

BRIO

**BIBLIOTHÈQUE DE RESSOURCES ET D'IDÉES
POUR LA RÉALISATION DU CHEF D'ŒUVRE
EN VOIE PROFESSIONNELLE**

**VOUS ÊTES
ENSEIGNANT·E**

**EN VOIE PROFESSIONNELLE,
ENGAGÉ·E SUR UN PROJET DE CHEF D'ŒUVRE,
PRÊT·E À EXPÉRIMENTER UN NOUVEAU SERVICE**

**PARTICIPEZ AU
LANCEMENT DE BRIO**

**L'APPLICATION QUI ACCOMPAGNERA LES ÉQUIPES-
PROJET DANS LA RÉALISATION DU CHEF D'ŒUVRE
& LA TRANSFORMATION DE LA VOIE
PROFESSIONNELLE**

GUIDE DE PARTICIPATION PRÉSENTÉ PAR

LABARTHE HUGUES / KAPOOR DIVYA
CHARGÉS DE PROJET AUPRÈS DE LA SOUS-DIRECTION DES SERVICES
NUMÉRIQUES 1 - DIRECTION NUMÉRIQUE POUR L'ÉDUCATION - MENJS



MODALITÉS DE PARTICIPATION

15 DÉCEMBRE 20

Inscriptions sur <https://huit.re/brio>

15 JANVIER 21

Lancement de la collecte d'idées

5 FÉVRIER 21

Ouverture à tous les enseignants

EXPLORER LA BIBLIOTHÈQUE D'IDÉES



PARTAGER UNE IDÉE DE RÉALISATION DE CHEF-D'ŒUVRE

Vous avez une idée de chef d'œuvre diplômant, ambitieux, ouvert sur la société ?

Partagez votre idée, engagez la conversation, approfondissez l'expérience !

[Proposer une nouvelle idée](#)

Buffet traiteur pour 250 personnes lors de l'Alsace Fashion Day

1 3

CAP - AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Intentions pédagogiques

A l'occasion de l'Alsace Fashion Day, une journée de défilé de mode de toutes les sections coutures d'Alsace à Colmar, la section APR de Blaise Pascal réalise le buffet traiteur pour 250 personnes. Il s'agit de développer des connaissances dans le domaine traiteur tout en menant ce projet en transversalité avec l'équipe pédagogique et de développer le s [...]

LYCEE POLYVALENT - BLAISE PASCAL - Colmar - Strasbourg

[Consulter l'idée](#)

D'ici ou d'ailleurs, mon restaurant cosmopolite

0 0

CAP - ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

Intentions pédagogiques

En fin de première année, l'élève organise un repas à thème en équipe (production des plats, services, décoration de la salle). En deuxième année : éditer un livre de cuisine reprenant tous les thèmes abordés par les différentes équipes avec les recettes, la décoration.

LP LYCEE DES METIERS - JOSEPH-MARIE JACQUARD - Oullins - Lyon

[Consulter l'idée](#)

Repas caritatif Resto du Coeur

0 0

CAP -

Intentions pédagogiques

En association avec les Resto du Coeur local, les élèves intègrent un caractère social à une prestation hôtelière.

LPO LYCEE DES METIERS - AMBROISE CROIZAT - Moutiers - Grenoble

[Consulter l'idée](#)

La spécialité pâtissière de ma région ou de mon pays d'origine

0 0

CAP - PATISSIER

Intentions pédagogiques

Les ambitions sont de mettre en avant les différences d'origine des élèves et représenter les pays des différents élèves. Il s'agit également d'impliquer les élèves, les faire dialoguer, trouver des idées de projet et montrer les difficultés liées à la mise en oeuvre d'un projet.

LYCEE POLYVALENT - FRANCOIS RABELAIS - Dardilly - Lyon

[Consulter l'idée](#)

Je mets en scène mon métier

4 0

CAP - EMPLOYE DE COMMERCE MULTI-SPECIALITES

Intentions pédagogiques

Au contact d'une troupe théâtrale, les élèves créent des scénettes représentant des moments de leur vie professionnelle. Ils travaillent ainsi la communication verbale et non verbale et leur confiance en eux.


