

La Co-intervention

Un levier pour la réussite des élèves

L'UEAJ « Les 3 FOURNEAUX »

Un restaurant d'application unique, fruit d'un partenariat entre la Protection Judiciaire de la Jeunesse, l'Education Nationale et la Mairie des Ulis.

Les objectifs:

- Favoriser l'insertion sociale et professionnelle des jeunes
- Permettre la construction d'un projet individuel de formation en salle ou en cuisine

Les intervenants:

Eric LEGRAIN, professeur technique de cuisine

Guillaume CAMPS professeur technique hôtellerie restauration

Magalie FOURNIER professeur d'enseignement général

Le chef d'œuvre: un projet pluridisciplinaire

- Démarche de réalisation concrète s'appuyant sur des compétences transversales et professionnelles
- Aboutissement d'un projet pluridisciplinaire de type individuel ou collaboratif
- Outil de valorisation du parcours auprès des employeurs
- Evaluation certificative prend appui sur une présentation orale individuelle

La Co-intervention comme outil de remobilisation des élèves

Motivation et engagement des élèves:

- Rendre plus concrets les enseignements généraux en les liant à des applications professionnelles
- Mettre en perspective des situations professionnelles pour faire le lien entre compétences acquises et futur parcours
- Clarifier les enseignements en insistant sur leur utilité dans des contextes concrets

Co-intervention en trio dans le dispositif:

- Synergie entre les approches techniques, générales et éducatives
- Enrichissement des pratiques pédagogiques
- Meilleure prise en compte de la diversité des élèves

Chef d'œuvre 2025: « Les circuits courts »

Définition du thème et des objectifs du projet

Recherche de producteurs locaux après avoir défini le rayon kilométrique

Chef d'œuvre: Les circuits courts

Séance 2: Fournisseurs locaux

PARTIE 1/ Mathématiques

Observer la carte de la région Île-de-France mise à disposition par les professeurs.

Problématique :

Nous souhaitons dans le cadre des circuits courts rechercher des fournisseurs locaux dans un rayon de 50 kilomètres maximum autour des Ulis.

Calculer en centimètres le rayon du cercle à tracer sur notre carte ?

Détails des calculs :



Visites chez les producteurs sélectionnés



Brasserie Villebon-Sur-Yvette



Cressonnière Méréville



Boutique de produits fermiers et locaux
Magny-Les-Hameaux

Elaboration des recettes et des fiches techniques

Fiche Technique : Crème brûlée

Matériel de préparation :

Sauteuse
Balance
Fouet

Matériel de cuisson :

Four

Matériel de dressage :

Petit chalumeau
Petits plats



Fiche technique : Réalisation du cocktail

Appellation du cocktail :

MONACO

Illustration :



Produits :

Limonade/ Bière/ Sirop de grenadine

Recette :

2 cl Sirop de grenadine
5 cl Limonade
15 cl de Bière

Etapas de réalisation :

- MEP : Préparation du matériel de bar, verrerie et décoration.
- Mirer le verre
- Rafraîchir le verre
- Égoutter le verre
- Remuer et sentir les jus (s'il y en a).
- Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette
- Ajouter de la décoration
- Servir au client

Coût matière :

Ingrédients	Quantité	P.U HT	Total
Bière	15 cl	2.5€/33cl	1.136€
Sirop de grenadine	2 cl	2.52€/100cl	0.050€
Limonade	5 cl	0.48€/100cl	0.024
TOTAL			1.21€

Méthode d'élaboration :

Direct au verre

Type de cocktail :

Beer Cocktail

Prix de vente :

Verrerie :



Taux d'alcool :

15*5/22=3.4%



Ingrédients pour 8 couverts :

	Unités	Quantités	Prix unitaire	Prix total
Sucre	g	200	1,49€/kg	0,30€
Jaune d'œuf	P.	6	2,19€	2,19€
Crème liquide	cl	40	1,99€	1,99€
Lait	cl	25	1,56€/l	0,40€
Vanille	P.		4,38€	4,38€
Grand Marnier	cl	5	34,21€/l	1,71€

Recette : CREME BRULEE

- 1) Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille
- 2) Ajouter la crème liquide et le sucre hors du feu
- 3) Ajouter les jaunes d'œuf, mettre à chauffer tout doucement
- 4) Puis verser dans des petits plats
- 5) Mettre au four au bain marie pendant 45 min à 110°C
- 6) Laisser refroidir puis mettre dessus du sucre roux et le brûler avec un petit chalumeau de cuisine

Coût matière pour 8 couverts

10,97 €

Coût matière pour 1 couvert

1,37 €

Production en cuisine pour le repas qui sera présenté aux clients le 10 avril 2025



Préparation de l'épreuve orale finale du 25 juin

Anciens chefs-d'œuvre



Conclusion

- Motivation des élèves accrue
- Meilleure lisibilité sur l'utilité des notions enseignées
- Présentation orale du projet facilitée