

***Comment enseigner en hôtellerie restauration ?***  
*Module 2*

Utiliser un référentiel et monter une séance pédagogique de technologie,  
Créer une évaluation (*avec notamment utilisation des TICE*)

## **Les missions du professeur de lycée professionnel :**

**BO n° 22 du 29 mai 1997 - circulaire n° 97-123 du 23 mai 1997**

Extrait :

*Le professeur doit notamment être capable de concevoir, préparer, mettre en œuvre et évaluer des séquences d'enseignement qui s'inscrivent de manière cohérente dans un projet pédagogique annuel ou pluriannuel.*

*L'élaboration de ce projet implique qu'il sache, dans le cadre des programmes et à partir des acquis et des besoins de ses élèves, fixer les objectifs à atteindre et déterminer les étapes nécessaires à l'acquisition progressive des méthodes ainsi que des savoirs et savoir-faire prescrits. Elle suppose également qu'il s'informe des choix arrêtés par les autres professeurs de la classe et de sa discipline et en tienne compte.*

*Pour chaque séquence, il définit, dans le **cadre de sa progression**, le (ou les) **objectif(s)** à atteindre, sélectionne les contenus d'enseignement, prévoit des démarches et situations variées favorables à l'apprentissage, adaptées aux objectifs qu'il s'est fixé et à la diversité de ses élèves. Il prévoit la succession des différents moments d'une séquence et en particulier l'alternance des temps de recherche, de tri et de synthèse d'information en utilisant, de manière appropriée, les différents supports, outils et techniques qu'il a choisis.*

*Le référentiel de compétences des enseignants s'articule autour de dix compétences communes au premier et second degré (encart BO n° 1 du 4 janvier 2007). Elles se rapportent à des connaissances, des capacités ainsi qu'à des attitudes professionnelles fondamentales et indispensables pour remplir les missions confiées.*

## Les différentes méthodes pédagogiques

---

***Ensemble de démarches formalisées et appliquées selon des principes définis pour acquérir un ensemble de savoirs conformes aux objectifs pédagogiques. (Source : AFNOR)***

Les méthodes pédagogiques désignent les manières dont le formateur organise la transmission de ses connaissances et de ses savoir-faire aux apprenants, en vue d'atteindre les objectifs pédagogiques de la commande du maître d'œuvre.

**Méthode expositive**, transmissive, passive ou magistrale L'enseignant maîtrise un contenu structuré et transmet ses connaissances sous forme d'exposé : c'est le cours magistral qui laisse peu de place à l'interactivité avec l'apprenant. Dans le triangle de Jean Houssaye, cela correspond à la relation privilégiée enseignant-savoir où l'enseignant est un expert du contenu, un détenteur de vérité qui transmet l'information de façon univoque. Il est souvent difficile que le discours magistral en tant que tel puisse permettre d'apprendre quoi que ce soit, sauf dans le cas où il est articulé à d'autres activités : TD, TP etc. qui permettront un véritable travail cognitif.

**Méthode démonstrative** L'enseignant détermine un chemin pédagogique : il montre, fait faire ensuite et fait formuler l'étudiant pour évaluer le degré de compréhension. Cette méthode suit l'enchaînement suivant : montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation). Cette méthode est souvent utilisée dans les TD où l'étudiant acquiert un savoir-faire par simple imitation.

**Méthode interrogative** ou maïeutique L'étudiant est reconnu comme possédant des éléments de connaissance ou des représentations du contenu à acquérir. À l'aide d'un questionnement approprié, l'enseignant permet à l'étudiant de construire ses connaissances par lui-même ou de faire des liens et de donner du sens à ces éléments épars. L'étudiant ou un groupe d'étudiant est incité à formuler ce qu'il sait, ce qu'il pense, ce qu'il se représente...

**Méthode active** ou de découverte L'enseignant crée un scénario pédagogique avec du matériel qui permet d'utiliser les essais, les erreurs et le tâtonnement pour apprendre. Il mobilise l'expérience personnelle de l'étudiant ou celle d'un groupe d'étudiants pour apprécier la situation et résoudre le problème avec leurs moyens. Le travail intra cognitif et le travail co-élaboratif entre pairs sont favorisés. Cette méthode suit l'enchaînement suivant : faire faire à l'étudiant, faire dire à l'étudiant puis l'enseignant reformule.

**Méthode expérientielle** De nombreuses disciplines ou savoirs ne peuvent s'enseigner mais s'apprennent en faisant avec des personnes qui savent faire comme par exemple, la médecine ou l'art. Aujourd'hui, de nouveaux métiers ou fonctions et certains savoirs ne sont pas encore formalisés dans des écrits ou reconnus comme tels car trop jeunes: risk manager, spécialiste qualité, formateur avec les TICE, webmaster etc. Dans ce cas, ce savoir est acquis par l'étudiant dans et par l'action en règle générale dans un projet réel. L'enseignant incite à la formalisation du savoir-faire par l'étudiant qui est le vrai producteur du savoir qu'il partage et réélabore avec d'autres.

Ces méthodes font appel à différentes techniques pédagogiques telles que : L'exposé, le débat, le cours magistral, l'imitation de gestes, l'analyse de témoignages, l'étude de cas, la simulation, le jeu de rôle, le traitement autonome de projet, etc.

Les conseils pédagogiques proposés ci-dessous, doivent vous aider à exercer votre mission. Ils constituent une base essentielle que vous devez connaître et doivent être complétés par des recommandations spécifiques à chaque discipline.

Le premier conseil à formuler à un jeune professeur, c'est de ne pas chercher à transmettre directement des connaissances ou des savoir-faire de type universitaire. Le plus important est de donner un sens à l'action pédagogique, en proposant le plus souvent une pédagogie active basée sur une forme de résolution de problème afin de stimuler les élèves et de les encourager dans une activité intellectuelle personnelle de recherche.

Les séances pédagogiques sont constituées par une ou plusieurs actions devant les élèves, construites dans l'objectif d'une acquisition déterminée qui constitue l'objectif pédagogique. Les interventions peuvent prendre différentes formes : cours, travaux dirigés, travaux pratiques, synthèse.

Pour préparer une action pédagogique, le professeur doit avoir le souci de respecter quatre règles :

1. Définir les savoirs pour la séquence ;
2. Motiver les apprenants ;
3. Structurer les informations ;
4. Contrôler la communication.

Enfin, on considère que toutes les actions pédagogiques comportent deux phases : une préparation suivie d'une réalisation de l'action pédagogique, les règles énoncées ci-dessus concernent autant la préparation que la réalisation.

## **La préparation actions pédagogiques**

Toutes les actions pédagogiques reposent sur une préparation soignée qui permet au professeur de lever toute improvisation lors de la séance et garantit ainsi l'efficacité de son action pédagogique. La préparation de la séquence pédagogique doit être précise, rigoureuse et structurée.

Lors de ce travail de préparation le professeur doit avoir le souci de motiver l'apprenant et prendre le soin de structurer les informations pour faciliter la mémorisation. Ce travail de préparation nécessite de :

*Connaître les ressources, les programmes, les référentiels, les moyens disponibles dans l'établissement, les acquis des élèves*

*Construire une progression*

*Préparer chaque séquence pédagogique*

*Enfin, de manière très concrète il doit aboutir à l'élaboration de plusieurs documents.*

Les contenus d'enseignement sont précisés dans les programmes et les référentiels (documents qui précisent les contenus d'enseignement à partir des compétences professionnelles à acquérir, pour les formations professionnelles qualifiantes : CAP, BAC professionnels, BAC techno ; BTS).

