

Situations d'apprentissage et d'intégration

4^e ANNÉE

AXE :
LE DÉVELOPPEMENT
DURABLE APPLIQUÉ
AU MÉTIER

PREMIER EXEMPLE : SÉQUENCE D'APPRENTISSAGE POUR L'OPTION « CUISINE ET SALLE »

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: 1 Page: 1/1
	Cours: Technologie de la cuisine (3. Techniques Culinaires)	Option: cuisine et salle	Année d'étude : 4 ^e année QP	Rôle situation: APRENTISSAGE
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE
Prérequis <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les produits, les matériels courants et leurs caractéristiques propres. • Connaître les règles d'hygiène. 				
SITUATION D'APPRENTISSAGE				
La gestion de l'eau lors de mes activités culinaires				
COMPÉTENCES		TÂCHE		
<p>Durant le cours de Technologie de la cuisine, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p>Pour chaque technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Énoncer les principes de base. - Associer le matériel et l'outillage adéquats. - Préciser les conditions d'applications. - Énoncer les diverses applications pour chaque aliment. 		<p>On te demande de réaliser un potage à base de légumes.</p> <p>Ta tâche consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les légumes. • Choisir la découpe et les couteaux appropriés. • Laver et préparer les légumes (découpe). • Préparer le matériel et les produits nécessaires. • Réaliser le potage. • Ranger ton poste de travail. 		
		SUPPORT(S)		
		<p>À ta disposition, tu as :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les produits et ressources utilisés en classe. • L'écocarte « Eau » réalisée en 3^e année. <p>Tu maîtrises déjà les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les produits, les matériels courants et leurs caractéristiques propres. • Connaître les règles d'hygiène. 		
		CONSIGNES		
		<p>Lors de cette activité, tu dois :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gérer correctement durant toute l'activité la consommation en eau, tout en respectant les consignes d'hygiène. 		

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: 2 Page: 1/1
	Cours: Technologie de la cuisine (3. Techniques Culinaires)	Option: cuisine et salle	Année d'étude: 4e année QP	Rôle situation: APRENTISSAGE
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE

Prérequis

- Connaître les produits, les matériels courants, les procédures d'utilisation et leurs dangers potentiels.
- Connaître les règles d'hygiène.

SITUATION D'APPRENTISSAGE

La gestion de l'énergie et de l'impact de mon travail sur le climat

COMPÉTENCES	TÂCHE
<p>Durant le cours de Technologie de la cuisine, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p>Pour chaque technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Énoncer les principes de base. - Associer le matériel et l'outillage adéquats. - Préciser les conditions d'applications. - Énoncer les diverses applications pour chaque aliment. 	<p>On te demande de rôtir une viande</p> <p>Ta tâche consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer le matériel et les produits nécessaires. • Mettre en œuvre la préparation. • Ranger ton poste de travail.
	SUPPORT(S)
	<p>À ta disposition, tu as :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les produits et ressources utilisés en classe. • L'écocarte « Eau » réalisée en 3e année. <p>Tu maîtrises déjà les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les produits et matériels courants, les procédures d'utilisation et leurs dangers potentiels. • Connaître les règles d'hygiène.
	CONSIGNES
	<p>Lors de cette activité, tu dois :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir des produits dont l'empreinte CO2 est faible, • Gérer au mieux ta consommation d'énergie, • Être capable de justifier ton choix de préparation en utilisant des arguments pertinents.

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: 3 Page: 1/1
	Cours: Hygiène Professionnelle (3. Sciences appliquées aux équipements)	Option: cuisine et salle	Année d'étude: 4e année QP	Rôle situation: APRENTISSAGE
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE

Prérequis

- Connaître les produits et matériels courants, les procédures d'utilisation et leurs dangers potentiels.
- Savoir lire une étiquette.
- Connaître les règles d'hygiène.

