



## Travail effectué avec les élèves

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 à raison d'1 heure par semaine ; un temps qui peut être jugé trop court, mais qui néanmoins a permis au groupe qui avec beaucoup de bonne volonté a travaillé sur leur temps libre.

### 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.

Ci-dessous le lien présentant la France

[https://prezi.com/mmn3yew-zwit/edit/#0\\_24309637](https://prezi.com/mmn3yew-zwit/edit/#0_24309637)

Ci-dessous le lien du Prezi présentant la Région et notre lycée

[https://prezi.com/adgs2cfdlur-/edit/#0\\_24309637](https://prezi.com/adgs2cfdlur-/edit/#0_24309637)

### 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 leur sont servis. Comportement contemporain, qui agace certains restaurateurs.

Ce phénomène s'appelle le 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 mets 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 trois présentations Prezi ouvrant ainsi à une ouverture pluridisciplinaire.

Ci-dessous, la présentation de la start up

[https://prezi.com/iykgy\\_ysrecx/edit/#36\\_12907599](https://prezi.com/iykgy_ysrecx/edit/#36_12907599)

### 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.

## Travail réalisé pour la seconde réunion en Bulgarie

### Quand ?

De mars à juin 2018, une heure d'AP par semaine et le temps libre de chacun.

### Qui ?

Les mêmes élèves de seconde bac pro cuisine et service et commercialisation. Le groupe a évolué, nous avons eu des pertes (élèves non intéressés) et nous avons aussi accueilli de nouveaux membres ; le groupe compte 15 élèves mixte.

Les quelques étudiants ayant profité du premier séjour en Roumanie, se font les ambassadeurs de l'intérêt du projet.

### Objectifs.

Nous avons à présenter un E Book sous deux formes : un papier et un autre numérique.

Cet E Book a pour but de présenter l'industrie touristique, hôtelière, culturelle de notre région.

Ainsi que les perspectives d'emploi de notre région et les possibilités d'étude offertes.

Nous avons donc produit un flyer et réalisé un Prezi . Pour ce faire nous avons constitué des groupes de travail.

Chaque groupe est chargé de développer un des thèmes précédemment cités pour pouvoir les mutualiser par la suite.

Sont intervenus, les professeurs de Gestion de mathématiques et de service et commercialisation.

Ce travail a été réalisé en français, dans un premier temps puis retranscrit en anglais.

Nos élèves avaient aussi à présenter à nouveau le lycée, la région, la pays ( le travail était déjà fait, mais les élèves désignés pour se rendre en Bulgarie ont due s'entraîner à la représentation dues Prezi.

La période est plutôt courte, car entrecoupée de vacances et d'un mois de mai chargé de ponts et de périodes d'examens, néanmoins, les élèves ont été performants, en partie par la motivation du départ.

La sélection des heureux élus a été réalisée en grande partie sur la base de l'investissement des élèves.

### Les outils

*Pour le tourisme et la région :*

Les élèves ont effectué des recherches sur internet, en respectant un cadre, le site de la région Pays de Loire a été riche d'information, ainsi que le site de l'office du tourisme.

*Pour l'industrie hôtelière :*

Cette partie a été facilité car il s'agit de notre corps de métier. Nous avons organisé deux séances lors desquelles des acteurs du monde hôtelier ( deux anciens élèves et le président de l'association des restaurateurs de la presqu'île) sont venus témoigner de environnement .

Le travail a été complété à partir des expériences de nos élèves.

*Pour la gastronomie*

Un groupe d'élève a compilé les cours de technologie liés à la région : livres, cours et le blog technobacpro qui leur est dédié. : <http://technobacpro.over-blog.com/>

*Résultats :*

Cette masse de travail a donné lieu à la réalisation d'un Prezi et d'un Flyer.

Ci-dessous la présentation :

[https://prezi.com/mkskmgap5oex/edit/#181\\_24309637](https://prezi.com/mkskmgap5oex/edit/#181_24309637)