Chaque professeur doit par conséquent connaître, au minimum pour les classes qu'il a en responsabilité, les programmes et les référentiels en vigueur. Ces documents sont largement diffusés sous forme numérique ou papier. Vous pouvez consulter :

- ↪ Le professeur documentaliste, qui exerce au CDI de l'établissement (centre de documentation et d'information) : il pourra vous procurer les manuels utilisés dans vos futures classes ainsi que les instructions et programmes de votre discipline, sans oublier les "compléments aux programmes", parus au Bulletin officiel de l'Education nationale et/ou publiés par le CNDP (Centre national de documentation pédagogique) ;
- ↪ les sites nationaux en accédant à votre discipline où vous trouverez les programmes et les ressources pédagogiques et didactiques :

EDUSCOL : <http://www.eduscol.education.fr/>

EDUCASOURCE : <http://www.educasource.education.fr/>

Le CNDP : <http://www.cndp.fr/secondaire/>

- ↪ sur le site national dans les ressources à l'adresse :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique6>

Vous pouvez également disposer d'informations complémentaires sur les **ressources, l'utilisation des locaux et des matériels** :

- Apprès du proviseur adjoint pour les disciplines générales ;
- Apprès du chef de travaux si vous êtes dans un lycée professionnel chargé des enseignements technologiques ou professionnels
- Apprès des professeurs enseignant votre discipline ;
- en consultant des cahiers de textes tenus par des professeurs les années précédentes : un cahier de textes du niveau précédant celui de votre classe (ex. de 2<sup>nde</sup> si vous avez une Terminale) pour vous faire une idée des acquis possibles de vos élèves ; un cahier de textes du niveau auquel vous allez enseigner pour voir comment un professeur organise son enseignement et pour, éventuellement, vous en inspirer.

Enfin, en ce qui concerne les acquis des élèves et leurs capacités cognitives :

- Si vous effectuez une suppléance en cours d'année, analysez avec soin le cahier de textes et, si possible, quelques classeurs d'élèves de votre classe.
- Vous pouvez également demander, le cas échéant, le compte rendu ou les résultats d'un (ou des) conseil(s) de classe qui se sont déjà tenus. Efforcez vous de rencontrer les professeurs des autres disciplines des classes qui vous sont confiées.
- Si vous effectuez un remplacement à l'année, organisez des exercices-tests en début de séquence d'enseignement.

## **Construire une progression pour structurer les informations**

---

La progression pédagogique indique pour une période déterminée, les différents objectifs pédagogiques que l'on propose de traiter avec les élèves, avec un découpage par séance. La progression n'est pas une suite de cours juxtaposés mais un ensemble organisé de cours ou de séquences qui met en œuvre un projet ou qui vise à l'acquisition de compétences terminales déterminées dans le référentiel.

Si vous êtes suppléant pour une durée limitée en cours d'année, réfléchissez à la logique et à la cohérence de votre enseignement pour cette période déterminée en ayant pris connaissance des méthodes et des choix pédagogiques retenus par votre prédécesseur.

Si vous occupez un poste à l'année, organisez votre enseignement soit par trimestre, soit par demi-trimestre et imposez-vous de respecter un calendrier. Pour une compétence terminale dont vous prévoyez l'acquisition, distinguez :

- ↳ ce qui constitue la compétence terminale à acquérir.
- ↳ Les connaissances et les compétences préalables connus ou maîtrisés par les élèves ;

A partir de cette analyse, prévoyez :

- ↳ quelques exercices-tests pour savoir si les élèves connaissent ou maîtrisent ce qui est préalable ;
- ↳ le découpage en une ou plusieurs séquences pédagogiques ayant chacune un objectif précis, qui permettra l'acquisition des compétences et des connaissances nécessaires à la maîtrise de la compétence terminale ;
- ↳ des exercices bilan pour évaluer les acquisitions et le degré de leur assimilation.

Quand vous organisez les étapes de cet apprentissage, choisissez un enchaînement qui corresponde :

- ✚ soit à la logique interne du contenu à transmettre (ex. aller du simple au complexe ou, du concret à l'abstrait),
- ✚ soit aux besoins des élèves : répétition, réemploi de l'objet enseigné dans d'autres situations ou d'autres contextes, etc.,
- ✚ et, si possible, aux deux exigences indiquées,...

Pour cette progression il est judicieux de conduire un travail d'équipe afin de travailler ensemble autour d'une même capacité, en assurant une progression harmonieuse de la connaissance à la synthèse.

## ***Préparer chaque séquence pédagogique***

---

Pour chaque séquence pédagogique, il faut :

Définir l'objectif pédagogique ;  
Définir le déroulement de la séquence pédagogique ;  
Produire les documents pédagogiques et préparer les moyens ;  
Produire un document de synthèse.

### ***L'objectif pédagogique***

---

Il s'agit de définir l'objectif de chaque séquence pédagogique, à partir des programmes et des référentiels. Cet objectif ne peut se limiter à un item du programme, il doit clairement indiquer ce que les élèves doivent acquérir lors de la séquence.

D'une manière générale un objectif traite d'une capacité et vise à l'acquisition d'une ou de plusieurs compétences ou connaissances. Pour définir l'objectif on conseille donc de préciser :

La capacité qui sera développée ;  
Les compétences ou les connaissances que les élèves devront acquérir  
Les **capacités** sont exprimées par un verbe. Les capacités les plus couramment utilisées dans les référentiels et les programmes sont :

S'informer  
Organiser  
Réaliser  
Communiquer.

Même si cette liste n'est pas exhaustive on s'efforcera de faire travailler les élèves sur ces capacités.

Lorsque l'on a défini la capacité, on précise l'objectif à l'aide de compétences ou de connaissances. Pour rappel, les **compétences** définissent des activités d'élèves évaluable, elles mettent en œuvre des savoirs.

Elles s'expriment en utilisant des verbes d'actions (voir la liste ci jointe), compléter par des qualificatifs afin d'être explicite.

A ce niveau, il est important de distinguer la ou les compétences à maîtriser. Chaque compétence doit être accessible pour les élèves et évaluable.

## **Le déroulement de la séquence pédagogique**

---

La séquence pédagogique peut prendre plusieurs formes : cours, travaux dirigés ou encore travaux pratiques. Chaque professeur choisit pour son intervention la ou les formes les plus appropriées en fonction notamment des objectifs pédagogiques affichés.

Quelle que soit la forme d'enseignement adopté, le professeur précise les conditions de déroulement de la séquence pédagogique. A ce niveau, il s'agit de définir le scénario de la séquence pédagogique avec notamment la forme d'apprendre retenu parmi :

**Transmissive** direct ou méthode traditionnelle ;

**Béhavioriste**, pédagogie par objectif. Si on choisit le mode béhavioriste, on identifie les difficultés, on détermine les objectifs intermédiaires, et les conditions facilitant le franchissement des obstacles.