SITUATION D'APPRENTISSAGE

La santé et la sécurité au travail

COMPÉTENCES	TÂCHE
<p>Durant le cours d'Hygiène Professionnelle, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appréhender la législation en vigueur. - Vérifier la conformité des locaux et des équipements de travail. - Justifier l'importance de la maintenance. - Justifier le choix des produits. - Caractériser les postures correctes. 	<p>On te demande de réaliser le nettoyage et le rangement d'un plan de travail en cuisine grâce à différents détergents mis à ta disposition.</p> <p>Ta tâche consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ranger et nettoyer le plan de travail.
	SUPPORT(S)
	<p>À ta disposition, tu as :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La liste des produits et ressources qui peuvent être utilisés • Les étiquettes de ces produits et/ou fiches de données de sécurité pour les produits dangereux • L'écocarte « sécurité » réalisée en 3e année. <p>Tu maîtrises déjà les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les produits et matériels courants, les procédures d'utilisation et leurs dangers potentiels. • Savoir lire une étiquette. • Connaître les règles d'hygiène.
	CONSIGNES
	<p>Lors de cette activité, tu dois :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir des produits qui présentent peu de risques pour la santé et la sécurité. • Nettoyer et ranger le matériel de façon à ce qu'il ne soit pas source de risques pour les autres usagers. • Être capable de justifier ton choix et ta méthode de rangement en utilisant des arguments pertinents.

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: 4 Page: 1/1
	Cours: Technologie de la cuisine (3. Techniques Culinaires)	Option: cuisine et salle	Année d'étude: 4e année QP	Rôle situation: APRENTISSAGE
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE

Prérequis

- Connaître les produits et matériels courants, les procédures d'utilisation et leurs dangers potentiels.
- Connaître les règles d'hygiène.

SITUATION D'APPRENTISSAGE

Réduire l'impact de mes activités culinaires sur la biodiversité

COMPÉTENCES	TÂCHE
<p>Durant le cours de Technologie de la cuisine, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p>Pour chaque technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Énoncer les principes de base. - Associer le matériel et l'outillage adéquats. - Préciser les conditions d'applications. - Énoncer les diverses applications pour chaque aliment 	<p>On te demande de préparer un poisson.</p> <p>Ta tâche consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer le matériel et les produits nécessaires. • Mettre en œuvre la préparation. • Ranger ton poste de travail.
	SUPPORT(S)
	<p>À ta disposition, tu as :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les produits et ressources utilisés en classe. • Une liste des espèces de poissons menacées d'extinction. Ces listes sont disponibles auprès d'organisations de protection de l'environnement comme Greenpeace ou le WWF. Nous conseillons particulièrement le document « Et ta mer t'y penses ? » édité par Greenpeace (http://www.greenpeace.org/raw/content/france/presse/dossiers-documents/et-ta-mer-t-y-penses.pdf) ou le « Conso-Guide pour une consommation responsable des produits de la mer » édité par le WWF (www.wwf.be). <p>Tu maîtrises déjà les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les produits et matériels courants, les procédures d'utilisation et leurs dangers potentiels. • Connaître les règles d'hygiène.
	CONSIGNES
	<p>Lors de cette activité, tu dois :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir une espèce de poisson qui n'est pas menacée de disparition. • Être capable de justifier ton choix de préparation auprès du professeur en utilisant des arguments pertinents que tu es capable de défendre.

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: Page: 1/2
	Cours: Travaux Pratiques et Méthodes	Option: cuisine et salle	Année d'étude: 4e année QP	Rôle situation: INTÉGRATION
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE

Prérequis
(voir rubrique « Support »)

SITUATION D'INTÉGRATION

Gestion de l'eau, de l'énergie ; impact sur le climat et la biodiversité ; santé et sécurité

