

# Travaux pratiques

nom de la classe /contexte « **xxx** »

Menu du jour :

entrée

\* \* \*

Plat, garniture

\* \* \*

dessert

Chef du jour : xxx





# FOCUS => Objectifs et Évaluation de la séance

Lien vers fiche  
évaluation =>









## Objectifs de travail (opérationnels)

Objectifs opérationnels (évaluation formative)	Critères de succès (performance)	Objectifs opérationnels (évaluation formative)	Critères de succès (performance)
✕		✕	
✕		✕	
✕		✕	
✕		✕ ....	

## Compétences évaluées (formative & sommative)

Compétences (du jour)	Critères de succès (performance)	Compétences (récurrentes)
✕		✕ C1.1 Organiser la production (CIP=> Préparation sérieuse du TP en lisant les FT attentivement, Travail d'organisation (à la maison) réalisé correctement)
✕		

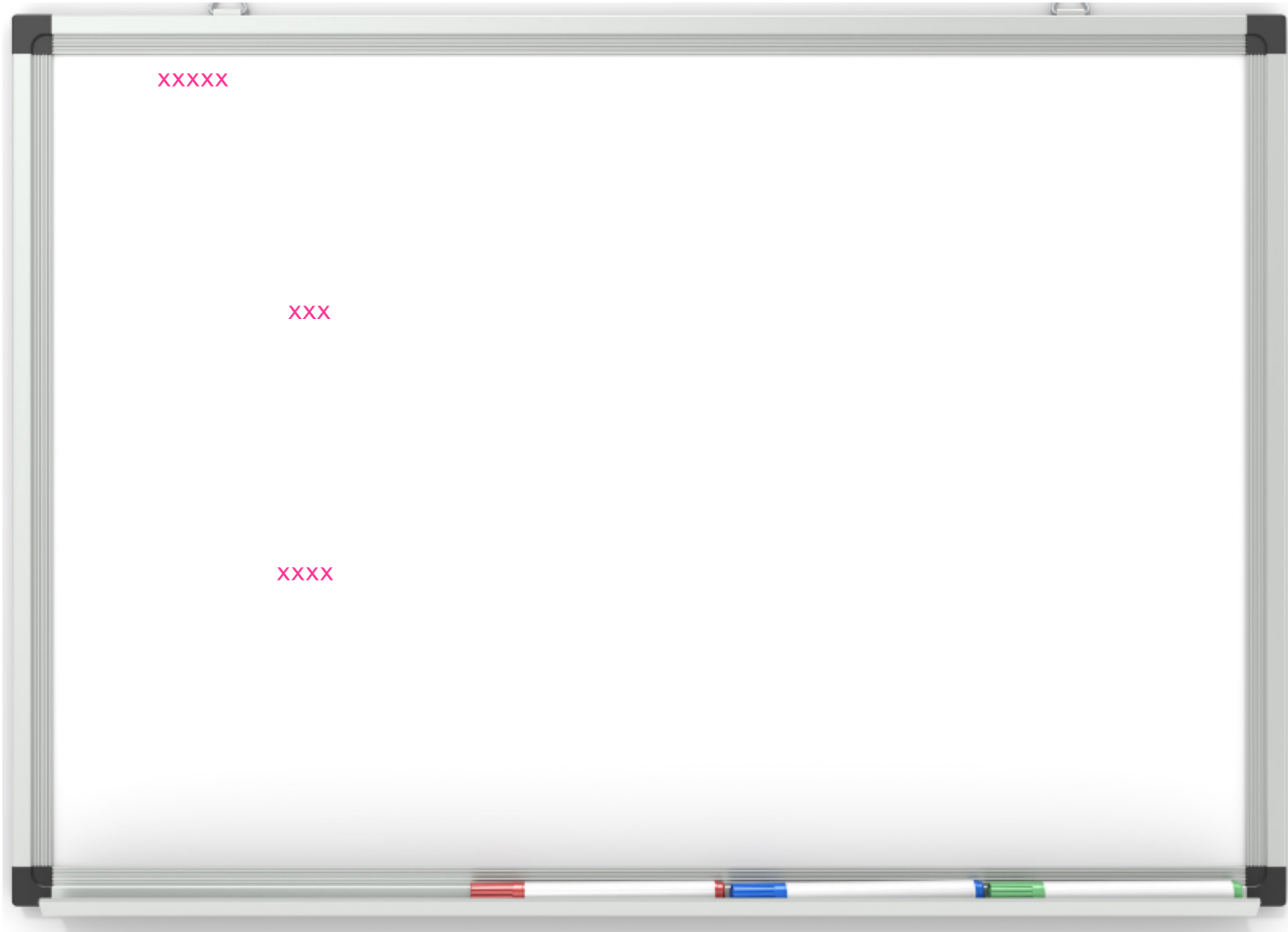
TP Cuisine		PLANIGRAMME DE RÉALISATION DU MENU DU JOUR									
Nombre de couverts	Classe / Groupe	Heure		Fin	N°	Production 1	Production 2				
 <p><b>MENU</b></p> <p>XX *** XX *** XX</p> <p><b>Critères de précaution</b></p> <p><input type="radio"/> XX <input type="radio"/> XX <input type="radio"/> XX</p> <p><b>Termes de vocabulaire en LVE</b></p> <p><input type="radio"/> XXX</p> <p><b>Organisation spécifique</b></p> <p>Travail individuel <input type="checkbox"/></p> <p>Binôme X <input type="checkbox"/></p> <p>Equipe <input type="checkbox"/></p> <p><b>B1 : Stéphanie / Elias</b> <b>B2 : Youssef / Sidney</b> <b>B3 : Zoé / Andréïï</b> <b>B4 : Sarha / Pierre</b> <b>B5 : Damien / Léo</b></p>		8h30	30	9h00		Lancement de cours présentation des étapes de fabrication, compétence du jour et points évalués.					
		9h00	15	9h15	1	Mise en place du poste de travail 15'					
		9h15	30	9h45	2	XXXXX	XXXXXX				
		9h45	10	9h55	3		XXXXX				
		9h55	20	10h15	4	XXXXXX	 Démo 1 xxxx				
		10h15	15	10h30	5	 xxxxxx	XXXX				
		10h30	20	10h50	6	 Démo 2 xxxxxx	XXXXX				
		10h50	15	11h05	7	XXXX	 Démo 3 Jus				
		11h05	15	11h20	8	XXX					
		11h20	10	11h30	9	Remise en état des postes de travail et de la cuisine					
		11h30	30	12h00		PAUSE REPAS 30 MINUTES , RETOUR POUR 12H00 EN CUISINE					
		12h00	15	12h15	10	XXX	XXXXX				
12h15	55	13h10	11	Début du service envoi des plats à la demande. Dressage et finition.							
13h10	25	13h35	12	SYNTHESE DE LA SÉANCE et AUTO-POSITIONNEMENT							
13h35	20	13h55		Remise en état des postes de travail et de la cuisine							