LYCEE POLYVALENT - AUGUSTIN THIERRY - Blois - Orléans-Tours

[Consulter l'idée](#)

EXPLORER UNE IDÉE

IDÉE EN COURS DE RÉALISATION

BUFFET TRAITEUR POUR 250 PERSONNES LORS DE L'ALSACE FASHION DAY

 [Voir les 1 commentaire](#)  [Voir les 3 ressources](#)

Un projet diplômant

CAP - AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

LYCEE POLYVALENT, BLAISE PASCAL, COLMAR (68), STRASBOURG

Durée : 10

Un projet ambitieux

Intentions pédagogiques

A l'occasion de l'Alsace Fashion Day, une journée de défilé de mode de toutes les sections coutures d'Alsace à Colmar, la section APR de Blaise Pascal réalise le buffet traiteur pour 250 personnes. Il s'agit de développer des connaissances dans le domaine traiteur tout en menant ce projet en transversalité avec l'équipe pédagogique et de développer le sens créatif et artistique des élèves utile à la valorisation des préparations.

Professionnalisation

Il s'agit d'acquérir des compétences dans le domaine traiteur : gestion appliquée, production et conduite des techniques culinaires, qualité des productions. Les compétences dans les champs de la distribution et du service seront aussi développées. Ce projet permettra aux élèves d'élargir leur sens créatif pour valoriser les préparations. Ils s'impliqueront dans la production, le service selon leur choix en développant les compétences associées dans un souci d'hygiène et de qualité.

Un projet ouvert

Disciplines d'enseignements général et professionnel (hors spécialités)

Arts appliqués et culture artistique, Français, Langues vivantes étrangères, Mathématiques

Méthodes participatives

Brainstorming/Remue-méninges, Table ronde, Recherche Internet, Visites auprès de partenaires, Opérations auprès de partenaires


Contributeurs


audrey.heinrich@ac-strasbourg.fr
claire.spannagel@ac-strasbourg.fr

Partenaires

SilverFourchette
Conseil Départemental du Haut-Rhin

 Modifier l'idée

 Rendre l'idée privée

 Gérer les rôles

 Supprimer



EXPLORER DES RESSOURCES

Réalisation du chef-d'œuvre (3 ressources)

La réalisation d'une idée de chef d'œuvre n'est pas un long fleuve tranquille. Outiller les apprentissages, réajuster les objectifs, remotiver l'équipe-projet, évaluer les élèves : vingt fois sur le métier, vous remettez votre ouvrage. Enrichissez vos pratiques : mutualisez vos ressources.

Ajouter une ressource

Formaliser

Mettre en œuvre

Motiver

Évaluer

Motiver

Mars 2020



Situation :

Communiquer

Elèves et enseignants ont travaillé ensemble à la réalisation d'un flyer pour promouvoir le buffet planifié pour l'Alsace Fashion Day.

Ce flyer est intégré dans un dossier de presse, sur le même modèle pour toutes les autres sections.

Blaise Pascal Comm Presse apr V2

John Elton Doeasdsa

Formaliser

Novembre 2020



Situation :

Planifier

Il s'agit d'une feuille de route pour communiquer au sein d'une équipe pédagogique élargie : actions réalisées, à mener, intention pédagogiques, objectifs et compétences professionnelles développées.

Dans la situation actuelle de crise sanitaire, il est difficile d'établir un calendrier précis.

BlaisePascal_APR_Chef d'oeuvre V2

John Elton Doeasdsa

Formaliser

Novembre 2020



Situation :

Clarifier les compétences ciblées par le projet

Travail de ciblage des compétences qui seront travaillées au cours du projet

Rendre visible aux élèves les compétences mises en oeuvre dans le cadre du projet

Buffet traiteur pour 250 personnes lors de l'Alsace Fashion Day BRIO

John Elton Doeasdsa

FILTRE

PAR DIPLÔMES - SPÉCIALITÉS, ACADÉMIES, ENSEIGNEMENTS

Accueil Activité Messagerie Notifications

LA RÉALISATION DU CHEF-D'ŒUVRE : ŒUVRER ENSEMBLE AUX TALENTS DE CHACUN

Rechercher une idée de chef-d'œuvre ou une ressource



FILTRE

Diplômes - Spécialités

Académies

Enseignements

TRIER

Nouveautés

- Idées les plus appréciées
- Idées les plus commentées
- Idées avec le plus de ressources
- Idées multi-spécialités

autour de l'école

12 18 17

BAC PRO - Lorem ipsum dolor amet, consectetur adipiscing elit...

BAC PRO - Lorem ipsum dolor amet, consectetur adipiscing elit...

BAC PRO - Lorem ipsum dolor amet, consectetur adipiscing elit...

Intentions pédagogiques

Au contact d'une troupe théâtrale, les élèves créent des scénettes représentant des moments de leur vie professionnelle. Ils travaillent ainsi la communication verbale et non verbale et leur confiance en eux.

