

PROGRESSION CHEF D'ŒUVRE :

ANNÉE 2019 – 2020 : Recherche et préconception du projet de réalisation.

DATES	THÈMES	LIEUX	ENSEIGNEMENTS	TEMPS FORTS DE L'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE CONCOURANT AU PROJET
05/09/2019	PRÉSENTATION Prise de contact	Classe	Restaurant Arts Appliqués Histoire-Géographie Français Anglais	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Présentation de chacun, liste d'élèves, matériels nécessaire, déroulement de l'année. Explication de la matière, du projet, des différentes interventions au lycée (Autres professeurs) et à l'extérieur (Visites), échéances, répartition des tâches et du travail. - Évaluation diagnostic en Français et Mathématiques. - Mise en place du trousseau élève.
12/09/2019	ÉTUDE HISTORIQUE	Classe C.D.I.	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Découvrir l'historique, la culture des Arts de la table et le vocabulaire au Moyen-âge (Recherches internet). Début du travail sur le site du musée d'Aquitaine en préparation de la visité pédagogique.
19/09/2019		Classe C.D.I.	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Travail sur le site du musée d'Aquitaine en préparation de la visite (Fiche préparatoire).
26/09/2019		Musée d'Aquitaine	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Débriefing de la journée au Musée d'Aquitaine, travail sur le livret parcours culturel et analyse des documents récoltés lors de la visite au musée d'Aquitaine, travail informatique pour la feuille « raisin ». - Recherche sur les métiers de l'époque (Internet).

03/10/2019	ÉTUDE HISTORIQUE	Ville de Bordeaux	Restaurant Arts Appliqués Histoire-Géographie	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Analyse des documents récoltés lors de la visite au musée d'Aquitaine, travail informatique pour la feuille « raisin ».
10/10/2019		Classe	Restaurant Arts Appliqués Français	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Analyse des documents récoltés lors de la visite au musée d'Aquitaine, travail à l'oral. - Recherche sur les métiers de l'époque (Internet).
17/10/2019		Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Restitution de la sortie du musée d'Aquitaine, remplir le livret parcours culturel et créer la page de garde avec une lettrine. Illustrer le livret avec des dessins, photos de l'environnement du musée. - Jeux de rôle sur le service au moyen âge (différents types de service) en utilisant les gestes et postures ainsi que le vocabulaire de l'époque. - Recherche sur les fruits et légumes d'époque ainsi que le vin.

VACANCES DE LA TOUSSAINT

07/11/2019	LA LETTRINE	Classe	Restaurant Arts Appliqués Anglais	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Prestation Nansouty.
14/11/2019		Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Travail sur les livrets du parcours culturel.
21/11/2019		Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Finaliser les livrets du parcours culturel et début du travail sur la lettrine.
28/11/2019		Classe	Restaurant Arts Appliqués Histoire-Géographie	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Travail sur les photos (Planche A3) avec cadre pour légende de l'éditorialiste, recherche sur Guyenne, Gascogne, et le lion de l'écusson.
05/12/2019		Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Atelier CLEM : Travail sur la lettrine.
12/12/2019	ÉTUDE DES PRODUITS	Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Travail sur les planches A3 en vue de la venue de l'éditorialiste.

19/12/2019		Classe	Restaurant Arts Appliqués Français	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Finalisation des planches A3 et préparation de la semaine internationale.
------------	--	--------	--	---

VACANCES DE NOËL

09/01/2019	ÉTUDE DES PRODUITS	Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Finalisation de tous les panneaux d'affichage pour la semaine internationale.
------------	---------------------------	--------	------------------------------	---

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL 1 (P.F.M.P.)

13/02/2020	ÉTUDE DES PRODUITS	Classe	Restaurant Arts Appliqués Anglais	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :
20/02/2020		Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :

VACANCES DE FÉVRIER

12/03/2020	ÉLABORATION D'UN MENU	Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :
19/03/2020		Classe	Restaurant Arts Appliqués Histoire-Géographie	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :
26/03/2020		Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :
02/04/2020		Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :
09/04/2020		Classe	Restaurant Arts Appliqués Français	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :
16/04/2020		Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :

VACANCES DE PÂQUES

07/05/2020	PRÉPARATION EXPOSITION 1	Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE :
09/05/2020	EXPOSITION 1 : JOURNÉE PORTES OUVERTES (PROJET EN COURS DE RÉALISATION)			
14/05/2020	BILAN DE L'ÉTAPE Quels acquis ?	Classe	Restaurant Arts Appliqués Histoire-Géographie Français Anglais	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Faire un bilan critique du parcours culturel et professionnel (Plus-value dans les apprentissages, investissement des élèves, axes d'amélioration).
21/05/2020	CONCERTATION Choix de la réalisation	Classe	Restaurant Arts Appliqués	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Étudier la faisabilité des intentions possibles et arrêter les choix de réalisation.
28/05/2020	PROJECTION A N+1 Quelles perspectives ?	Classe	Restaurant Arts Appliqués	Exposer aux élèves et définir le projet de réalisation lors de la deuxième Journée Portes Ouvertes (projet achevé).
04/06/2020	FORMALISATION 1 Structuration du projet	Classe	Restaurant Arts Appliqués	Coordonner et définir les prochaines étapes de réalisation, affiner la structuration du projet.
11/06/2020	FORMALISATION 2	Classe	Restaurant Arts Appliqués	A définir.

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL 2 (P.F.M.P.)

ANNÉE 2020 – 2021 : Conception, réalisation et montage (Projection)

	PRÉSENTATION Prise de contact :	Classe	Restaurant Arts Appliqués Histoire-Géographie Français Anglais	SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE : Exposer le projet défini, les différentes interventions au lycée (Autres professeurs) et à l'extérieur (Visites), échéances, répartition des tâches et du travail.
--	---	--------	--	--