

Fiche d'intentions pédagogiques

Date : Jeudi 22 mai 2014		Cours : Pratique professionnelle en atelier expérimental		
Classe : 2 HRB cuisine BAC PRO		Thème : Les liaisons par réduction à base de crème		
Durée : 3 h 00		Référentiels : BAC PRO 3 ans		
		Co-animation Professeur de cuisine et de gestion		
Referentiels : Pôle 1 : C1-2.7 Maîtriser les bases de la cuisine (réaliser des liaisons) Pôle 4 : C4-4.6 Mesurer et analyser des écarts Pôle 5 : C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions Savoirs associés technologie : Les crèmes				
Objectifs pédagogiques : Identifier et obtenir une liaison par réduction à base de crème. Analyser et choisir la crème adaptée. Choisir et comprendre l'utilité d'une variété de crème par rapport aux exigences qualitatives et quantitatives.				
Produits fournis par avance : Filet de sole poché à court mouillement ; récupérer le fonds de cuisson pour réaliser la sauce vin blanc par réduction				
Horaires	Film de la démarche pédagogique	activités professeurs de cuisine	activités élèves	Moyens prévus
3	Appel	Procèdent à l'appel	Répondent à leur nom, se lavent les mains	TNI, logiciel PRONOTE
10	Présentation de la séance	Expliquent les objectifs et les choix des crèmes, rappel des pré-requis	Écotent, participent au rappel des pré requis, et questionnent pour le choix des crèmes	TNI, Cahier de l'élève
10	Phase d'analyse fonctionnelle Analyser la situation et le produit fini. Description des exigences, du produit attendu et des standards de qualité	Observent, guident dans l'analyse, expliquent.	Écotent, observent, réagissent en réalisant l'analyse sensorielle simple et spontanée.	Produit fini : une sauce vin blanc obtenue par réduction
25	Phase de découverte Apprendre à connaître les différentes crèmes, la législation, dénomination.	À partir du cahier élève guident dans la découverte, les amènent à réfléchir, expliquent.	Lisent, écrivent, réagissent, passent à tour de rôle au tableau	TNI, Cahier de l'élève
35	Phase d'expérimentation Organiser les ateliers, le groupe est divisé en sous-groupe (4), nommer le rapporteur. <i>réduire une crème, de façon à obtenir une réduction « à la nappe »</i> La gestion	Coanimation Prof de gestion. A partir de la fiche d'observation, démontre la formule pour le calcul Constituent les groupes et donnent leurs missions Coordonner et recentrer le travail des élèves	Groupe 1 : réduire une crème fraîche légère sauces et cuisson Président Groupe 2 : réduire une crème fraîche entière 30% ou + Groupe 3 : réduire une crème légère UHT liaisons et cuissons Président. Groupe 4 : réduire une crème entière UHT 30% ou + Ils font la MEP, réalisent, observent, et calculent.	Fiche de protocole, matériel, chronomètre, produit, calculatrice, tablette numérique "TED" de qooq.
20	Analyse critique	À partir de la fiche d'observation, on mène des analyses du travail de groupes réalisé	Le rapporteur de chaque groupe restitue le travail du groupe. Les autres observent et mènent des analyses du travail réalisé. Le rapporteur de chaque groupe restitue le calcul du pourcentage pour arriver à "l'écart". Les autres écoutent et mènent des analyses du calcul réalisé.	Produit réalisé, TNI, fiche d'observation. tablette numérique "TED" de qooq.
30	Phase d'application Tous les élèves vont réaliser une sauce vin blanc par réduction pour choisir la crème qu'il préfère sur le plan gustatif	Visionnent la vidéo, observent, expliquent.	Regardent, réagissent, puis ils réalisent la sauce. Réalisent l'analyse sensoriel et justifient leur choix de crème.	TNI, cahier de l'élève, tablette numérique "TED" de QOOQ.
25	L' anglais	À partir du film, on écoute et retranscrit (co-animation prof d'anglais)	Ils observent, écoutent et mènent des analyses, retranscrivent.	TNI, cahier de l'élève.
10	Phase de synthèse	À partir du document "la famille des crèmes", on mène des approfondissements sur les connaissances. Interrogent.	Ils lisent, réagissent et répondent seul aux questions.	Cahier de l'élève, TNI.
10	Nettoyage et rangement de l'atelier	Observent, remédient	Rangent et nettoient l'atelier	Fiche d'auto-contrôle HACCP
10	Activité d'évaluation	Conclusion sur les résultats obtenus, moments difficiles et positifs.	Répondent, remplissent la fiche de positionnement et d'évaluation.	Cahier de l'élève, Espace Numérique de Travail (ENT)
2	Annonce du cours suivant	C1-2.5 Réaliser les marinades saumures et sirops		