3 établissements des académies de Versailles, Corse, Guadeloupe

Consulter

Sélectionner un diplôme

CAP

Bac PRO

Ecrire pour filtrer la liste

- Conducteur d'installations de production | CAP
- Développement option 4 gestion et entretien de la petite exploitation rurale (Polynésie française, Nouvelle-Calédonie) | CAP
- Conchyliculture (maritime) | CAP
- Maritime | CAP
- Employé technique de laboratoire | CAP
- Pâtissier | CAP
- Industries chimiques | CAP
- Mouleur noyateur : cuivre et bronze | CAP

Valider

Vous avez une idée de chef d'œuvre diplômant, ambitieux, ouvert sur la société ?

Partagez votre idée, engagez la conversation, approfondissez l'expérience !

Proposer une nouvelle idée

Au contact d'une troupe théâtrale, les élèves créent des scénettes représentant des moments de leur vie professionnelle. Ils travaillent ainsi la communication verbale et non verbale et leur confiance en eux.

3 établissements des académies de Versailles, Corse, Guadeloupe

Gérer les rôles

Consulter

PUBLIER

UNE IDÉE DIPLÔMANTE 1/3



PARTAGER UNE IDÉE

Vous avez une idée de chef d'œuvre diplômant, ambitieux, ouvert sur la société ? Partagez votre idée, publiez vos ressources, engagez la conversation.

1 - Un projet diplômant

2 - Un projet ambitieux

3 - Un projet ouvert

CAP - AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

 Retirer

LYCEE POLYVALENT, BLAISE PASCAL, COLMAR (68), STRASBOURG

Ajouter

Statut du projet*

Idée en cours de réalisation

Durée du projet*



*Champs obligatoires

Suivant

PUBLIER

UNE IDÉE AMBITIEUSE 2/3



PARTAGER UNE IDÉE

Vous avez une idée de chef d'œuvre diplômant, ambitieux, ouvert sur la société ? Partagez votre idée, publiez vos ressources, engagez la conversation.

✓ Un projet diplômant

2 - Un projet ambitieux

3 - Un projet ouvert

Nom du projet*

En quelques mots, comment souligner la spécificité du projet ?

Buffet traiteur pour 250 personnes lors de l'Alsace Fashion Day



Intentions pédagogiques*

Quelle est l'ambition de ce projet ?

A l'occasion de l'Alsace Fashion Day, une journée de défilé de mode de toutes les sections coutures d'Alsace à Colmar, la section APR de Blaise Pascal réalise le buffet traiteur pour 250 personnes. Il s'agit de développer des connaissances dans le domaine traiteur tout en menant ce projet en transversalité avec l'équipe pédagogique et de développer le sens créatif et artistique des élèves utile à la valorisation des préparations.

Professionnalisation*

En quelques mots, comment souligner la spécificité du projet ?

Il s'agit d'acquérir des compétences dans le domaine traiteur : gestion appliquée, production et conduite des techniques culinaires, qualité des productions. Les compétences dans les champs de la distribution et du service seront aussi développées. Ce projet permettra aux élèves d'élargir leur sens créatif pour valoriser les préparations. Ils s'impliqueront dans la production, le service selon leur choix en développant les compétences associées dans un souci d'hygiène et de qualité.

*Champs obligatoires

Précédent

Suivant

PUBLIER

UNE IDÉE OUVERTE 3/3

Disciplines d'enseignements général et professionnel (hors spécialités)*

Quelles disciplines sont intégrées au projet ?

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Arts appliqués et culture artistique | <input type="checkbox"/> Education physique |
| <input checked="" type="checkbox"/> Français | <input type="checkbox"/> Histoire-géographie |
| <input type="checkbox"/> Enseignement moral et civique | <input checked="" type="checkbox"/> Langues vivantes étrangères |
| <input checked="" type="checkbox"/> Mathématiques | <input type="checkbox"/> Physique-chimie |
| <input type="checkbox"/> Prévention Santé Environnement | <input type="checkbox"/> Economie-droit |
| <input type="checkbox"/> Economie-gestion | |

Méthodes participatives*

Comment envisagez-vous d'associer les élèves, les apprentis à la conduite du projet ?

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Enquête | <input type="checkbox"/> Jeu de rôle |
| <input type="checkbox"/> Photo-langage | <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming/Remue-méninges |
| <input type="checkbox"/> Sondage | <input type="checkbox"/> Carte mentale |
| <input type="checkbox"/> Prototypage | <input checked="" type="checkbox"/> Table ronde |
| <input type="checkbox"/> Mur d'expression | <input type="checkbox"/> Urne à idée |
| <input type="checkbox"/> Classe puzzle | <input type="checkbox"/> Lorem Ipsum |
| <input checked="" type="checkbox"/> Autre | |

Recherche Internet [Retirer](#)

Visites auprès de partenaires [Retirer](#)

Opérations auprès de partenaires [Retirer](#)

Renseigner le nom de la méthode participative

Ajouter une méthode

Contributeurs*

Indiquez l'email professionnel des membres de l'équipe pédagogique du projet

audrey.heinrich@ac-strasbourg.fr [Retirer](#)

claire.spannagel@ac-strasbourg.fr [Retirer](#)

Adresse email

Ajouter un contributeur

Partenaires

Quels partenaires soutiennent ce projet de chef d'œuvre ?

