

PPCP au Lycée Professionnel Hôtelier D. Brottier de Smermesnil – 76660 –

Thème : Découverte gastronomique et viticole de la Champagne et de l'Alsace.

Classes concernées : 1^{ère} & 2^{ème} année C .A.P cuisine et restaurant – formation pâtisserie.

Période du projet : de décembre 2008 à avril 2009.

Pilote du projet : C. Pellerin

Disciplines	Activités/contenus	Justification par le référentiel professionnel ou le programme de l'enseignement général.
Service et commercialisation C. Pellerin	1 - Constituer les groupes pour réaliser les travaux de recherche : <ul style="list-style-type: none"> - sur les étapes de fabrication du fromage – les A.O.C de Normandie, de Champagne et d'Alsace. - Les étapes de vinification du vin blanc, vin rouge - le vignoble alsacien avec les cépages et les A.O.C - Principe de distillation des eaux de vie de vin et de fruits - Elaboration de la bière - Elaboration du champagne 2 – participation à la soirée à thème programmée par la classe T. Bac pro. restauration (pour les élèves Bac gestion d'un commis).	Savoir associé 1 : Technologie de service 1.4 : les produits – fromages A.O.C 1.6 : les vins. <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1.6.2 : vinifications en blanc, rouge, méthode champenoise ✓ 1.6.3 : distillation des eaux de vie de vin, de fruits ✓ 1.6.4 : situation géographique des vignobles. ✓ 1.7.2 : autre boisson fermentée : la bière. C 2 1 – effectuer les tâches de nettoyage C 22 - effectuer la mise en place C 23 – assurer le service des mets, des boissons C 41 – accueillir le client C 43 – assurer en permanence la satisfaction du client C 45 – prendre congé du client C 46 – communiquer au sein de l'entreprise.
	3 – organisation d'autres actions : vente de viennoiseries – de chocolat de Noël.	

<p>Organisation et production culinaire</p> <p>P. Baudouin</p>	<p>- travaux de recherche sur la gastronomie Champenoise et Alsacienne.</p> <p>Mise en œuvre d'actions pour financer la projet :</p> <p>- aide à la réalisation de la soirée à thème programmée par la classe T. Bac pro. restauration. (pour les élèves Bac, gestion d'un commis).</p> <p>- réalisation de viennoiseries.</p>	<p>Savoir associé 1 : Technologie culinaire</p> <p>1.1 : Evolution de la cuisine française au cours du 20^{ème} siècle.</p> <p>Le vocabulaire professionnel et son utilisation.</p> <p>1.4 : les produits semi-élaborés</p> <p>1.8 : les P.C.E.A</p> <p>C 11 : dresser une liste prévisionnelle de produits</p> <p>C 21 : réaliser les préparations</p> <p>C 26 : participer à la distribution</p> <p>C 27 : réaliser les opérations de nettoyage et de rangement</p> <p>C 34 : assurer les opérations de fin de service</p> <p>C 35 : contrôler les rangements</p> <p>C 41 : communiquer au sein de l'entreprise</p> <p>C 42 : communiquer avec la clientèle</p>
<p>Sciences appliquées</p> <p>V. Lefebvre</p>	<p>En lien avec la soirée à thème, travaux de recherche sur les constituants que composent le menu.</p>	<p>Savoir associé 2 : sciences appliquées</p> <p>2.2 : qualité nutritionnelle des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ classification des aliments ✓ Valeur énergétique
<p>Communication et E. commercial</p> <p>H. Gens</p>	<p>Recherche des sites à visiter – confirmation des réservations. Utilisation de l'outil informatique et recherche sur sites internet.</p> <p>Recherche du lieu d'hébergement et réservation.</p> <p>Organisation du déplacement , demande de devis.</p> <p>Participation à l'organisation des actions au profit de la sortie pédagogique.</p> <ul style="list-style-type: none"> - vente de viennoiseries et de chocolats - soirée à thème. 	<p>Savoir associé 3 : communication et vente</p> <p>3.1 : communication professionnelle</p> <p>Les techniques de rédaction de messages, de notes et de réservations.</p> <p>4.3 : environnement commercial</p> <p>4.3.1 : approvisionnement et stockage</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le bon de commande – le bon de livraison – la facturation fournisseur. ✓ La fiche technique : valorisation et coût matière.

<p>Français</p> <p>ML. Mugnier</p>	<p>Rédaction de synthèse des différents travaux de recherche, mise en forme du document.</p> <p>Travaux de recherche sur les sites à visiter : ville de Reims et de Colmar.</p> <p>Pour chaque groupe : présentation orale de leur production et questions diverses de la classe.</p> <p>Travail de réflexion d'un questionnaire pour la préparation des visites en Champagne-Alsace.</p>	<p>Expression écrite : Rédaction de synthèse et illustration.</p> <p>Expression orale : des différents thèmes.</p> <p>Elaboration d'un questionnaire et illustration.</p>
<p>Documentaliste</p> <p>C. Vermot</p>	<p>Apprendre à se repérer dans l'espace CDI – rechercher la documentation et la classer lors du rangement.</p> <p>Aide aux travaux de recherche et utilisation de l'outil informatique.</p>	<p>Rechercher des informations</p> <p>Comprendre le fonctionnement (le classement) du CDI</p> <p>Travailler en autonomie</p> <p>Travailler en équipe</p> <p>Utilisation de l'outil informatique.</p>