Nom professeur – nom du lycée



# Supports complémentaires (vidéos, images...)





XXX...

XXX

**Critère de  
précaution  
?**

Xxxxx  
xxxxxx  
xxxxx  
xxxxx



# Repérage des aliments allergènes



GLUTEN

POISSONS

CRUSTACÉS

OEUFS

ARACHIDES



Limitation du gaspillage alimentaire ?



Saisonnalité ?

MOUTARDE

MOLLUSQUES

SOJA

SULFITES

SESAME



CELERI

LUPINS

LAIT

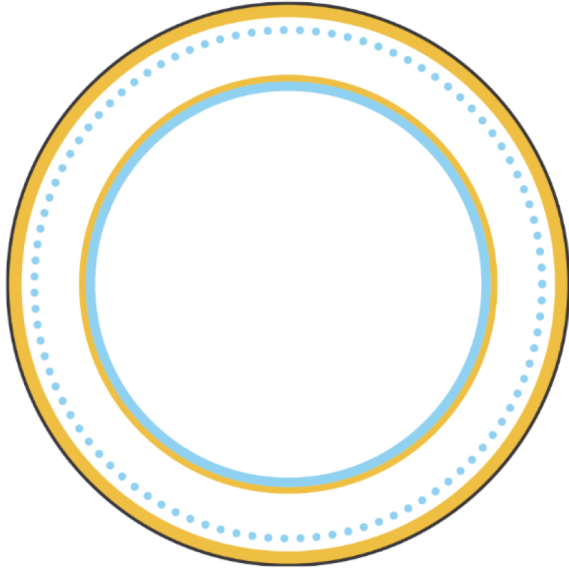
FRUITS A COQUE



Produits sous signe de la qualité et de l'origine ?

