

LYCÉE DES MÉTIERS & UFA CHARLES POINTET - THANN

PROJET CHEF D'OEUVRE

SOIRÉE DES CHEFS 2021

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
CUISINE & COMMERCIALISATION ET
SERVICES EN RESTAURATION
PROMOTION 2022

DOSSIER RÉALISÉ PAR
JONATHAN GENG
CÉDRIC CRISAFULLI


**ACADÉMIE
DE STRASBOURG**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

À PROPOS

Le projet "Soirée des Chefs 2021" est la deuxième édition.

Le premier opus de ce projet pédagogique a été réalisé en 2019, en collaboration avec le Chef étoilé Laurent ARBEIT de l'Auberge Saint-Laurent à Sierentz.

En 2021, c'est le Chef étoilé Jean-Michel FEGER du restaurant Il Cortile à Mulhouse, qui a accepté de devenir le parrain de cette nouvelle édition.

Ce projet pluridisciplinaire est une démarche complète de rencontre et découverte entre les élèves et un Chef. Outre les transmissions purement techniques, c'est aussi un partage de valeurs humaines qui prédomine ce projet qui a pour principal objectif de s'épanouir au travers d'un challenge passionnant.

La première édition "Laurent ARBEIT" qui a eu lieu en 2019 qui a permis, depuis, à plus de 10 élèves de saisir l'opportunité d'effectuer une PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel) au sein de l'établissement étoilé sierentzois.

Aujourd'hui, sur 17 élèves ayant pris part au projet en 2019, nous comptons pas moins de 4 embauches en CDI à l'Auberge Saint-Laurent.

Nous nous permettons modestement de penser que le projet pédagogique de l'époque a été un tremplin pour ces élèves dans leur insertion professionnelle et nous souhaitons la même réussite à cette édition 2021...



UN PROJET TREMPLIN

GÉNÉRATION "COVID-19" ? NON !

En classe de Seconde, en mars 2020, cette classe s'est subitement vu privée de cours (en présentiel), de travaux pratiques et de PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel).

Malgré le caractère inédit de cette situation et forcément une perte de repères pour les élèves, les parents et les professeurs, nous sommes restés soudés.

Nous avons mis en place des rendez-vous en visio-conférence, des devoirs et des recettes à réaliser à la maison, des défis photos et vidéos, ... et aujourd'hui, lorsqu'on y repense, nous pouvons être fiers de cette continuité pédagogique que nous avons réussi à mettre en place.

Nous (élèves, parents et professeurs) avons ensemble réussi à maintenir une dynamique de travail et préservé cette flamme de passion que chaque élève a au fond de lui.

DES PROJETS AMBITIEUX EN PÉRIODE DE CRISE SANITAIRE, C'EST POSSIBLE !

Ce début d'année 2020, bouleversée par la crise sanitaire de la Covid-19, nous a empêché d'entreprendre des projets pédagogiques comme celui-ci.

Mais c'est en décembre 2020, alors que les restaurants sont une nouvelle fois contraints de fermer que nous avons décidé de ne pas, encore une fois, renoncer à réaliser des projets ambitieux et motivants pour les élèves.

Pour palier au fait que les élèves n'ont pas pu réaliser leur PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel) de 4 semaines, nous avons accueillis au sein de notre lycée, pas moins de 4 chefs.

Ceux-ci se sont relayés dans nos ateliers durant plusieurs semaines pour assurer des Masterclass (des démonstrations culinaires et des interventions orales).

Nous avons eu l'honneur d'accueillir :

- Régis BEL, Auberge St-Laurent (Sierentz)
- Alex THIEBAUT, Le Surfing (Biarritz)
- Pierre WARY, Hôtel Kraft (Basel)
- Didier FISCHESSE, Plaza Athénée (Paris)

La rencontre avec ces différents chefs a fait découvrir aux élèves, en quelques séances de travaux pratiques, des nouvelles techniques, des philosophies de cuisine.

Rencontrer ces chefs, tous au parcours singulier, a permis aux élèves de rêver à leur tour de leur futur parcours professionnel.

Plusieurs élèves ont déjà rejoint l'un ou l'autre de ces chefs pour effectuer leur PFMP et parlent déjà de vouloir postuler dans ces différentes entreprises à l'issue de leur formation.

LES ÉTAPES DU PROJET

Le projet "Chef d'Oeuvre " ponctua nos années de Première et Terminale Baccalauréat Professionnel. En voici les différentes étapes.

La rencontre avec le Chef

Nous nous sommes rendu au Restaurant Il Cortile pour visiter l'entreprise et réaliser une interview filmée du chef.

