|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLASSE : 1 CAP HÔTEL** | **NIVEAU DE LA CLASSE : 2 nd** | **NOM DU PROFESSEUR :Baudoin** | **DATE :****Lundi 02 novembre 2015** |
| **TYPE DE COURS : A Expérimental** |  |  |
| **PÉRIODE : 1** | **THÉMATIQUE :** Module 1 D | **SITUATION PROFESSIONNELLE** : Atelier expérimental de 2 heures visant l’acquisition de la compétence C 24, qui sera utilisée dans les séances pratiques de la période N° 1 et N° 2. **Lieu :** Cuisine d’application **Organisation :** 3 groupes de 4 élèves **Fabrications***: « Invendues »* : apprentissage par l’erreur, l’observation, la déduction.  |
| **THÈME DU COURS PRÉCÈDENT : Les préparations préliminaires, les taillages** |
| **THÈME DU COURS : Les pâtes simples**  |
| **THÈME DU COURS SUIVANT : Les sauces émulsionnées froides** |
| **OBJECTIFS l’élève doit être capable de :*** **Comprendre l’intérêt de respecter les protocoles de fabrication**
* **Observer et analyser les phénomènes physico-chimiques à la cuisson**
* **Restituer ses connaissances en établissement lors des TP longs, et lors des PFMP.**
* **D’avoir une analyse réflexive de ses pratiques afin optimiser les qualités organoleptiques de ses fabrications.**
 | **PRÉREQUIS (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**
* **L’énumération des bonnes pratiques d’hygiène dans la réalisation des activités**
* L’énumération des points à risque
 |
| **PÉRIODE :** | **COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES** | **COMPÉTENCES DU POLE D’ACTIVITÉS OPÉRATIONNELLES :** | **SAVOIRS ASSOCIES :** | **CONNAISSANCES :** |
| 1 | C 24. Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts de niveau A | **Les pâtes simples**Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuireCuire à blanc des fonds de tartes | - L’identification des différentes pâtes, leurs modes d’élaboration (en termes de combinaison de techniques) - Les utilisations et les principaux dérivés - La caractérisation des principaux dérivés  | - Énumération et définitions des termes culinaires courants - Identification des ingrédients, mode d’élaboration, utilisations et dérivés et appellations. - Caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques |
| **DURÉE** | **CHRONOLOGIE** | **ÉVALUATIONS** | **SUPPORTS**  | **ACTIVITÉ DE L’APPRENANT** |
|  **5’** | Accueil des élèves, appel, régularisation des absences, vérification tenue. |  | Pronote | Application des exigences professionnelles « savoir-être » |
| **5’** | Accroche, présentation générale de la séance. |  |  | Écoute et attention |
| **5’** | Vérification des pré-requis, consignes, présentation des supports, constitution des groupes |  | AE N° 3 | Compréhension des activités de la séance |
| **10’** | Mise en activité des élèves 1ère expérimentation |  |  | Observation et formulation d’interrogations. Réalisation des expériences |
|  | ***Pendant la séance :*** |  |  |  |
|  | *S’assurer de la bonne compréhension des consignes. Si besoin amener des précisions ou reformuler.* |  |  |  |
|  | *Favoriser et aiguiller la réflexivité du groupe par le questionnement* |  |  |  |
|  | *Répondre aux besoins individuels*  |  |  |  |
| **15’** | Échange, argumentation et formulation des résultats.Renseigner les résultats et conclusions sur les fiches de l’AE |  | AE N° 3 | Argumentation à l’oral,Interprétation, formulation, échange et confrontation des résultats |
| **25’** | Mise en activité des élèves 2ème expérimentation |  |  | Observation et formulation d’interrogations. Réalisation des expériences |
| **25’** | Échange, argumentation et formulation des résultats pour chaque groupe.Renseigner les résultats et conclusions sur les fiches de l’AE | **Évaluation formative** **(cibler 2/3 élèves)**  | AE N° 3 | Argumentation à l’oral,Interprétation, formulation, échange et confrontation des résultats |
| **20’** | Renseigner les onglets « ce que je retiens » et prolongement |  | AE N° 3 | Synthétise, répertorie, assimile les conclusions. |
| **10’** | bilan fin de séance (vérifier l’atteinte des objectifs définis) et amorce de la synthèse de l’AE de 13H à 14H30 |  |  | Rentrer dans une phase de veille pédagogique et de réflexion personnelle. |