|  |
| --- |
| **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 réellesCritères : 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 2DRéaliser 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 ». | PronoteCahier 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 précautionsOrganisation de la séance |
| 05 mn | Vérification des pré-requis, Explication synthétique des consignesPrésentation 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 sensaux enseignements. | Ecoute et attention.Chaque élève doit trouver des solutions pour améliorer ses performances |  |
| 02 mn | Fin de la séance |  |