

DATE :	<b>FICHE D'INTENTIONS PÉDAGOGIQUES : ATELIER EXPERIMENTAL 1CSR</b>				DUREE : 3h30 SALLE : Restaurant
<b>THÈME PRÉCÉDENT</b>	-	<b>THÈME DU JOUR</b>	<b>ILE DE FRANCE 1ère partie</b>	<b>THÈME SUIVANT</b>	<b>ILE DE France 2ème partie</b>
<b>COMPÉTENCES</b>		<b>COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES</b>		<b>PRÉREQUIS</b>	<b>ÉVALUATIONS</b>
C1.1 Vendre des prestations C3.1 Animer une équipe		C.1.3.1 Valoriser les produits C.3.1.3 S'inscrire dans un principe de formation continue		Expérience PFMP	Formative durant l'atelier Sommativ en APS
<b>DÉROULEMENT DE LA SÉANCE</b>					
<b>DURÉE</b>	<b>ACTIVITÉS DU PROFESSEUR</b>		<b>ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE</b>		<b>SUPPORTS</b>
30'	Appel des élèves Expliquer le déroulement et buts de l'atelier expérimental.		Ecouter, poser des questions		Cahier d'appel Tableau
90'	<u>1<sup>ère</sup> partie : Rechercher l'information</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposer la mise en situation</li> <li>• Donner les consignes</li> <li>• Conseiller et orienter les élèves dans leurs recherches.</li> </ul>		Par groupe de 4 élèves (2 cuisiniers, 2 serveurs), les élèves recherchent les informations demandées en exploitant les outils mis à leur disposition (CDI)		Dossier séance 1 : Activités 1 à 3 Internet Livres
20'	<u>2<sup>ème</sup> partie : Restituer de l'information</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corriger et/ou compléter les informations données par les élèves.</li> </ul>		Un élève expose oralement le résultat des recherches de son groupe.. Les autres élèves écoutent, notent ou complètent les informations données.		Dossier séance 1 : Activités 1 à 3 Tableau
60'	<u>3<sup>ème</sup> partie : Exploiter l'information</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Donner les consignes</li> <li>• Conseiller et orienter les élèves dans leurs recherches.</li> </ul>		A partir d'un panier donné, de techniques imposées, et des recherches précédentes, chaque groupe doit : - Rechercher 2 entrées, 2 plats, 1 plateau de fromages, 2 desserts - Exposer oralement le fruit de ses recherches. Les plats élaborés les 2 séances suivantes sont choisis collégalement.		Dossier séance 1 : Activité 4 Internet Livres
15'	<u>Synthèse de la séance</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventorier les objectifs de la séance et les résultats obtenus.</li> <li>• Expliquer les exercices à réaliser pour la séance suivante.</li> </ul>		Ecouter, poser des questions. Les élèves notent sur leur agenda le travail à faire pour la semaine suivante.		Dossier : travail à faire Cahier de texte

DATE :	<b>FICHE D'INTENTIONS PÉDAGOGIQUES : ATELIER EXPERIMENTAL 1CSR</b>				DUREE : 3h30 SALLE : Restaurant
<b>THÈME PRÉCÉDENT</b>	<b>ILE DE FRANCE 1ère partie</b>	<b>THÈME DU JOUR</b>	<b>ILE DE FRANCE 2ème partie</b>	<b>THÈME SUIVANT</b>	<b>ILE DE France 3ème partie</b>
<b>COMPÉTENCES</b>		<b>COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES</b>		<b>PRÉREQUIS</b>	<b>ÉVALUATIONS</b>
C1.1 Prendre en charge la clientèle C1.3 Vendre des prestations C5.2 Maintenir la qualité globale		C.1.1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale. C.1.3.2 Valoriser les espaces de vente. C.1.3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons. C.1.3.4 Proposer des accords mets vins. C.5.2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et productions.		Expérience PFMP Recherches séances précédentes Travail personnel	Formative durant l'atelier Sommativ en APS
<b>DÉROULEMENT DE LA SÉANCE</b>					
<b>DURÉE</b>	<b>ACTIVITÉS DU PROFESSEUR</b>	<b>ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE</b>			<b>SUPPORTS</b>
20'	Appel des élèves Rappeler le travail de la semaine précédente Annoncer les objectifs de la séance. Contrôler le travail effectué	Ecouter, poser des questions			Cahier d'appel Tableau
20'	<u>1ère partie : Découvrir les matières premières</u> • Exposer et décrire les matières premières utilisées pour l'élaboration des mets choisis.	Les élèves de cuisine expliquent aux élèves de salle comment vont être cuisinés les matières premières exposées. Les élèves de salle écoutent et posent des questions.			Matières premières
20'	<u>2ème partie : Proposer des animations et décorations en salle</u> • Corriger et/ou compléter les informations données par les élèves.	Les élèves exposent le résultat de leurs recherches et déterminent les animations et décorations les plus adéquates à mettre en place.			Dossier séance 2 : Activité 1 Tableau
35'	<u>3ème partie : Argumenter un cocktail</u> • Elaborer le cocktail en rappelant les techniques à respecter. • Rappeler les différentes phases de la dégustation.	Les élèves procèdent à une analyse sensorielle du cocktail. Les élèves proposent une argumentation commerciale du cocktail.			Dossier séance 2 : Activité 2 Matériel du bar
35'	<u>4ème partie : Argumenter un vin blanc</u> • Guider les élèves dans leur dégustation. • Rappeler les différentes phases de la dégustation.	Les élèves procèdent à l'analyse sensorielle d'un vin blanc et complètent la fiche de dégustation. Les élèves proposent une argumentation commerciale du vin.			Dossier séance 2 : Activité 3 Verres, crachoirs Vin blanc
45'	<u>5ème partie : Argumenter les mets</u> • Guider les élèves dans leur dégustation.	Les élèves (cuisiniers et serveurs) procèdent à l'analyse sensorielle des mets préparés et critiquent l'accord mets/vins proposé. Les élèves proposent une argumentation commerciale des mets.			Dossier séance 2 : Activité 4 Plats préparés Matériel restaurant
20	<u>Rangement et nettoyage</u> • Organiser et vérifier les tâches de nettoyage et rangement	Les élèves nettoient et rangent le matériel utilisé durant la séance.			Plonge Torchons Essuie verre
15'	<u>Synthèse de la séance</u> • Inventorier les objectifs de la séance et les résultats obtenus. • Expliquer les exercices à réaliser pour la séance suivante.	Ecouter, poser des questions. Les élèves notent sur leur agenda le travail à faire pour la semaine suivante.			Dossier : travail à faire Cahier de texte

