

Date :		À définir			FICHE D'INTENTION ET DE SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE			DURÉE	2 h 00
								CLASSE	Terminale bac pro
THÈME DE LA SÉANCE		Concevoir un menu 100% végétal à base de substituts végétaux		TRAVAUX A RÉALISER EN AMONT	Consultation d'un site dédié aux alternatives alimentaires végétales		THÈME(S) DE SAVOIRS ASSOCIÉS CONNEXES	Les substituts végétaux	
CONNAISSANCES			OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES				PRÉREQUIS		
Pré-requis en matière de savoirs associés sur la connaissance des végétaux, l'équilibre alimentaire			1 - Se familiariser avec les substituts végétaux 2 - Utiliser les substituts végétaux dans la conception d'un menu. 3 - Vérifier l'équilibre d'un menu végétarien sur le plan nutritionnel et organoleptique.				Méthode de conception d'un menu / les notions à prendre en compte.		
COMPÉTENCES		TACHES / COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES		ÉVALUATION		CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE			
C1-1 Organiser la production C5-1 Appliquer la démarche qualité		C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle		- Méthodologie de conception d'un menu. - Niveau d'adaptabilité à la cuisine végétale		- Maitrise des prérequis (méthode de conception d'un menu) - Capacité à choisir des substituts végétaux à l'aide de documents informatifs.			
DÉROULEMENT DE LA SÉANCE – SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE									
HORAIRE	TEMPS	ACTIVITÉS DU PROFESSEUR			ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE			SUPPORTS	
	15 mn	Temps de focalisation => Présentation de la séance et de ses objectifs. Liens établis avec les séances futures AE et APS. Petit retour oral sur le travail préalable : consultation d'un site sur « <i>les alternatives végétales dans l'alimentation</i> »			Lecture et participation active à la compréhension des objectifs de séance et des travaux/activités à réaliser. Reformulation des objectifs, des critères et indicateurs de performance Les élèves donnent leur avis et leur ressenti sur le site consulté préalablement à la séance.			Fiche de présentation Nom du site à consulter	
	25 mn	Annonce des consignes de l' ACTIVITÉ n°1 Thème : se familiariser avec les substituts végétaux et en déterminer une définition. Présentation des fiches outils : document 1			En binôme 1 - Prise de connaissance des consignes de travail et des documents supports d'information et reformulations 2 – Réalisation de l'activité proposée. 3 – Propose une définition sur ce qu'est un substitut alimentaire.			ANNEXE 1 DOCUMENT 1 : fiches outils 1, 2 et 3 (substituts végétaux)	
	15 mn	Dirige la restitution collective Fait compléter la FICHE DE SYNTHÈSE : objectif n°1			Interviennent en binôme pour une restitution (temps de verbalisation des actions) activité 1. Mise à jour de la fiche de synthèse			ANNEXE 1 + Fiche de synthèse	
	20 mn	Annonce des consignes de l' ACTIVITÉ n°2 Thème : conception d'un menu 100% végétal à base de substituts. Lecture commune du document 2.			Travail Individuel 1- Prise de connaissance de la consigne de travail activité 2 et reformulations 2- Lecture et rappel de la méthodologie de conception d'un menu : document2 3- Réalisation de l'activité			ANNEXE 2 DOCUMENT 2 : méthodologie de conception d'un menu	
	15 mn	Fait passer quelques élèves au tableau pour la restitution de l'activité. Distribue la parole pour les avis et observations des élèves. Fait compléter la FICHE DE SYNTHÈSE : objectif n°2			Les élèves volontaires ou désignés proposent une restitution au tableau. Les autres apportent avis et observations sur les choix de plats proposés et substituts utilisés.			ANNEXE 2 + Fiche de synthèse	
	10 mn	Annonce la consigne de l' ACTIVITÉ n°3 Fait un rappel des besoins nutritionnels journaliers pour un adulte.			Travail Individuel Prise de connaissance des consignes de travail et reformulations Les élèves réalisent l'activité 3 : analyse nutritionnelle du menu proposé, puis analyse organoleptique			ANNEXE 3 + Fiche de synthèse	
	10 mn	Conduit la restitution et interroge sur le sens, après analyse, de modifier le menu initialement proposé. Fait compléter la FICHE DE SYNTHÈSE : objectif n°3			Les élèves apportent des ajustements sur leur menu avec l'aide du professeur. Ils complètent la synthèse.			ANNEXE 3 + Fiche de synthèse	
	10 mn	Relecture commune de la synthèse et des notions importantes à retenir. Propose aux élèves de répondre à la question finale.			Relecture de la synthèse. Réponse individuelle à la question finale.			+ Fiche de synthèse	
Observations		La séance d'AE à doit à son tour amener les élèves à expérimenter concrètement des substituts et à valider un menu commun pour production en APS							