|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Fiche d’intentions pédagogiques* | | | | | | |
| **DATE** : | | | Thème :  La pâte à choux | | **COURS :** P P A E | |
| **CLASSE** : 2 REST | | | **Référentiels :** Bac professionnel OPC | |
| **DUREE**: 2h 15 | | |  | |
| **Référentiels : Réaliser une pâte de base** | | | | | | |
| **Objectifs pédagogiques : les élèves vont comprendre les points clés de la maîtrise de la pâte à choux à travers 1 phase d’expérience et 1 phase de production en prenant en compte toutes les recommandations.** | | | | | | |
| Pré requis : Choux Chantilly, Saint Honoré, Paris-Brest, Eclair | | | | | | |
| **Temps** | **Démarche pédagogique** | **Activités professeur** | | **Activités élèves** | | **Moyens et Outils** | |
| 3 | Appel | Procède à l’appel | | Répondent à leur nom | | Site Intranet du lycée | |
| 10 | Présentation de la séance | Explique les objectifs et rappelle les pré requis | | Ecoutent, participent au rappel des pré requis et répondent aux questions | | Ecran de projection | |
| 15 | Phase d’analyse fonctionnelle | Observe et guide dans l’analyse du produit fini. Explique si besoin | | Ecoutent, observent, questionnent, réalisent l’analyse sensorielle simple du produit terminé.  Un élève remplit au tableau la fiche d’analyse | | Fiche d’analyse simple affichée sur tableau blanc | |
| 30 | **Phase d’expérimentation**  Organisation de l’atelier  Division des groupes et choix du rapporteur | Constitue les groupes et nomme un rapporteur  Coordonne et recentre le travail des élèves | | **6 groupes** :  Variantes entre pâte à choux au lait, à l’eau avec 4 ou 5 œufs.  Plus les cuissons trop rapides non conformes. | | Fiche de protocole  Les denrées  Le matériel | |
| 20 | **Analyse critique** | A partir de la fiche d’observation, on fait analyser le travail réalisé par les élèves | | Le rapporteur de chaque groupe explique le travail du groupe. Les autres écoutent et analysent le travail fait | | Fiche d’observation  Produit réalisé | |
| 30 | **Phase d’application** | Observe et remédie | | Réalisent | | Les denrées  Le matériel | |
| 15 | Nettoyage et rangement de la cuisine | Observe et remédie | | Rangent et nettoient l’atelier | | Matériels d’entretien | |
| 10 | **Phase de synthèse** | Conclusion sur les résultats obtenus, moments difficiles et positifs Transfert sur des applications culinaires possibles. | | Surlignent, écoutent, participent.  Transfert possible sur des applications culinaires. | | Fiche d’analyse technique | |
| 2 | Annonce du cours suivant |  | | Les élèves écoutent | |  | |