**Constructiviste**, à partir d'un problème posé, l'élève recherche de manière personnelle pour construire des connaissances, ils disposent de sources d'information et de moyens de recherche et d'investigation

Dès que la forme de l'intervention est arrêtée, le professeur peut préciser les conditions de déroulement de la séquence avec :

les pré-acquis;  
les données ;  
les conditions de réalisation ;  
le travail demandé ;  
les critères d'évaluation

## **Produire les documents pédagogiques et préparer les moyens**

---

Pour son intervention le professeur s'appuie sur différentes ressources et utilise des moyens pédagogiques pour faciliter la communication, comme :

- ↪ Des transparents ou des diaporamas ;
- ↪ Des ressources sur lesquelles travailleront les élèves, sous formes de documents papiers dupliqués en nombre suffisant : extraits d'œuvre, dossier techniques, fiches techniques....
- ↪ Des fiches d'activités qui précisent les travaux à exécuter par les élèves ;
- ↪ Des ressources informatiques, en prenant le soin de vérifier les accès à la toile ou au support mémoire ;
- ↪ Des moyens matériels, la préparation des équipements et des matières d'œuvre associées sont longues et doivent être largement anticipées.

Il est indispensable de préparer ces séances afin que les élèves soient immédiatement absorbés par l'aspect formatif de la séance. Il est également indispensable de tout mettre en œuvre pour garantir la sécurité des personnes et des biens ainsi que l'entretien des équipements.



# Réalisation de la séquence pédagogique

## ***Présentation de la séquence***

---

Le début de la séance est un temps fort. Il peut commencer par une brève réactivation des savoirs construits lors des séances antérieures, puis vous présentez aux élèves l'objectif de la séquence, avec éventuellement le problème posé et les travaux demandés.

Ecrire au tableau le titre de la leçon et au fur et à mesure de l'avancement du cours : le plan.

## ***Respecter les règles pédagogiques de base : motiver les élèves***

---

L'acquisition de nouvelles compétences s'appuie dans tous les cas sur des connaissances ou des représentations propres des élèves. Il est donc indispensable de s'appuyer sur ces connaissances et ces représentations.

Pour y parvenir, on conseille de solliciter dès le début du cours les élèves pour révéler leurs connaissances sur le domaine abordé.

Pour aider la motivation on utilise différentes techniques comme :

- ✘ Poser clairement le problème à résoudre en s'assurant que les élèves peuvent y répondre
- ✘ Poser des questions nominatives afin d'interpeller directement les élèves ;
- ✘ Guider leurs recherches et les aider à surmonter les difficultés.
- ✘ Valoriser les élèves, en positivant le plus souvent possible leurs travaux.
- ✘ Exploiter les travaux effectués par les élèves en structurant les informations.

Il s'agit d'exploiter les travaux effectués par les élèves pour dégager les connaissances à mémoriser. Ces connaissances sont alors formalisées par le professeur et prise en note par les élèves. Pour une séance les connaissances peuvent être résumées sur une fiche de synthèse, qui sera soigneusement rangé par les élèves.

## ***Contrôler la communication***

---

Le cours ne consiste pas à administrer le contenu des fiches de préparation à un public docile et bienveillant. Il consiste à mettre en place et exploiter des situations de classe susceptibles de faire agir et réagir des élèves afin qu'ils aient envie de s'approprier une notion (motivation).

Il est donc important de savoir regarder et écouter la classe, d'en observer et d'en interpréter les divers mouvements (regards, apartés, vellétés ou refus de parole, inattention, etc.).

Pensez à soigner les éléments d'une bonne communication :

- ↳ La personne physique du professeur : veillez au débit de votre parole (ne pas craindre de marquer des pauses), à la qualité de votre voix (ni trop sourde, ni trop forte), à la quantité des informations diffusées (ne parler pas de trop), à vos mouvements (ne pas craindre de se déplacer dans la classe), à vos

regards (qui doivent englober tout le groupe), à vos gestes et à vos attitudes, votre présentation ;

- ↪ Le langage du professeur : veillez à la qualité de votre expression écrite et orale : elle doit rester irréprochable, mais accessible ; soyez attentif à la précision et à la pertinence de votre vocabulaire. Très souvent les élèves ne comprennent pas le sens d'une phrase car ils ignorent la signification d'un mot, en conséquence ne craignez pas de définir et de réemployer les mots que vous utilisez ; veillez à la clarté de votre message : assurez-vous que vous êtes compris (en faisant reformuler, par exemple, ce que vous avez dit) ;
- ↪ Les "auxiliaires pédagogiques" : tableau, rétroprojecteur, cahiers, manuels, documents, matériel audio-visuel et informatique. Utilisez le tableau pour illustrer, clarifier, fixer les données essentielles du cours ; du fond de la salle, contrôlez la disposition de ce qui est écrit au tableau, et veillez à la lisibilité de votre écriture. Contrôlez ce que les élèves transcrivent dans leurs cahiers et classeurs, en étant attentifs surtout aux élèves lents ou en difficulté. Ne distribuez aux élèves que des documents clairs, lisibles et sans ambiguïté. Employez le manuel avec discernement, puisqu'il ne correspond pas obligatoirement à votre projet. Apprenez cependant à l'exploiter (inutile de dicter un cours qui s'y trouverait déjà) et entraînez vos élèves à s'en servir seuls et à lire à la maison.
- ↪ Le dialogue : quelques règles sont à respecter :
  - ! ne laissez pas les élèves prendre la parole sans y avoir été invités ; efforcez-vous donc de les connaître par leur nom le plus rapidement possible (plan de classe),
  - ! tenez compte de leurs questions et de leurs réponses, même erronées ou hors sujet : un élève apprend beaucoup par l'analyse de ses erreurs ; une classe devient apathique quand on ne s'intéresse pas à ce qu'elle dit,
  - ! apprenez à gérer les digressions : elles sont souvent importantes parce qu'elles vous éclairent sur les modes de compréhension des élèves, mais elles ne doivent pas vous empêcher de mener le cours à son terme.

### ***La fin de la séance***

---

Appliquez-vous en fin de séance à dégager un moment pour rappeler aux élèves les objectifs et les points importants qui ont été traités et doivent être retenus. On profite également de ce moment pour laisser le temps aux élèves de noter sur leur cahier de textes les travaux à réaliser pour la prochaine séance.

Pour des informations complémentaires et disposer des outils : fiche de préparation exemple de planning de progression, consulter le site académique ressources éducatives, sur les professeurs contractuels

## *Connaissances*

<b>Verbes actifs</b>	<b>Objets divers</b>
Distinguer, définir, acquérir, identifier, rappeler, reconnaître, énumérer, citer, indiquer, établir, énoncer.	Faits, événements, états, propriétés, exemples, phénomènes, actions, processus, entrées, sorties, contraintes, causes, relations, techniques, méthodes, approches, bases, éléments, moyens, symboles, critères, tendances, représentations....

## *Compréhension*

<b>Verbes actifs</b>	<b>Objets divers</b>
Identifier, illustrer, juger, traduire, choisir, représenter, opposer, définir, justifier, nommer, classer, préciser, expliquer, décrire, transformer, réécrire, redéfinir, interpréter, réorganiser, différencier, distinguer, établir, démontrer.	Définitions, représentations, pertinence, relations, faits essentiels, entrées, sorties, contraintes, conséquences, implications, conclusions, effets, corollaires, méthodes, théories, significations,

## *Applications*

<b>Verbes actifs</b>	<b>Objets divers</b>
Appliquer, choisir, généraliser, relier, développer, organiser, utiliser, employer, transférer, restructurer, classer, montrer, représenter, définir, atteindre, ouvrir, fermer, calculer, produire, monter, démonter, augmenter, diminuer, alimenter, sélectionner, mesurer, organiser, changer, conduire, dessiner, mettre en œuvre, modifier, construire.	Matériels, appareils de mesures, systèmes, sous systèmes, objets techniques, composants, éléments du système, procédures, méthodes, théories, processus, situations, généralisations, phénomènes.

