

| Date : | | FICHE D'INTENTION ET DE SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE | | | | DURÉE | 5h00 |
|--|-------|--|--|---|---------------------------------------|--|---------------|
| | | | | | | CLASSE | 2 CAP Cuisine |
| THÈME DE LA SÉANCE | | Appréhender une démarche d'approvisionnement en produits de qualité et durables afin de mettre en valeur ces aliments dans un menu végétarien | TRAVAUX A RÉALISER EN AMONT | - Compléter la fiche d'information - Effectuer la planification de la production | THÈME(S) DE SAVOIRS ASSOCIÉS CONNEXES | -Thème 1 : principe de la labélisation -Thème 2 : les circuits d'approvisionnement -Thème 3 : la saisonnalité et les zones de production | |
| CONNAISSANCES | | | OBJECTIFS PÉDAGOGIQUE | | | PRÉREQUIS | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les principaux signes de qualité des produits alimentaires. - Identifier les principaux produits végétaux et leurs circuits d'approvisionnement. - Mesurer l'importance de la saisonnalité, connaître les principaux produits leur région et leur signe de qualité. | | | <ul style="list-style-type: none"> - Acquérir les connaissances requises en matière d'approvisionnement durable et de qualité. - Consolider les capacités à organiser le travail de production. - Mettre en œuvre les techniques de base en cuisine et pâtisserie - Dresser et distribuer les productions selon les consignes - Rendre compte de son travail, analyser et effectuer une autoévaluation, identifier les axes d'amélioration. | | | <ul style="list-style-type: none"> - Méthode de la planification du travail - Maîtrise des bases de la cuisine - Maîtrise des protocoles d'hygiène et de sécurité en atelier | |
| COMPÉTENCES | | TACHES / COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES | | ÉVALUATION | | CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE | |
| PÔLE 1 Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises Compétence 2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire PÔLE 2 Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production Compétence 5 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel. | | 1. Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage 2. Contribuer à l'organisation d'une production culinaire 3. Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine 4. Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner 5. Contrôler, dresser et envoyer la production 6. Communiquer dans un contexte professionnel | | <ul style="list-style-type: none"> - Organisation du travail - Qualité des contrôles - Niveau de connaissance sur les produits labélisés et durables - Maîtrise des bases techniques - Qualité du dressage - Posture professionnelle et communication - Capacité à rendre compte | | <ul style="list-style-type: none"> - Conformité des contrôles : qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande - Cohérence de l'ordonnancement des tâches - Maîtrise de l'ensemble des techniques, de base, dextérité et rapidité des gestes, bonne mise en œuvre et contrôle des cuissons, dressage harmonieux. - Utilisation pertinente et mise en valeur des produits marqueurs régionaux et des spécialités - Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel - Qualité et objectivité des comptes rendus d'activité | |
| DÉROULEMENT DE LA SÉANCE – SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE | | | | | | | |
| HORAIRE | TEMPS | ACTIVITÉS DU PROFESSEUR | ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE | | | SUPPORTS | |
| | 5 mn | Accompagne les élèves dans l'atelier, fait l'appel | S'installe en cuisine, réalise les tâches ritualisées de lavage des mains et de mise en place invariable des postes. | | | | |
| | 10 mn | Activité 1 : contrôle le travail préalable des élèves et fait compléter la fiche d'information au tableau. | Contrôle le travail préalablement réalisé sur la qualité des produits et la notion « durable ». Procède à des corrections /ajustements si besoin. | | | Fiche d'information | |
| | 15 | Activité 2 : anime le lancement de séance, présente le menu, les objectifs pédagogiques et fait un point sur l'organisation. Contrôle la bonne compréhension des consignes par les élèves | Écoute active du lancement de séance, vérifie le tableau d'ordonnancement des tâches et questionne si besoin. | | | Tableau d'ordonnancement des tâches | |
| | 10 mn | Activité 3 : vérifie le contrôle des marchandises réalisé par les élèves | Procède au contrôle marchandise sur le document approprié | | | Bon d'économat, fiche « labels » | |
| | 2h40 | 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 | Passe à la réalisation du menu en autonomie | | | Fiche technique de fabrication | |
| | 35 mn | Pause repas | Pause repas | | | | |
| | 40 mn | Dirige le service , anime le passe avec un ou plusieurs élèves éventuellement. Évalue le résultat des productions. | Procède aux finitions, au dressage des deux plats et à l'envoi. Passe en salle pour la finition des desserts devant le client. | | | Fiche technique de fabrication | |
| | 30 mn | Contrôle la remise en état des cuisines | Remise en état des cuisines | | | | |
| | 20 mn | Activité 5 : anime la synthèse et fait un « focus » sur l'essentiel à retenir. 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 | | | Fiche d'autoévaluation et de synthèse | |