

Date :		JJ/MM/AAAA				FICHE D'INTENTION ET DE SCENARIO PEDAGOGIQUE			DURÉE	2 HEURES	
									CLASSE	2DE FDM	
THÈME DE LA SÉANCE		TECHNOLOGIE CUISINE / CULTURE PROFESSIONNELLE LES PROCÉDES DE CONSERVATION NATURELLE DES LÉGUMES		TRAVAUX A RÉALISER EN AMONT		Réaliser une fiche explicative sur la lacto-fermentation. (voir professeur de Sciences Appliquées)	THÈME(S) DE SAVOIRS ASSOCIÉS CONNEXES		Identification des principaux documents relatifs à la production Identification des outils pour optimiser l'organisation de la production		
CONNAISSANCES				OBJECTIFS PÉDAGOGIQUE				PRÉREQUIS			
⇒ Constitutions des fruits et légumes ⇒ Préparations préliminaires des produits végétaux				L'élève doit être capable de : - D'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 - Réaliser une synthèse en vue d'un compte-rendu				Disciplinaires : Utilisations et cuissons des végétaux en travaux pratiques et ateliers expérimentaux Cours sur les fruits et légumes en technologie Expériences professionnelles (PFMP, stage) Interdisciplinaire : Cours de Sciences Appliquées			
COMPÉTENCES		TACHES / COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES			ÉVALUATION			CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE			
C1-1 Organiser la production C3-3 Rendre compte		C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production 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 C3-3.2 Présenter oralement la synthèse			Évaluation formative par questionnaire Évaluation formative par la mise en activité Évaluation orale (synthèse) Auto-évaluation de l'élève			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			
DÉROULEMENT DE LA SÉANCE – SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE											
HORAIRE	TEMPS	ACTIVITES DU PROFESSEUR			ACTIVITES DE L'ÉLÈVE			SUPPORTS			
08H00	10'	Appel Accroche : Présentation physique de plusieurs familles de légumes Rappel critères de fraîcheurs et des facteurs influençant la durée de vie			Écoute			Cagette de légumes des différentes familles			
08h10	15'	Réception et stockage des produits végétaux Procédure de contrôle à la livraison et organisation du stockage			Jeu de rôle livreur/chef – écoute			BL/BC			
08H25	15'	Présentation, distribution du document – activité et correction			Remplir la première page et faire activité 1			Document lacunaire			
08h40	10'	Questionnement sur les différents moyens de conservation naturelle des légumes, présentation de la déshydratation			Remplir schéma sur la déshydratation			Document lacunaire, Présentation du déshydrateur			
08h50	15'	Activité 2 : Fiche technique + correction			Réaliser une fiche technique en binôme			Fiche technique vierge			
09h05	10'	Présentation de la lacto-fermentation, questionnement suite au travail demandé			Présentation des travaux, écoute			Travail réalisé à la maison			
09h15	10'	Activité 2 – identification des caractéristiques de la lacto-fermentation, activité + correction			Activité élève			Document élève			
09h25	25'	Présentation des légumes marinés Dégustation (tasting) de légumes marinés -			Décrire les avantages et inconvénients			Légumes marinés Fiche d'analyse sensorielle			
09h50	5	Cahier de texte : travail à faire, dernière activité – recette légumes marinés + synthèse pour présentation orale			Cahier de texte – travail à faire semaine prochaine			Cahier de texte			
09h55											
Observations		Vérification du travail réalisé à la maison, synthèse compte-rendu oral élève									