## *Analyse*

<b>Verbes actifs</b>	<b>Objets divers</b>
Distinguer, détecter, énumérer, souligner, identifier, discriminer, reconnaître, catégoriser, séparer, justifier, opposer, différencier, déduire, analyser, contraster, comparer, déduire, analyser, détecter	Éléments, hypothèses, conclusions, arguments, particularités, relations, pertinence, évidence, erreurs, assomptions, formes, modèles, buts, fonctions, arrangements, organisations, structures, matériels composants, relevés, mesures, schémas, documents techniques.

## *Synthèse*

<b>Verbes actifs</b>	<b>Objets divers</b>
Ecrire, relater, commenter, discuter, compléter, extrapoler, différencier, développer, produire, constituer, transmettre, créer, modifier, documenter, proposer, choisir, planifier, projeter, spécifier, connecter, généraliser.	Produits, composants, éléments, système, sous système, objets techniques, structures, modèles, produits, opérations, moyens, solutions, théories, relations, abstractions, hypothèses, concepts, schémas, documents techniques.

## *Evaluation*

<b>Verbes actifs</b>	<b>Objets divers</b>
Juger, argumenter, valider, évaluer, sélectionner, décider, comparer, argumenter	Matériels, objet technique, composants, éléments du système, pertinence, erreurs, véracité, défauts, précision, moyens, structures, modèles, alternatives, économies, théories plans d'action, utilité.

## Contenus d'un référentiel

---

Document de référence au moment de l'évaluation par le jury en vue de la délivrance du diplôme.

Le référentiel est élaboré en concertation avec les représentants de la profession concernée et les représentants du ministère de l'Éducation nationale. Il est essentiellement composé du référentiel d'activités professionnelles (RAP) et du référentiel de certification (RDCP) :

Le **Référentiel d'Activités Professionnelles** décrit les activités et les tâches exercées par le titulaire du diplôme. Ce référentiel décrit un emploi.

Le **Référentiel De Certification Professionnel** décrit les compétences et les savoirs exigés pour l'obtention du diplôme visé.

Vous trouverez les différents référentiels des diplômes sur le site national Hôtellerie Restauration :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique6>

### Exemple du sommaire (Bac Pro)

Arrêté de création

Annexe I - Référentiel des activités professionnelles

Annexe I - Référentiel de certification

Annexe II – Formation en milieu professionnel

Annexe III – Organisation et horaires des enseignements

Annexe IV – Règlement d'examen

Annexe V – Définition des épreuves

Annexe VI – Tableau de correspondance épreuves/unités

Voilà ce que nous donne l'extrait du référentiel Bac Pro :

### S1 Technologie culinaire

Annexe I

Connaissances	Limites des connaissances
<p><b>1.1 LA RESTAURATION ET SON ÉVOLUTION</b>  <b>1.1.1 L'art culinaire</b>                      – Évolution au cours des diverses époques jusqu'à nos jours.                      – Influence des événements, des hommes, de l'introduction de nouveaux produits, des comportements alimentaires sur les structures des repas et les prestations servies.</p> <p><b>1.1.2 Les concepts de production</b>                      – Traditionnels.                      – Assemblage ou de composition.                      – Terminal.</p> <p><b>1.2 LA MATIÈRE D'ŒUVRE</b>  <b>1.2.1 Les produits en l'état :</b>                      – Corps gras.                      – Œufs.                      – Lait et dérivés.                      – Poissons.                      – Crustacés.                      – Viandes.                      – Volailles.                      – Gibiers.                      – Légumes.</p> <p><b>1.2.2 Le principe de l'analyse sensorielle</b></p> <p><b>1.2.3 Les spécialités culinaires régionales et européennes</b></p> <p><b>1.2.4 L'association des mets et des garnitures d'accompagnements</b></p>	<p>– Les éléments déterminant l'évolution de l'art culinaire.                      – Les facteurs d'évolution significatifs de la cuisine :                      • sociaux ;                      • économiques ;                      • législatifs ;                      • culturels ;                      • techniques ;                      • technologiques.</p> <p>– Les caractéristiques des différents concepts de production.                      – Les critères de différenciation.                      – Les facteurs déterminant le choix du concept et le but recherché :                      • humains ;                      • sociaux ;                      • économiques (surfaces, volumes, choix des équipements).</p> <p>– Les critères de choix de la matière d'œuvre appropriés au concept de production :                      • saison ;                      • catégorie ;                      • classe ;                      • calibre ;                      • qualité (AO, AB, labels certification de qualité).                      – La réglementation concernant :                      • l'achat ;                      • l'étiquetage ;                      • la nature de la présentation (appertisés, surgelés, etc.) ;                      • le transport de la matière d'œuvre ;                      • le stockage ;                      • la conservation.                      – Les contrôles nécessaires lors de la réception de la matière d'œuvre.</p> <p>– Les fiches d'analyse sensorielle, le vocabulaire des tests comparatifs sur les denrées et les plats cuisinés.</p> <p>– Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région et à chaque pays.                      – Leurs origines géographiques et leur composition.</p> <p>– Les principes de base :                      • respect des saveurs ;                      • mise en valeur des mets ;                      • respect des appellations classiques ;                      • l'esthétique ;                      • la créativité.</p>

Annexe I

Connaissances	Limites des connaissances
<p><b>1.3 LES ÉLÉMENTS NÉCESSAIRES À UNE PRODUCTION DONNÉE</b>  <b>1.3.1 Les locaux de production et leurs annexes</b>                      – Cuisine traditionnelle.                      – Cuisine d'assemblage (plans à l'échelle en fonction des concepts de production).</p> <p><b>1.3.2 Le matériel</b>                      Les principes de fonctionnement :                      • matériel de production ;                      • matériel de distribution ;                      • matériel de stockage ;                      • petit matériel d'exploitation.</p> <p><b>1.3.3 Le personnel de cuisine</b>                      – La répartition des tâches et les responsabilités dans l'équipe de travail.</p>	<p>– Le respect des règles d'implantation :                      • la marche en avant ;                      • les circuits d'organisation de la production et de la distribution ;                      • la réglementation.                      – Pour chaque concept de production, tenir compte de la législation concernant la circulation des produits, des plats cuisinés et des personnels.                      – Les schémas d'implantation.                      – La critique d'un plan à l'échelle et les propositions de corrections.                      – Les caractéristiques, fonctions, utilisation, entretien et maintenance des matériels.                      – Le choix des matériels nécessaires en fonction des impératifs de production et de service.                      – La réglementation en matière d'hygiène, de sécurité et d'environnement.</p> <p>– La composition d'une brigade de cuisine et d'une équipe de travail, en fonction des concepts de production.                      – En fonction d'une production donnée, on se limite aux éléments constitutifs d'une fiche de poste et d'une fiche de fonction.                      – En fonction d'une production donnée, on se limite :                      • aux éléments constitutifs d'une fiche de poste et d'activité ;                      • à l'organisation et la planification du travail dans le temps et dans l'espace conformément aux exigences de chaque type de production et de la législation sociale.</p>

Sachant que le Bac Pro jusqu'à aujourd'hui était la suite logique de deux ans de BEP et donc des thèmes propres à celui-ci

