

Atelier Expérimental et Technologique

Professeur : L'Hostis Pascal

Organiser un événement à caractère professionnel avec l'apport de l'intelligence artificielle

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

C5-2. MAINTENIR la qualité globale C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité ...)

L'identification des différentes démarches de créativité appliquées à la profession par la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques de l'information et de la communication.

COMPETENCES PSYCHOSOCIALES CIBLEES

Cognitives

Résolution de problème
Prise de décision
Pensée critique

Sociales

Communication efficace
Coopération active
Gestion des conflits

Emotionnelles

Empathie
Gestion des émotions
Conscience de soi



Source de l'image : <https://fr.gaultmillau.com/fr/news/intelligence-artificielle--hold-up-en-cuisine>

Objectif de la séance : à partir d'un contexte professionnel et de deux situations données, collaborer activement en équipe et développer des compétences psychosociales sur le plan cognitif, social et émotionnel.

Présentation du sujet

Contexte professionnel	
 SALON DE LA RESTAURATION DURABLE   Quimper (Finistère)  Jeudi 24 avril 2025  9h - 18h  Parc des Expositions de Pennvillers  Une journée 100% dédiée à l'alimentation responsable Professionnels, producteurs, restaurateurs, collectivités et citoyens engagés Au programme :  Dégustations de produits locaux & bio  Conférences & tables rondes avec des experts  Ateliers pratiques & démonstrations culinaires  Découvertes d'initiatives locales & innovations durables  Rencontres avec des chefs engagés  Entrée gratuite - Ouvert à tous  Plus d'infos et programme complet sur :  www.restaurationdurable-quimper.bzh (exemple de lien)  Contact : salon@quimper.bzh 02 98 XX XX XX	 L'agence événementielle " Nova Zestia " organise à Quimper le 24 avril 2025 un salon de la restauration durable, le K2FC 2025 (Kemper Food Future Catering). Elle a fait appel à votre école hôtelière pour animer un stand sur la thématique du salon. Lors de votre année scolaire, dans le cadre des heures dédiées à la réalisation de projet, vous avez appris à travailler avec l'intelligence artificielle. La directrice de l'agence événementielle, Madame Clélia Le Dantec est votre interlocutrice privilégiée sur cet événement, elle est intervenue plusieurs fois dans votre classe pour vous expliquer les enjeux de l'alimentation durable et la responsabilité sociétale des entreprises.

Fiche de présentation de l'entreprise

Nova Zestia

Nova Zestia est une agence événementielle innovante, spécialisée dans l'organisation de salons dédiés à la restauration durable. Elle accompagne les territoires, les professionnels et les acteurs engagés dans la transition alimentaire. Son expertise repose sur la création d'événements responsables, favorisant les circuits courts, l'économie locale et l'écoconception. Nova Zestia conçoit chaque salon comme un véritable lieu d'échange, d'inspiration et d'action.

Son objectif : valoriser les initiatives durables et accélérer le changement dans le secteur de la restauration.

Activité 1**Les pratiques éthiques et écoresponsables en restauration****►La situation :**

Clélia Le Dantec, consciente des enjeux environnementaux et sociaux d'aujourd'hui, souhaite organiser une table ronde avec des experts, elle s'entretient avec vous à ce sujet.

Vous échangez avec elle des différents critères d'évolutions possibles pour la restauration des années 2030/2040 sur le plan social et environnemental.

►Votre rôle :

En équipe, à partir du document 1 et **à l'aide l'intelligence artificielle**, vous proposerez une liste d'intervenants à la table ronde, vous sélectionnerez des personnalités marquantes pour leur action en faveur d'une restauration responsable et durable, complétez le document 1.

Temps imparti : 20 mn

Activité 2**Proposition d'une prestation de restauration****►La situation :**

Votre classe de Terminale Bac Pro Cuisine est sollicitée pour une prestation traiteur sur le salon « K2FC Kemper Food Future Catering 2025 », votre mission est de créer un restaurant éphémère avec un corner de vente à emporter.

La directrice d'agence réunit son équipe pour un brainstorming et vous sollicite pour proposer des idées.

L'agence envisage de proposer une carte fusion dans les principes du développement durable en particulier sur l'utilisation des légumineuses en cuisine.