Les démonstrations

Les brigades de cuisine et de restaurant sont venues au lycée pour nous réaliser des démonstration de cuisine, de service et de sommellerie.

Le repas "Test"

Nous avons invité tout le personnel du restaurant Il Cortile à venir déjeuner dans notre restaurant d'application pour leur servir le menu.

Le déjeuner des Chefs

Le lundi 10 octobre 2021, nous avons intégré les équipes du restaurant dans leurs locaux pour réaliser ce menu au déjeuner pour un service client.

La "Soirée des Chefs"

Le lundi 18 octobre 2021, nous accueillons toute la brigade dans notre restaurant d'application pour réaliser avec nous le menu.

La réalisation d'un livre

Nous réalisons un livre qui retrace les étapes de ce projets (les rencontrent, les recettes, les témoignages, les photos, ...)

UN PROJET
PLURIDISCIPLINAIRE
PASSIONANT

LA RENCONTRE AVEC LE CHEF

JEAN-MICHEL FEGER (RESTAURANT IL CORTILE* - MULHOUSE)



C'est en janvier 2021 que débute cette aventure avec la rencontre avec Jean-Michel FEGER, Chef étoilé du restaurant Il Cortile à Mulhouse.

Nous avons visité les locaux de son établissement (cuisine, salle de restaurant, cave à vins, ...) et avons pu apprécier la disponibilité du Chef face à nos nombreuses questions.

Enfin, M. FEGER a accepté de se prêter à un exercice tout nouveau pour nous : l'interview.

Nous avons, en cours de co-intervention français, réalisé des recherches sur le restaurant et le Chef afin de lui proposer une soixantaine de questions dans le but d'apprendre à connaître son parcours, sa personnalité, ses ambitions, ...



LES DÉMONSTRATIONS

LA BRIGADE DU RESTAURANT IL CORTILE EST VENUE RÉALISER DES DÉMONSTRATIONS AU SEIN DE NOTRE LYCÉE.

En janvier et février 2021, les employés de cuisine et de restaurant se sont rendus disponibles en acceptant de venir réaliser des séances de travaux pratiques au sein de notre lycée, avec nous.

Ces démonstrations en cuisine, service et sommellerie ont été précieuses dans l'idée de réaliser notre "Soirée des Chefs".

Nous avons pu apprécier leur expertise et leur inébranlable passion qui demeurerait intacte malgré la fermeture de leur établissement (deuxième confinement lié à la Covid-19).



LE REPAS "TEST"

NOUS AVONS INVITÉ LA BRIGADE DU RESTAURANT IL CORTILE À VENIR TESTER NOTRE MENU.

C'est quelques semaines plus tard, et après plusieurs entraînements, que nous avons convié tous les employés du restaurant Il Cortile à venir déjeuner dans notre restaurant d'application. Nous leur avons proposé le menu alors appris auprès d'eux afin de valider avec eux, la justesse de la cuisine, du service et de l'accord met-vin.

Le Chef Jean-Michel FEGER, Guillaume HALTER, son Second, et David WANNER, le Maître d'Hôtel nous ont alors livré de précieux conseils pour affiner notre prestation. Le résultat obtenu ce jour était tout de même très satisfaisant, si l'on se fiait aux assiettes laissées vides par nos convives du jour.



LE DÉJEUNER DES CHEFS

LUNDI 11 OCTOBRE 2021, NOUS AVONS INTÉGRÉ LA BRIGADE DU RESTAURANT IL CORTILE AU SEIN MÊME DE LEUR RESTAURANT ÉTOILÉ POUR SERVIR NOTRE MENU AU DÉJEUNER.

Le projet prend une saveur tout à fait singulière ce jour-là car c'est sans doute un événement inédit que de voir toute une classe d'élèves en formation hôtelière assurer le service d'un restaurant étoilé le temps d'une journée.

