

| Date : | | FICHE D'INTENTION ET DE SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE | | | | DURÉE | 2h00 |
|---|-------|---|------------------------------------|--|---|--|-------------------|
| | | | | | | CLASSE | Terminale bac pro |
| THÈME DE LA SÉANCE | | Atelier expérimental : <i>Comment adapter sa pratique et répondre aux attentes des consommateurs en matière de cuisine végétale (allergènes et régimes alimentaires) ?</i> | TRAVAUX À RÉALISER EN AMONT | -Rechercher les produits allergisants en cuisine et lister les principaux allergènes | THÈME(S) DE SAVOIRS ASSOCIÉS CONNEXES | -Les principaux allergènes en restauration -Les propriétés physico chimiques des aliments -Les œufs et ovoproduits | |
| CONNAISSANCES | | OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES | | | PRÉREQUIS | | |
| -Les principaux allergènes en restauration -Les propriétés des aliments et leurs utilisations en cuisine -Les nouvelles pratiques de cuisine végétale | | <p>-S'informer : Établir la liste des allergènes et déterminer les aliments concernés, les produits sources de ces allergènes</p> <p>-Conceptualiser : Rappeler et décrire les propriétés physico chimiques des aliments en cuisine et adapter les utilisations de produits végétaux pour substituer l'utilisation des sources animales</p> <p>-Appliquer : Reconnaître et classer les sources de protéines végétales afin de construire des menus équilibrés et proposer des offres végétales</p> | | | -Les éléments de liaisons (sauces/ appareils) -Les propriétés physico-chimiques des protéines (œufs) et leurs actions en cuisine -Les émulsions, coagulations, liaisons | | |
| COMPÉTENCES | | TACHES / COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES | | ÉVALUATIONS | | CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE | |
| 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 formative sur la cuisine végétale et les allergènes (à l'oral en début de séance et à l'écrit à l'aide du document lacunaire) -Évaluation sommative (lors d'une séance de travaux pratiques, réinvestissement des connaissances sur les produits végétaux en adaptant les techniques) | | -Connaître les principaux allergènes en restauration afin d'adapter sa pratique -Découvrir les utilisations des produits végétaux à travers des expérimentations (propriétés et utilisations) -Proposer des alternatives aux techniques utilisant des produits d'origine végétale (mousses/ liaisons/ émulsions) | |
| DÉROULEMENT DE LA SÉANCE – SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE | | | | | | | |
| HORAIRE | TEMPS | ACTIVITÉS DU PROFESSEUR | | ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE | | SUPPORTS | |
| | 5" | Lancement de cours : présentation de la séance et des objectifs | | L'élève écoute et répond aux questions | | Powerpoint de présentation de cuisine végétale avec présentation du thème et de la question de départ | |
| | 5" | Distribution des documents, explication des consignes | | | | Document d'Atelier Expérimental | |
| | 10" | Travail préparatoire de l'élève : les allergènes en restauration | | L'élève lit le document et répond aux questions sur les allergènes | | ANNEXE 1 préparatoire : les allergènes en restauration | |
| | 5" | Synthèse des connaissances sur les allergènes en restauration | | L'élève répond aux questions | | Powerpoint avec fiche rappel des allergènes | |
| | 5" | Présentation de la mise en situation de l'atelier expérimental | | L'élève prend connaissance de la mise en situation | | ANNEXE 2 Atelier expérimental papier + PowerPoint | |
| | 5" | Questionnement sur les différentes propriétés des œufs en cuisine et en pâtisserie. Présentation du sujet | | L'élève répond avec ses prérequis | | Powerpoint | |

| | | | | |
|---------------------|---|---|---|---|
| | 5" | Présentation des trois expérimentations sur les propriétés des alternatives végétales pour remplacer les œufs. L'enseignant donne les consignes pour les expérimentations | L'élève prend connaissance des expérimentations sur le document | ANNEXE 1 Atelier expérimental papier+ |
| | | | Par groupe de 2, les élèves préparent leurs postes de travail, les denrées et le matériel | |
| | 15" | Expérimentation 1 : les propriétés moussantes : lecture des protocoles | | ANNEXE 1 Atelier expérimental version élève |
| | | | Les élèves réalisent l'expérimentation 1 : « ce que j'observe » | |
| | | Synthèse de l'expérimentation 1 : « ce que je retiens » | Les élèves complètent le document | |
| | 15" | Expérimentation 2 : les propriétés émulsifiantes : lecture des protocoles | | |
| | | | Les élèves réalisent l'expérimentation 2 : « ce que j'observe » | |
| | | Synthèse de l'expérimentation 2 : « ce que je retiens » | Les élèves complètent le document | |
| | 15" | Expérimentation 3 : les propriétés gélifiantes et liantes : lecture des protocoles | | |
| | | | Les élèves réalisent l'expérimentation 3 : « ce que j'observe » | |
| | 10" | Synthèse de l'expérimentation 3 : « ce que je retiens » | Les élèves complètent le document | |
| | | | Remise en état des locaux | |
| | 10 " | Synthèse de la séance sur les propriétés des alternatives d'origine végétale, distribution du document « mémo » | | Powerpoint/ document mémo élève |
| Observations | Préparer à l'avance les produits à présenter : lait de soja/ tofu/ tofu soyeux/ aquafaba et boîte de pois chiche | | | |