

## Trame de réflexion, amenant au TSG de formation *(sur une période)*

Compétences communes	Appliquer une démarche globale C5-1	Compétences CSR	C1-3.1 Valoriser les produits  C1-1.2 Accueillir la clientèle	Compétences CUISINE	C1.2 Maitriser les bases de cuisine C1.3 Cuisiner C4.2 Contrôler les mouvements de stock C5.1 Appliquer une démarche qualité																															
<b>Période :</b>	36	37	38	39	40	41	42	45	46	47	48	49	50	51	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26

**Contexte :**  
L'équipe pédagogique décide de vous faire rencontrer les acteurs de la filière fruits & légumes pour préparer votre participation au Festival Alimentaire dont la thématique de cette année est le locavorisme.

Semaine	Bloc d'ens.	Eléments de contexte et/ou Champs d'application	Compétences visées (N°)					Objectifs fixés et/ou Critères indicateurs de performance	Modalité d'enseignement <i>(cocher)</i>			Modalité d'animation <i>(cocher)</i>		
			Pôle 1	Pôle 2	Pôle 3	Pôle 4	Pôle 5		AE / TA	TP / APS	CP	Disciplinaire	Co-animation	Autre <i>(sortie, intervenant, ...)</i>
Semaine 1	A	Intervention maraicher local/analyse sensorielle de légumes frais de saison.	C1-2.4			C4-2.1	C5-2.1	Communiquer et connaître le métier d'un fournisseur (maraicher).2H	X				X	X
			C1-1.1				C5-1.3	Identifier les légumes produits localement. Analyse sensorielle/comparative 2H	X				X	
			C1-2				C5-2	Classer par famille et repérer la saisonnalité des produits :1H 30			X		X	
	B	Ateliers professionnels : réceptionner, contrôler, classer, stocker, utiliser, travailler, valoriser les fruits & légumes	C1-1.4 1.5			C4-2.1	C5-2.1	En restaurant : proposer plusieurs façons de valoriser les fruits et légumes frais en restaurant : Présenter une corbeille de fruits. Faire des suprêmes. Créer des décorations de cocktails. Servir un jus de fruit frais. En cuisine : Déterminer des besoins/ Portioner Découper, tailler, utiliser, cuire et différents dressages	X		X	X		
C1-2					C4-2.3	C5-2.3								
Semaine 2	A	2 APS Produire et servir des menus de saison en valorisant les fruits & légumes (jus, crudités, cuités, plat végétarien)	C1-3.1 3.2 3.5	C2-3.1		C4-2.1 C4-2.3	C5-1 C6-1	Réaliser une entrée froide, un potage, des garnitures en valorisant les fruits et légumes de saison Assurer un service à l'assiette. Servir un potage. Débarrasser		X		X		
	B													

Semaine 3	A	Projet Festival Alimenterre/rencontre autour d'un film avec producteurs locaux, biocoop, clients et distributeurs. Suivi d'un buffet.	C1-3 C1-4			C5- 1.1	Produire des mets à base de légumes frais de saison et locaux.	X	X		X		
			C1- 1.2			C5- 1.3	Dresser et mettre en valeur. Accueillir la clientèle		X			X	X
	B		C2-1 C2-3			C5- 2.2	Effectuer la mise en place d'un buffet. Valoriser les produits.	X	X			X	X
			C1- 2.4				Communiquer avec des tiers.			X	X		