

| FICHE D'INTENTION ET DE SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE | | | | DURÉE | 6 heures de TP |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | CLASSE | Terminale bac |
| Date : | | | | | |
| THÈME DE LA SÉANCE | Identifier les circuits et critères d'approvisionnements durables et de proximité afin d'améliorer sa pratique et concevoir une offre de restauration de qualité, plus respectueuse de l'environnement | TRAVAUX A RÉALISER EN AMONT | -Lister les principales zones de production des légumineuses à l'échelle nationale et internationale -Compléter la fiche de renseignements sur les variétés de lentilles cultivées en France et les produits labellisés -Consulter le document sur la pêche durable et la saisonnalité des poissons et déterminer les principales zones de pêche de proximité | THÈME(S) DE SAVOIRS ASSOCIÉS CONNEXES | -Les approvisionnements en restauration -Les labels de qualités et certifications -Les fruits et légumes et la saisonnalité |
| CONNAISSANCES | | OBJECTIFS PÉDAGOGIQUE | | PRÉREQUIS | |
| -Identifier les principales zones de production des légumineuses à l'échelle nationale et internationale et sélectionner les produits de proximité -Les démarches d'approvisionnement durables et respectueuses de l'environnement -Connaître les notions de saisonnalité des produits de la pêche et de pêche durable -Renforcer sa technicité afin d'intégrer des légumineuses et céréales dans la conception des menus | | -Acquérir des connaissances en matière de saisonnalité et de produits de qualité et durables -Connaître les principales zones de production à l'échelle nationale afin de déterminer une politique d'approvisionnement durable -Mettre en œuvre les techniques de base en cuisine afin de valoriser la consommation de légumineuses et les intégrer dans ses menus -Sélectionner les produits de la pêche en fonction des zones de pêche et production de proximité (aquaculture) | | -La cuisine végétale (protéines végétales) -La saisonnalité des produits -Les critères de choix dans les approvisionnements -Les bases de la cuisine (cuisson des légumes/légumineuses) | |
| COMPÉTENCES | TACHES / COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES | ÉVALUATION | CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE | | |
| PÔLE 1 Compétence 1 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production PÔLE 2 Compétence 2 : entretenir des relations professionnelles : <i>Communiquer avec la clientèle</i> PÔLE 4 : Compétence 4 Participer à la planification des commandes et des livraisons Compétence 5 : Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons PÔLE 5 : Compétence 6 : Être à l'écoute de la clientèle Compétence 7 : Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle | <u>Compétences opérationnelles techniques</u> -Réaliser les pâtes de base (à base de farine de légumineuses) -Mettre en œuvre les cuissons (de légumineuses) -Réaliser les liaisons (à base de produits végétaux : légumineuses) <u>Compétences opérationnelles relationnelles et sociales</u> -Communiquer avec la clientèle : <i>valoriser une démarche d'approvisionnement en circuits courts au sein de l'établissement</i> -Gérer les réclamations et les objections éventuelles : <i>répondre aux attentes des consommateurs (régime végétarien)</i> <u>Compétences opérationnelles logistiques</u> -Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons (adopter une démarche d'approvisionnement responsable) -Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle | -Contrôle des prérequis sur les différents thèmes : -régimes alimentaires et nouvelles attentes des consommateurs -les approvisionnements en restauration : fournisseurs et circuits -Les principales zones de cultures françaises et les labels de qualités -saisonnalité des produits de la pêche -maîtrise des techniques et cuissons de base -créativité | -Adéquation de l'organisation par rapport au contexte (saisonnalité des produits) -Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète -Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications -Réponse adaptée aux besoins de la clientèle (choix des produits, des techniques de préparation, de cuisson ...) -Prise en compte des besoins du client, capacité d'adaptation -Pertinence des informations données : origine, saisonnalité, signes officiels de qualité, caractéristiques organoleptiques des productions, aspect nutritionnel, risques allergogènes -Qualité de la prise en compte des remarques de la clientèle, des comportements de consommation | | |

DÉROULEMENT DE LA SÉANCE – SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE

| HORAIRE | TEMPS | ACTIVITÉS DU PROFESSEUR | ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE | SUPPORTS |
|---------------------|----------|--|---|---|
| | 5 mn | Accompagnement des élèves au vestiaire/ mise en place des ateliers | Changement de tenue, préparation du matériel et du dossier de travail à rendre | Dossier de travail préparatoire sur les légumineuses/ poisson |
| | 15mn | Activité 1 Contrôle oral de connaissance sur le dossier de travail à réaliser : le professeur questionne tour à tour un élève sur le dossier préparatoire Lancement de TP : présentation des consignes de la séance, des compétences et objectifs de travail | Les élèves répondent aux questions de l'enseignant sur le travail de préparation de TP Prépare le travail à rendre (dossier préparatoire), répond aux questions, prend connaissance de la fiche d'évaluation | Tableau blanc interactif |
| | 15mn | Activité 2 Répartition de la brigade de cuisine / contrôle de la compréhension des objectifs de travail | Échange avec le binôme sur les consignes/ la répartition du travail, des tâches à réaliser | Tableau blanc interactif/ fiches techniques de travail |
| | 10mn | Activité 3 Présentation des fiches techniques : entrée avec dressage libre et fiche technique imposée (le professeur donne les démonstrations où les élèves devront assister en groupe) | Réflexion sur le travail à réaliser, le dressage de l'entrée libre : choix du matériel / des contenants pour le dressage | Tableau blanc interactif/ fiches techniques de travail (schéma de dressage de l'entrée libre) |
| | 5mn | L'enseignant vérifie la bonne compréhension des consignes auprès de chaque binôme de travail | Vérification de la marchandise et préparation du matériel de cuisson et préparation par les élèves | |
| | 10mn | L'enseignant corrige le schéma de dressage des entrées libres et suggère des améliorations aux élèves | Les élèves réalisent les préparations préliminaires, mises en place des premières cuissons | Fiche technique |
| | 3h30 | Activité 4 Contrôle le bon déroulement de la production, effectue des démonstrations ou sollicite des élèves pour les faire. Évalue le niveau de maîtrise des élèves Démonstration 1 : pâte à blinis à base de farine de lentilles Démonstration 2 : panisses Démonstration 3 : croûte moderne de sarrasin | Passe à la réalisation du menu en autonomie | Fiches techniques / TBI |
| | 10 | Contrôle avant pause repas | Rassemblement des élèves pour contrôle des productions avant la pause repas | |
| | 40mn | Dirige le service, anime le passe avec un ou plusieurs élèves éventuellement. Évalue le résultat des productions, des dressages libres | Procède aux finitions, au dressage des deux plats et à l'envoi. Réalise la fiche technique du plat sans gluten | Tableau de notation de TP / fiche techniques complétées |
| | 30 mn | Contrôle la remise en état des cuisines/ notation du TP | Remise en état des cuisines | |
| | 20/25 mn | Activité 5 : anime la synthèse et fait un récapitulatif sur l'essentiel à retenir sur la séance de cuisine végétale. Apporte un avis argumenté sur la qualité du travail et le comportement des élèves durant toutes les phases de la séance. | Complète la fiche d'autoévaluation et participe activement à la synthèse de la séance. / Fin de séance | Tableau de notation de TP / dossier de travail |
| Observations | | | | |