

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°1

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Porter des chaussures de sport
- Courir avec des baskets sur un sol mouillé et gras
- Réaliser l'utilité des chaussures de sécurité.

Temps requis :

10 à 15 minutes



Mode opératoire

Utilité des chaussures de sécurité

	Protocole - Observer	Retenir les points clés
Matériels	<ul style="list-style-type: none"> - Chaussure de sport - Russe
Produits	Ingrédients : <ul style="list-style-type: none"> - Eau - Huile
Risques et précautions	À réaliser seulement par le professeur	
Protocole expérimental	1- Mouiller le sol : verser sur le sol de l'eau en quantité suffisante, ajouter un peu d'huile. 2- Utiliser des baskets : Marcher sur l'eau et l'huile avec les baskets en tenant une russe remplie d'eau. 3- Utiliser des baskets : Avec le même récipient rempli d'eau, effectuer une glissade sur le sol mouillé.

ATTENTION :

Renouveler l'expérience avec des chaussures de sécurité.

REMARQUE :

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°2

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Porter des chaussures de sport
- Se protéger d'objets lourds et coupants.
- Réaliser l'utilité des chaussures de sécurité

Temps requis :

10 à 15 minutes



Mode opératoire

Utilité des chaussures de sécurité

	Protocole - Observer	Retenir les points clés
Matériels	<ul style="list-style-type: none"> - Chaussures de sport - Couteau - Russe
Produits	<p><u>Ingrédients</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Œufs
Risques et précautions	À réaliser seulement par le professeur	
Protocole expérimental	<p>1- Utilisation d'un couteau : laisser tomber un couteau, la pointe en bas sur la paire de baskets.</p> <p>2- Utiliser une russe : disposer un œuf à l'intérieur d'une basket et laisser tomber une russe dessus.</p>

ATTENTION :

Renouveler l'expérience avec des chaussures de sécurité.

REMARQUE :

.

Atelier expérimental Classe : Seconde BAC PRO Cuisine

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°3

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Port de la veste en cuisine
- Utilité de la veste en cuisine
- - Se protéger contre les brûlures

Temps requis :

30 minutes



Mode opératoire

Pourquoi porter une veste de cuisine ?

	Protocole - Observer	Retenir les points clés
Matériels	<ul style="list-style-type: none"> - Veste de cuisine (abimée) - T-shirt (abimé) - Chalumeau - Russe - Tissu synthétique
Produits	<p><u>Ingrédients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Huile - Eau
Risques et précautions	<p>À réaliser seulement par le professeur</p>	
Protocole expérimental	<p>1- Utiliser d'une source de chaleur : Allumer un chalumeau ou une source de chaleur, approcher le morceau de tissu près de la source de chaleur et constater le résultat. Renouveler l'expérience avec la veste de cuisine.</p> <p>2- Utiliser d'un bain d'huile chaud : Tremper un bout de tissu d'un t-shirt dans un récipient contenant de l'huile chaude. Renouveler l'expérience avec la veste de cuisine.</p>

	3- Utiliser de la vapeur : Déposer un morceau de veste de cuisine sur une eau en ébullition et constater. Renouveler l'expérience avec un t-shirt.
--	--	---

ATTENTION :

Renouveler l'expérience avec un tissu synthétique

REMARQUE :

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°4

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Port du pantalon de cuisine et du tablier
- Se protéger de la chaleur et des éclaboussures.
- L'utilité du pantalon de cuisine et du tablier

Temps requis :

10 minutes

Mode opératoire
L'utilité du port du tablier



	Protocole - Observer	Retenir les points clés
Matériels	<ul style="list-style-type: none"> - Pantalon de cuisine. - Short ou bermuda - (Dessin d'un cuisinier sur un drap blanc, taille réelle) - Calotte
Produits	<p><u>Ingrédients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Eau - Colorant rouge.
Risques et précautions	<p>À réaliser seulement par le professeur</p>	

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°5

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- L'utilité de porter un couvre-chef (toque, calot, charlotte...)
- L'hygiène en cuisine
-

Temps requis :

30 minutes



Mode opératoire

Hygiène corporelle

	Protocole - Observer	Retenir les points clés
Matériels	<ul style="list-style-type: none"> - Assiettes blanches - Cul de poule - Charlotte jetable - Calot jetable
Produits	<p><u>Ingrédients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Charbon de bois - Craies de couleur
Risques et précautions	<p>Utiliser des produits inoffensifs pour les élèves.</p>	

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°6

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Valorisation du métier par sa tenue professionnelle.
- Pourquoi avoir une tenue professionnelle ?

Temps requis :

20 minutes



Mode opératoire

Valorisation du métier de cuisinier

	Protocole - Observer	Retenir les points
Matériels	<ul style="list-style-type: none"> - Salle de restaurant dressé pour un service. - Tenue professionnelle propre - Tenue professionnelle sale - Vêtements civils
Produits	<ul style="list-style-type: none"> - Menu du restaurant
Risques et précautions	<p>À réaliser avec l'aide du professeur de salle.</p>	