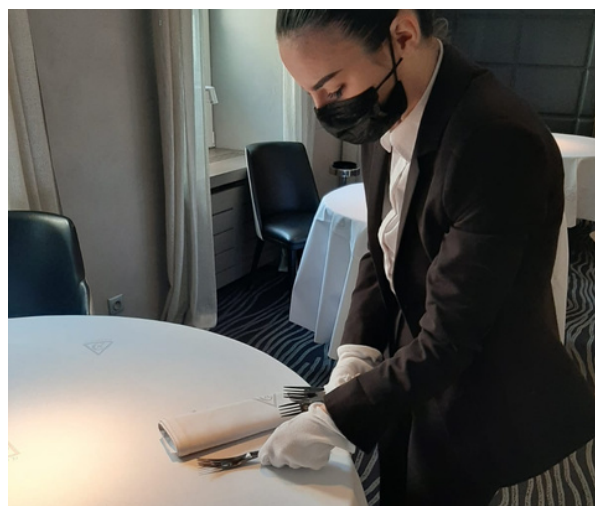
Lorsque nous avons proposé cette ambitieuse idée au Chef Jean-Michel FEGER, il n'a même hésité une seule seconde. Il a tout de suite pensé, comme nous, que cela donnerait une dimension très intéressante à ce projet que de pouvoir offrir aux élèves l'occasion de s'imprégner de l'ambiance qui règne dans un restaurant étoilé.



LA "SOIRÉE DES CHEFS"

LUNDI 18 OCTOBRE 2021, NOUS AVONS ACCUEILLI AU SEIN DE NOTRE RESTAURANT D'APPLICATION, LA BRIGADE DU CHEF FEGER POUR RÉALISER CE MENU À NOTRE CLIENTÈLE.

Aboutissement d'un projet mené et préparé durant plusieurs mois, cette soirée était l'occasion pour les élèves de mettre en pratique les savoirs qu'ils ont acquis durant leur formation, et tout particulièrement durant ce projet. Nous avons eu l'honneur de recevoir et servir une trentaine de convives dont plusieurs personnalités, notamment Madame Elisabeth LAPORTE, Rectrice de l'Académie de Strasbourg et M. Marc HAEBERLIN, Chef doublement étoilé, de l'Auberge de l'III à Illhaeusern. Nous sommes honorés d'avoir vu notre projet se conclure en leur présence.



LA RÉALISATION D'UN LIVRE

CE PROJET SE VEUT PLURIDISCIPLINAIRE, C'EST À DIRE QUE PLUSIEURS ENSEIGNEMENTS S'APPUIENT SUR CE PROJET POUR DÉVELOPPER DES COMPÉTENCES.

Nous éditons un livre à partir de l'interview filmée que nous avons réalisée, de nos nombreux échanges avec le Chef Jean-Michel FEGER et le récit de notre expérience.

Dans le cadres des cours de co-intervention français, nous travaillons des compétences transversales.

L'édition de ce livre ponctuera d'un point final ce projet.



LES OBJECTIFS DE CE PROJET

LES OBJECTIFS CE PROJET CHEF D'OEUVRE SONT MULTIPLES



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Organiser une production culinaire
- Commercialiser et servir une production
- Communiquer dans une situation professionnelle
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Gérer des approvisionnements
- Maîtriser la démarche qualité



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- Développer sa créativité
- Susciter l'intérêt et la motivation
- S'imprégner de la culture professionnelle
- Apprécier l'effort et goût le travail bien fait



OBJECTIFS SOCIAUX

- Travailler en équipes
- Développer son réseau professionnel
- Augmenter son estime de soi

LES ACTEURS

DE CE PROJET CHEF D'OEUVRE



Le Chef : Jean-Michel FEGER.

Les élèves : Ambre DG, Lucas, Quentin, Jordan, Mikaeël, Lenny T., Tony, Philippe, Lenny L. Sandro, Kévin, Reda, Lyna, Noémie, Valentine, Shana, Ambre E, Maureen et Doriana.

Les employés du restaurant Il Cortile : Guillaume, David, Michel, Tim, Selim, Amélie, Victor, Thamathas, Camille et Maël.

Les professeurs : Albane FRITSCH, Elisabeth KONIK, Cédric CRISAFULLI et Jonathan GENÇ.

LES PARTENAIRES

QUI NOUS SOUTIENNENT DANS CE PROJET



TRAITEUR SIMON



JULIEN'S



LE NOUVEAU
CHEF



CASINO PLUS
EVENTS



L'ALSACE



DNA



ALSACE 20



L'HOTELLERIE -
RESTAURATION

Nous avons beaucoup de chance d'être soutenus par de fidèles partenaires depuis plusieurs années déjà maintenant. Leur soutien nous permet de réaliser des projets ambitieux et de les faire rayonner, et pour cela nous les remercions infiniment.

LYCÉE DES MÉTIER & UFA CHARLES POINTET - THANN

PROJET CHEF D'OEUVRE

SOIRÉE DES CHEFS 2021

DOSSIER RÉALISÉ PAR
JONATHAN GENG
CÉDRIC CRISAFULLI


ACADÉMIE
DE STRASBOURG
*Liberté
Égalité
Fraternité*