

Date :		FICHE D'INTENTION ET DE SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE				DURÉE	2h00
						CLASSE	Terminale bac pro
<b>THÈME DE LA SÉANCE</b>		La cuisine végétarienne : connaissance, classification et rôle des aliments d'origine végétale dans l'alimentation et l'offre de restauration commerciale	<b>TRAVAUX À RÉALISER EN AMONT</b>	-Atelier expérimental sur les propriétés des produits alternatifs d'origine végétale	<b>THÈME(S) DE SAVOIRS ASSOCIÉS CONNEXES</b>	-les principaux allergènes en restauration -les propriétés physico chimiques des aliments -les apports énergétiques journaliers -la répartition alimentaire -les constituants alimentaires	
<b>CONNAISSANCES</b>			<b>OBJECTIFS PÉDAGOGIQUE</b>			<b>PRÉREQUIS</b>	
-Le rôle des protéines et les fonctions pour le corps humain -Les recommandations du PNNS -Les principales sources de protéines et végétales -Les nouvelles pratiques de cuisine végétale			<b>-S'informer :</b> Rappeler les fonctions des protéines pour l'organisme et les recommandations du PNNS pour assurer une alimentation équilibrée  <b>-Conceptualiser :</b> -Énumérer les aliments d'origine végétale qui contiennent des protéines et reconnaître les associations qui permettent de respecter l'équilibre alimentaire  <b>Appliquer :</b> Construire des recettes équilibrées afin de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs			-Les apports énergétiques journaliers  -La répartition alimentaire  -Les constituants alimentaires  -Les fruits et légumes (légumineuses)  -Les céréales	
<b>COMPÉTENCES</b>		<b>TÂCHES / COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES</b>		<b>ÉVALUATION</b>		<b>CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE</b>	
C1.2 Maîtriser les bases de la cuisine C2-2. Communiquer à des fins commerciales		C1-2.7 Réaliser les liaisons C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis C1-3.6 Réaliser les desserts C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles		-Évaluation diagnostique sur les apports énergétiques journaliers et la répartition des apports en protéines -Évaluation formative sur les protéines végétales, les associations de produits		✓ Connaître les produits de substitution aux protéines animales ✓ Calculer la ration journalière de protéines (animales et végétales) ✓ Adapter les portions en protéines afin de respecter l'équilibre nutritionnel ✓ Cuisiner les protéines végétales (céréales/légumineuses/ produits à base de soja)	
DÉROULEMENT DE LA SÉANCE – SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE							
HORAIRE	TEMPS	ACTIVITÉS DU PROFESSEUR		ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE		SUPPORTS	
	10 "	Lancement de cours / Présentation de la séance sur l'utilisation des produits végétaux/ rappel des expérimentations vues en AE		L'élève répond aux questions			
	5 "	Distribution du cours				Document : l'alimentation végétale : connaissance des équivalences	
	5 "	Présentation de la situation professionnelle : lecture de la mise en situation : rappel du contexte et des attentes clients		L'élève prend connaissance de la mise en situation			

	5 "	Lecture des consignes, présentation des documents		
	10 "		Lecture du document 2 et 3	
	5 "	Présentation des consignes des activités et répartition des groupes		
	15 "		Activités : Lecture et réponses au document lacunaire : Travail divisé en trois groupes	
	10 "	Correction des activités et compte rendu en fonction des trois groupes, présentation de la correction à travers un support PowerPoint		
	10 "	Rédaction de la fiche synthèse « je résume »		
	10 "	Vidéo : témoignage de chef sur la cuisine végétale/ présentation de la carte du restaurant ONA : origine non animale	Visionnage vidéo	
	15 "	Discussion sur la cuisine végétale, les nouvelles attentes des consommateurs		
		Support : diaporama de présentation Vidéo sur la cuisine végétale (témoignages de chefs) Carte du restaurant ONA : origine non animale		