

| Date : | | À définir | | | FICHE D'INTENTION ET DE SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE | | DURÉE | 2 h 00 |
|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | | | CLASSE | Terminale bac pro |
| THÈME DE LA SÉANCE | Menu végétarien, comment en reconnaître les principales caractéristiques, le concevoir et le valoriser ? | | | TRAVAUX A RÉALISER EN AMONT | Lecture du dossier : Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective | | THÈME(S) DE SAVOIRS ASSOCIÉS CONNEXES | - Les familles de produits alimentaires - Les préparations de base |
| CONNAISSANCES | | OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES | | | | PRÉREQUIS | | |
| Les signes officiels de la qualité La conception d'une fiche technique | | <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principales caractéristiques d'un menu végétarien • Concevoir un menu végétarien en y intégrant différents types de végétaux • Analyser et valoriser un menu végétarien auprès de ses clients | | | | <ul style="list-style-type: none"> - Méthode de conception d'un menu / les notions à prendre en compte. - Le vocabulaire professionnel | | |
| COMPÉTENCES | TACHES / COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES | ÉVALUATION | | CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE | | | | |
| C1-1 Organiser la production C5-1 Appliquer la démarche qualité | C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle | <ul style="list-style-type: none"> - Niveau de maîtrise des connaissances et techniques de base de la cuisine - Respect des conditions spécifiques à l'élaboration d'un menu végétarien | | <ul style="list-style-type: none"> - Capacité à tirer profit de documents mis à disposition pour en extraire les informations principales. - Rédiger correctement une fiche technique de fabrication en maîtrisant le vocabulaire professionnel. Maîtriser les prérequis concernant les techniques culinaire de base nécessaire à la conception de plats végétariens. - Capacité à choisir les arguments valorisants pour promouvoir un menu végétarien auprès de ses clients | | | | |
| DÉROULEMENT DE LA SÉANCE – SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE | | | | | | | | |
| HORAIRE | TEMPS | ACTIVITÉS DU PROFESSEUR | | ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE | | | SUPPORTS | |
| | 10 mn | Temps de focalisation => Présentation de la séance et de ses objectifs. Liens établis avec les séances futures AE et APS. Petit retour oral sur le travail préalable : consultation d'un dossier sur la loi EGalim. | | Lecture et participation active à la compréhension des objectifs de séance et des travaux/activités à réaliser. Reformulation des objectifs, des critères et indicateurs de performance Les élèves donnent leur avis et leur ressenti sur le site consulté préalablement à la séance. | | | Fiche de présentation https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective | |
| | 25 mn | Annonce des consignes de l' ACTIVITÉ n°1 Thème 1 : les spécificités d'un menu végétarien : document 1 Thème 2 (révision) : les signes de qualité (Labels) / leurs garanties | | Travail Individuel 1 - Prise de connaissance des consignes de travail et des documents supports d'information et reformulations 2 – Réalisation de l'activité proposée. | | | ANNEXE 1 DOCUMENT 1 | |
| | 15 mn | Dirige la restitution collective Fait compléter la FICHE DE SYNTHÈSE : objectif n°1 | | Interviennent individuellement pour une restitution (temps de verbalisation des actions) activité 1. Mise à jour de la fiche de synthèse | | | ANNEXE 1 + Fiche de synthèse | |
| | 15 mn + 25 mn | Annonce des consignes de l' ACTIVITÉ n°2 Thème 3 : conception d'un menu végétarien à partir d'un panier de denrées : document 4 Thème 4 : rédaction d'une fiche technique de fabrication Fait un point pour validation des menus végétariens proposés. | | Travail en binôme 1- Prise de connaissance de la consigne de travail activité 2 et reformulations 2- Lecture et rappel de la méthodologie de conception d'un menu : document 2 3- Réalisation de l'activité : document 3 + document 4 | | | ANNEXE 2 – ANNEXE 3 DOCUMENT 2 : méthodologie de conception d'un menu DOCUMENT 3 : CDC concours DOCUMENT 4 : panier de denrées | |
| | 10 mn | Distribue la parole pour les avis et observations des élèves. Fait compléter la FICHE DE SYNTHÈSE : objectif n°2 | | Les élèves volontaires ou désignés proposent une restitution orale. Les autres apportent avis et observations sur les choix de plats proposés pour le menu végétarien. | | | ANNEXE 2 + Fiche de synthèse | |
| | 10 mn | Annonce la consigne de l' ACTIVITÉ n°3 Thème 5 : analyse organoleptique « théorique » Thème 6 : rédaction d'un argumentaire valorisant l'entrée du menu végétarien. | | Travail en binôme Prise de connaissance des consignes de travail et reformulations Les élèves réalisent l'activité 3 : | | | ANNEXE 4 + Fiche de synthèse | |
| | 10 mn | Conduit la restitution. Fait compléter la FICHE DE SYNTHÈSE : objectif n°3 | | Les élèves proposent à tour de rôle leur argumentaire. Ils complètent la synthèse. | | | ANNEXE 4 + Fiche de synthèse | |
| | 5 mn | Relecture commune de la synthèse et des notions importantes à retenir. | | Relecture de la synthèse. | | | Fiche de synthèse | |