

<b>AXE 1</b> SENSIBILISATION, RÉFLEXIONS ET ANALYSE AUTOUR DE L'ALIMENTATION		<b>Contexte professionnel n°1</b> : Source de plaisir et pour répondre aux besoins vitaux des hommes, l'alimentation est au cœur des enjeux environnementaux. Face à l'augmentation des besoins et à l'ampleur du gaspillage alimentaire à l'échelle de la planète, l'alimentation durable s'impose comme un défi collectif à relever et comme une voie d'avenir pour nos filières alimentaires. Les comportements individuels ont une influence importante sur notre état de santé et l'état de santé présent et surtout futur de notre planète. Il est impératif d'apprendre, de se former, de se sensibiliser et de se responsabiliser.		
SEM.	THÈME	COMPÉTENCES ET COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	OBJECTIFS	CRITÈRES DE PERFORMANCE
36	<b>SEMAINE D'INTÉGRATION, ACCUEIL, PRISE DE CONTACT</b>			
37	<b>PRÉSENTATION DU PROJET ET DE LA PROGRESSION (CLASSE ENTIÈRE)</b>	<b>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ</b> C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable <b>au quotidien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prendre la parole face à la classe</li> <li>▪ Partager son point de vue</li> <li>▪ Exposer clairement ses idées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Qualité de l'écoute et de la participation</li> <li>☺ Qualité et pertinence des propos</li> <li>☺ Culture - Curiosité professionnelle</li> </ul>
38	<b>DÉVELOPPEMENT DURABLE DÉFINITION ET OBJECTIFS ÉVALUATION DIAGNOSTIQUE VIDÉO / ARTICLE / JEU ROUE ODD</b>	<b>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ</b> C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable <b>au quotidien</b> C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique  <b>C3-2. OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE</b> C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives <b>C3-3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS</b> C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse <b>C5-2. MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</b> C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Définir le concept de DD</li> <li>▪ Identifier les 3 piliers du DD</li> <li>▪ Dégager les idées clés du DD</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Qualité de l'écoute et de la participation</li> <li>☺ Qualité de l'expression personnelle</li> <li>☺ Qualité et pertinence des propos</li> <li>☺ Sens critique</li> </ul>
39	<b>VERS UNE ALIMENTATION DURABLE LES ENJEUX PLANÉTAIRES PANNEAU / VIDÉO / DÉBAT</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Déterminer les enjeux de l'alimentation au niveau mondial, ainsi que la variabilité des enjeux en fonction des pays (contexte culturel, climat, population...)</li> <li>▪ Identifier les leviers d'actions pour aller vers une alimentation durable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Qualité de l'écoute et de la participation</li> <li>☺ Qualité de l'expression personnelle</li> <li>☺ Qualité et pertinence des propos</li> <li>☺ Sens critique</li> </ul>
40	<b>L'ALIMENTATION LES REPRÉSENTATIONS DES ÉLÈVES DÉBAT / QUESTIONNAIRE / ARTICLE</b>	<b>C3-2. OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE</b> C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives <b>C3-3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS</b> C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse <b>C5-2. MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</b> C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identifier les impacts de l'alimentation sur la santé et de son assiette sur l'environnement</li> <li>▪ Identifier les leviers d'action pour diversifier son alimentation</li> <li>▪ Redonner de la valeur à l'alimentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Qualité de l'écoute et de la participation</li> <li>☺ Qualité et pertinence des propos</li> <li>☺ Proposition d'actions adaptées</li> <li>☺ Prise en compte de la notion d'équilibre alimentaire</li> </ul>
