

## Travail effectué avec les élèves

Le premier travail des étudiants a été de préparer les rencontres internationales et de répondre en premier au bon déroulement de ces rencontres en suivant le calendrier établi dans le document de travail initial.

Nous avons eu 27 séances de travail sur l'année scolaire.

Ainsi, nous avons à présenter nos lycées, établissements respectifs, notre région avec ses atouts touristiques et économiques. Nous avons aussi à développer une activité professionnelle liée aux nouvelles technologies et aux applications possibles offertes par le net pour permettre à nos élèves de découvrir le monde du travail. Cette étape devait donner lieu à la création d'une start up.

Nous avons donc lors de nos rencontres de travail réfléchi à qu'elle pourrait être la meilleure application à développer en gardant un aspect lié à la spécificité de notre établissement scolaire. C'est à dire l'hôtellerie restauration.

Nous avons travaillé dans un premier temps à la réalisation d'une start up permettant aux clients de notre restaurant d'application d'être informés sur les ventes à emporter. En effet, nos cuisines d'application produisent des mets qui sont servis au restaurant à des clients, en vue d'éviter tout gaspillage nous vendons des barquettes conditionnées par nos soins sous forme de vente à emporter. Ainsi les invendus génèrent un chiffre d'affaires. Cette démarche devait être couplée avec un autre projet existant au lycée mais finalement trop compliqué à mettre en place ; nous avons donc abandonné ce projet pourtant fort ambitieux et qui pourtant motivait nos élèves pour un autre qui reste néanmoins un sujet choisi par les élèves.

Cette start up porte le nom de Porn food app. qui pour des raisons évidentes est devenue : FOOD PICS APPS. le premier travail a été de définir ce qu'était une startup: ce travail a été réalisé en classe/ recherche par les élèves sur internet , travail restitué par chaque groupe et synthèse produite par le professeur sous forme de Prezi.

Le travail suivant consistait à définir ce qu'est le Porn Food, phénomène d'actualité qui est en lien total avec notre profession. Ce travail a été réalisé sous forme de recherches en groupe, à partir de revues professionnelles (articles traitant du sujet) de presse de vulgarisation et en consultant certains sites internet et bien entendu en se basant sur le vécu des élèves.

La synthèse produite par les différents groupes a donné lieu à une réflexion sur quel service nous pourrions proposer pour répondre à cette mouvance apparente comme un fléau tout en offrant quand même la possibilité aux utilisateurs, clients du restaurant, la possibilité de garder les photos des mets qu'ils dégustent au restaurant. Cette phase a donné lieu à un temps de réflexion qui a permis de nous orienter vers la création d'une start up proposant le téléchargement gratuit d'une application proposant à nos clients de réserver au restaurant via l'application. ==> à leur arrivée au restaurant les clients sont guidés vers une table définie. En acceptant l'application, les clients sont identifiés dès leur arrivée, via leur smart phone . Ainsi, lorsque leur assiette est prête et posée sur le passe de cuisine, une photo en haute définition du plat est prise puis envoyée via bluetooth aux clients de la table correspondante.

Ainsi le client n'a plus besoin de sortir son téléphone lorsqu'il reçoit son assiette et peut se consacrer à la dégustation. Il a la possibilité par la suite de partager ces images qui restent la propriété du restaurateur, qui sont identifiées et deviennent un support publicitaire véhiculé par les clients du restaurant. Les images sont accompagnées d'un lien qui dirige vers un blog où les recettes sont déclinées avec un accord mets et vins.

Cette application permet aussi au restaurateur de suivre ses clients, de constituer un cardex, de connaître ses choix et ainsi de pouvoir lancer des promotions.

Ce travail a été rendu possible grâce au concours des professeurs engagés dans ce projet : le professeur de mathématiques, le professeur de gestion (pour le business plan, et la faisabilité du projet et par moi même professeur de restaurant DNL anglais. Enfin ce produit a été présenté sur Prezi.

Les autres actions ont été d'établir des présentations Prezi pour préparer les différentes rencontres comme prévu dans le projet de base.

Nous avons aussi réalisé une brochure présentant les attraits professionnels et économiques de notre région.

## Pour aller plus loin....

2017 :

### QUI ?

Elèves se sont inscrit dans le projet : des élèves de seconde Bac professionnel service et commercialisation et des bac pro cuisine, représentant ainsi les deux classes de seconde.

