

Date :		FICHE D'INTENTION ET DE SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE				DURÉE	2 HEURES
JJ/MM/AAAA						CLASSE	2DE FDM
THÈME DE LA SÉANCE		TECHNOLOGIE CUISINE / CULTURE PROFESSIONNELLE LES PROCÉDES DE CONSERVATION NATURELLE DES LÉGUMES	TRAVAUX A RÉALISER EN AMONT	Réaliser une fiche explicative sur la lacto-fermentation. (voir professeur de Sciences Appliquées)	THÈME(S) DE SAVOIRS ASSOCIÉS CONNEXES	Identification des principaux documents relatifs à la production Identification des outils pour optimiser l'organisation de la production	
CONNAISSANCES			OBJECTIFS PÉDAGOGIQUE		PRÉREQUIS		
⇒ Constitutions des fruits et légumes ⇒ Préparations préliminaires des produits végétaux			L'élève doit être capable de : - D'identifier les différents lieux de stockage selon la nature du végétal - Lister différents moyens de conservation naturelle d'un produit végétal - Expliquer les différents procédés de réalisation pour chacun d'entre eux - Réaliser une synthèse en vue d'un compte-rendu		Disciplinaires : Utilisations et cuissons des végétaux en travaux pratiques et ateliers expérimentaux Cours sur les fruits et légumes en technologie Expériences professionnelles (PFMP, stage) Interdisciplinaire : Cours de Sciences Appliquées		
COMPÉTENCES		TACHES / COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES		ÉVALUATION		CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE	
C1-1 Organiser la production		C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops C1-3.5 Réaliser des garnitures C1-3.7 Optimiser la production		Évaluation formative par questionnaire Évaluation formative par la mise en activité Évaluation orale (synthèse) Auto-évaluation de l'élève		Identification des différents modes de conservation naturelle des végétaux en vue d'une vente de plats préparés en conservation longue Identification des lieux de stockage en fonction de la nature des végétaux	
C3-3 Rendre compte		C3-3.1 Produire une synthèse écrite C3-3.2 Présenter oralement la synthèse					
DÉROULEMENT DE LA SÉANCE – SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE							
HORAIRE	TEMPS	ACTIVITÉS DU PROFESSEUR		ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE		SUPPORTS	
08H00	10'	Appel Accroche : Présentation physique de plusieurs familles de légumes Rappel critères de fraîcheurs et des facteurs influençant la durée de vie		Écoute		Cagette de légumes des différentes familles	
08h10	15'	Réception et stockage des produits végétaux Procédure de contrôle à la livraison et organisation du stockage		Jeu de rôle livreur/chef – écoute		BL/BC	
08H25	15'	Présentation, distribution du document – activité et correction		Remplir la première page et faire activité 1		Document lacunaire	
08h40	10'	Questionnement sur les différents moyens de conservation naturelle des légumes, présentation de la déshydratation		Remplir schéma sur la déshydratation		Document lacunaire, Présentation du déshydrateur	
08h50	15'	Activité 2 : Fiche technique + correction		Réaliser une fiche technique en binôme		Fiche technique vierge	
09h05	10'	Présentation de la lacto-fermentation, questionnement suite au travail demandé		Présentation des travaux, écoute		Travail réalisé à la maison	
09h15	10'	Activité 2 – identification des caractéristiques de la lacto-fermentation, activité + correction		Activité élève		Document élève	
09h25	25'	Présentation des légumes marinés Dégustation (tasting) de légumes marinés -		Décrire les avantages et inconvénients		Légumes marinés Fiche d'analyse sensorielle	
09h50	5	Cahier de texte : travail à faire, dernière activité – recette légumes marinés + synthèse pour présentation orale		Cahier de texte – travail à faire semaine prochaine		Cahier de texte	
09h55							
Observations		Vérification du travail réalisé à la maison, synthèse compte-rendu oral élève					