



CAP ATMFC/PSR - Défi Top Chef

publié le 17/05/2022

Travail en commun entre les sections CAP PSR et CAP ATMFC

Descriptif :

A partir d'un panier d'aliments imposés, les élèves vont par équipe imaginer une entrée, un plat et un dessert. Ils devront présenter leurs productions à un jury d'adultes et d'élèves. Les jurys évalueront les préparations et à l'issue de la journée une équipe sera désignée vainqueur.

Sommaire :

- Objectifs du défi :
- Présentation du projet :
- Organisation du temps :
- Organisation des équipes :
- Jurys :
- Présentation :
- Récompenses :

● Objectifs du défi :

L'objectif initial est de créer une cohésion entre les élèves de CAP **ATMFC** et de CAP **PSR** en se rejoignant sur une thématique professionnelle commune, qui est la **production alimentaire**. Les autres objectifs sont de développer la créativité des élèves, le travail en équipe, l'autonomie et la gestion du temps. Ce défi se positionne en fin d'année scolaire avec des premières années et des terminales.



○ Compétences développées :

- ▶ Préparer les fruits et légumes frais
- ▶ Mettre en œuvre des cuissons
- ▶ Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires
- ▶ Conditionner les préparations en portions individuelles ou multiportions
- ▶ Entreposer les préparations alimentaires en attente de distribution ou de vente
- ▶ Distribuer les repas

● Présentation du projet :

En équipe mixte (ATMFC et PSR), les élèves devront produire une entrée, un plat et un dessert à partir d'ingrédients imposés dans un panier. Chaque équipe disposera du même panier. Les clients du restaurant et les élèves formeront le jury, ils dégusteront et évalueront les préparations (présentation et dégustation). Un bilan avec la remise des récompenses est prévu.

● Organisation du temps :

- ▶ Temps de réflexion et production alimentaire : 4h (8h -12h)
- ▶ Mise en place de la distribution au restaurant pédagogique : 12h00 à 12h20
- ▶ Ouverture du restaurant et dégustation par le jury : 12h20 - 13h30

- ▶ Remise en état l'après-midi pendant la délibération du jury
- ▶ Récompenses en fin d'après-midi

● Organisation des équipes :

Equipes mixtes (PSR/ATMFC) avec tirage au sort.

Tabliers de différentes couleurs pour les équipes.

Les équipes ont un support écrit pour les guider, la fiche équipe, qu'elles doivent rendre à la fin.

 [Fiche équipe - défi Top Chef](#) (PDF de 67.3 ko)

● Jurys :

Evaluation par les jurys à partir d'une fiche de dégustation

 [Fiche d'évaluation pour Jury](#) (PDF de 56.4 ko)

+ bonus prof (qui fait état de l'attitude de l'équipe pendant la préparation, le maintien en ordre du poste de travail, etc...)

● Présentation :

A l'ouverture du restaurant 12h20, chaque équipe présente ses préparations à la salle (ingrédients, nom des plats, cuisson, origine...) . Chaque préparation sera identifiée avec la couleur de l'équipe afin de pouvoir l'évaluer.

● Récompenses :

En fin d'après-midi, sera fait un bilan des activités, une projection des photos.

Les classes seront conviées ainsi que toutes les personnes qui le souhaitent.

Des cadeaux seront offerts en fonction des résultats.

[L'affichage des résultats](#)  se fait avec le site Genial.ly.