

Proposition d'action SEPIA – 1^{ère} Demande	
Proposition d' :	<input type="checkbox"/> Innovation ou <input checked="" type="checkbox"/> X Expérimentation
Type d'action :	<input type="checkbox"/> Disciplinaire ou <input checked="" type="checkbox"/> X Transversale
Structure (école, établissement) ou Corps d'inspection	
Nom de la structure ou de l'inspecteur :	Lycée des métiers Jean-Charles CAZIN
UAI (mention obligatoire)	0622275I
Adresse :	42, rue Cazin BP 787 62321 Boulogne sur mer
Téléphone :	03 21 10 06 66
Adresse électronique :	Ce.0622275I@ac-lille.fr
Adresse site établissement :	www.lpcazin.fr
Le porteur du projet	
Nom et Prénom :	LAMBOUR Ludovic
Statut :	Professeur d'Arts Appliqués
Adresse mail académique :	ce.0622275I@ac-lille.fr
Le projet	
Titre :	« Cuisine et création »
Résumé du projet :	Proposer à des élèves de C.A.P. un engagement scolaire, professionnel et personnel autour d'un projet transdisciplinaire qui les confronte à l'acte créatif
Date de début du projet :	Juin 2014
Détails du projet	
Constat à l'origine de l'action :	Les élèves de C.A.P. Agent Polyvalent de Restauration qui ont passé une année dans l'établissement et qui sont aujourd'hui en terminale manquent, pour la plupart d'entre eux de repères, de codes sociaux, d'ambition et ont très peu accès à la culture. Le comportement de certains d'entre eux en première année n'a pas toujours été exemplaire... L'équipe pédagogique s'est mobilisée sur la recherche de solution dont celle d'un projet fédérateur.
Objectifs visés :	Suite à ce constat l'équipe pédagogique s'est appuyée sur le Parcours d'Education Artistique et Culturelle du lycée et a rencontré la céramiste Sylvie Himpen en fin d'année scolaire 2013/2014 avec l'idée de rassembler les élèves autour d'un projet qui stimulerait leur engagement dans la vie du lycée, dans leur formation, dans les PFMP, et dans leur parcours personnel grâce à une dynamique de création artistique.

Description concrète de l'action (programme pédagogique, modalités de mise en œuvre) :	Un travail d'une année sur l'architecture, la cuisine, l'Art de la Céramique, le rapport Contenu/contenant selon un parcours de découverte du processus créatif dans lequel chaque élève s'engage pour donner du sens à sa formation, son parcours scolaire et personnel
Calendrier, durée :	<p>1 an :</p> <p>Sept/ Oct 2014 : rencontre des acteurs, écriture du projet</p> <p>3 Novembre 2014 : Rencontre entre les élèves, les professeurs, Sylvie Himpens de l'association Villart et Alexandre Gauthier, Chef du Restaurant la Grenouillère, visite du restaurant, la salle , la cuisine, la conception architecturale , explicitation du mode de travail, en équipe, le lieu culturel (Installation de Georges Rousse)</p> <p>12 Décembre : Rencontre avec la Céramiste et travail de la terre pour concevoir plats et assiettes à partir d'empreintes de terre faites sur la facade du lycée. (travail de mémoire sur les traces d'impact de balles datant de la deuxième guerre mondiale)</p> <p>19 Décembre : Confection des moules en plâtre des empreintes (Articulation avec les compétences professionnelles en cuisine)</p> <p>22 Janvier : Déplacement au Channel, Scène Nationale. Reflexion sur le travail d'un même architecte, Patrick Bouchain, pour un restaurant et une structure culturelle. Rencontre avec le Chef des « Grandes Tables »</p> <p>De février à avril : Travail de création conjointe de la restitution finale à « La Théléma » entre contenu (la cuisine) et le contenant (les plats créés par chacun des élèves)</p> <p>Mai : Restitution finale à la Théléma autour d'une dégustation de mets confectionnés par les élèves et servis dans les plats et assiettes qu'ils auront créés.</p>
Public ciblé (niveau d'enseignement, effectif précis par niveau...) :	2 classes de C.A.P. Agent Polyvalent de Restauration soit 24 élèves (2X12)
Nombre d'enseignants impliqués par disciplines :	2 PLP2 Biotechnologie + 1 PLP2 Arts Appliqués + 1 Professeur en Documentation (Référénte Culture)
Nombre de personnels, autres que les enseignants, impliqués par fonctions :	1 Céramiste + Alexandre Gauthier, Chef du Restaurant La Grenouillère + Le chef des « Grandes Tables » au Channel Scène Nationale de Calais
Les parents sont-ils impliqués dans le projet ?	oui
Si oui, sous quelle forme?	Informés de l'avancée régulière du projet et invités à la restitution finale
Partenariat et contenu du partenariat :	Association Villart. Partenaire dans le PEAC de Cazin

