|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CLASSE : 2 CUI** | | **NIVEAU DE LA CLASSE :** | | **NOM DU PROFESSEUR :** | | **DATE :**  **MARDI 5 DECEMBRE** | | | |
| **TYPE DE COURS :** | | **SECONDE** | | M. METERREAU | |
| TECHNOLOGIE CULINAIRE | | **AXE DE TRAVAIL**  **2**  **Immersion et découverte de la restauration**  **CONTEXTE PROFESSIONNEL:**  **« Après vos quatre semaines d’insertion, vous êtes commis de cuisine dans un restaurant traditionnel, et vous allez découvrir, au fur et à mesure, tous les gestes et techniques de bases dans la restauration commerciale. »**  **Après une fermeture de l’établissement pour des congés annuels, vous aidez à sa réouverture.** | | | | | |
| **THEME DU COURS PRECEDENT :** Le matériel électromécanique, la ventilation | | | |
| **THEME DU COURS :** Les cuissons (généralités) | | | |
| **THEME DU COURS SUIVANT :** Les cuissons avec brunissement et sans brunissement départ à chaud | | | |
| **PRE-REQUIS (professionnels et interdisciplinaires) :**  **PRE – REQUIS**  **Disciplinaires :** Les matériels  **Professionnels : Expériences personnelles (maison / PFMP)**  L’entretien des locaux et des matériels en PFMP  **Interdisciplinaires :**La production de chaleur : Caractérisation de l’effet Joule. (SA) | | | |
| **SITUATION PROFESSIONNELLE**  **Réussir une cuisson, c'est en fait bien adapter un type de cuisson aux pièces à cuire.** | | | | **CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE**  **L’élève doit être capable de :**   * **CIP 6 Adaptation du procédé de cuisson au produit** * **CIP 102 Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications** * **CIP 89 Maîtrise du couple temps/température** * **CIP 130 Pertinence du choix des matériels et des équipements** | | | | **ÉVALUATION *(forme et objectifs)***  **En début de séance :**   * Évaluation sommative **sur le matériel électromécanique, la ventilation**   **En fin de séance**   * Évaluation formative   Activité récapitulative | |
| **Sources :**  **Polycopiés :** Evaluation sur le matériel électromécanique, la ventilation Elèves  Cours les cuissons (généralités) Elèves  **Autres :** Diaporama, vidéo  **Documents professionnels :** | | | | | | | | | |
| **POLES** | **COMPETENCES PROFESSIONNELLES** | | **COMPETENCES DU POLE D’ACTIVITES OPERATIONNELLES :** | | | | | | |
| POLE 1 | **C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine** | | **C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons** | | | | | | |
| POLE 4 |  | |  | | | | | | |
|  |  | |  | | | | | | |
|  | **C5-1. APPLIQUER la démarche qualité** | | **C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développe-ment durable dans sa pratique professionnelle** | | | | | | |
|  |  | |  | | | | | | |
|  |  | |  | | | | | | |
|  |  | |  | | | | | | |
| **DUREE** | **CHRONOLOGIE** | | | | **EVALUATIONS** | | **SUPPORTS** | | **ACTIVITE DE L’APRENANT** |
| 5' | Appel –tenue, vérification du matériel des apprenants | | | |  | | autre | | Ecoute et répond |
| 20’ | **Evaluation de synthèse :** Le matériel électromécanique, la ventilation | | | | Evaluation sommative | | document papier | | Applique |
| 5' | Rappel du contexte et de la situation professionnelle | | | |  | | vidéo projecteur | | Ecoute et répond |
| 10' | Introduction sur les cuissons : Que se passe-t-il lorsque l’on cuit ? | | | | Exposé  avec questionnement | | vidéo projecteur | | Ecoute, regarde et répond |
| 5' | Définition | | | | Exposé  avec questionnement | | vidéo projecteur | | Ecoute et répond |
| 10' | Action de la chaleur sur les principaux nutriments | | | | Exposé  avec questionnement | | vidéo projecteur | | Ecoute et répond |
| 5' | Qu’est ce qui change lorsqu’on cuit ? Nos 5 sens nous répondent ! | | | | Exposé  avec questionnement | | vidéo projecteur | | Ecoute et répond |
| 15' | * **ACTIVITE 1 :** La cuisson de la pomme intervient en modifiant sa couleur, son volume et son poids, sa consistance, son goût ainsi que son odeur et sa saveur. Elle transforme également sa composition chimique. Remplir le tableau en essayant d’analyser une pomme cuite + correction | | | | Evaluation formative | | document papier | | Applique |
| 15' | La classification des cuissons | | | | Exposé  avec questionnement | | document papier | | Ecoute et répond |
| 5' | Les Autres types de cuissons | | | | Exposé  avec questionnement | | document papier | | Ecoute et répond |
| 10' | Le choix d’une cuisson se fait par rapport : A l’aliment  Au but recherché | | | | Exposé  avec questionnement | | vidéo projecteur | | Ecoute et répond |
| 10' | **ACTIVITE 2 :** Pour tester vos connaissances, le chef vous propose trois plats sur le thème de la volaille. Pour chaque plat, cocher les affirmations qui vous paraissent être les plus justes + correction | | | | Evaluation formative | | document papier | | Applique |
| 5' | * Questions sur les objectifs à atteindre – agenda exercices semaine prochaine – annonce du cours suivant – prise de congé | | | |  | | vidéo projecteur | | Ecoute et applique |