

La co-intervention – Quelques exemples

Thématiques	Compétences visées			Observations
	Communes	CSR	Cuisine	
Professeur de cuisine <u>ou</u> S.C. <b>et</b> Mathématiques				
UNITES DE MESURES	<p>C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe</p> <p>C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives</p> <p>C3-3.2 Présenter oralement la synthèse</p> <p>C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue</p>	C2-3.3 Servir des boissons	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unités de mesures</li> <li>- Conversion</li> <li>- Vision des balances en cuisine</li> <li>- Vision des doseurs au bar</li> <li>- Action de pesées</li> <li>- Mesures de volumes</li> </ul>
LES PROPORTIONS EN MATHEMATIQUES ADAPTES	<p>C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats</p> <p>C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue</p>		C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proportionnalité</li> <li>- Produit en croix</li> <li>- Conversion</li> <li>- Modifier des fiches techniques en termes de nombre de couverts</li> <li>- Valoriser des fiches techniques</li> </ul>
Professeur de cuisine <u>ou</u> S.C. <b>et</b> Français				
Professeur de cuisine <b>et</b> de S.C.				

<b>Co-construction</b> <b>pour E.C.I.</b> <b>N°1</b>	Enseignants	E.G. : Mathématiques				E.P. : Cuisine et service					
	Niveau de classe	Seconde professionnelle MHR									
	Nombre d'élèves	22									
	Période	Sept	Oct	Nov	Déc	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin
	En lien avec P.F.M.P.	OUI					NON				
	Projection durée	Nombre de séances : 3					Total heures : 3				
	Modalités de la séquence	Cours		Projet		Intervenant ext.		Sortie péda.		Autre	
	x										
<b>ENTRER par le R.A.P.</b> Le référentiel des activités professionnelles	Tâche professionnelle	Les fiches techniques en votre possession sont normalisées pour 8 couverts. Vous devez produire un plat pour 10 couverts ou 200 couverts. La plupart du temps, vous devez adapter vos productions culinaires pour un nombre de couverts aléatoire.									
	Résultats attendus	Exactitude des poids selon 10, 200 couverts. Comprendre que les « pm » sont à valoriser lors de FT pour un grand nombre de cvts									
<b>Référentiel VS programme</b>	CAPACITES visées en E.G.	Le produit en croix Calculatrice									
	COMPETENCES visées en E.P.	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production									
<b>FORMALISER</b>	Mots clés	Poids, volumes, conversions, valorisation									
	Titre de la séquence	LES PROPORTIONS EN MATHÉMATIQUES ADAPTÉS									
	Situation professionnelle problématisée	A partir d'une fiche technique de fabrication de cuisine pour 8 personnes, convertir pour un nombre de couvert différent.									
	Outils et ressources nécessaires	Fiches techniques, fiches techniques à compléter, calculatrice									
	Activités élèves	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendre en compte le document,</li> <li>- Modifier des fiches techniques en termes de nombre de couverts</li> <li>- Valoriser des fiches techniques</li> </ul>									
	Organisation de l'espace de travail	Travail en binôme									
<b>EVALUER</b>	Eval. commune sur le temps de C.I.	OUI				NON					

Séance du  
20 / 11 / 2020

**LES PROPORTIONS EN MATHÉMATIQUES ADAPTÉS**

**SITUATION DIDACTIQUE**

<b>Contexte professionnel</b>	<b>Vous commencez votre formation en restauration dans un Lycée Professionnel Hôtelier. Afin de vous adapter rapidement aux exigences des métiers, vous allez découvrir le monde professionnel.</b>
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Les fiches techniques en votre possession sont normalisées pour 8 couverts. Vous devez produire un plat pour 10 couverts ou 200 couverts

**APPROCHE DU RÉFÉRENTIEL**

	<b>Compétences visées</b>	<b>Objectifs de la séance</b>
<b>Communes</b>	C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats  C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue	
<b>CSR</b>		
<b>CUISINE</b>	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	

**DÉROULEMENT DE LA SÉANCE (1 h)**

	<b>Étapes</b>	<b>Ressources</b>	<b>Activités de l'élève</b>
1	Lecture d'une FT « Brooklyn hamburger »	FT donnée	Lire et comprendre
2	Explication du contexte Rappel des produits en croix	FT donnée Calculatrice	Ecoute, interroge
3	Convertir la mercuriale pour 10 couverts	FT à compléter donnée	Réalise l'activité en binôme
4	Correction		Ecoute et répond
5	Convertir la mercuriale pour 200 couverts	FT à compléter donnée	Réalise l'activité en binôme
6	Correction		Ecoute et répond
7	Comprendre que les « pm » sont à valoriser lors de FT pour un grand nombre de cvts		Ecoute, interroge
8	Bilan		

**AIDE – MÉMOIRE**

<b>SUPPORTS à prévoir</b>	FT pour 8 couverts complétés, FT pour 10 et 200 couverts avec des « trous » sur la mercuriale
<b>CONTRAINTES</b>	
<b>PETIT PLUS</b>	
<b>OBSERVATIONS</b>	Manipulation de la calculatrice