COMPÉTENCES	TÂCHE	
<p>Durant le cours de Travaux Pratiques et Méthodes, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p>PRÉPARATION D'UN VELOUTÉ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les légumes. - Choisir la découpe et les couteaux appropriés. - Mettre en œuvre la préparation, la réaliser complètement. - Évoquer l'utilisation <p>PRÉPARATION DES LÉGUMES SIMPLES :</p> <p>1. POUR ÉPLUCHER :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les différents légumes de saison. - Exécuter le nettoyage. <p>2. POUR TAILLER AU COUTEAU :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les différentes découpes. - Utiliser judicieusement le petit matériel et l'équipement. - Manipuler avec dextérité le couteau, la cuillère à légumes, la mandoline. - Nettoyer après usage. - Effectuer le rangement des outils, matériels et produits à la fin d'une activité. 	<p>On te demande de préparer un repas composé d'un velouté de légumes suivi d'un waterzooi de poulet.</p> <p>Ta tâche consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecter les consignes, les règles d'hygiène et de sécurité. • Dresser la table. • Accueillir le client. • Énoncer et commenter le menu • Préparer le repas avec des légumes de saison et des produits dont la qualité est attestée par un label. • Nettoyer et ranger le lieu et le matériel de travail 	
		SUPPORT(S)
		<p>À ta disposition, tu as :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un calendrier avec les légumes de saison. • Les produits nécessaires à tes préparations. • La recette d'un velouté. • La recette du waterzooi : <p style="margin-left: 40px;">Préparation : 20 min / Cuisson : 1h</p> <p style="margin-left: 40px;">Ingrédients (pour 6 personnes) :</p> <p style="margin-left: 40px;">1 gros poulet, 3 branches de céleri, 3 poireaux, 6 carottes, 1 oignon piqué d'un clou de girofle, 1 bouquet garni, 1 cuillère à soupe de persil haché, 1 litre de bouillon de volaille, crème fraîche, 2 œufs, sel et poivre, beurre</p> <p style="margin-left: 40px;">Méthode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Couper le poulet en morceaux, faire dorer, saler, poivrer, ajouter les légumes découpés, l'oignon, le bouquet garni. - Après 10 min de cuisson, mouiller de bouillon. Couvrir et laisser mijoter 45 min. - Retirer les morceaux de poulet et les légumes. Garder au chaud. - Peu avant de servir, lier la sauce avec la crème fraîche et les jaunes d'œufs et, éventuellement, de la maïzena express. - Verser la sauce sur la viande et saupoudrer de persil.

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: Page: 2 / 2
	Cours: Travaux Pratiques et Méthodes	Option: cuisine et salle	Année d'étude: 4e année QP	Rôle situation: INTÉGRATION
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE
Prérequis : (voir rubrique « Support »)				

SITUATION D'INTÉGRATION

Gestion de l'eau, de l'énergie ; impact sur le climat et la biodiversité ; santé et sécurité

COMPÉTENCES (suite)	SUPPORT(S) (suite)	
<p>Durant le cours de Travaux Pratiques et Méthodes, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p>PRÉPARATION DE VOLAILLES : DÉCOUPER À CRU UN POULET :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier et nommer les volailles - Reconnaître les critères de fraîcheur - Habiller - Découper - Cuire - Terminer, dresser avec la garniture. 	<p>Tu maîtrises déjà les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cours de Technologie de la cuisine, Module cuisine, Gros matériel : <ul style="list-style-type: none"> • Identifier le matériel de cuisson : • Énoncer les normes de qualité et de sécurité. • Énoncer les conseils d'utilisation. • Indiquer les produits et techniques d'entretien adéquats. • Cours de Technologie de la cuisine, Module cuisine, Techniques culinaires : pour chaque technique : <ul style="list-style-type: none"> • Énoncer les principes de base. • Associer le matériel et l'outillage adéquats. • Préciser les conditions d'applications. • Énoncer les diverses applications pour chaque aliment • Cours de Technologie de la cuisine, Module salle, Étude des produits d'entretien : <ul style="list-style-type: none"> • Identifier et différencier les produits de maintenance, d'usage courant et en restauration. • Classer les produits selon leurs usages et leurs caractéristiques. • Associer le produit et l'usage. • Lire et interpréter les mentions des étiquettes. • Interpréter les pictogrammes présents sur les emballages. 	
		CONSIGNES
		<p>Lors de cette activité, tu dois :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gérer la quantité de déchets générés par ton activité. • Gérer ta consommation d'eau lors du rangement. • Gérer ta consommation d'énergie. • Prendre toutes les précautions nécessaires pour le respect de la santé et de la sécurité. • Être capable de justifier ton choix de préparation auprès du client en utilisant des arguments pertinents que tu es capable de défendre.