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 brulée

Matériel de préparation :

Sauteuse Balance Fouet

Matériel de cuisson :

Four

Matériel de dressage :

Petit chalumeau Petits plats





+									
	Ingrédients pour 8	:			Recette: CREME BRULEE				
		Unités	Quantités	Prix unitaire	Prix total	Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille			
	Sucre	g	200	1,49€/kg	0 ,30€	Ajouter la crème liquide et le sucre hors du feu			
	Jaune d'œuf	P.	6	2,19€	2,19€	sucre nors du reu			
	Crème liquide	cl	40	1,99€	1,99€	 Ajouter les jaunes d'œuf, mettre à 			
	Lait	cl	25	1,56€/1	0,40€	chauffer tout doucement			
	Vanille	P.		4,38€	4,38€	Puis verser dans des petits plats			
	Grand Marnier	cl	5	34,21€/1	1,71€				
						 Mettre au four au bain marie pendant 45 min a 110°C 			
						Laisser refroidir puis mettre dessus du sucre roux et le brûler			
	Coût matière pour 8 couverts					avec un petit chalumeau de cuisine			
Coût matière pour 1 couvert				1,37 €					

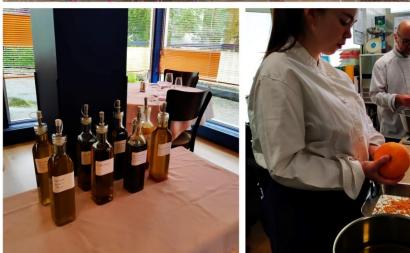
Fiche technique : Réalisation du cocktail

‡•	Fiche technique : Realisation du cocktail										
	Appellation du cocktail : MONACO	Illustration :									
	<u>Produits :</u> Limonade/ Bière/ Sirop de grenadine	Recette : 2 cl Sirop de grenadine 5 cl Limonade 15 cl de Bière									
	Etapes de réalisation : - MEP : Préparation du matériel de bar, verrerie et	Coût matière :									
	décoration.	Ingrédients	Quantité	P.U HT	Total						
	- Mirer le verre	Bière	15 cl	2.5€/33cl	1.136€						
	- Rafraîchir le verre	Sirop de	2 cl	2.52€/100cl	0.050€						
	- Égoutter le verre	grenadine									
	 Remuer et sentir les jus (s'il y en a). 	Limonade	5 cl	0.48€/100cl	0.024						
	 Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette 	TOTAL			1.21€						
	 Ajouter de la décoration Servir au client 										
		Méthode d'élaboration :									
		Direct au verre									
	Type de cocktail : Beer Cocktail	Prix de vente :									
	Verrerie:	Taux d'alcool : 15*5/22=3.4%									



Anciens chefs-d'œuvre











Conclusion

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