

FICHE ACTION EPI 3^{EME}B

PROJET: E-COMMERCE BOUTIQUE EPHEMERE PÂTISSERIES & TEXTILES



Descriptif du projet

Dans le cadre de leur EPI, les élèves de troisième du collège ont décidé de créer une boutique éphémère qui sera ouverte durant deux jours du **04 mai au 05 mai 2023**.

Cette boutique sera animée par deux groupes d'élèves qui proposeront chacun une activité. Le premier groupe sera chargé de la vente de t-shirts ornés de leur marque, tandis que le second proposera des pâtisseries et des produits locaux à la vente. Cette initiative permettra aux élèves de développer leur créativité et leur esprit d'entrepreneuriat tout en sensibilisant la communauté locale aux talents et aux produits de leur commune.

1

PUBLIC CONCERNÉ

- Élèves du réseau
- Parents d'élèves
- Enseignant de Grand-Santi

2

LIEUX

- Collège A.Kartadinama de Grand-Santi
- Salle Bungalow

3

ENCADRANTS

MME KAGO
MR BALDÉ
MR LEANDRE



Objectifs

prioritaires :

Travail en équipe -
valorisation du
savoir-être et du
savoir être (voir P.2)



Compétences travaillés

Compétences
travaillés dans
différentes matières.



Evaluation (critères de performances)

Une grille
d'évaluation sera
mise à disposition
durant les actions.

DÉTAILS

Descriptif du projet :

Dans le cadre de leur EPI, les élèves de troisième du collège ont décidé de créer une boutique éphémère qui sera ouverte pendant deux jours. Cette boutique sera animée par deux groupes d'élèves qui proposeront chacun une activité. Le premier groupe sera chargé de la vente de t-shirts ornés de leur marque, tandis que le second proposera des pâtisseries et des produits locaux à la vente. Cette initiative permettra aux élèves de développer leur créativité et leur esprit d'entrepreneuriat tout en sensibilisant la communauté locale aux talents et aux produits de leur commune.

Objectifs prioritaires visés par l'action :

- Le travail en équipe
- S'avoir s'évaluer
- Travailler la cohésion de groupe
- Lire et comprendre les recettes
- Acquérir le lexique de la pâtisserie
- Valoriser le savoir et le savoir-faire des élèves
- Des recettes traditionnelles proposer par les élèves
- Permettre de s'exprimer artistiquement et de développer leur créativité.
- Encourager à réfléchir de manière entrepreneuriale (création et de g leur propre entreprise.
- Apprendre à respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Encourager à explorer leur patrimoine culturel et à en apprendre davantage sur leur région.
- Encourager à s'engager dans leur communauté et à prendre des initiatives pour faire la différence.
- Apprendre à planifier et à organiser un événement, en prenant en compte les différentes étapes de préparation et de réalisation nécessaires à la mise en place d'une boutique.
- Développer les compétences en marketing et en communication, en créant une stratégie pour promouvoir la boutique auprès du public cible et en mettant en place des actions pour attirer les clients pendant les deux jours d'ouverture.
- Favoriser l'autonomie et la responsabilisation, en confiant des tâches précises et en incitant à prendre des initiatives pour résoudre les problèmes qui pourraient survenir pendant le projet.
- Sensibiliser aux enjeux du commerce équitable et de la consommation responsable, en proposant des produits locaux et en incitant les clients à privilégier des achats respectueux de l'environnement et des travailleurs.
- Favoriser l'ouverture d'esprit et la découverte de leur culture, en proposant des recettes traditionnelles en expliquant leur histoire et leur origine aux clients de la boutique.
- Développer des compétences en gestion de boutique en ligne, pour promouvoir les produits vendus pendant la boutique éphémère et en gérant les commandes en ligne.
- Favoriser la compréhension des processus de vente en ligne, en travaillant sur les différentes étapes d'une commande en ligne et en mettant en place des actions pour garantir la satisfaction des clients.