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES (on se limitera à :)
1.1. <u>L'HISTOIRE DE LA CUISINE</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>L'histoire et l'évolution de la cuisine française au cours du Xxème siècle</i></li><li>• <i>Les grandes modifications des années 1970.</i></li></ul>
1.2. <u>L'EDUCATION DU GOÛT, DE L'ODORAT ET LES REGLES DE PRESENTATION</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>La sensibilisation à la dégustation.</i></li><li>• <i>Les saveurs de base, l'importance de l'assaisonnement et de la présentation.</i></li></ul>
1.3. <u>LE PERSONNEL DE CUISINE</u>	
1.3.1. LE PERSONNEL	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise.</i></li></ul>
1.3.2. LA REPARTITION DU TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>La lecture des différents tableaux de service affichés dans les entreprises.</i></li></ul>
1.3.3. TENUE ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Les points de comportement spécifiques en cuisine.</i></li><li>• <i>Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire.</i></li></ul>
1.3.4. LA SECURITE	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>La prévention des risques sur le lieu de travail.</i></li></ul>
1.4. <u>LES LOCAUX</u>	
1.4.1. LES LOCAUX, LES SECTEURS OU ZONES DE TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>L'énumération et l'utilisation des principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation, sous forme de schéma (les circuits), en restauration traditionnelle.</i></li></ul>
1.4.2. L'ENTRETIEN DES LOCAUX	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.</i></li><li>• <i>L'identification des procédures de nettoyage.</i></li></ul>
1.4.3. TRAITEMENT DES DECHETS	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement.</i></li></ul>
1.4.4. LA VENTILATION	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Les avantages d'une ventilation efficace.</i></li></ul>

## 1.5. LE MATERIEL

### 1.5.1. LE MATERIEL FIXE DE CUISSON, DE PREPARATION, DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION

- La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

### 1.5.2. LE MATERIEL MOBILE

- La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

### 1.5.3. LES COUTEAUX ET LE PETIT OUTILLAGE

- La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

### 1.5.4. LE MATERIEL ELECTROMECHANIQUE

- La description, les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

## 1.6. LES CUISSONS

- Les différents types et modes de cuisson.
- Les aliments traités, le matériel utilisé (exemples).

### 1.7. LES PREPARATIONS DE BASE

- Fonds de bases.
- Gelées.
- Eléments de liaison.
- Sauces de base.
- Beurres composés.
- Courts-bouillons.
- Farces et duxelles.
- Marinades.

- La classification, la composition, les utilisations et la réglementation.

### 1.8. LES PRODUITS ET LES PREPARATIONS CULINAIRES

- Produits laitiers.
- Corps gras.
- Oeufs.
- Potages.
- Hors d'oeuvre.
- Pâtes, farinages et préparations à base de céréales.
- Produits de la mer et d'eau douce.
- Viandes de boucherie et abats.
- Volailles.
- Gibiers.
- Fruits et légumes frais et secs.
- Desserts.
- Produits semi-élaborés.
- Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine.

*En fonction des produits culinaires et/ou de leurs utilisations, on se limitera à :*

- la classification,
- la composition,
- les critères de fraîcheur et de qualité,
- la saisonnalité,
- la réglementation et l'étiquetage,
- la présentation commerciale,
- l'origine des produits,
- le stockage et la conservation.

### 1.9. LES PROCEDES DE CONSERVATION

- traditionnels (salage, sucrage, enrobage...),
- par le froid,
- par la chaleur.

- Les principes, les températures et les durées de stockage.
- Les précautions à observer lors de l'utilisation des produits conservés.

Donc aujourd'hui il faut créer des séances de technologie de cuisine sans s'appuyer sur des pré requis quelconques. La préparation d'un cours est un moment extrêmement fort et des plus créatifs pour un enseignant. Il sera amené à faire des choix importants sur lesquels il sera difficile, durant le cours de revenir. Et lorsque la séance est terminée, l'enseignant doit se demander ce qui peut expliquer la réussite ou l'échec de telle ou telle partie du cours.

Essayons d'analyser les deux extraits de référentiel...

### *1.1.2 Les concepts de production*

- Traditionnels.
- Assemblage ou de composition.
- Terminal.

- Les caractéristiques des différents concepts de production.
- Les critères de différenciation.
- Les facteurs déterminant le choix du concept et le but recherché :
  - humains ;
  - sociaux ;
  - économiques (surfaces, volumes, choix des équipements).

### **1.4. LES LOCAUX**

#### **1.4.1. LES LOCAUX, LES SECTEURS OU ZONES DE TRAVAIL**

- L'énumération et l'utilisation des principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation, sous forme de schéma (les circuits), en restauration traditionnelle.

Deux exemples de fiches pédagogiques...

# Fiche Pédagogique - technologie professionnelle

CHAMP D'ACTIVITE : <b>TECHNOLOGIE CULINAIRE</b>	CLASSE : <input type="text"/>
TECHNOLOGIE CULINAIRE	TEMPS : 2 séances de 55 minutes    DATES : <input type="text"/>

TITRE DE LA SEANCE : **Les Concepts de Production et de Distribution**

**PRE-REQUIS**  
Cours technologie 1<sup>ère</sup> & 2<sup>ème</sup> année BEP MHR  
PFE des deux années BEP – culture professionnelle  
Recherches documentaires PPCP (éventuellement)

**LIMITES DE CONNAISSANCES :**

- Les caractéristiques des différents concepts de production,
- Les critères de différenciation,
- Les facteurs déterminants le choix du concept et le but recherché (humains, sociaux, économiques...)

DEROULEMENT	ACTIVITE PROFESSEUR / ELEVES	SUPPORTS							
<p><b>Séance n°1</b></p> <p>5' • Appel</p> <p>5' Distribution documents élèves (documents à compléter)</p> <p>45' Principe général du cours</p> <p>Distribution documents élèves (les 3 annexes)</p> <p><b>Séance n°2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le professeur fait l'appel</li> <li>• Les élèves distribuent les documents de cours</li> <li>• Le professeur interroge les élèves pour évaluer les pré-requis ; puis il lance la projection (vidéoprojecteur) et suit la trame : les élèves complètent leur document grâce aux indications notées en rouge sur l'écran</li> </ul> <table border="1"> <tr> <td>1] Préambule</td> </tr> <tr> <td>• Le marché, les gammes de produits alimentaires</td> </tr> <tr> <td>2] Les concepts de production</td> </tr> <tr> <td>la cuisine traditionnelle</td> </tr> <tr> <td>la cuisine d'assemblage</td> </tr> <tr> <td>la cuisine 45 ou cuisine d'assemblage 45</td> </tr> <tr> <td>3] Les concepts de distribution</td> </tr> </table>	1] Préambule	• Le marché, les gammes de produits alimentaires	2] Les concepts de production	la cuisine traditionnelle	la cuisine d'assemblage	la cuisine 45 ou cuisine d'assemblage 45	3] Les concepts de distribution	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier d'Appel</li> <li>• Document élève</li> <li>• Diaporama</li> <li>• Cours Prof</li> <li>• Vidéoprojecteur</li> <li>• Ordinateur portable</li> <li>• Ecran blanc</li> </ul>
1] Préambule									
• Le marché, les gammes de produits alimentaires									
2] Les concepts de production									
la cuisine traditionnelle									
la cuisine d'assemblage									
la cuisine 45 ou cuisine d'assemblage 45									
3] Les concepts de distribution									
<p>5' • Appel</p> <p>25' Principe général du cours</p> <p>25'  Exercice</p> <p>...</p> <p></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le professeur fait l'appel</li> </ul> <p>Rappel sur le cours de la semaine dernière : le professeur interroge rapidement les élèves sur les notions abordées s-1</p> <table border="1"> <tr> <td>2] Les concepts de production</td> </tr> <tr> <td>la cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité</td> </tr> <tr> <td>3] Les concepts de distribution</td> </tr> </table> <p>Puis le professeur explique l'exercice sur la fiche signalétique restaurant et les élèves se mettent au travail individuellement – le professeur apporte aide et conseils.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ? Evaluation diagnostique : A titre de synthèse (et si le timing le permet) Le professeur pose des questions sur la séance, les élèves répondent à l'oral.</li> </ul> <p><b>travail à rendre à la séance prochaine :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• compléter les deux fiches signalétiques en s'appuyant sur le cours et en effectuant des recherches au CDI (revue « BRA » « NEO-RESTAURATION » « L'HOTELLERIE »</li> </ul>	2] Les concepts de production	la cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité	3] Les concepts de distribution	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier d'Appel</li> <li>• Document élève</li> <li>• Diaporama</li> <li>• Cours Prof</li> <li>• Vidéoprojecteur</li> <li>• Ordinateur portable</li> <li>• Ecran blanc</li> <li>• annexe 1 schéma général d'organisation des concepts</li> <li>• Fiches signalétiques annexes 2 et 3</li> </ul>				
2] Les concepts de production									
la cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité									
3] Les concepts de distribution									

