

FICHE D'INTENTION ET DE SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE				DURÉE	6 heures de TP
				CLASSE	Terminale bac
Date :					
<b>THÈME DE LA SÉANCE</b>	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	<b>TRAVAUX A RÉALISER EN AMONT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lister les principales zones de production des légumineuses à l'échelle nationale et internationale</li> <li>-Compléter la fiche de renseignements sur les variétés de lentilles cultivées en France et les produits labellisés</li> <li>-Consulter le document sur la pêche durable et la saisonnalité des poissons et déterminer les principales zones de pêche de proximité</li> </ul>	<b>THÈME(S) DE SAVOIRS ASSOCIÉS CONNEXES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Les approvisionnements en restauration</li> <li>-Les labels de qualités et certifications</li> <li>-Les fruits et légumes et la saisonnalité</li> </ul>
<b>CONNAISSANCES</b>		<b>OBJECTIFS PÉDAGOGIQUE</b>		<b>PRÉREQUIS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Identifier les principales zones de production des légumineuses à l'échelle nationale et internationale et sélectionner les produits de proximité</li> <li>-Les démarches d'approvisionnement durables et respectueuses de l'environnement</li> <li>-Connaître les notions de saisonnalité des produits de la pêche et de pêche durable</li> <li>-Renforcer sa technicité afin d'intégrer des légumineuses et céréales dans la conception des menus</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Acquérir des connaissances en matière de saisonnalité et de produits de qualité et durables</li> <li>-Connaître les principales zones de production à l'échelle nationale afin de déterminer une politique d'approvisionnement durable</li> <li>-Mettre en œuvre les techniques de base en cuisine afin de valoriser la consommation de légumineuses et les intégrer dans ses menus</li> <li>-Sélectionner les produits de la pêche en fonction des zones de pêche et production de proximité (aquaculture)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-La cuisine végétale (protéines végétales)</li> <li>-La saisonnalité des produits</li> <li>-Les critères de choix dans les approvisionnements</li> <li>-Les bases de la cuisine (cuisson des légumes/légumineuses)</li> </ul>	
<b>COMPÉTENCES</b>	<b>TACHES / COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES</b>	<b>ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE</b>		
<p><b>PÔLE 1</b>  <b>Compétence 1</b> - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production</p> <p><b>PÔLE 2</b>  <b>Compétence 2</b> : entretenir des relations professionnelles :  <i>Communiquer avec la clientèle</i></p> <p><b>PÔLE 4 :</b>  <b>Compétence 4</b> Participer à la planification des commandes et des livraisons</p> <p><b>Compétence 5</b> : Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons</p> <p><b>PÔLE 5 :</b>  <b>Compétence 6</b> : Être à l'écoute de la clientèle  <b>Compétence 7</b> : Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle</p>	<p><b>Compétences opérationnelles techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Réaliser les pâtes de base (à base de farine de légumineuses)</li> <li>-Mettre en œuvre les cuissons (de légumineuses)</li> <li>-Réaliser les liaisons (à base de produits végétaux : légumineuses)</li> </ul> <p><b>Compétences opérationnelles relationnelles et sociales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Communiquer avec la clientèle : <i>valoriser une démarche d'approvisionnement en circuits courts au sein de l'établissement</i></li> <li>-Gérer les réclamations et les objections éventuelles : <i>répondre aux attentes des consommateurs (régime végétarien)</i></li> </ul> <p><b>Compétences opérationnelles logistiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons (adopter une démarche d'approvisionnement responsable)</li> <li>-Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Contrôle des prérequis sur les différents thèmes :  -régimes alimentaires et nouvelles attentes des consommateurs</li> <li>-les approvisionnements en restauration : fournisseurs et circuits</li> <li>-Les principales zones de cultures françaises et les labels de qualités</li> <li>-saisonnalité des produits de la pêche</li> <li>-maîtrise des techniques et cuissons de base</li> <li>-créativité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Adéquation de l'organisation par rapport au contexte (saisonnalité des produits)</li> <li>-Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète</li> <li>-Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications</li> <li>-Réponse adaptée aux besoins de la clientèle (choix des produits, des techniques de préparation, de cuisson ...)</li> <li>-Prise en compte des besoins du client, capacité d'adaptation</li> <li>-Pertinence des informations données : origine, saisonnalité, signes officiels de qualité, caractéristiques organoleptiques des productions, aspect nutritionnel, risques allergogènes ....</li> <li>-Qualité de la prise en compte des remarques de la clientèle, des comportements de consommation</li> </ul>		

## 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	<b>Activité 1</b> 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	<b>Activité 2</b> 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	<b>Activité 3</b> 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	<b>Activité 4</b> 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	<b>Activité 5</b> : 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
<b>Observations</b>				