

| FISP - FICHE D'INTENTION ET DE SCENARIO PÉDAGOGIQUES | | | |
|--|---|---|---|
| académie Bordeaux | THÈME | 3.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène | DATE 12/09/2016 |
| | CONTEXTE PROFESSIONNEL | Vous entrez en formation dans le secteur de la restauration et découvrez votre environnement professionnel. A l'issue d'une période d'essai, vous occupez un poste de commis de cuisine dans un restaurant "l'échoppe Bordelaise" | CLASSE 2H Cuisine |
| Nom du professeur M. Moulon | | | |
| SITUATION DIDACTIQUE (situation problème) | Vous êtes en période d'essai, le service se termine. Le second de cuisine souhaite que vous sachiez maintenir en état la cuisine, dans le respect de la réglementation en vigueur. Tous les produits et le matériel sont à votre disposition. | NIVEAU Première année | Modaliité pédagogique Technologie Appliquée |
| | | Séance Précédente 3.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène | |
| | | OBJECTIF(S) DE LA SÉANCE | Respect du règlement en vigueur Propreté de son poste de travail <i>Identifier les protocoles d'entretien (coanimation S.A si possible)</i> <i>Identifier les produits d'entretien (coanimation S.A si possible)</i> |
| POLE | 2 | COMPÉTENCES | TRAVAIL DEMANDÉ |
| 3. Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur. | | 1 | TD10 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail |
| | | 2 | TD11 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé |
| | | 3 | |
| SAVOIRS ASSOCIES | C1 Thème 3 - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels | 4 | |
| | 3.2 La classification des produits d'entretien | 5 | |
| | 3.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité | | TRAVAIL DE PRÉPARATION DE LA SÉANCE Remettre à jour les carnets de cuisine |
| | | | Avoir sa tenue complète et son matériel |
| ÉVALUATION - AUTO-ÉVALUATION -- Critères et indicateurs de performance | | | |
| ÉVALUATION | | BARÈME | AUTO-ÉVALUATION |
| 1 | CIP11.1 - Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé | 1 | CIP10.2 - Propreté de l'espace de travail |
| 2 | | 2 | CIP11.1 - Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé |
| 3 | | 3 | |
| 4 | | 4 | |
| SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE | | | |
| RESSOURCES EXTERNES (ce que je donne) | Site de l'académie de Bordeaux : Web TV | RESSOURCES INTERNES (ce que l'élève possède déjà : ce qu'il sait, ce qu'il sait faire, ce qu'il sait être) | Cours élèves : La tenue et le comportement professionnel Carnet de cuisine avec le détail de l'ouverture des différentes cuisines Ponctuelle, en tenue et respecte la politesse ("bonjour chef" et "oui chef") Feuille avec l'axe 1 et le contexte professionnel programmé jusqu'en Décembre, dans ses 2 classeurs (TP, Culture pro) |
| CONTRAINTES SPÉCIFIQUES (contraintes de production, d'organisation, expériences à mener...) | 3 nouveaux arrivants, 5 élèves qui ne maîtrisent pas beaucoup la langue Française. | MENU (si TP) | |
| DÉROULEMENT CHRONOLOGIQUE | | | |
| PHASES | DUREE | ACTIVITÉ DE L'ÉLÈVE | ACTIVITÉ DE L'ENSEIGNANT |
| 1 | 8 min. | Ouverture de la cuisine | Carnet de cuisine Observer les élèves |
| 2 | 10 min. | Auto-analyse des élèves sur l'ouverture, noter les remédiations | Carnet de cuisine Noter les remédiations au tableau, contrôler les carnets |
| 3 | 10 min. | Auto-évaluation sur la tenue professionnelle | Cours élèves : tenue professionnelle Evaluation en direct avec les élèves sur SACCOCHE |
| 4 | 8 min. | Pour les nouveaux : situer Aire sur l'Adour, Bordeaux sur une carte et me donner des produits marqués | Support pédagogique Rappel de l'axe 1 et du contexte professionnel |
| 5 | 8 min. | Lire et expliquer la situation didactique | Tableau Blanc Déposer des produits sur le poste de travail et apporter le matériel pour le nettoyage. |
| 6 | 10 min. | Observer et analyser les produits et le matériel | matériel pour le nettoyage et les produits Répondre au question |
| 7 | 10 min. | Lire et expliquer les étiquetages | S.A : identifier les produits d'entretien Répondre au question et orienter les élèves |
| 8 | 15 min. | Comprendre le planning de répartition du nettoyage | Document professionnel Répondre au question et expliquer le planning de nettoyage |
| 9 | 33 min. | Se répartir sur le planning de répartition de nettoyage et appliquer le protocole de nettoyage | Document professionnel Observer , guider, répondre au question et noter au tableau les points forts et les points faibles |
| 10 | 15 min. | Analyser le tableau et proposer des remédiations | Tableau Blanc Noter les remédiations au tableau |
| 11 | 5 min. | Noter si nécessaire dans le carnet des informations importantes. | |
| 12 | 3 min | Fermeture de la cuisine . Départ au vestiaire | Contrôle de la cuisine |
| Observations sur la séance : | | | |
| La cuisine était déjà propre. Les nouveaux arrivants n'avaient pas de tenu, ni de matériel. De nombreux arrêt pour boire à cause de la canicule. Séance de 2H 15 au lieu de 3H (j'ai pris les 15 min de récréation). Important de les laisser démarrer seul le nettoyage avec seulement pour information : l'explication du matériel et des produits. On comprend vite leur logique et leur réactivité à trouver une solution. Utiliser le carnet le plus possible et dès le début d'année pour des détails d'organisation et autres qu'ils pourront déchirer après. (surtout pour les élèves étrangers). Tout écrire au tableau et utiliser des dessins le plus souvent possible. Séance qu'il faut faire sur 3 Heures. Augmenter de 5 min les phases 6-7-11 et de 10 min la phase 9. | | | |