Public concerné :

- Élèves du réseau de Grand-Santi
- Parents d'élèves
- Enseignants de Grand-Santi

Lieu où se déroulera l'action :

- Collège Achmat Kartadinama
- Salle (Bungalow)

Encadrants/accompagnateurs : Mme KAGO, Mr BALDÉ et Mr LÉANDRE**Intervenants et Missions :**

Intervenant 1 : Mme SONELI

Missions : Conseils en tant que Professionnelle de la restauration et en Hygiène & Sécurité

Intervenant 2 : Mme MATHOS

Missions : Création d'une Banderole avec les élèves de SEGPA

Besoin en matériels pour agencement de boutique éphémère :

- Présentoirs pour les pâtisseries
- Cintres pour les t-shirts
- Portants pour les vêtements
- Décorations pour la vitrine
- Mannequins pour mettre en valeur les vêtements
- Accessoires pour l'ambiance (par exemple : des guirlandes lumineuses, des plantes...)
- Caisses de paiement pour les transactions
- Sacs (recyclables) et des emballages pour les achats des clients
- Étiquettes pour les prix et les descriptions des produits

Besoin en matériels pâtisseries : Liste de commandes fournie par Mme RANGUIN.

Besoins en ingrédients :

- de la muscade en poudre (1 flacon ou 1 sachet)
- de la cannelle en poudre (1 flacon ou 1 sachet)
- 1 essence de noyau / vanille
- 4 paquets d'amende douce en poudre
- 2 paquets de poudre vanille
- de la confiture (goyave / ananas)
- 6 kg de sucre fin
- 4 sachets de levure chimique
- 8 kg de farine
- 6 kg de beurre salé
- 5 tablettes de chocolat noir
- 1 kg de sel fin
- 10 paquets de pâtes de fruits (3 maracujas / 2 cerises / 3 mombins / 3 cupuacus)
- 8 pâtes feuilletées
- 5 lots de 3 briques de crème fraîche liquide
- 10 paquets de lardons fumés
- 1,5 kg de fromage râpé
- 12 œufs
- 7 boîtes de thon
- 1 paquet de 100 pailles
- un grand rouleau de papier aluminium
- 1 rouleau de film en plastique

Compétences travaillées :

- La communication orale et écrite
- La créativité et l'innovation
- La planification et l'organisation
- La gestion de projet
- La prise de décision et la résolution de problèmes
- Les compétences mathématiques et financières
- Les compétences en marketing et en communication
- Les compétences en design et en création graphique
- La connaissance et la compréhension de l'environnement économique et commercial
- La sensibilisation aux enjeux du développement durable et de la responsabilité sociale
- La connaissance et la compréhension des cultures et des traditions culinaires.
- Les compétences en e-commerce, notamment en gestion des commandes en ligne et en marketing digital

Français :

- S'exprimer clairement pour se faire comprendre
- Participer à des échanges oraux
- Lire et comprendre un document puis l'exécuter (recettes)
- Enrichir son vocabulaire et champs lexicaux (ustensiles, ingrédients, marketing, communication)

Mathématique :

- Calculer les coûts de production des produits vendus, à déterminer la marge bénéficiaire et à évaluer le bénéfice réalisé.
- Gérer les transactions financières et en faisant des comptes de caisse précis.
- Évaluer les quantités nécessaires d'ingrédients pour les recettes de pâtisserie et à ajuster ces quantités en fonction du nombre de clients attendus.
- Interpréter les données relatives aux ventes et à établir des statistiques pour évaluer le succès de la boutique éphémère.

Technologie :

- Utiliser des logiciels de design graphique pour créer le logo et les designs de t-shirts pour la marque des élèves.
- Utiliser des applications de communication en ligne, telles que les réseaux sociaux, pour promouvoir la boutique et interagir avec les clients potentiels.
- Utiliser des outils de gestion de projet pour organiser et planifier les différentes étapes de la création de la boutique éphémère, y compris la coordination des tâches et des échéances.

Sciences :

- La capacité à comprendre les principes de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, en garantissant la qualité des produits proposés à la vente.
- La capacité à comprendre les propriétés physiques et chimiques des ingrédients utilisés dans les recettes proposées.
- La capacité à comprendre les effets de la cuisson et des températures sur les aliments.

Histoire-géographie :

- Comprendre les enjeux économiques et sociaux liés à la création et à la gestion d'une entreprise.
- Comprendre les différences culturelles et les spécificités culinaires de différentes régions du monde.

Découverte professionnelle :

- Comprendre les différents secteurs professionnels et les métiers qui y sont associés
- Savoir identifier les compétences nécessaires pour exercer un métier
- Comprendre l'importance de la formation continue et de l'apprentissage tout au long de la vie professionnelle.

