|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FICHE DE PRÉPARATION** | | | |
| **CLASSE** : 1 CAP HOTEL  **DURÉE :** 2h00 | **TRIMESTRE** : 2 nd trimestre  **PÉRIODE :** N°2 **PÔLE :** 2 **MODULES :** 2D | | **SÉANCE :** Atelier expérimental N° 8  **DATE :** 29 février 2016 |
| **THÈME LES PÂTISSERIES : Les pâtes simples** | | | |
| • Matières d’œuvre,  • Matériels de cuisson,  • Fiches techniques, | | • Manuels techniques,  • Ouvrages professionnels,  • Petit matériel | |
| **OBJECTIFS** | | | |
| • La production est effectuée selon les consignes et les informations données.  • La confection de ces plats est réalisée dans le respect de la fiche technique :  \* utilisation rationnelle des moyens et des matériels,  \* techniques culinaires,  \* temps imparti,  \* l’enchaînement logique des tâches. | | | |
| l’élève doit être capable de :   * Observer et analyser les phénomènes physico-chimiques lors des expériences. * Respecter les consignes (expérimentations), d’observer, d’analyser, d’interpréter… * D’avoir une analyse réflexive de ses pratiques afin optimiser les qualités organoleptiques de ses fabrications. * Respecter les techniques et gestes professionnels liés à l’activité. | | | |
| **COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES** | | | |
| **C24 Réaliser les hors d’œuvre, les mets à base de viande, volaille, poisson, …, les desserts** | | | |
| **Connaissances associées** | | **Limites** | |
| - L’identification des matériels et des équipements nécessaires  - L’énumération des gestes, des techniques et modes opératoires de fabrication  - L’énumération des bonnes pratiques d’hygiène dans la réalisation des préparations culinaires | | - L’énumération des gestes, des techniques et modes opératoires de fabrication (en termes de combinaison de techniques)  - Les utilisations et les principaux dérivés (concept)  - L’identification des matériels et des équipements nécessaires | |
| **PRÉ-REQUIS professionnels et interdisciplinaires** | | | |
| * Adopter une attitude et appliquer les exigences professionnelles. * Vérifier la maîtrise de la mise en œuvre des techniques relatives aux manipulations. * Compréhension des termes culinaires courants * Respect des modes opératoires et de la réglementation * L’énumération des bonnes pratiques d’hygiène dans la réalisation des activités | | | |
| **ÉVALUATION FORMATIVE** | | | |
| Conditions : Au cours de la séance, questionnement à l’oral des groupes d’élèves. En fin de séance, les résultats sont comparés par groupe et les conclusions sont établies, répertoriées et retranscrits sur la fiche.  Performances : A partir de situations réelles  Critères : S’adapter aux mises en situation professionnelles en fonction des concepts de restauration. | | | |
| **ÉVALUATION SOMMATIVE** | | | |
| Conditions : Interrogations par des exercices professionnels en APS, lors d’étude de cas en synthèse.  Performances : A partir de situations réelles.  Critères : Exactitude du libellé et vocabulaire professionnel adapté, organisation dans le temps et dans l’espace | | | |
| Bilan de séquence: | | | |
| Modification à apporter: | | | |

|  |
| --- |
| **FICHE DE DÉROULEMENT DE SÉANCE** |

**ATELIER**

**EXPERIMENTAL**

**Séance en atelier**

**Groupe cuisine**

**CLASSE** : 1 CAP HOTEL

**DUREE :** 2h00

|  |
| --- |
| TITRE DU COURS |

|  |
| --- |
| **LES PÂTISSERIES** Les pâtes simples  Comprendre les phénomènes et l’action des levures. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REFERENTIEL**  **Période 2** | **COMPETENCES OPERATIONNELLES** | **CRITERES INDICATEURS DE PERFORMANCES** |
| Pôle 2  **C2 RÉALISER**    Modules 2D  Réaliser les techniques de base (simples) | C 24. Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts  **de niveau A** | • La production est effectuée selon les consignes et les informations données.  • La confection de ces plats est réalisée dans le respect de la fiche technique :  \* utilisation rationnelle des moyens et des matériels,  \* techniques culinaires,  \* temps imparti,  \* l’enchaînement logique des tâches. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Temps** | **Plan et étapes**  **du cours** | **Démarche du professeur** | **Activité de**  **l’élève** | **Supports pédagogiques** |
| 05 mn | Accueil personnalisé des élèves,  Contrôle des présences,  Régularisation des absences,  Vérification tenue et matériel. | Expositive | Application des exigences professionnelles « savoir-être ». | Pronote  Cahier de texte en ligne |
| 05 mn | Accroche, intéressement, sensibilisation présentation générale de la séance Présentation des objectifs Formation des trinômes (4)  Répartition des protocoles expérimentaux (3). | Motiver, rassurer et mettre en confiance les élèves sur leurs capacités à relever  des défis. | Ecoute et attention.  Participe. | **Tableau :**  Points à risque et précautions  Organisation de la séance |
| 05 mn | Vérification des pré-requis,  Explication synthétique des consignes  Présentation des supports, | S’assurer de la bonne Compréhension des activités de la séance.  Je rappelle les pré-requis de base liés au cœur de métier | Ecoute et questionne. | **Vidéo-projecteur** :  Support numérique (atelier expérimental) |
| 1H00 | **Mise en activité des élèves,** Pendant la séance : Chaque trinôme d’élèves réalise les 3 expériences.  *L’atelier expérimental est ponctué de pauses méthodologiques et/ou de temps de remédiation sur :*  - la réflexion et des échanges concernant les méthodes à respecter.  - la précision des consignes.  - les besoins individuels émergents de chaque groupe d’élève. | Observe, dirige, intervient.    Je vérifie la bonne application des consignes et guide les élèves dans leurs démarches, raisonnement, déductions et explications | Les trinômes réalisent les trois expériences, observent, renseignent la fiche d’AE.  Observation et formulation d’interrogations et analyse.  Formulation d’hypothèses.  Échange et interaction entres les élèves. | **Document papier :**  (atelier expérimental)  Onglets :  « Ce que j’observe » (résultats) |
| 35 mn | **Mise en commun** : Echange, argumentation et formulation des résultats.  **Regroupement :**  Renseigner les résultats et conclusions sur les fiches de l’AE. | Arbitre les temps de parole et sollicite les élèves discrets.  Questionne.  Interprète et synthétise les résultats. | Argumentation à l’oral, interprétation, formulation, confrontation  Les élèves émettent des hypothèses, synthétisent, répertorient, et assimilent les conclusions. | **Document papier :**  (atelier expérimental)  Onglets :  « Ce que je peux dire » (conclusions)  « Ce que je retiens »  (règles de base) |
| 10 mn | **Bilan fin de séance** : vérification de l’atteinte des objectifs définis et des critères de performance  **Synthèse de l’activité**. (réussites, échecs, remarques, aves de progrès…) | Lier le contenu de l’atelier  à une situation réelle permet de donner du sens  aux enseignements. | Ecoute et attention.  Chaque élève doit trouver des solutions pour améliorer ses performances |  |
| 02 mn | Fin de la séance |  | | |