41	<b>LES ENJEUX LIÉS À L'ALIMENTATION LES FILIÈRES ALIMENTAIRES DURABLES VIDÉO / PLAQUETTES / APPLICATION</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identifier les acteurs de la filière agro-alimentaire</li> <li>▪ Calculer l'empreinte carbone de 3 menus</li> <li>▪ Mesurer l'impact sur l'environnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Qualité de la prise en compte des tendances, des modes de consommation, des usages professionnels</li> <li>☺ Exactitude des calculs des émissions de gaz à effet de serre de chaque plat</li> </ul>
42	<b>LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE LA FILIÈRE À L'ASSIETTE JOURNÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION PANNEAU EXPOSITION ADEME / VIDÉO</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Définir le type de gaspillage</li> <li>▪ Déterminer les leviers d'action de chacun pour diminuer le gaspillage alimentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Prise en compte des objectifs à atteindre</li> <li>☺ Proposition d'actions adaptées</li> <li>☺ Rigueur et objectivité de l'<b>autoévaluation</b></li> </ul>
<b>S43 - S44 VACANCES DE TOUSSAINT</b>				
45	<b>DU CONSOMMATEUR AU CONSOM'ACTEUR CONSOMMER DE FAÇON ÉCO-RESPONSABLE PLAQUETTE RÉSEAU ACTION CLIMAT</b>	<b>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ</b> C5-1.3 Intégrer les dimensions au DD <b>au quotidien</b> C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les produits et leur saisonnalité</li> <li>• Proposer un menu (entrée, plat, dessert) équilibré à base de produits de saison</li> <li>• Citer les principaux labels bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Conformité de l'identification des produits par saison</li> <li>☺ Équilibre et originalité du menu proposé</li> <li>☺ Prise en compte des objectifs à atteindre</li> <li>☺ <b>Évaluation des compétences de son équipe</b></li> </ul>

SEM.		THÈME	COMPÉTENCES ET COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	OBJECTIFS	CRITÈRES DE PERFORMANCE
		<p style="text-align: center;"><b>S 46 - 47 - 48 PFMP N°1</b></p>			
		<p style="text-align: center;"><b>AXE 1</b></p> <p style="text-align: center;">SENSIBILISATION, RÉFLEXIONS ET ANALYSE AUTOUR DE L'ALIMENTATION</p>	<p><b>Contexte professionnel n°1</b> : Source de plaisir et pour répondre aux besoins vitaux des hommes, l'alimentation est au cœur des enjeux environnementaux. Face à l'augmentation des besoins et à l'ampleur du gaspillage alimentaire à l'échelle de la planète, l'alimentation durable s'impose comme un défi collectif à relever et comme une voie d'avenir pour nos filières alimentaires. Les comportements individuels ont une influence importante sur notre état de santé et l'état de santé présent et surtout futur de notre planète. Il est impératif d'apprendre, de se former, de se sensibiliser et de se responsabiliser.</p>		
49		<p style="text-align: center;">LA VALORISATION DES DÉCHETS ET LE TRI SÉLECTIF</p> <p style="text-align: center;">JETER MOINS ET JETER MIEUX</p> <p style="text-align: center;">JEUX / APPLICATION EN LIGNE</p> <p style="text-align: center;">KAHOOT</p>	<p><b>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHÉ QUALITÉ</b></p> <p>C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable <b>au quotidien</b></p> <p>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p> <p><b>C5-2. MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</b></p> <p>C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Trier les déchets selon leur nature</li> <li>▪ Comprendre le cycle de vie d'un produit</li> <li>▪ Définir la durée de vie des déchets dans la nature</li> <li>▪ Connaître et comprendre les logos du recyclage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Qualité de la prise en compte des tendances, des modes de consommation, des usages professionnels</li> <li>☺ Qualité de la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques</li> <li>☺ Respect des protocoles de tri</li> <li>☺ Rigueur et objectivité de l'<b>autoévaluation</b></li> </ul>
