


Annexe 3 - FICHE D'INTENTIONS & de SCENARIO PÉDAGOGIQUE

CLASSE : GROUPE : DATE :	Compétences visées : 1 BAC PRO CUISINE	Critères de succès attendus (critères de performance) INVARIABLES C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Critères de Précaution <ul style="list-style-type: none"> • Adoper le matériel adéquat (prévoir les EPI) • Propreté et température du grill • Respect de l'appoint de cuisson
	13/01/2023		

PRÉ REQUIS ESSENTIELS <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en place du poste de travail ▪ Réaliser les PP ▪ Respecter la MEA ▪ Réaliser une cuisson simple ▪ Réaliser des tailles de base 	OBJECTIFS VARIABLES <p>1/ Objectifs d'Apprentissage :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ouvrir les huîtres ▪ Enrober avec de la crépine ▪ Respecter un appoint de cuisson (selon bon de commande) <p>2/ Objectifs de Renforcement :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les tailles de base ▪ Réaliser une cuisson avec brunissement (GRILLER) <p>3/ Objectifs d'Évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tailles de base : ciseler / émincer / Brunoise ▪ Cuissons : sauter / griller ▪ Réaliser un appareil : échalote vin rouge / Farce 	CHAMP D'APPLICATION « REGION AQUITAINE » Perles du bassin et crépinettes  Entrecôte grillée échalotes confites au vin rouge pommes forestières
		SUPPORTS <ul style="list-style-type: none"> • CONTRAT DE FORMATION ELEVE • FICHE PRODUIT « HUITRES » • FICHES TECHNIQUES
		DÉMONSTRATIONS <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ouverture des huîtres ▪ Réaliser des crépinettes (farce + crépine) ▪ Pommes forestières
		CONDITIONS DE RÉALISATION <ul style="list-style-type: none"> • APS au restaurant d'application • 35 couverts • Menu à thème Régional • 2h30 de mise en place

DUREE			PLAN, ETAPES du COURS	ACTIVITES / COMPETENCES ATTENDUES de L'ELEVE / DEGRE D'AUTONOMIE		TECHNIQUES PEDAGOGIQUES / OUTILS / MODALITES D'EVALUATION
Deb.	Dur.	Fin				
16h	0h15	16h15	Appel (Pronote) Arrivée des élèves : Récupérer les marchandises, répartition des marchandises, MEP. Tableau Déroulement de la séance <ul style="list-style-type: none"> ▪ Plan au tableau avec organisation horaire ▪ Détail de la production ▪ Modalités de travail en brigade Groupe 1 : Entrée (Matéo/Kylian....) Groupe 2 : Plat 1 (Camille/Zachari...) Chef : Tom Tournants : Nathan...	(évaluation Plat 1) <ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir les huitres - réaliser les crépinettes - Sauter les crépinettes - Historier les citrons - Tailles (évaluation Plat 2) <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les PP - Réaliser la sauce vin rouge - Les tailles de base 	Il est actif. Il répond aux questions. Vérification de la compréhension des élèves	Vidéoprojecteur
16h15	0h45	17h	Mise en place du poste Préparations préliminaires Réaliser les pesées → confire les échalotes	Mise en place du poste de travail (préparation préliminaires) - Poubelle de poste /bahut avec lavette et produit... - Plaques avec couteaux, corne, économe... (Les élèves participent à partir de ce que l'on a vu au TP précédent)		Grille d'évaluation et critères de réussite
17h	0h15	17h15	Point sur les tâches effectuées et restantes Adaptation de l'organisation au besoin	Chaque groupe fait le point sur ce qu'il reste à faire		Fiche technique
17h15	0h45	18h00	Cuissons + sauces Réserver au BM ou au four à 60°C	Sauce vin rouge		
18h00	0h15	18h15	Mise en place des postes pour l'envoi + grill Nettoyage des postes			Démonstratif
18h15	0h15	18h30	Point sur les tâches effectuées et restantes			
18h30	0h30	19h00	Pause repas			
19h00	0h15	19h15	Dressage et envoi (modalités et organisation)			
19h15	1h15	20h30	Service	Répondre aux demandes Appoints de cuisson viande rouge grillée		
20h30	0h30	21h	Nettoyage et remise en état des locaux	Respecter les procédures de nettoyage		
21h	0h30	21h30	Synthèse <ul style="list-style-type: none"> - Analyse sensorielle + auto-évaluation - Rangement des mallettes - Bilan du TP/objectifs initiaux Point sur les compétences évaluées sur le TP	L'élève donne son ressenti sur le TP et met en évidence ses points forts et ceux à améliorer. Il répond aux questions de l'enseignant.		Au tableau, expositif avec questionnement