Remarques sur les séances :

FICHE PEDAGOGIQUE TECHNOLOGIE

2 HOT

80 min.

THEME DE LA LEÇON

LES SECTEURS ou ZONES DE TRAVAIL, LA VENTILATION

LIMITES DE CONNAISSANCES

- Enumération et utilisation des locaux et secteurs de travail
- Représentation, sous forme de schéma, de la marche en avant dans une cuisine traditionnelle
- Avantages d'une ventilation efficace
- Rôles de la ventilation
- Les différents polluants gazeux
- Différentes nuisances ou conséquences de la mauvaise ventilation

PRE-REQUIS

Les personnels, le plan d'organisation des tâches, T.P., T.A

ORGANISATION DE LA LEÇON

SUPPORTS

Appel

Cahier de texte

Contrôle du cours précédent

Feuille de contrôle

Présentation du plan du cours

Rétro ou CAO

Les installations de cuisine.

tableau interactif

1. Implantation d'une cuisine

2. La marche en avant

3. Législation et organisation.

4. Système de ventilation, entretien.

support, et photocopies à compléter en cours de leçon

\* SYNTHÈSE

RETRO ou tableau

\* présentation de la leçon suivante.

Fin de cours

EVALUATIONS OBSERVATIONS

# L'ÉVALUATION DU COURS DE TECHNOLOGIE

Évaluer, c'est donner une valeur.

Puisque toute formation vise des objectifs, tout acte de formation ou de sensibilisation nécessite une évaluation. Il est entendu que lors d'une estimation, ce n'est pas l'élève mais la performance qui est appréciée. Cette performance doit alors être observable.

L'enseignant qui procède à cette expertise doit être capable d'analyser les résultats de celle-ci. Il doit être conscient que l'évaluation est le résultat d'une collaboration.

C7	Évaluer les élèves	
Le professeur sait évaluer la progression des apprentissages et le degré d'acquisition des compétences atteint par les élèves. Il utilise le résultat des évaluations pour adapter son enseignement aux progrès des élèves. Il fait comprendre aux élèves les principes d'évaluation et développe leurs capacités à évaluer leurs propres productions. Il communique et explique aux parents les résultats attendus et les résultats obtenus.		
CONNAISSANCES	CAPACITÉS	ATTITUDES PROFESSIONNELLES
- des différentes évaluations qu'il peut être amené à pratiquer (diagnostique, formative, sommative, certificative).	<ul style="list-style-type: none"><li>- comprendre les fonctions de l'évaluation ;</li><li>- concevoir des évaluations aux différents moments de l'apprentissage, c'est-à-dire :<ul style="list-style-type: none"><li>- définir le niveau d'exigence de l'évaluation,</li><li>- adapter le support et le questionnement en référence aux objectifs et au type d'évaluation que l'on souhaite mener ;</li><li>- expliciter les consignes, guider les élèves dans la préparation de l'évaluation ;</li><li>- expliciter les critères de notation ;</li><li>- analyser les résultats constatés et déterminer les causes des erreurs ;</li><li>- concevoir des activités de remédiation et de consolidation des acquis (exercices d'entraînement, exercices de mémorisation oraux ou écrits, activités d'aide, de soutien et d'approfondissement, etc.) ;</li><li>- développer les compétences des élèves dans le domaine de l'autoévaluation ;</li><li>- pratiquer l'évaluation certificative (examens, contrôle en cours de formation).</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mesurer ses appréciations ;</li><li>- valoriser l'exercice et le travail personnel des élèves ;</li><li>- veiller à ce que chaque élève soit conscient de ses progrès, du travail et des efforts qu'il doit produire.</li></ul>

## Evaluation diagnostique

L'évaluation diagnostique a pour objectif principal de permettre aux enseignants d'observer les compétences et d'apprécier les réussites, ainsi que les difficultés éventuelles des apprenants, considérés individuellement, à un moment précis de leur apprentissage. Elle leur fournit ainsi des repères pédagogiques pour organiser la suite des apprentissages.

Les critères explicites qu'apportent cette évaluation complètent et enrichissent les différentes sources d'information dont disposent les enseignants pour identifier les acquisitions et les difficultés éventuelles des apprenants. L'analyse des résultats obtenus par ces derniers est une aide à la mise en œuvre des réponses pédagogiques, dès lors adaptées à leurs besoins particuliers.

Envisagée en début d'apprentissage ou de formation, l'évaluation diagnostique intervient lorsque l'enseignant se pose la question de savoir si un sujet possède ou non les capacités nécessaires pour entreprendre une formation ou pour suivre un apprentissage. Cette évaluation vise donc plus à juger des acquis que des aptitudes.

## Evaluation formative

---

Evaluation entièrement intégrée à l'apprentissage, elle intervient avant, pendant et après le cursus de formation. Centrée sur l'élève, elle mesure ses résultats en fonction d'objectifs opérationnels. Elle indique également à l'enseignant comment se déroule son programme pédagogique et quels sont les obstacles auxquels il se heurte.

L'évaluation formative permet de situer la progression de l'élève par rapport à l'objectif donné, autrement dit, c'est une évaluation qui est censée :

- Aider l'apprenant à apprendre.
- Informer l'apprenant sur ce qu'il sait faire et sur ce qui lui reste à apprendre pour savoir faire.
- Situer sa progression par rapport à un objectif donné.

L'évaluation formative accepte les erreurs car elles sont sources d'apprentissages. De plus, elle favorise l'entraide en valorisant les réponses correctes et les réussites.

« L'évaluation formative permet de mobiliser et de différencier les ressources nécessaires pour aider chaque élève à progresser vers l'atteinte des objectifs d'apprentissage. » (...)

*Plan cadre Roman, chapitre 6 : « Réflexion sur le plan cadre et sur l'enseignement/ apprentissage à l'école obligatoire », page 22, janvier 2004*

## Evaluation sommative ? Certificative ?

---

L'évaluation est dite sommative lorsqu'elle s'effectue en fin d'apprentissage ; elle permet d'estimer les connaissances acquises de l'apprenant, d'en faire un inventaire. Elle peut permettre également de prendre une décision d'orientation ou de sélection en fonction des acquis, mais aussi de situer les apprenants d'un groupe par rapport aux autres.