50		<p style="text-align: center;">ÉLECTION DES ÉCO-DÉLÉGUÉS</p> <p style="text-align: center;">REMÉDIATION</p> <p style="text-align: center;">FORMATION EN LIGNE</p> <p style="text-align: center;">WWW.ECO-DELEGUES.FR</p>	<p><b>C3-1. ANIMER UNE ÉQUIPE</b></p> <p>C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie</p> <p><b>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHÉ QUALITÉ</b></p> <p>C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable au quotidien et dans <b>son lycée</b></p> <p><b>C5-2. MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</b></p> <p>C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Porter la démarche de développement durable auprès de leurs camarades</li> <li>▪ Être les ambassadeurs des bonnes pratiques de développement durable auprès de leurs camarades</li> <li>▪ Identifier des idées d'actions au sein de l'établissement</li> <li>▪ Être les coordonnateurs entre les différents publics (élèves, enseignants, personnels techniques, de gestion et de direction.</li> <li>▪ Être les représentants de l'engagement auprès des partenaires extérieurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Qualité du relai d'informations des enjeux et des actions</li> <li>☺ Transmission de l'envie de participer aux projets mis en œuvre</li> <li>☺ Participation aux instances de décision</li> <li>☺ Richesse et diversité de l'expérience acquise</li> </ul>
51		<p style="text-align: center;">SENSIBILISATION RESTAURATION COLLECTIVE</p> <p style="text-align: center;">BRAIN STORMING</p> <p style="text-align: center;">DÉJEUNER AU SELF * :</p> <p style="text-align: center;">RELEVER LES POINTS CRITIQUES</p> <p style="text-align: center;">DOCUMENT PRISE DE NOTES</p>	<p>C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Définir les profils des utilisateurs du restaurant scolaire</li> <li>▪ Observer le comportement des utilisateurs du restaurant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Qualité de l'écoute et de la participation</li> <li>☺ Qualité et pertinence des propos</li> <li>☺ Pertinence des actions proposées</li> <li>☺ Rigueur et objectivité de l'<b>autoévaluation</b></li> </ul>
<b>S 52 - S 1 VACANCES DE NOËL</b>					

AXE 2 LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN DE L'ÉTABLISSEMENT		Contexte professionnel n° 2 : Votre école et l'alimentation locale ! L'organisation d'une campagne de sensibilisation et d'action sur l'alimentation s'impose. Vous avez les connaissances nécessaires pour faire des choix qui auront des effets positifs sur la santé, sur l'environnement et sur l'économie. Il existe plusieurs moyens simples de soutenir le mouvement pour l'alimentation durable. Devenez autonomes, responsables et écocitoyens dans vos choix alimentaires quotidiens, direction le restaurant scolaire ! Afin de tisser des liens durables, vos camarades de TCSR vous prêtent main forte dans cette lourde tâche. Vous allez soutenir ensemble le mouvement pour le développement durable autour d'un projet commun dans l'enceinte de votre lycée.		
SEM.	THÈME	COMPÉTENCES ET COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	OBJECTIFS	CRITÈRES DE PERFORMANCE
2	RENCONTRE ET ÉCHANGES : PROVISEUR GESTIONNAIRE CHEF DE CUISINE CPE INFIRMIER PROPOSITION ET DÉFINITION D' ACTIONS DE SENSIBILISATION DOCUMENT PRISE DE NOTES		<ul style="list-style-type: none"> <li>Exposer les observations réalisées à la cantine</li> <li>Obtenir une estimation du gaspillage</li> <li>Recenser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire déjà mises en place</li> <li>Définir les actions à mener dans le cadre de la lutte contre le gaspillage à la cantine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Rigueur et objectivité de l'analyse*</li> <li>☺ Qualité de l'expression orale</li> <li>☺ Prise en compte des objectifs à atteindre</li> <li>☺ Qualité des actions proposées</li> <li>☺ Qualité de l'argumentation (structure, concision, force de conviction)</li> </ul>
3 À 6	PRÉSENTATION ET MISE EN ŒUVRE - DE LA BOÎTE À OUTILS « STOP AU GÂCHIS »  « DES PETITES ACTIONS COMPLÉMENTAIRES QUI FONT LA DIFFÉRENCE » : - LA PLACE DU PAIN - PMG FAIM - L'AFFICHE - LA CHARTE  GRILLE D'ÉVALUATION ÉLÈVE	<p><b>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ</b> C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable au quotidien et dans son lycée</p> <p><b>C5-2 MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</b> C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p> <p><b>C4-3.1 PARTICIPER À LA RÉGULATION DES CONSOMMATIONS DES DENRÉES ET DES BOISSONS</b> C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons</p> <p><b>C3-2. OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE</b> C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives</p> <p><b>C3-3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS</b> C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'engager