

FICHE D'INTENTION PÉDAGOGIQUE : ATELIER EXPÉRIMENTALE

SECONDE CAP CUISINE

Durée : 120 mins

Atelier pâtisserie

Thème de la séance :		Les crèmes foisonnées
Compétences :	Thème :	Travail demandé :
Compétence 4 Maîtriser les techniques culinaires et réaliser une production	16 : Les différentes techniques de cuissons et de préparations culinaires 20 : L'Approche sensorielle	TD 14.6 : Préparer des desserts TD 16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc...) TD 20.1 Les principales actions correctives Évaluer la qualité de ses préparations culinaires
Contexte professionnel :		Situation didactique :
Vous êtes embauché en tant que responsable du poste dessert dans une brasserie, réputée pour ses glaces et sorbets « maison », à Arcachon. Vous êtes en charge d'améliorer les desserts glacés.		Votre chef vous demande de trouver une solution à la qualité de sa crème chantilly qui accompagne les coupes de glaces et autres desserts. Vous avez carte blanche pour confectionner « LA CRÈME IDÉALE »

DÉROULEMENT DE LA SÉANCE

HORAIRE	ACTIVITÉS DU PROFESSEUR	ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE	SUPPORT
15h00	- Réaliser l'appel		Pronote
15h05	- Présenter le thème de la séance		
Découvrir	- Interroger les élèves : Donner la définition de « foisonner » ? Donner des synonymes. Citer différentes crèmes et l'origine. Avec quoi peut-on foisonner ou obtenir une chantilly ?	Répondre aux questions	
	- Annoncer les objectifs de la séances	Écouter et reformuler	Vidéo projecteur
	- Expliquer le déroulement de la séance Activités de découverte, expériences, analyse, retenir...		
	- Lire le contexte professionnel et la situation didactique	Écouter	
	- Réaliser les groupes de travail Présenter le travail, vérifier la compréhension des directives	Écouter, lire, comprendre, reformuler les consignes	Dossier papier
	- Présenter les différentes crèmes - Demander aux élèves de réaliser les atelier n° 1 à 4 Ciruler et surveiller le bon déroulement de l'activité, aider à l'organisation	Écouter, observer, questionner Réaliser les activités	Produits Dossier papier
15h50	Analyser et retranscrire		Dossier papier
Retenir	- Échanger, interroger	Reformuler l'activité à la classe, répondre aux questions	
	- Goûter, analyser, définir	Goûter, verbaliser les sensations	Tableau blanc
	- Compléter la feuille d'analyse sensoriel	Noter et reformuler	Dossier papier
16h25	- Résumer et reformuler l'atelier	Lire le document	
Synthèse	Demander aux élèves de lire seul la fiche comparative Faire la synthèse du cours		Vidéo projecteur
16h35	- Ranger et remettre en état l'atelier	Ranger et nettoyer les tables, le matériel, le sol...	
16h50	- Présenter le cours suivant et distribuer le travail - Prendre congés des élèves	Classer et ranger les documents Vestiaires	