

FISP - FICHE D'INTENTION ET DE SCENARIO PÉDAGOGIQUES				
	THÈME	16.3 Les préparations culinaires de base (fonds, sauces, appareils, liaisons, etc.)	DATE	10/10/2017
	CONTEXTE PROFESSIONNEL 	Vous entrez en formation dans le secteur de la restauration et découvrez votre environnement professionnel. A l'issue d'une période de formation en établissement, vous réalisez votre première période de formation en entreprise au sein du "Bistrot du Port", un restaurant-Bistrot traditionnel de la côte girondine. M. GROSJEAN le responsable vous accueille et vous confie les premières missions.	CLASSE	1CAP CUISINE
Nom du professeur			R.BOUTTER	
SITUATION DIDACTIQUE <i>(situation problème)</i> 	comprendre le rôles des éléments d'une recette comprendre une émulsion précautions de fabrication et conservation	NIVEAU	Première année	
		Modalité pédagogique	Enseignements expérimentaux	
		Séance Précédente	Les fonds	
OBJECTIF(S) DE LA SEANCE 	comprendre le rôles des éléments d'une recette comprendre une émulsion précautions de fabrication et conservation	Séance Suivante	Les légumes	
		Divers		
POLE	1	COMPÉTENCES	TRAVAIL DEMANDÉ	
SAVOIRS ASSOCIES 	C1 Thème 1 - Les grandes familles de produits alimentaires  16.3 Les préparations culinaires de base (fonds, sauces, appareils, liaisons, etc.)  18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact : <input type="checkbox"/> de l'eau, <input type="checkbox"/> de l'air, <input type="checkbox"/> du sel, <input type="checkbox"/> du sucre, <input type="checkbox"/> de l'alcool, <input type="checkbox"/> de la température, <input type="checkbox"/> des micro-organismes, etc.	1	TD3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production	
		2	TD5 - Collecter les informations nécessaires à sa production	
		3	TD10 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	
		4	TD14.1 - Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces	
		5		
		TRAVAIL DE PREPARATION DE LA SEANCE		
<b>ÉVALUATION - AUTO-ÉVALUATION -- Critères et indicateurs de performance</b>				
ÉVALUATION		BARÈME	BARÈME	AUTO-ÉVALUATION
1	CIP1.2 - Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande		1	CIP2.1 - Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
2	CIP9.4 - Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité		2	CIP8.1 - Choix pertinent des techniques de fabrication
3	CIP14.1 - Prise en compte des consignes et contraintes de production		3	CIP13.4 - Application des procédures de désinfection et de décontamination
4	CIP19.7 - Pertinence de l'analyse de son travail		4	CIP19.5 - Qualité de l'autocontrôle de la production
<b>SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE</b>				
RESSOURCES EXTERNES <i>(ce que je donne)</i> 	protocoles de fabrication des sauces	RESSOURCES INTERNES <i>(ce que l'élève possède déjà : ce qu'il sait, ce qu'il sait faire, ce qu'il sait être)</i> 	clarifier les œufs	
	différents produits		organiser un poste de travail	
			respecter les règles d'hygiène	
			reconnaitre le matériel et les denrées	
			remettre un atelier en état	
CONTRAINTES SPÉCIFIQUES <i>(contraintes de production, d'organisation, expériences à mener...)</i>		une cuisine froide	MENU (si TP) 	
		matériels (cul de poule, fouet, verre mesureur, balance)		
<b>DEROULEMENT CHRONOLOGIQUE</b>				
PHASES	DUREE	ACTIVITÉ DE L'ÉLÈVE	RESSOURCES	ACTIVITÉ DE L'ENSEIGNANT
1	5 min.	écoute les instructions et constitue les groupes de travail	Tableau Blanc	donne les groupes et le travail à effectuer
2	20 min.	réalise les pesées, met en place le poste de travail	Tableau Blanc	surveille
3	20 min.	met en œuvre le protocole indiqué au tableau	Tableau Blanc	surveille le bon déroulement des phases
4	15 min.	analyse le résultat obtenu		questionne les groupes
5	20 min.	donne la composition de son protocole	Tableau Blanc	surligne les éléments au tableau et cite les émulsifiants
6	20 min.	complété son cours élèves	Cours élèves	cite les éléments de réponse du cours
7	10 min.	répond aux questions du prof		évalue les élèves oralement
8	5 min.	classe son cours		donne congé à la classe
	115			
Observations sur la séance :				