dans une lutte contre le gaspillage à la cantine</li> <li>Mettre en place une démarche simple, construite et des moyens pour faciliter sa mise en œuvre : <b>boîte à outils « Stop au gâchis »</b></li> <li>Mettre en œuvre la démarche de lutte contre le gaspillage <b>à la cantine :</b></li> </ul> <p><b>ACTIVITÉS EN CLASSE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser une charte</li> <li>Réaliser des affiches de sensibilisation : la place du pain, des portions adaptées à la faim réelle des convives...</li> <li>Réaliser un panneau d'affichage des quantités gaspillées à la cantine</li> <li>Réaliser un <b>tableau de roulement</b> pour le poste de pesée et de tri à la cantine</li> </ul> <p><b>ACTIVITÉS À LA CANTINE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre en place le poste de tri</li> <li>Mesurer le gaspillage</li> <li>Trier les déchets</li> <li>Compléter les fiches de pesées et d'analyse</li> </ul> <p><b>TRAVAIL QUI VA SE POURSUIVRE EN PARALLÈLE DES COURS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE</b> <b>Réflexion sur la valorisation des déchets</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Qualité de la prise en compte des actions à réaliser</li> <li>☺ Répartition équitable des tâches</li> <li>☺ Prise d'initiatives et de responsabilités</li> <li>☺ Qualité de suivi et de saisie de la fiche de pesée et de la fiche de suivi du gaspillage alimentaire</li> <li>☺ Qualité de l'engagement face au projet</li> <li>☺ Qualité de l'engagement au sein du lycée</li> <li>☺ Rigueur et objectivité de l'autoévaluation</li> </ul>
7	PREMIER BILAN DES ACTIONS MENÉES DOCUMENTS DE SYNTHÈSES QUELLE SUITE À DONNER  STOP AU GÂCHIS REMÉDIATION		<p><b>ACTIVITÉS À LA CANTINE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre en place le poste de tri</li> <li>Mesurer le gaspillage</li> <li>Trier les déchets</li> <li>Compléter les fiches de pesées et d'analyse</li> </ul> <p><b>TRAVAIL QUI VA SE POURSUIVRE EN PARALLÈLE DES COURS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE</b> <b>Réflexion sur la valorisation des déchets</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Rigueur et objectivité de l'analyse*</li> <li>☺ Qualité de l'expression orale</li> <li>☺ Prise en compte des objectifs à atteindre</li> <li>☺ Qualité des actions proposées</li> <li>☺ Qualité de l'argumentation (structure, concision, force de conviction)</li> </ul>
8	DÉFINITION DES ACTIONS DE SENSIBILISATION DANS SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE (RESTAURANTS PÉDAGOGIQUES) BRAIN STORMING		<ul style="list-style-type: none"> <li>Recenser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire déjà mises en place</li> <li>Définir des actions éco-responsables dans le cadre de la lutte contre le gaspillage <b>au RA</b></li> <li>S'engager dans une lutte contre le gaspillage à <b>au RA</b></li> <li>Réutiliser et élargir la démarche et les moyens déjà mis en œuvre : <b>boîte à outils « Stop au gâchis »</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Prise en compte des objectifs à atteindre</li> <li>☺ Qualité des actions proposées</li> <li>☺ Qualité de l'argumentation (structure, concision, force de conviction)</li> <li>☺ Qualité de la mobilisation des connaissances</li> </ul>

S9 - S10 VACANCES D'HIVER

<b>AXE 3</b> LES ACTIONS RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT DANS SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE		<b>Contexte professionnel n° 3</b> : Vous l'avez compris, le développement durable c'est comme l'École, c'est l'affaire de tous ! Dans votre pratique professionnelle, les clients sont de plus en plus sensibilisés aux problématiques environnementales. Désormais, les plats ne doivent plus seulement être bons sur le plan gustatif, ils doivent aussi être bons pour la planète ! Il est temps de valoriser votre comportement éco-responsable auprès de votre clientèle. En vue de votre participation à la semaine Européenne du développement durable qui aura lieu du 30 mai au 5 juin 2020, vous allez développer l'image d'un lycée et d'un restaurant pédagogique éco-responsable.		