Programmation :

Dates	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Horaires	11h30 à 16h00	À partir de 10h00	7h00 à 16h00	7h00 à 16h00
Descriptifs	Entraînement pâtisserie et mise place de l'organisation pour les jours des ventes	Confections des pâtisseries pour les jours de ventes + préparation et agencement de la boutique éphémères	Accueil Présentations et ventes + Rangements, comptabilité et bilan de fin de journée	Accueil Présentations et ventes + Rangements, comptabilité et bilan de fin de journée
TOTAL HEURES	5H	5H	8H	8H

Modalités et organisations :

Ce projet se déroulera sur 4 jours avec différentes phases. Le premier jour sera consacré à l'entraînement en pâtisserie et à la mise en place de l'organisation pour les jours de ventes. Le deuxième jour sera dédié à la confection des pâtisseries pour les jours de ventes, ainsi qu'à la préparation et à l'agencement de la boutique éphémère. Les troisième et quatrième jour seront consacrés à l'accueil des clients, aux présentations et ventes des produits, ainsi qu'au rangement, à la comptabilité et au bilan de fin de journée.

Évaluations prévues de l'action (critères de performance) :

Grille d'évaluation disponible durant la semaine :

Une grille d'évaluation sera mise à disposition tout au long de la semaine, contenant des critères tels que l'attitude, le savoir-être, le savoir-faire, la relation client, l'autonomie, le respect des consignes et des délais.

On évaluera également :

- **La qualité du travail** : les élèves ont-ils produit un travail soigné et précis ?
- **La créativité et l'originalité** : les élèves ont-ils fait preuve d'originalité et proposé des idées innovantes ?
- **L'esprit d'initiative** : les élèves ont-ils pris des initiatives pour résoudre les problèmes rencontrés ?
- **Le travail d'équipe** : les élèves ont-ils travaillé efficacement en équipe et contribué au travail collectif ?
- **La communication** : les élèves ont-ils communiqué clairement et efficacement avec leur équipe et les clients ?

- **La gestion des ressources** : les élèves ont-ils géré efficacement les ressources matérielles et financières ?
- **Le marketing et la promotion** : les élèves ont-ils élaboré une stratégie de marketing et de promotion efficace ?
- **Le respect des normes de sécurité et d'hygiène** : les élèves ont-ils respecté les normes de sécurité et d'hygiène lors de la préparation et de la vente des produits ?
- **L'apprentissage et l'acquisition de compétences** : les élèves ont-ils acquis de nouvelles compétences et ont-ils été capables de les appliquer dans un contexte concret ?

BILAN ET ÉVALUATION GLOBALE SUR : La réussite de la boutique éphémère :

Mesurer le succès de la boutique en termes de nombre de ventes, de retours clients positifs, et de satisfaction générale des clients.

- **L'atteinte des objectifs pédagogiques** : Vérifier si les objectifs pédagogiques du projet ont été atteints, tels que le travail en équipe, la lecture de recettes, l'acquisition du lexique de la pâtisserie, la valorisation du savoir-être et savoir-faire des élèves, l'autonomie et la responsabilisation.
- **Auto-évaluation des élèves** : les élèves seront encouragés à réfléchir sur leur propre performance et à évaluer leur propre travail à chaque étape du projet, afin de prendre conscience de leurs forces et faiblesses et d'améliorer leur propre apprentissage. Puissent évaluer leur propre travail, leurs compétences et leurs progrès
- **L'innovation et la créativité** : Évaluer l'originalité et l'innovation de la boutique éphémère, ainsi que la créativité des élèves dans la conception des produits, la création de la marque, et la mise en place des actions marketing et de communication.
- **La gestion financière** : Analyser la gestion financière du projet, en évaluant la capacité des élèves à calculer les coûts, les marges, les bénéfices, et à gérer la caisse et les transactions financières.
- **L'impact social et environnemental** : Évaluer l'impact social et environnemental de la boutique éphémère, en mesurant la sensibilisation des élèves et des clients aux enjeux du commerce équitable et de la consommation responsable, ainsi que leur engagement en faveur de ces pratiques.
- **La réussite de la boutique en ligne** : Mesurer le succès de la boutique en ligne en termes de nombre de ventes, de retours clients positifs, et de satisfaction générale des clients, ainsi que la capacité des élèves à gérer les commandes en ligne et la logistique associée.
- **L'implication et la participation des élèves** : Évaluer l'implication et la participation active des élèves dans le projet, leur prise d'initiatives et leur capacité à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.