|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CLASSE : 2 CUI** | **NIVEAU DE LA CLASSE :**  | **NOM DU PROFESSEUR :** | **DATE :****MARDI 7 ET 14 NOVEMBRE** |
| **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. »**  |
| **THEME DU COURS PRECEDENT :** Les cuissons (généralités) |
| **THEME DU COURS :** Les cuissons avec brunissement départ à chaud |
| **THEME DU COURS SUIVANT :** Les cuissons sans brunissement départ à chaud |
| **PRE-REQUIS (professionnels et interdisciplinaires) :****PRE – REQUIS****Disciplinaires :** Les locaux (TK)**Professionnels : Expériences personnelles (maison / PFMP)**L’entretien des locaux et des matériels en PFMP**Interdisciplinaires :**La physiologie bactérienne. (SA) |
| **SITUATION PROFESSIONNELLE****Dans un restaurant pédagogique, ainsi que dans toutes les cuisines, l’essentiel des cuissons sont avec brunissement. Aujourd'hui, plus de 80 % des cuissons proposées aux clients sur les cartes de restaurants classiques sont des cuissons courtes, principalement des sautés.** | **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 l'entretien des locaux et le traitement des déchets**

**En fin de séance*** Évaluation formative

Activité récapitulative |
| **Sources :** **Polycopiés :** Evaluation sur l'entretien des locaux et le traitement des déchets Elèves Cours les cuissons avec brunissement départ à chaud Elèves**Autres :** Diaporama**Documents professionnels :** Notice du four frima |
| **POLES** | **COMPETENCES PROFESSIONNELLES** | **COMPETENCES DU POLE D’ACTIVITES OPERATIONNELLES :** |
| POLE 1 | **C1-1. ORGANISER la production** | **C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production** |
| POLE 4 | **C1-3 CUISINER** | **C1-3.7 Optimiser la production** |
|  |  |  |
|  | **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** |
| POLE 5 | **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 |
| 15' | **Evaluation de synthèse :** L'entretien des locaux et le traitement des déchets | Evaluation sommative | document papier | Applique |
| 5' | Rappel du contexte et de la situation professionnelle |  | vidéo projecteur | Ecoute et répond |
| 5' | Introduction sur les matériels de cuisine |  | vidéo projecteur | Ecoute et répond |
| 5' | Préambule | Exposéavec questionnement | vidéo projecteur | Ecoute et répond |
| 5' | Les matériels fixes en cuisine : les fourneaux ou « piano » |  | vidéo projecteur | Ecoute et répond |
| 5' | * **ACTIVITE 1 :** Replacez sur l’image les numéros correspondant au matériel fixe de préparation + correction
 | Evaluation formative | document papier | Applique |
| 10' | Les principales sources d’énergie en cuisine | Exposéavec questionnement | document papier | Ecoute et répond |
| 10' | Qualités techniques d’entretien et de sécurité des appareils de cuisson | Exposéavec questionnement | document papier |  |
| 10' | Les fours statiques et à air pulsé | Exposéavec questionnement | vidéo projecteur |  |
| 10' | Les autres matériels : cas du polycuiseur de la cuisine d’application |  |  |  |
| 10' | Vision d’une notice d’utilisation du polycuiseur |  |  |  |
| 5' | * Questions sur les objectifs à atteindre – agenda exercices semaine prochaine – annonce du cours suivant – prise de congé
 |  | vidéo projecteur | Ecoute et applique |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DUREE** | **CHRONOLOGIE** | **EVALUATIONS** | **SUPPORTS**  | **ACTIVITE DE L’APRENANT** |
| 5' | Appel –tenue, vérification du matériel des apprenants |  | autre | Ecoute et répond |
| 5' | Rappel du contexte et de la situation professionnelle |  | vidéo projecteur | Ecoute et répond |
| 10' | **Evaluation régulatrice :** Retour rapide sur le début du cours de la séance précédente | Evaluation formative | vidéo projecteur | Ecoute et répond |
| 10' | Les autres matériels : le cuiseur pression, la sauteuse basculante, les chambres froides, la micro-onde |  | document papier | Ecoute et répond |
| 5' | * + **ACTIVITE 2 :** En fonction des produits et préparations utilisés, choisissez le matériel fixe de cuisson et de préparation qui convient le mieux ? + correction
 | Evaluation formative | vidéo projecteur | Applique Ecoute et répond |
| 10' | Le matériel de refroidissement rapide : introduction rapide de la liaison froide | Exposéavec questionnement | document papier | Ecoute et répond |
| 5' | * La nouveauté mondiale : les nouveaux appareils de cuisson
 |  | vidéo projecteur | Ecoute |
| 5' | Le matériel gastro-normes |  | document papier | Applique |
| 10' | Les matériels annexes : la cloche et la machine à vide, le bain-marie,  | Exposéavec questionnement | vidéo projecteur | Ecoute et répond |
| 5' | * **ACTIVITE 3 :** EVALUATION DIAGNOSTIC
 | Evaluation formative | vidéo projecteur | Répond |
| 5' | * Questions sur les objectifs à atteindre – agenda exercices semaine prochaine – annonce du cours suivant – prise de congé
 |  | vidéo projecteur | Ecoute et applique |