►Votre rôle :

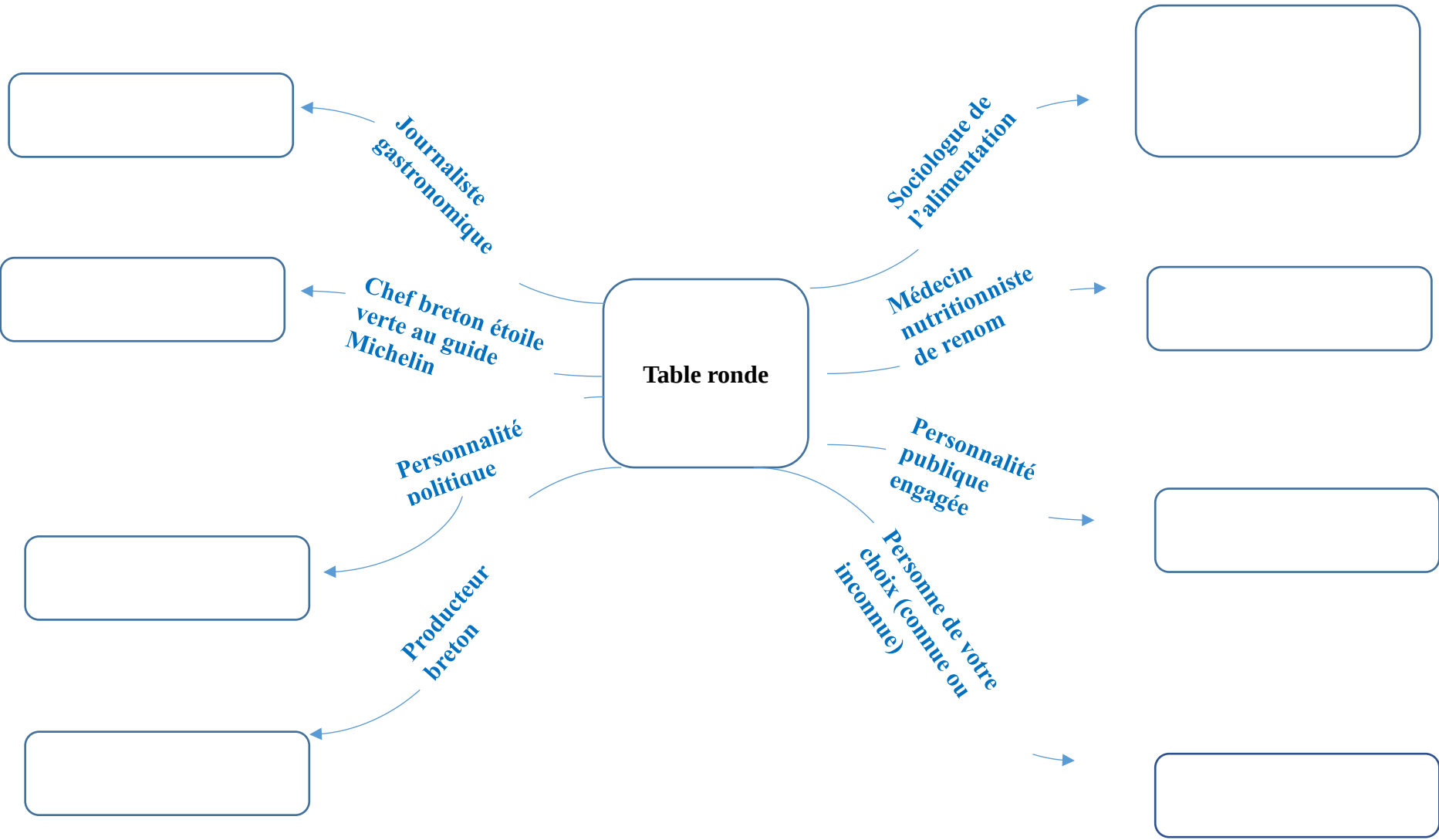
En équipe, vous effectuez en groupe des recherches sur Instagram à ce sujet et vous proposerez quelques tendances originales et innovantes, **vous vous aiderez de l'IA** pour synthétiser vos idées et vous complétez le document 2 puis vous proposerez les visuels de vos propositions.

Temps imparti : 30 mn

Précision : Vous travaillez en équipe de 6 personnes, prévoir 5 mn pour se répartir les tâches, les deux professeurs joueront le rôle de salariés de l'agence pour vous accompagner sur ce projet. Un rapporteur par équipe.

Restitution orale**A l'oral en présence d'un public**

Document 1: Compléter la carte mentale ci-dessous



Document 2 : Compléter le tableau ci-dessous en variant les légumineuses pour chaque proposition :

Légumineuses de votre choix	Contraintes imposées	Nom et composition de votre plat <i>(soyez original)</i>	Sauce et condiments	Cocktail ou boisson d'accompagnement <i>(soyez original)</i>
	Servi froid dans une galette de sarrasin accompagné de légumes crus marinés Saveur acidulée			
	A manger chaud dans un bol avec une cuillère en bambou Saveur Aigre douce			
	En version tacos avec une céréale complète en garniture Saveur épicée			
	En association avec un produit fumé végétarien ou non Saveur boisé/fumée			
	Servi en Poke Bowl avec un poisson cru mariné Saveur fraîche et marine			

Coller ici les visuels de vos propositions

