|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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, cuire  Cuire 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. | |