L'évaluation certificative se fait également en fin de formation ; il s'agit ici de dresser le bilan des connaissances et des compétences de l'apprenant. Mais sa fonction essentielle est la délivrance d'un diplôme, d'un certificat attestant des capacités.

C8

## Maîtriser les technologies de l'information et de la communication

Tout professeur est concerné par l'usage des outils propres à ces technologies et leur intégration dans les pratiques pédagogiques. Il doit avoir les compétences d'usage et de maîtrise raisonnée des technologies de l'information et de la communication dans sa pratique professionnelle.

Les connaissances et les capacités attendues sont celles du certificat informatique et internet de niveau 2 « enseignant », (requis en fin de formation professionnelle).

CONNAISSANCES	CAPACITÉS	ATTITUDES PROFESSIONNELLES
<p>- maîtrise :</p> <p>- des connaissances explicitées dans le référentiel du C2i de niveau 2 « enseignant » ;</p> <p>- des droits et devoirs liés aux usages des TIC.</p>	<p>- <b>concevoir, préparer et mettre en œuvre</b> des contenus d'enseignement et des situations d'apprentissage ;</p> <p>- <b>participer</b> à l'éducation aux droits et devoirs liés aux usages des technologies de l'information et de la communication ;</p> <p>- <b>s'impliquer</b> dans l'éducation aux risques encourus dans l'utilisation des réseaux numériques ouverts sur l'internet ;</p> <p>- <b>utiliser</b> les TIC et les outils de formation ouverte et à distance pour actualiser ses connaissances ;</p> <p>- <b>travailler en réseau</b> avec les outils du travail collaboratif.</p>	<p>- <b>critique vis-à-vis de l'information disponible</b> ;</p> <p>- <b>réfléchie et responsable dans l'utilisation des outils interactifs exigée des élèves</b> ;</p> <p>- <b>actualisation des connaissances et compétences au cours de son exercice professionnel.</b></p>

### Les outils à disposition des professeurs

La copie de questionnaire (QCM, vrai-faux, schéma muet, tableau double entrée ...)

Le questionnaire oral en fin de séance

Le questionnaire avec logiciel (Power Point, Questy, Hot Patatoes,...)

L'étude de cas (extrait d'annales)

Il doit exister une correspondance entre les objectifs pédagogiques et les formes d'évaluation.

OBJECTIFS	TYPES D'EVALUATION
Savoir	Questions orale, vrai-faux, QCM, QROC (questionnaire à réponses ouvertes courtes), texte lacunaire, schéma muet, tableau à double entrée
Comprendre	Texte induit, question de cours
Appliquer, réaliser	Exercice d'application
Analyser, synthétiser, décider, concevoir	Etude de cas

Quelques exemples d'évaluations :

**CONTROLE 2HOT**

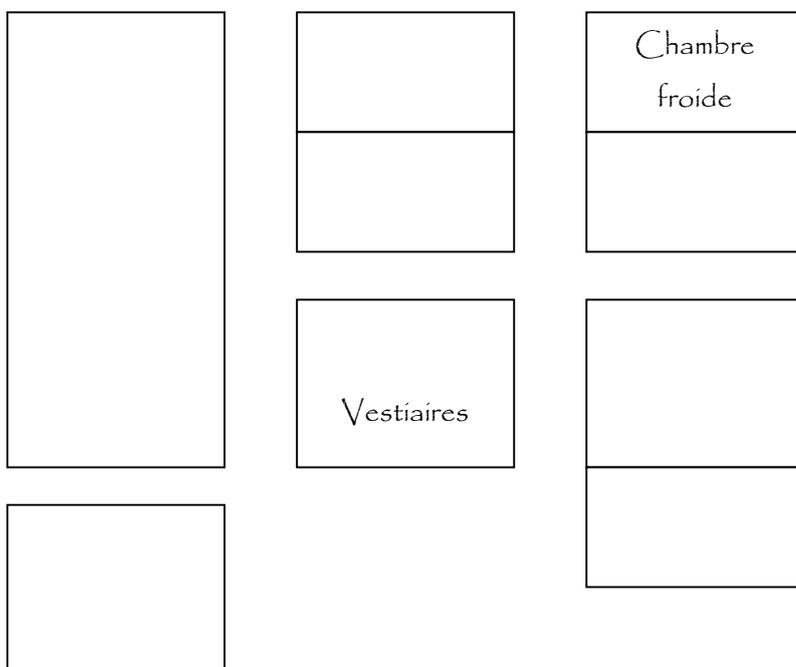
Nom / Prénom :

Note /20

date :

**TECHNOLOGIE DE CUISINE**

⇒ Un schéma vous est proposé, compléter les différentes zones d'activité. A l'aide d'un stylo **bleu** faites apparaître les circuits des arrivés et stockages des marchandises puis le circuit des évacuations des déchets (sales), avec du **vert** traquez le circuit des denrées propres (10 pts)



**Compléter ce schéma avec les divers secteurs proposés :**

Bureaux – chambre froide positive – préparations préliminaires – plonge – économat – cuissons et dressage – local poubelles -

⇒ 2. citer quatre polluants qui doivent être évacués par la ventilation d'une cuisine et indiquer leur principale nuisance(4)

	⇒	
	⇒	
	⇒	
	⇒	

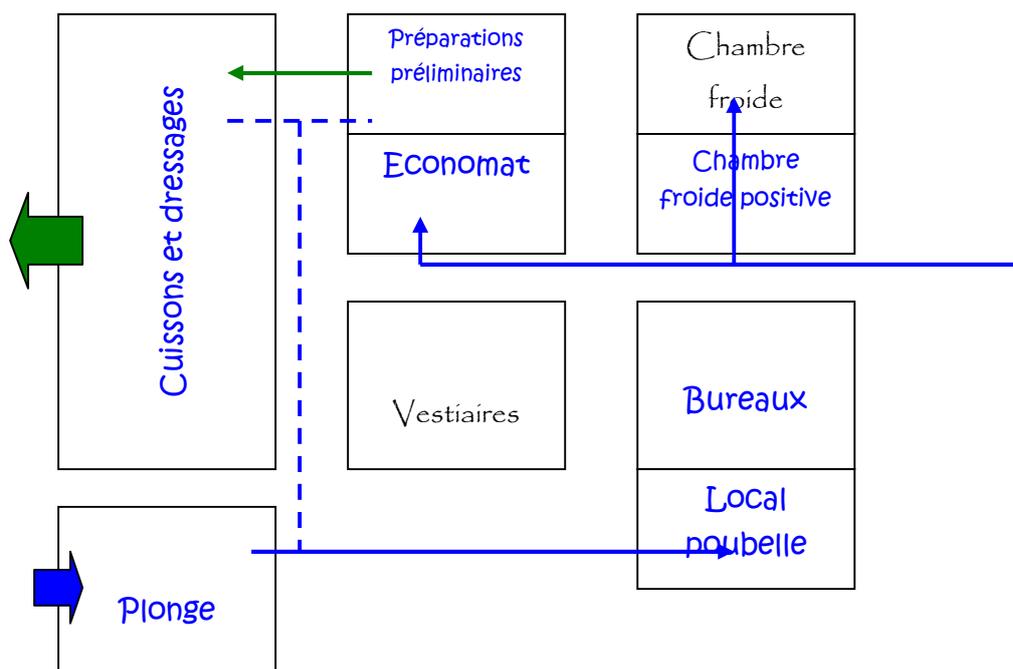
⇒ 3. Donnez le principe de la ventilation mécanique (5)

