

2h – Culture professionnelle

Seconde famille des métiers HR

LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION NATURELLE DES LÉGUMES

LIENS AVEC LE RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

* COMPÉTENCES À SOLLICITER	C1-1. Organiser la production
	C3-3 Rendre compte
	C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops
	C1-3.5 Réaliser des garnitures
	C1-3.7 Optimiser la production
	C3-3.1 Produire une synthèse écrite
* OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	C3-3.2 Présenter oralement la synthèse
	Identifier les différents lieux de stockage selon la nature du végétal
	Lister différents moyens de conservation naturelle d'un produit végétal
	Expliquer les différents procédés de réalisation pour chacun d'entre eux
* CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE	Réaliser une synthèse en vue d'un compte-rendu
	Identification des différents modes de conservation naturelle des végétaux en vue d'une vente de plats préparés en conservation longue
	Identification des lieux de stockage en fonction de la nature des végétaux

PRÉSENTATION DE LA SÉANCE

La séance induit des protocoles d'expérience simples pour que l'élève soit sensibilisé aux notions de produits végétaux et aux caractéristiques techniques liées à la réception, au stockage et aux moyens de conservation naturelle.

Au travers un contexte professionnel innovant, les apprenants sont invités à réaliser des activités simples liées à la réception (contrôle quantitatif et qualitatif), ils découvrent des procédés de conservation et leurs avantages respectifs, proposent une recette et rédigent une synthèse pour présenter à l'oral le fruit de leur travail.

Un dernier document leur permet de retrouver les informations essentielles afin de les préparer à la mémorisation.