DATE :	<b>FICHE D'INTENTIONS PÉDAGOGIQUES : ATELIER EXPERIMENTAL 1CSR</b>				DUREE : 3h30 SALLE : Restaurant
<b>THÈME PRÉCÉDENT</b>	<b>ILE DE FRANCE 2ème partie</b>	<b>THÈME DU JOUR</b>	<b>ILE DE FRANCE 3ème partie</b>	<b>THÈME SUIVANT</b>	<b>SUD-EST 1ère partie</b>
<b>COMPÉTENCES</b>		<b>COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES</b>		<b>PRÉREQUIS</b>	<b>ÉVALUATIONS</b>
C1.1 Prendre en charge la clientèle C1.3 Vendre des prestations C5.2 Maintenir la qualité globale		C.1.1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale. C.1.3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons. C.1.3.4 Proposer des accords mets vins. C.5.2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et productions.		Expérience PFMP Recherches séances précédentes Travail personnel	Formative durant l'atelier Sommativ en APS (soirée Guinguette)
<b>DÉROULEMENT DE LA SÉANCE</b>					
<b>DURÉE</b>	<b>ACTIVITÉS DU PROFESSEUR</b>		<b>ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE</b>		<b>SUPPORTS</b>
25'	Appel des élèves Rappeler le travail de la semaine précédente Annoncer les objectifs de la séance. Contrôler le travail effectué		Ecouter, poser des questions		Cahier d'appel Tableau
20'	<u>1ère partie : Découvrir les matières premières</u> • Exposer et décrire les matières premières utilisées pour l'élaboration des mets choisis.		Les élèves de cuisine expliquent aux élèves de salle comment vont être cuisinés les matières premières exposées. Les élèves de salle écoutent et posent des questions.		Matières premières
45'	<u>2ème partie : Argumenter des fromages</u> • Rappeler les règles de dressage d'un plateau de fromages. • Rappeler les règles de découpe des fromages. • Rappeler les différentes phases de la dégustation.		Les élèves exposent leur travail de recherche. Les élèves dressent le plateau de fromages, Chaque élève dresse une assiette en respectant la technique de découpe et le grammage. Les élèves procèdent à l'analyse comparative des deux fromages. Les élèves proposent une argumentation commerciale.		Dossier séance 3 : Activité 1 Fromages Plateau Couverts, assiettes
35'	<u>3ème partie : Argumenter un vin rouge</u> • Guider les élèves dans leur dégustation. • Rappeler les différentes phases de la dégustation.		Les élèves procèdent à l'analyse sensorielle d'un vin rouge et complètent la fiche de dégustation. Les élèves proposent une argumentation commerciale du vin.		Dossier séance 3 : Activité 2 Verres, crachoirs Vin rouge
45'	<u>4ème partie : Argumenter les mets</u> • Guider les élèves dans leur dégustation.		Les élèves (cuisiniers et serveurs) procèdent à l'analyse sensorielle des mets préparés et critiquent l'accord mets/vins proposé. Les élèves proposent une argumentation commerciale des mets.		Dossier séance 3 : Activité 3 Plats préparés Matériel restaurant
20	<u>Rangement et nettoyage</u> • Organiser et vérifier les tâches de nettoyage et rangement		Les élèves nettoient et rangent le matériel utilisé durant la séance.		Plonge Torchons Essuie verre
20'	<u>Synthèse de la séance</u> • Inventorier les objectifs de la séance et les résultats obtenus. • Distribuer la synthèse • Expliquer les exercices à réaliser pour la séance suivante.		Ecouter, poser des questions. Les élèves notent sur leur agenda le travail à faire pour la semaine suivante.		Recto Dossier : fiche de manifestation Cahier de texte