⇒ 4. Il n'existe pas de plan type, trois règles précises doivent être respectées. Citez deux d'entre elles.

date :

**TECHNOLOGIE DE CUISINE (CORRIGE)**

⇒ Un schéma vous est proposé, compléter les différentes zones d'activité. A l'aide d'un stylo **bleu** faites apparaître les circuits des arrivés et stockages des marchandises puis le circuit des évacuations des déchets (sales), avec du **vert** tracer le circuit des denrées propres (10 pts)



**Compléter ce schéma avec les divers secteurs proposés :**

Bureaux – chambre froide positive – préparations préliminaires – plonge – économat – cuissons et dressage – local poubelles -

⇒ 2. citer quatre polluants qui doivent être évacués par la ventilation d'une cuisine et indiquer leur principale nuisance(4)

Air Chaud	⇒	Fatigue, sudation
Vapeur grasse	⇒	Incendie, irritation respiratoire, dépôt sur le sol
Acroléine	⇒	Irritation des yeux et de la gorge
Monoxyde de carbone	⇒	Maux de tête , vertiges, syncope
Produits d'entretien	⇒	Maux de tête, irritations, respiration difficile
Vapeur d'eau	⇒	Humidité excessive, buée opaque, condensation

⇒ 3. Donnez le principe de la ventilation mécanique ( 5 )

Une tourelle d'aspiration placée au dessus d'un conduit permet d'extraire l'air vicié à l'extérieur. L'air vicié passe par des filtres qui retiennent la graisse et s'écoule dans des gouttières. Une arrivé d'air frais est obligatoire.

⇒ 4. Il n'existe pas de plan type, trois règles précises doivent être respectées. Citez deux d'entre elles .

Prévoir des circuits de denrées le plus court possible

Principe de la marche en avant

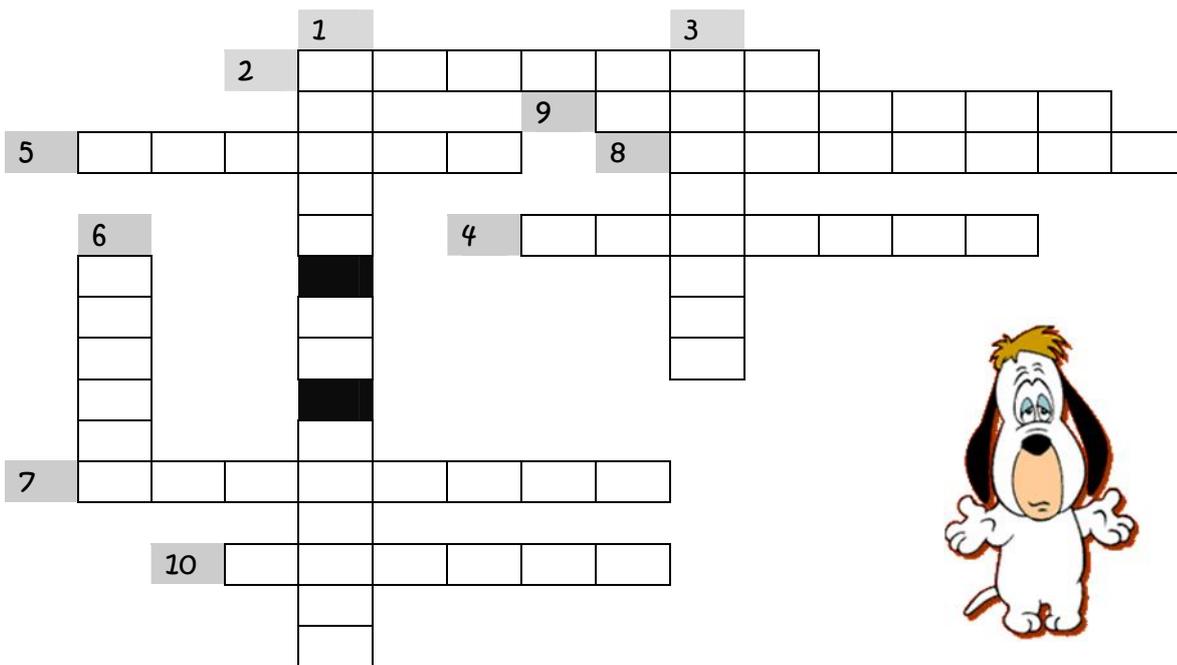
Evaluer la nécessité de créer des secteurs d'activité

Durée: 15 mn  
 Nom :  
 Prénom :

Note /20  
 2HOT  
 date :

Thème : **L'histoire de la cuisine**

- A. Qui met au point l'ancêtre du réfrigérateur ? ( 2 pts )
- B. citez trois grandes tables du sud-ouest (au moins 1 macaron Michelin) (3pts)
- C. qui a écrit « le guide culinaire » ? ( 2 pts )
- D. Complétez ( 10 pts )



1. Ils publient en 1973, leur guide de restaurants
2. Il innove et lance une cuisine simple, diététique, « allégée », il publie « la grande cuisine minceur »
3. Cuisinier, MOF en 1976. Il est un des chefs les plus connus dans le monde.
4. Il est le premier à posséder deux établissements trois macarons (Paris et Monaco)
5. Il possède un établissement 3 macarons à Lyon (Collonge au mont d'Or)
6. il est le cuisinier des herbes et plantes de la montagne entre dans le cercle fermé des 3 macarons ( Annecy et Megève)
7. le restaurant est situé à Roanne en face de la gare...
8. elle est la première à bénéficier des fameuses trois étoiles du guide Michelin en 1933.
9. il reprend la côte d'or à Saulieu et ressuscite le restaurant de Alexandre Dumaine et obtient 3 macarons. Son suicide va ébranler la profession.
10. il propose les émissions télévisées, la grande cuisine s'ouvre au grand public

- E. quelles sont les évolutions des techniques culinaires et des produits dans les années 1980 qui ont contribué au développement de la néo-restauration ? (3pts)



Logiciel exerceur QUESTY



Créer une évaluation avec microsoft...



## PRÉSENTATION DU SUJET

**Hôtel restaurant \*\*\*  
Beau Rivage  
Knokke-le-Zoute**



Vous êtes adjoint(e) au responsable de la restauration, à l'hôtel restaurant **Beau Rivage** à Knokke-le-Zoute en Belgique, le « Plat Pays ».

En raison de sa situation aux confins de plusieurs pays, votre établissement accueille une large clientèle étrangère, que vous devez fidéliser afin d'assurer le bon fonctionnement de l'entreprise.

L'automne arrive, des événements autour des régions de l'Est de la France et de la gastronomie européenne seront organisés et vous devez sensibiliser dès maintenant votre équipe aux spécialités concernées.

## BARÈME DE NOTATION

### THÈME 1 :

Question 1 :	7 points
Question 2 :	6 points
Question 3 :	7 points
Question 4 :	5 points
Question 5 :	5 points

**TOTAL : 30 POINTS**

### THÈME 2 :

Question 1 :	5 points
Question 2 :	6 points
Question 3 :	8 points
Question 4 :	6 points
Question 5 :	5 points

**TOTAL : 30 POINTS**

**N.B. :** toutes les pages sont à remettre avec la copie.  
Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice interdite.

## SUJET

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION</b>		
E1 : Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie		
Session : 2010	Coef. : 3	Durée : 2 heures
Repère : 1006-RESTA	Ce sujet comporte 11 pages	Page : 1/11