SEM.	THÈME	COMPÉTENCES ET COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	OBJECTIFS	CRITÈRES DE PERFORMANCE
11	<b>LES PRODUITS D'ENTRETIEN DES LOCAUX RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT AU RESTAURANT D'APPLICATION</b>  <b>LES ÉCOLABELS</b>	<b>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ</b> C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable au quotidien et dans <b>sa pratique professionnelle</b> C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	<b>ACTIVITÉS EN CLASSE :</b> - Identifier les écolabels - Déchiffrer les logos de recyclage - Définir les processus de réutilisation ou de valorisation des déchets : le compostage - Proposer un menu zéro déchets <b>(Co-animation avec la classe de 2CUISE)</b> - Communiquer sur les actions éco-responsables du restaurant (site internet, réseaux sociaux, restaurant...)	☺ Qualité de la prise en compte des actions à réaliser ☺ Répartition équitable des tâches ☺ Prise d'initiatives et de responsabilités ☺ Pertinence de l'utilisation raisonnée et adaptée des énergies, des fluides et des produits d'entretien ☺ Conformité de l'utilisation et de l'entretien des matériels et des équipements ☺ Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets ☺ Conformité du tri sélectif
12 ET 13	<b>LA MISE EN PLACE DU TRI SÉLECTIF AU RESTAURANT D'APPLICATION</b>	<b>C5-2 MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</b> C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement <b>C4-3.1 PARTICIPER À LA RÉGULATION DES CONSOMMATIONS DES DENRÉES ET DES BOISSONS</b> C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des produits d'entretien	<b>ACTIVITÉS AU RESTAURANT D'APPLICATION :</b> - Fabriquer et utiliser des produits d'entretien bio - Mettre en place le poste de tri - Mesurer le gaspillage - Compléter les fiches de pesées et d'analyse - Trier les déchets	☺ Qualité de suivi et de saisie de la fiche de pesée et de la fiche de suivi du gaspillage alimentaire ☺ Qualité de l'engagement face au projet ☺ Qualité de l'engagement au sein du restaurant
14 ET 15	<b>LA MISE EN PLACE DU COMPOSTAGE AU RESTAURANT D'APPLICATION</b>	<b>C4-2. CONTRÔLER LES MOUVEMENTS DE STOCK</b> C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés C4-2.3 Stocker les produits	- Mettre en place le compostage - Commercialiser un menu zéro déchets	☺ Qualité de la communication auprès de la clientèle ☺ Rigueur et objectivité de l' <b>autoévaluation</b>
16	<b>REMÉDIATION</b> <b>LUNDI 13/04 FÉRIÉ</b>			

S 17 - S 18 VACANCES DE PRINTEMPS

SEM.		THÈME	COMPÉTENCES ET COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	OBJECTIFS	CRITÈRES DE PERFORMANCE
		<b>AXE 3</b> LES ACTIONS RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT DANS SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE	<p><b>Contexte professionnel n° 3 : Vous l'avez compris, le développement durable c'est comme l'École, c'est l'affaire de tous !</b>  <b>Dans votre pratique professionnelle, les clients sont de plus en plus sensibilisés aux problématiques environnementales. Désormais, les plats ne doivent plus seulement être bons sur le plan gustatif, ils doivent aussi être bons pour la planète ! Il est temps de valoriser votre comportement éco-responsable auprès de votre clientèle.</b>  <b>En vue de votre participation à la semaine Européenne du développement durable qui aura lieu du 30 mai au 5 juin 2020, vous allez développer l'image d'un lycée et d'un restaurant pédagogique éco-responsable.</b></p>		
19 A 21		<p>PRÉPARATION PARTICIPATION À LA SEMAINEDU DÉVELOPPEMENT DURABLE</p> <p>COMMENT ANIMER LA JOURNÉE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU LYCÉE</p> <p>VENDREDI 08/05 FÉRIÉ SEMAINE 19 JEUDI 21/05 FÉRIÉ SEMAINE 21</p>	<p><b>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ</b> C5-1.3 Intégrer les dimensions liées au développement durable au quotidien et dans <b>sa pratique professionnelle</b></p> <p><b>C5-2 MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</b> C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p> <p><b>C1-2. ENTRETENIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES</b> C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers</p> <p><b>C4-2. CONTRÔLER LES MOUVEMENTS DE STOCK</b> C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés C4-2.3 Stocker les produits C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés C4-2.5 Réaliser un inventaire</p> <p><b>C4-3.1 PARTICIPER À LA RÉGULATION DES CONSOMMATIONS DES DENRÉES ET DES BOISSONS</b> C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons</p> <p><b>C1-3. VENDRE DES PRESTATIONS</b> C1-3.1 Valoriser les produits C1-3.2 