En quoi le projet est-il innovant :	Parce que le projet repose sur l'appropriation progressive par les élèves de la démarche de création par la rencontre de professionnels de différents horizons confrontés à cette question sous différentes formes : du cuisinier à l'architecte en passant par la céramiste ou le responsable de structures culturelles et/ou artistiques.
Evaluation du projet	
Indicateurs retenus :	Présence des élèves – Implication dans le projet- Evaluation des compétences attendues dans les référentiels métiers à définir avec les corps d'inspection (Mme Louvion et M. Perrier)
Effets envisagés pour les élèves :	Mobilisation – capacité de travailler en équipe - motivation – découverte du processus créatif. développer son identité lycéenne en étant fier de créer collectivement, d'appartenir à une formation, favoriser l'estime de soi, l'ambition pour l'insertion professionnelle ou la poursuite d'étude.
Effets envisagés sur les pratiques enseignantes :	Travailler en transdisciplinarité- mutualisation de bonnes pratiques- implication dans le Parcours d'Education Artistique et Culturelle du lycée et développement du réseau pour accompagner des projets à venir.
Effets envisagés sur le rayonnement de l'école ou de l'établissement :	Le lycée Cazin est reconnu pour la qualité des actions culturelles qu'il propose aux élèves. Le projet d'établissement place la culture comme point d'ancrage dans les apprentissages, l'acquisition de compétences pour une formation professionnelle de qualité. L'ensemble des activités fera l'objet d'un reportage sur le site du lycée. Le lycée appartient au réseau « Lycée des métiers de l'Hôtellerie Restauration et du Tourisme des Terres d'Opale » ce projet peut être fédérateur et servir d'essaimage mais aussi valoriser les actions du label dans le cadre de sa communication auprès des familles et des élèves du Touquet à Calais en passant par Boulogne.
Modalités de suivi du projet (auto-évaluation, évaluation interne, évaluation externe, concertation, bilan d'étape...)	Concertations d'équipes accompagnées des corps d'inspection pour dégager les compétences à évaluer tout au long du projet. Livret de suivi individuel, bilans d'étape
Plus-value de l'action :	La lutte contre le décrochage, des élèves acteurs de leur formation, une identité lycéenne renforcée, la découverte de processus de création auxquels les élèves de C.A.P. n'ont que très peu de chance d'avoir accès.

Accompagnement	
Le chef d'établissement ou le Directeur/la Directrice d'école	
Nom et Prénom :	Tanguy Leleu
Avis circonstancié :	Très favorable : Le projet entre en cohérence avec le Parcours d'Education Artistique et Culturelle du Lycée, le Projet d'Etablissement et le Contrat d'objectifs.
L'inspecteur référent et/ou contacté et impliqué dans le projet	
Nom et Prénom :	Pascal Roche
Avis de l'inspecteur :	Très favorable
Moyens	
Quels sont les moyens engagés par l'établissement ?	Matériel : Terre pour l'atelier céramique, plâtre, bacs à empreintes + petit matériel Heures de concertation et heures de prise en charge des élèves Transport des élèves à Montreuil et à Calais
Quels sont les moyens demandés au Sépia ?	Moyens horaires (60 hse) et si possible tout ou partie du transport
Quels sont les besoins en formation des personnels ?	Aucun
Documents associés	
Dépôt de la demande	
Date de dépôt :	Décembre 2014