

FISP - FICHE D'INTENTION ET DE SCENARIO PÉDAGOGIQUES				
	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 <i>(situation problème)</i> 	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	
		Modalité 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		Séance Suivante	Thème 7 - Les locaux
	<i>Identifier les protocoles d'entretien (coanimation S.A si possible)</i>		Divers	
	<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	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 <i>(ce que je donne)</i> 	Site de l'académie de Bordeaux : Web TV		Cours élèves : La tenue et le comportement professionnel	
	RESSOURCES INTERNES <i>(ce que l'élève possède déjà : ce qu'il sait, ce qu'il sait faire, ce qu'il sait être)</i> 			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 <i>(contraintes de production, d'organisation, expériences à mener...)</i>	3 nouveaux arrivants, 5 élèves qui ne maîtrisent pas beaucoup la langue Française.		MENU (si TP)	
DÉROULEMENT CHRONOLOGIQUE				
PHASES	DUREE	ACTIVITÉ DE L'ÉLÈVE	RESSOURCES	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.				