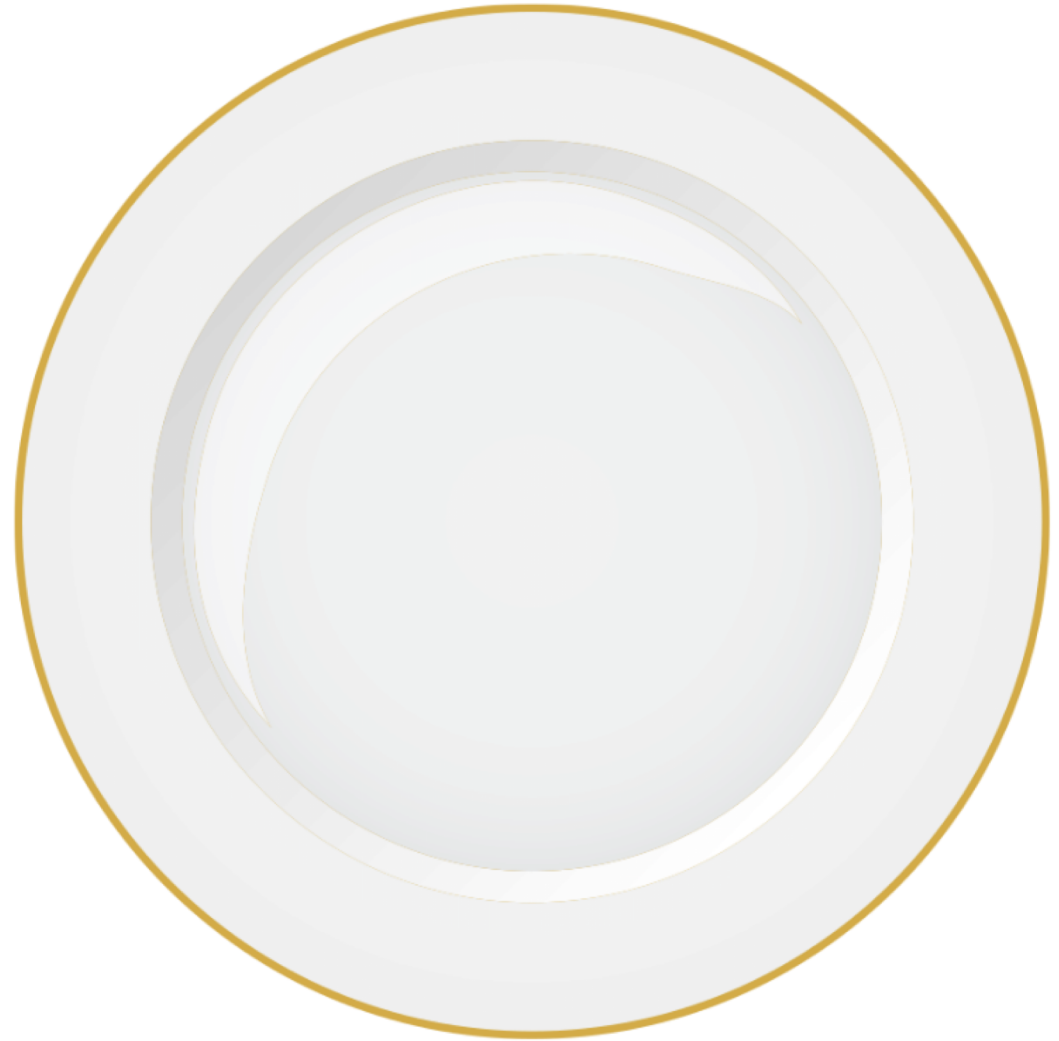
# Suggestions de dressage

Plat 1 Entrée



Présentation du plat 1 à l'équipe de service

Plat 2 Plat



Présentation du plat 2 à l'équipe de service