

# Fiche Pédagogique - technologie professionnelle

CHAMP D'ACTIVITE :	CLASSE : terminales BAC professionnel T BAC HO	
TECHNOLOGIE CULINAIRE	TEMPS : 2 X 55'	DATE : <input type="text"/>

TITRE DE LA SEANCE : **1] LES LOCAUX DE PRODUCTION & LEURS ANNEXES**  
 ➔ **Référentiel 1.3 Les éléments nécessaires à une production donnée 1.3.1 les locaux**

**PRE-REQUIS**  
 Cours technologie 1<sup>ière</sup> & 2<sup>ième</sup> année BEP MHR – 1<sup>ière</sup> année BAC PRO  
 PFE des deux années BEP + 1<sup>ière</sup> année BAC – culture professionnelle  
 Recherches documentaires PPCP (éventuellement)

**LIMITES DE CONNAISSANCES :**

- Le respect des règles d'implantation : la marche en avant, les circuits d'organisation de la production et de la distribution, la réglementation.
- Pour chaque concept de production, tenir compte de la législation concernant la circulation de produits, des plats cuisinés et des personnels – Le schémas d'implantation – La critique d'un plan à l'échelle

DEROULEMENT	ACTIVITE PROFESSEUR / ELEVES	SUPPORTS					
5'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le professeur fait l'appel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier d'Appel</li> </ul>					
5'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les élèves distribuent les documents de cours</li> <li>Le professeur interroge les élèves pour évaluer les pré-requis ; puis il lance la projection (vidéoprojecteur) et suit la trame :  <b>les élèves complètent leur document grâce aux indications notées en rouge sur l'écran</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Document élève</li> <li>Diaporama</li> <li>Cours Prof</li> </ul>					
30'	<table border="1"> <tr><td> Introduction</td></tr> <tr><td> La notion de complexe cuisine</td></tr> <tr><td> définition, les différents domaines</td></tr> <tr><td> Le principe de la marche en avant</td></tr> <tr><td> Les différentes zones de travail</td></tr> </table>	Introduction	La notion de complexe cuisine	définition, les différents domaines	Le principe de la marche en avant	Les différentes zones de travail	
Introduction							
La notion de complexe cuisine							
définition, les différents domaines							
Le principe de la marche en avant							
Les différentes zones de travail							
<p>Puis le professeur explique le contenu de l'étude de cas de synthèse – les élèves réalisent le travail individuellement pendant la fin de l'heure – le professeur apporte aide et conseils puis il projette le début de la correction et commente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Noms des zones et surfaces manquantes</li> <li>Classement en secteurs propres/souillés</li> </ul>							
<p><b>Evaluation diagnostique :</b>                  A titre de synthèse (et si le timing le permet) <b>Le professeur pose des questions sur la séance, les élèves répondent à l'oral.</b></p> <p><b>travail à faire pour à la séance prochaine :</b></p> <p>revoir le cours n-1 sur les concepts de restauration - Vérifier le principe de la marche en avant</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vidéoprojecteur</li> <li>Ordinateur portable</li> <li>Ecran blanc</li> </ul>						
10'	<p>Etude de cas</p>	annexe 2 le plan					
5'	<p>...</p>						

**Remarques sur la séance :**  
 La deuxième séance est consacrée à la correction de la fin de l'exercice, puis à la distribution de deux autres plans très critiquables – les élèves se regroupent par deux pour effectuer critiques et suggestions d'amélioration – la séance se termine par les « trois plans type » (annexe 3) symbolisant l'évolution du métier de restaurateur (cuisine traditionnelle – nouvelle génération – type 45)