs du projet :** | **Elèves 2APR1** |
| **Enseignant(s) référent(s) :** | **M Luciani / M Odabachian** |
| **Public visé :** | **Clients sodexo** |
| **OU ?** | **Lieu où se déroule la préparation :** |  **Lycée la Viste / Restaurant CMA CGM** |
| **Lieu où se déroule l’action :** | **Cuisine restaurant Tour CMA/ CGM** |
| **QUAND ?** | **Action :** | **Année scolaire 2018-2019** |
| **COMMENT ?** | **Objectifs opérationnels :**  | **Tâches mises en œuvre :** | **Compétences développées :** |
| Appréhender l’organisation des locaux | Suivre la marche en avant et repérer les différentes zones de la cuisine | C - 121 Lire des documents d’organisation |
| Organiser son plan de travail | Repérer et Lister le matériel de production et de sécurité | C – 212 Gérer son poste de travail |
| Réaliser les préparations | Produire des plats sous la direction d’un cuisinier de la sodexo | C3 – Réaliser |
| **Echéancier** | **- Jeudi 7 Mars : rencontre des professeurs avec l’adjoint d’exploitation du restaurant et signature de la convention****- Jeudi 14 mars : La classe visite les locaux afin de préparer le TP externalisé****- Mardi 19 Mars : Réalisation du TP externalisé**  |
| **Moyens** | **- Matériel et tenue professionnelle de la sodexo****- billets de Transport RTM** |
| **EVALUATION** | **Compétences validées sur fiche de compétences EP1, EP2, EP3 (annexe)** |