

FICHE D'INTENTION PÉDAGOGIQUE SIMPLIFIÉE

6h – Travaux pratiques

Terminale Bac Pro cuisine

PRODUIRE ET DISTRIBUER UN MENU VÉGÉTAL

LIENS AVEC LE RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

★ COMPÉTENCES À SOLLICITER

Compétence - C1-1 Organiser la production

Compétence - C1-3 Cuisiner

Compétence - C1-4 Dresser et distribuer des préparations

Compétence - C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production

Compétence - C1-3.4 Produire des mets à base de végétal

Compétence - C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations

Compétence - C1-4.2 Distribuer la production

★ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Concevoir les principaux documents relatifs à la production

Maîtriser les techniques de préparations et de cuissons des végétaux

Identifier et maîtriser des gestes et des techniques de dressage et de décor

Proposer une distribution adaptée à un concept de restauration donné

★ CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE

Pertinence de la planification du travail

Organisation et respect des procédures de production

Adéquation entre les matières premières / mode de cuisson / matériels

Identification des portions et des grammages en fonction des concepts de restauration

PRÉSENTATION DE LA SÉANCE

Séance de travaux pratiques mettant en avant un menu végétal. Le menu est établi selon un contexte professionnel choisi en fonction d'un concept de restauration donné.

En amont les élèves réalisent les fiches techniques de production, remplissent une fiche produit et sont sensibilisés sur la notion de prix.

La production se fait selon un temps imparti en tenant compte des différentes contraintes.

En fin de séance, une analyse sensorielle est réalisée en autonomie dans le cadre de l'auto-évaluation. Des remédiations sont ainsi apportées.