### Quand ?

Septembre 2017 et mars 2018

Nous avons travaillé à la préparation de la première rencontre

### Comment ?

Plusieurs axes ont été fixés :

#### **1/ Construire un support présentant notre établissement scolaire .**

\* Le choix d'utiliser le logiciel Prezi nous a semblé évident car le thème du projet est basé sur l'utilisation des technologies en ligne.

\* La première étape a donc consisté à la maîtrise du logiciel, il a fallu par la suite chercher les informations liées à notre lycée.

a) spécialités enseignées

b) Les opportunités de carrière...

Les mettre en forme et alimenter la présentation en anglais...Ce travail a été réalisé en Anglais.

## **2/ Construire un autre support présentant la région et le Pays**

Là encore, les opportunités d'emploi offertes dans notre pays, mais aussi les généralités représentantes de la France....

La méthode adoptée a été la même que pour le thème précédent.

## **3/ Création de la start up**

Le start up fictive ou non doit être accompagnée d'un prévisionnel ; un business plan et un SWOT

Cette étape était probablement la plus complexe, car elle fait appel à des connaissances transversales : gestion, informatique, connaissance du monde professionnel, langue vivante (puisque le travail est présenté en anglais ) et enfin l'imaginaire .

## **Travaux réalisés**

Exposé du programme et sélection / inscription des élèves pour le projet.

Brain storming à la recherche d'une idée de Start up / travail de groupe/ sélection de 2 projets envisageables.

Etude de faisabilité concertation avec les équipes et différents professeurs du lycée.

Le choix a été fixé sur la création d'une application pour « smart phone », liée à l'activité de notre établissement scolaire et plus particulièrement au restaurant d'application, le Paludier ...

L'application est basée sur le constat que de plus en plus de clients au restaurant passent du temps à photographier les plats qui leurs sont servis. Comportement contemporain, qui agace certains restaurateurs.

Ce phénomène connu sous le nom de FOOD PORN, ce thème a fait l'objet d'un cours de technologies de restaurant sur les nouveaux comportements des clients au restaurants et à leurs attentes.

Le terme food porn a été modifié pour de raisons évidentes en Food pics app !

Nous avons étudié les comportements alimentaires (au référentiel des secondes), dressé les liens possibles entre notre activité au restaurant pédagogique et le projet.

## **Présentation de la Start Up : Food Pics Apps :**

Partant du constat que les clients utilisent leur téléphone à table, nous avons imaginé en faire une force de vente ( lié au référentiel) .

- Nous proposons aux clients une application gratuite permettant de réserver au restaurant.
- Dès que les clients se présentent au restaurant ils sont identifiés et surtout leur table.
- Lors de la prise de commande, le bon est envoyé en cuisine, lorsqu'il est prêt et dressé, l'assiette est photographiée et envoyée sur le ou les téléphones de la table concernée.
- La photo de l'assiette peut être partagée, ce qui permet au restaurant de réaliser une promotion sans frais.

- La photo est accompagnée de la recette et d'un accord met et vin. (Cette pratique est évaluée et fait partie d'un atelier de l'épreuve pratique au restaurant : valorisation des produits, accords mets et boissons).
- Nous avons donc établi quelques fiches d'argumentation commerciale et des fiches de dégustation.
- Cette application permet de cibler et fidéliser la clientèle... en effet nous connaissons grâce à cette application les choix et goûts des clients, mais aussi la fréquence à laquelle ils fréquentent le restaurant, ce qui leur apporte des bonus (présenté dans l'application).
- Cette démarche a donné lieu à la réalisation d'un Business plan et d'un SWOT .
- L'application, le swot et le business plan ont fait l'objet de l'élaboration de trois présentations Prezi ouvrant ainsi à une ouverture pluridisciplinaire.

### Bilan intermédiaire :

Il est évident que nous ne sommes pas allés jusqu'au bout de la réalisation de la start up, néanmoins les différents travaux engagés ont permis aux 15 élèves engagés dans le projet de travailler en groupe, de s'approprier le projet et l'application.

Les élèves impliqués sont très fiers de leur travail, l'usage de l'anglais reste un obstacle pour nos élèves de seconde Bac pro.

Néanmoins, le fait d'utiliser l'anglais en dehors de cours conventionnels leur a donné l'impression qu'ils avaient évolué et que la crainte qu'ils pouvaient avoir à prendre la parole en anglais s'était estompée.