Fiche descriptive du Projet Pédagogique

ELEVES CONCERNES	PROFESSEURS ACCOMPAGNATEURS
- **Classe** : ULIS, 1ère et 2ème CAP EVS - **Effectif** : 33 élèves.	Mesdames Bourasseau, Devaud et Pinto. Messieurs Boizumault et Corbin.

Objectif général :
-Découvrir l'activité économique, touristique et commerciale du département de la Vendée.
-Apprendre à vivre en collectivité ; développer le savoir être et savoir faire.

Réalisation(s) attendue(s) : Carnet de voyage

Transversalités:

☞**C0** : Option A : Réception des produits et mise en état de conservation.
☞**C1** : Réceptionner les produits et les mettre en stock.
☞**C2** : Aider au suivi de l'assortiment.
☞**C3** : Vendre.
☞ **Français** : Thème à l'étude : **Le carnet de voyage** (être capable de rendre compte d'un voyage et de s'exprimer dans un langage correct).
☞ **Éducation artistique** :Mettre en forme **les éléments** en respectant les consignes des couleurs et de mise en page.
☞ **Anglais** : Rapporter une brochure touristique, un dépliant commercial ou tout autre support d'information aux clients et/ou visiteurs en anglais. Racontez une activité en anglais de votre choix que vous devrez illustrer.
☞ **Éducation physique et sportive** : Randonnée, vélo.
☞ **Histoire - Géographie** : Être capable de repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace : localiser une situation par rapport à des repères.

Travail de préparation:

☞Lors des séances de projet, les élèves de CAP ont effectué des recherches concernant les villes de Brétignolles sur Mer, Saint Jean de Monts, Saint Gilles croix de Vie et les Sables d'Olonne.

Base de travail : Pour chaque ville citée, rechercher les informations concernant sa fiche d'identité, son histoire, son économie, ses commerces, ses lieux de sports et de loisirs ainsi que les services de vie pratique.

☞Élaboration d'un questionnaire pour la visite de la Mie Câline et la conserverie de sardines.

Base de travail : Par groupe de deux, rédigez les questions que vous poserez à la personne qui vous fera la visite de l'entreprise. Mise en commun des questions

☞Prise de note : Lors de la visite du marché de Saint Gilles croix de Vie, notez les facteurs d'ambiance, la disposition des stands, le sens de circulation ainsi que la ou les méthode(s) de vente.

Base de travail : Par groupe de deux, rédigez les questions que vous poserez à la personne qui vous fera la visite de l'entreprise.

Matériel pédagogique

-Appareils photos numériques.

-Supports pédagogiques. (cours et dossier découverte)

-Fournitures scolaires. (chaque élève devra avoir en sa possession trousse et cahier pour la prise de notes).

Le rapport d'activité quotidien

Au retour des visites chaque soir, les élèves feront une mise en commun des notes prises lors de la journée. Les objectifs seront :

-De permettre à chaque élève de compléter leur prise de notes.

-De travailler la communication orale et écrite.

-Développer l'esprit de synthèse et d'analyse.

-Sélectionner les photos pour illustrer le carnet de voyage. (négociation).

-De faire le lien avec les notions acquises.

-De créer un échange entre les élèves et les professeurs = créer une dynamique de groupe au travers des apprentissages.

-De développer le sens de l'autonomie dans le travail.

-Renforcer les attitudes et aptitudes professionnelles lors des visites.

-De développer la pédagogie différenciée.

-De développer le sens de l'autonomie dans le travail.

-D'apprendre la vie en communauté.

1- En quelle année fût créée l'enseigne ?

2- Quelle est l'activité principale de la Mie Câline ?

3- Combien de personnes travaillent sur le site ?

4- Pourquoi avoir décidé de créer une franchise la Mie Câline ?

5- Combien y a t-il de franchisés en France aujourd'hui ?

6- Quels sont les exigences professionnelles pour travailler dans une franchise la Mie Câline?

7- Existe t-il des franchises à l'étranger ?

8- Quels sont les avantages et les inconvénients de la Mie Câline ?

Avantages	Inconvénients

9- Qui sont les fournisseurs des matières premières pour la fabrication des produits ?

10- Quelles sont les règles d'hygiène et de sécurité à respecter par les salariés et pour les produits ?

Règles d'hygiène à respecter par les salariés.	Règles d'hygiène pour la fabrication des produits et leur conservation.

11- Une franchise la Mie Câline a été ouverte sur Bressuire, pourquoi ?

12- Quel est le panier moyen ?

CONSERVERIES DE SARDINES A ST GILLES CROIX DE VIE

1- En quelle année fut créée l'entreprise ?

2- L'entreprise a t-elle connu des changements en terme d'agrandissements, de production ?

3- Quelle est l'activité principale de l'entreprise ?

4- Combien de personnes travaillent sur le le site ?

5- Quelles sont les différentes étapes que subit le produit de sa pêche à sa consommation ?

6- Quelles sont les normes d'hygiène à respecter ?

7-Y 'a t-il des contrôles effectués en terme d'hygiène ? Qui est chargé de réaliser ces contrôles ?

8- Qui sont les clients de l'entreprise ?

9-Combien de boîtes l'entreprise réalise t-elle par jour ?

10- Quel est le chiffre d'affaires annuel de l'entreprise ?

11-Quels sont les supports de communication utilisés par l'entreprise ?

Sur un marché local : Que vois-je ?

Éléments à travailler	Justifications des réponses
Définissez ce qu'on appelle un marché local.	
Quels sont les facteurs d'ambiance présents sur le lieu de vente ?	
Quelle est la typologie clientèle ?	
Peut-on parler de concurrence sur un marché local ?	
Percevez-vous un sens de circulation ?	
Quelle est la méthode de vente utilisée ? Quelle est la technique de vente correspondante ?	
Quel est le secteur d'activité le plus représenté sur le marché local ?	
Quels sont les les supports ILV et PLV utilisés ?	
L'approche clientèle est-elle différente sur un marché par rapport à un point de vente traditionnel ?	