Valoriser les espaces de vente</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prolonger et élargir les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire <b>sur le plan social et économique</b></li> <li>▪ Participer activement à la semaine du développement durable</li> </ul> <p><b>ACTIVITÉS EN CLASSE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser d'une exposition photo relatant les étapes du projet</li> <li>- Préparer des quiz et des jeux sur les thèmes traités</li> <li>- Mettre en place des ateliers cuisine et VAE des légumes et fruits non consommés à la cantine (<b>Intervention du chef de cuisine de la cantine, Co-animation avec la classe de 20PC</b>)</li> <li>- Démarcher des producteurs locaux</li> <li>- Prévoir et organiser la collecte des dons pour l'Association <b>Resto du Cœur : Alimentation humaine</b></li> <li>- Réaliser une affiche pour communiquer sur la journée du Développement Durable</li> </ul> <p><b>ACTIVITÉS AU RESTAURANT D'APPLICATION :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communiquer sur les actions éco-responsables du restaurant</li> <li>- Collecter les dons pour l'Association <b>Resto du Cœur</b></li> <li>- Collecter les denrées nécessaires aux différents ateliers</li> </ul> <p><b>Valorisation du travail des élèves en vue du bilan annuel et de la participation à la semaine du développement durable</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Qualité de la prise en compte des actions à réaliser</li> <li>☺ Répartition équitable des tâches</li> <li>☺ Prise d'initiatives et de responsabilités</li> <li>☺ Qualité de l'engagement face au projet</li> <li>☺ Qualité de la communication au sein de l'équipe</li> <li>☺ Qualité de la communication auprès de la clientèle</li> <li>☺ Rigueur et précision de la communication dans différents contextes professionnels</li> <li>☺ Qualité des outils de communication</li> <li>☺ Qualité de l'utilisation des technologies de l'information et de la communication</li> <li>☺ Originalité et créativité</li> <li>☺ Richesse et diversité de l'expérience acquise</li> <li>☺ Rigueur et objectivité de l'<b>autoévaluation</b></li> </ul>

AXE 3 LES ACTIONS RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT DANS SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE		<p><b>Contexte professionnel n° 3</b> : Vous l'avez compris, le développement durable c'est comme l'École, c'est l'affaire de tous !</p> <p>Dans votre pratique professionnelle, les clients sont de plus en plus sensibilisés aux problématiques environnementales. Désormais, les plats ne doivent plus seulement être bons sur le plan gustatif, ils doivent aussi être bons pour la planète ! Il est temps de valoriser votre comportement éco-responsable auprès de votre clientèle.</p> <p>En vue de votre participation à la semaine Européenne du développement durable qui aura lieu du 30 mai au 5 juin 2020, vous allez développer l'image d'un restaurant éco-responsable.</p>		
SEM.	THÈME	COMPÉTENCES ET COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	OBJECTIFS	CRITÈRES DE PERFORMANCE
22	<p><b>BILAN DES ACTIONS MENÉES ET DU PROJET</b></p> <p><b>PRÉSENTATION DES RÉSULTATS</b></p> <p><b>PROVISEUR GESTIONNAIRE</b></p> <p><b>CHEF DE CUISINE CPE INFIRMIER</b></p>	<p><b>C3-2. OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE</b> C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe</p> <p><b>C3-3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS</b> C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Présenter les actions mises en œuvre</li> <li>▪ Exposer les résultats</li> <li>▪ Proposer des pistes de prolongement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Prise en compte des objectifs à atteindre</li> <li>☺ Évaluation des compétences de son équipe</li> <li>☺ Pertinence des informations transmises</li> <li>☺ Qualité de l'argumentation (structure, concision, adéquation avec les activités menées et les résultats obtenus)</li> <li>☺ Qualité des documents de synthèse</li> <li>☺ Qualité des analyses</li> <li>☺ Richesse et diversité de l'expérience acquise</li> </ul>
23	<p><b>SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE</b></p> <p><b>JOURNÉE BANALISÉE : SENSIBILISATION ALIMENTATION / LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE / RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT</b></p> <p><b>JEUX QUIZ VIDÉOS</b></p> <p><b>PRODUCTEURS LOCAUX</b></p> <p><b>ATELIERS CUISINE : INITIATION AU GOÛT</b></p> <p><b>ALIMENTATION HUMAINE : DONS RESTO DU COEUR ...</b></p> <p><b>À DÉFINIR</b></p> <p><b>LUNDI 01/06 FÉRIÉ SEMAINE 23</b></p>			
S 24 - S 25 - S26 - S27 PFMP N°2				
<b>VACANCES D'ÉTÉ</b>				