SilverFourchette [Retirer](#)

Conseil Départemental du Haut-Rhin [Retirer](#)

Partenaire

Ajouter un partenaire

AJOUTER UNE RESSOURCE

SELECTIONNER UN THÈME 1/2

Formaliser

Formaliser la réalisation du chef d'œuvre

- Quels outils mobilisez-vous pour faire émerger, soutenir les pratiques collectives et planifier le projet?

Mettre en œuvre

Mettre en œuvre les différentes dimensions de la réalisation

- Quelles ressources inventez vous pour mettre en œuvre et ajuster les objectifs de l'élève et de l'équipe projet?

Motiver

Motiver les participants au fil de l'avancement du projet

- Quels outils proposez-vous pour soutenir l'intérêt des participants au fil de la réalisation du chef d'œuvre?

Évaluer

Évaluer et ajuster les idées du chef d'œuvre

- Quelles évaluations envisagez-vous pour suivre et évaluer la réalisation du chef d'œuvre?

DÉVELOPPER UNE PRATIQUE RÉFLEXIVE 2/2

Date de l'activité*

MM/AAAA

Situation ou besoin*

Pourquoi avez-vous éprouvé le besoin de faire cette activité ?

- Aucun(e) -

Activités* (300 caractères)

Décrivez les activités pédagogiques mises en place

Analyse* (300 caractères)

Critiquez les effets des activités mises en place, partagez ce qui a bien marché et ce qui a moins bien marché

Ajouter une pièce jointe

 Parcourir

Formats autorisés: .pdf, .mp3, .mp4, .m4a, .avi, .flv, .mov, .jpg, .png
Taille max: 250 MB

L'analyse et les pièces-jointes de votre ressource ne seront consultables que par des professionnels de l'éducation authentifiés.

Garder la ressource privée

Publier la ressource

ET BIEN PLUS ENCORE /

- **IMPRIMER LE FLYER DE VOTRE PROJET AVEC QR CODE**
- **ORGANISER VOS FAVORIS, LIKER VOS COUPS DE COEUR**
- **VALORISER LES INITIATIVES VIA LES FILS DE DISCUSSION**
- **ECHANGER VIA MESSAGERIE**

A PROPOS DE BRIO

BRIO est un projet de service, dont l'ouverture est planifiée au 5 février 2021. En accès libre, BRIO a vocation à accompagner les équipes-projets investies dans la réalisation du chef d'œuvre en voie professionnelle.

Elèves, parents d'élèves, professeurs, directeurs délégués aux formations professionnelles et technologiques, personnels de direction, partenaires extérieurs, Inspecteurs de l'Education Nationale : quel que soit votre rôle, votre expertise, votre degré d'engagement dans la réalisation d'un chef d'œuvre spécifique, la bibliothèque BRIO vous permet d'explorer, de mutualiser et de communiquer sur le chef d'œuvre de la voie professionnelle.

Explorez et partagez des idées inspirantes
Les idées publiées s'articulent autour des trois dimensions inspirantes du chef d'œuvre : un projet diplômant, ambitieux, ouvert.

Likez et mutualisez des ressources utiles pour anticiper les phases de doute, Publiez pour formaliser, ajuster les activités, motiver et évaluer tout au long du projet.

Communiquez sur la réalisation du chef d'œuvre. Professionnels de l'éducation, appréciez, commentez, écrivez aux porteurs d'un projet. Partenaires extérieurs, parents, lycéens et apprentis, restez connectés et communiquez sur l'avancée de votre projet.

VOTRE PARTICIPATION AU LANCEMENT DE BRIO

1. **Le service BRIO a besoin de votre expertise métier.** Né de dizaines d'entretiens auprès d'enseignants, de DDFPT, de personnels de direction, d'inspecteurs ET/EG, le service est conçu pour répondre à vos attentes.

2. **Le programme BRIO a besoin de testeurs qualifiés.** Le service est en situation de rodage : les saisies de cas réels permettront de pallier d'éventuelles lacunes et anomalies.

3. **BRIO a besoin de votre contribution pédagogique.** Pour réussir son lancement public, BRIO a besoin de propulser idées et ressources en nombre, dans la plupart des spécialités et des académies !

