

Fiche d'intentions pédagogiques

| | | |
|---------------------------------------|--|---|
| Date : Lundi 12 juin 2017 | Thème : Choisir une crème pour sa rentabilité au foisonnement | Cours : Pratique professionnelle en atelier expérimental |
| Classe : 2 HRB cuisine BAC PRO | | Référentiels : BAC PRO 3 ans |
| Durée : 3 h 00 | | Co-animation Professeurs de cuisine et d'Anglais |

Référentiels : **Savoirs associés technologie / Sciences Appliquées / Gestion Appliquée : Les crèmes**

Pôle 1 : (Technologie)

C-1.1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production
 C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, appareils, purées, beurres et Crèmes)
 C1-3.7 Optimiser la production
 C1-2 Identification des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques

Pôle 3 : (Gestion appliquée)

C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats
 C3-3.2 Présenter oralement la synthèse

Pôle 4 : (Gestion appliquée)

C4-3.2 Améliorer la productivité
 C4-4.6 Mesurer et analyser des écarts

Pôle 5 : (Sciences appliquées)

C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

Objectifs pédagogiques : Identifier et foisonner une crème. Analyser et choisir la crème adaptée.
 Choisir et comprendre l'utilité d'une variété de crème par rapport aux exigences et la rentabilité.

Produits fournis par avance : La crème idéale foisonnée pour le résultat attendu, les crèmes 30% et 35% foisonnées la veille et placées en enceinte réfrigérée pour l'analyse du report à froid.

| Horaire | Film de la démarche pédagogique | Activités professeurs de cuisine | Activités élèves | Moyens prévus |
|---------|---|--|--|---|
| 3 | Appel | Procèdent à l'appel | Répondent à leur nom, se lavent les mains | VPI, Logiciel PRONOTE |
| 5 | Présentation de la séance | Expliquent les objectifs et les choix des crèmes, rappel des pré-requis | Écotent, participent au rappel des pré requis, et questionnent pour le choix des crèmes | VPI, tablette de l'élève |
| 10 | Phase d'analyse fonctionnelle Analyser la situation et le produit fini. Description des exigences, du produit attendu et des standards de qualité | Observent, guident dans l'analyse, expliquent. | Écotent, observent, réagissent en réalisant l'analyse sensorielle simple et spontanée. | Produit fini : la crème idéale foisonnée |
| 30 | Phase de découverte Apprendre à connaître les différentes crèmes, la législation, dénomination. | À partir du fichier élève guident dans la découverte, les amènent à réfléchir, expliquent. | Lisent, écrivent, réagissent, participent, passent à tour de rôle au tableau | VPI, tablette de l'élève |
| 30 | Phase d'expérimentation 1 Foisonner des crèmes afin de choisir la plus adaptée Organiser les ateliers, le groupe est divisé en sous-groupe (4), (crème à 30% MG, 35% MG, 18 %MG) nommer les rapporteurs. Observation d'un effondrement de crème foisonnée. Approfondissement : Observation du report à froid de deux crèmes UHT foisonnées. | Constituent les groupes et donnent leurs missions. Coordonner et recentrer le travail des élèves | Groupe 1 : foisonner une crème 35% à + 3°C Groupe 2 : foisonner une crème 30% à + 3°C Groupe 3 : foisonner une crème 35% à température ambiante Groupe 4 : foisonner une crème 18% à + 3°C Groupe 5 : foisonner une crème 35% à + 3°C jusqu'à l'effondrement Ils font la MEP, réalisent, observent, et notent. | Fiche de protocole, matériel, chronomètre, thermomètre, produit, tablette numérique "SQOOL". |
| 30 | Analyse critique | À partir de la fiche d'observation, on mène des analyses du travail de groupes réalisé | Le rapporteur de chaque groupe restitue le travail du groupe. Les autres observent et mènent des analyses du travail réalisé, ils écoutent, remplissent les documents et ensemble répondent à la problématique. | Produit réalisé, VPI fiche d'observation. Tablette numérique "SQOOL". |
| 30 | Phase d'expérimentation 2 Foisonner une crème liquide pour incorporation avec 4 batteurs différents. Organiser les ateliers, la classe est divisé en 4 groupes (35% MG), nommer les rapporteurs. Tous les élèves, foisonnent avec des matériels différents, remplissent des verrines rases avec leur crème foisonnée afin qu'ils calculent l'écart (taux de foisonnement). | Constituent les groupes et donnent leurs missions. Coordonner et recentrer le travail des élèves | Groupe 1 : foisonner une crème 35% avec le batteur Ditop Sama DMIX vitesse 8 Groupe 2 : foisonner une crème 35% avec le batteur KitchenAid Pro vitesse 6 Groupe 3 : foisonner une crème 35% avec le batteur Kenwood Major Pro vitesse 4 Groupe 4 : foisonner une crème 35% avec le batteur Robot Coupe RM8 vitesse 5,5 | Fiche de protocole, matériel, chronomètre, balance, produit, verre, tablette numérique "SQOOL". |
| 30 | Analyse critique | À partir de la fiche d'observation, on mène des analyses du travail de groupe réalisé | Le rapporteur de chaque groupe restitue le travail du groupe. Les autres observent et mènent des analyses du travail réalisé. Le rapporteur de chaque groupe restitue le calcul pour arriver à "l'écart". Les autres écoutent et mènent des analyses du calcul réalisé pour conclure d'un taux de foisonnement en fonction des batteurs | Produit réalisé, VPI fiche d'observation. Tablette numérique "SQOOL". |
| 10 | Phase de synthèse | À partir du document "la famille des crèmes", on mène des approfondissements sur les connaissances. Interrogent. | Ils lisent, réagissent et répondent seul aux questions. | VPI, tablette de l'élève |
| 10 | L' anglais | Co-animation Prof d'Anglais. À partir du film, on écoute et retranscrit. | Ils observent, écoutent, mènent des analyses, répondent, participent et retranscrivent. | VPI, tablette de l'élève |
| 10 | Nettoyage et rangement de l'atelier | Observent, remédient | Répondent, remplissent la fiche de positionnement et d'évaluation. | Fiche d'auto-contrôle HACCP |