

PRÉPA-METIERS

CRÉATION D'UNE ENTREPRISE ÉPHÉMÈRE

Classe à projets de 3^{ème} – collège A. Minard – TONNERRE (académie de DIJON) – rentrée 2018

Principe :

Une équipe de professionnels (club des entreprises du Tonnerrois) encadre des jeunes dans la réalisation d'un projet la création d'une « entreprise éphémère » pour leur permettre de se projeter dans le monde professionnel. A partir d'un secteur d'activités défini, les jeunes choisissent leur rôle dans ce projet et sont appelés à montrer leur valeur, leur capacité à prendre des responsabilités.

Les acteurs :

- 10 élèves de la classe à projets de 3^{ème}
- Des professionnels du club des entreprises du Tonnerrois
- Participation d'enseignants pour aider à l'encadrement
- Le chef d'établissement

Le projet :

En partenariat avec le club des entreprises locales, un échange avec l'équipe pédagogique a conduit quelques professionnels à présenter à la classe de 3^{ème} (16 élèves) le projet d'une entreprise éphémère, concept porté par le club qui consiste à créer une entreprise pendant une semaine. Basé sur le volontariat des jeunes pour participer à ce challenge, ils sont encadrés par des professionnels, et en fonction de leur envie et/ou leurs compétences ils mènent les différentes activités afférentes à l'entreprise. Les professionnels interviennent avec la participation des enseignants pour suivre le projet tout au long de la semaine.

Parmi les secteurs d'activités économiques du Tonnerrois, le choix des jeunes s'est porté sur la création d'un restaurant éphémère. Une équipe de professionnels a été constituée pour les accompagner et se relayer tout au long de la semaine : restaurateur, administrateur financier, animateur social, chargé de communication...

Dix jeunes ont relevé le défi « préparer deux repas pour 24 couverts le vendredi (midi et soir) ». Les autres élèves de la classe ont effectué un stage en entreprise pendant cette semaine.

Cette semaine a permis d'aborder :

- L'organisation économique et sociale
- Le budget et la gestion de l'entreprise
- L'organisation des bureaux, installation des employés
- La compréhension des rôles et leur complémentarité
- La répartition des tâches
- L'approvisionnement
- La commercialisation
- La réalisation
-

L'organisation de la semaine :

Après deux rencontres en amont entre les professionnels et les jeunes, le planning de la semaine a été le suivant :

- lundi : définition complète du projet (la présentation des professionnels, le budget, les ressources notamment un restaurateur qui a accepté de prêter ses locaux, le recensement des tâches à effectuer...)
- mardi : travail sur la cohésion du groupe « apprendre à se connaître », création de plusieurs commissions pour prendre en charge les tâches à effectuer, répartition des élèves dans les différents rôles...

- mercredi : mise en œuvre des commissions (recherche de menus, communication et invitation...)
- jeudi : poursuite de la préparation
- vendredi : réalisation avec un service de 24 repas le midi à des personnes extérieures sur invitation et un service en soirée plus particulièrement réservé aux parents.

Retour élèves :

Les élèves ont été enthousiasmés par ce projet. Si sur dix élèves, trois élèves ont le souhait d'une formation dans le secteur découvert (restauration...), tous reconnaissent avoir beaucoup appris sur l'organisation du travail, le rapport avec les professionnels, le travail en équipe... et surtout à mieux se connaître eux-mêmes.



Valorisation du projet :

- ➔ présentation du projet au concours académique « Challenge Innov » (concours pour valoriser la relation école / entreprise).

Prix spécial du jury

Création d'entreprise
21 mai 2019

