

Date :		FICHE D'INTENTION ET DE SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE				DURÉE	3 heures
						CLASSE	TBP
THÈME DE LA SÉANCE		Les bouillons « fait-maison », quels sont les précautions techniques de fabrication, les vertus et les exemples d'utilisations culinaires ?		TRAVAUX A RÉALISER EN AMONT		THÈME(S) DE SAVOIRS ASSOCIÉS CONNEXES	
CONNAISSANCES			OBJECTIFS PÉDAGOGIQUE			PRÉREQUIS	
<ul style="list-style-type: none"> - Savoir définir ce qu'est un bouillon - Connaître leur place dans la cuisine française et internationale - Connaître leur constitution - Savoir en quoi ils peuvent être bénéfiques pour la santé 			<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les subtilités techniques de fabrication des bouillons de base en fonction des attendus - Se familiariser avec les « exhausteurs de goût » naturels, les mettre en œuvre - Connaître les possibilités de transferts vers des applications culinaires 			<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les cuissons de base - Réaliser une analyse sensorielle objective - Rendre compte de son travail 	
COMPÉTENCES		TACHES / COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES		ÉVALUATION		CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE	
C1-2 MAÎTRISER les bases de la cuisine C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats C5-1 APPLIQUER le démarche qualité C5-2 MAINTENIR la qualité globale		C1-2.2 Apprêter les matières premières C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions		<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les bases de la cuisine - Maintenir la qualité globale 		<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise du mode opératoire, des préparations préliminaires, des cuissons, des finitions. - Maîtrise des assaisonnements, bonne harmonie des saveurs 	
DÉROULEMENT DE LA SÉANCE – SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE							
HORAIRE	TEMPS	ACTIVITÉS DU PROFESSEUR		ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE		SUPPORTS	
	10 mn	Présentation de la séance, de ses objectifs et de son déroulement		Écoute, questions diverses		Fiche de présentation	
	15 mn	⇒ Définition, constat, un peu d'information pour débiter.		Lecture active		Fiche d'information projeté	
	5 mn	⇒ Organisation des ateliers		Constitution de 6 ateliers en binôme			
	30 mn	* Activité 1 : réalisation de 6 bouillons de base Explication des points de vigilance et attendus		Procède (en binôme) à la réalisation d'un des six bouillons de base différents selon les consignes		Fiche recette : Annexe 1.1 à 1.6	
	10 mn	* Activité 2 : mise en œuvre des « exhausteurs de goût » - Présentation du panier des « exhausteurs de goût » et de la consigne.		Procède à une identification et à la classification des produits « exhausteurs de goût » sur le document approprié.		Fiche de classification des produits par famille : Annexe 3	
	20 mn	- Présentation de la consigne d'expérimentation sur les tests par infusion des exhausteurs de goût »		Choisi et teste par infusion les produits choisis pour enrichir les bouillons de base		Annexe 4	
	10 mn	- Conduit l'analyse sensorielle des bouillons de base		Procède (<u>individuellement</u>) à l'analyse sensorielle du bouillon de base, échange avec son binôme		Tableaux de restitution d'analyse sensorielle : Annexe 2	
	25 mn	- Conduit la réalisation des bouillons « essentiels »		Réalisation du bouillon « essentiel » (en binôme). Mise en œuvre des « exhausteurs de goût » selon l'exemple proposé.			
	10 mn	- Conduit l'analyse sensorielle comparative et l'auto-positionnement		Procède à une analyse sensorielle comparative Fait un auto-positionnement sur le niveau de maîtrise technique concernant la réalisation des bouillons		Annexe 2 Et Annexe 1.1 à 1.6	
	15 mn	* Activité 3 : transferts vers des applications culinaires Classifie les propositions faites par les élèves.		Propose des applications culinaires réalisables avec les bouillons obtenus.		Annexe 5 Et Annexe 1.1 à 1.6	
	20 mn	⇒ Veille au bon respect des règles d'hygiène		Remise en état de l'atelier			
	15 mn	⇒ Conduit la synthèse de la séance		Note l'essentiel à retenir de la séance		Fiche de synthèse	
		Fin de séance					
Observations							