

FICHE SEQUENCE : Réaliser les recettes

Classe : 4^{ème}

Période envisagée : 6 séances environ

Nature de l'activité ou du thème de travail : on vous demande de savoir s'organiser pour réaliser des recettes à base de chocolat tout en ayant une attitude active et coopérative.

	Activités de formation	Connaissances associées	Mise en relation avec le socle commun
3- réaliser les recettes	<p><u>2/ Organisation et préparation du travail</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Installer le poste de travail • S'organiser dans l'espace • S'organiser dans le temps (suivi du planning) <p><u>3/ Réalisation de productions culinaires</u> (roses des sables, muffins, cookies)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les opérations préliminaires (pesée) • Réaliser les préparations chaudes et froides <p><u>4 - communication et compte-rendu</u> assurer les relations avec le client ou l'utilisateur et les acteurs de l'entreprise.</p>	<p>⇒ Suivre l'ordre chronologique de la séance: HAS-42</p> <p>⇒ Réaliser les recettes (bain marie) : HAS-20 HAS-27 HAS-30 HAS-31</p> <p>⇒ établir des relations avec son co-équipier HAS-20</p>	<p style="text-align: center;">Cycle 4</p> <p>Domaine 1 composante 3: exprimer une grandeur graduée ou calculée dans une unité adaptée MATHS-58 MATHS-59</p> <p>Domaine 2 : <u>Éléments signifiants :</u> <i>Faire preuve de responsabilité, respecter les règles de la vie collective, s'engager et prendre des responsabilités</i> C7-76 C7-81 C6-23 C6-42 C6-43</p> <p><u>Éléments signifiants :</u> Organiser son travail personnel : C7-64</p> <p>Domaine 3: <u>Éléments signifiants :</u> <i>Identifier des règles et des principes de responsabilité individuelle et collective dans les domaines de la santé, de la sécurité, de l'environnement</i> C6-44</p> <p>Parcours avenir (Obj2-A) : C7-58</p>

Pré-requis :

L'élève a pu découvrir la cuisine HAS en club en 6^{ème} ou en 5^{ème}. Certains ont donc déjà connaissance du nettoyage de plan de travail, du lavage de mains. Ils ont appréhendé une organisation en club qui va leur servir pour celle de l'atelier. Le lavage de mains est, du fait du COVID, rapidement maîtrisé : ils ont déjà des connaissances sur les étapes du lavage de mains et la justification.

Objectif général de la séquence :

L'élève sera capable d'assurer la réalisation des recettes en suivant l'organisation spatio-temporelle de l'atelier.

Objectif opérationnels de la séquence

L'élève doit être capable de :

- savoir organiser son poste de travail
- repérer son code couleur sur le planning
- lire et comprendre les tâches associées au code couleur du planning
- accomplir activement et complètement toutes les tâches du planning
- décoder une fiche recette
- repérer les étapes d'un TP cuisine
- travailler en équipe (communication, entraide, respect)
- savoir repérer les matériels en cuisine
- réaliser une technique : le bain marie
- réaliser une recette entièrement et de qualité
- identifier les principaux risques de l'atelier et les moyens de prévention
- Effectuer une pesée des ingrédients en maîtrisant les unités de mesure
- Evaluer sa capacité à être en situation de validation ou de préparation de validation
- Choisir les compétences à valider ou à préparer pour une future validation

Etapes/séances	Titre	Objectif(s)
1. Les roses des sables	Découvrir le fonctionnement d'un TP cuisine au travers de la réalisation de roses des sables	<ul style="list-style-type: none"> - savoir organiser son poste de travail - repérer son code couleur sur le planning - lire et comprendre les tâches associées au code couleur du planning - accomplir activement et complètement toutes les tâches - décoder une fiche recette - repérer les étapes d'un TP cuisine - travailler en équipe (communication, entraide, respect) - savoir repérer les matériels en cuisine - réaliser une technique : le bain marie - réaliser une recette entièrement et de qualité - identifier les principaux risques de l'atelier et les moyens de prévention
2. Les muffins	Mobiliser les connaissances sur l'organisation du précédent TP pour réaliser les muffins.	<ul style="list-style-type: none"> - savoir organiser son poste de travail - repérer son code couleur sur le planning - lire et comprendre les tâches associées au code couleur du planning - accomplir activement et complètement toutes les tâches du planning - décoder une fiche recette - repérer les étapes d'un TP cuisine - travailler en équipe (communication, entraide, respect) - savoir repérer les matériels en cuisine - réaliser une technique : le bain marie

		<ul style="list-style-type: none"> - réaliser une recette entièrement et de qualité - identifier les principaux risques de l'atelier et les moyens de prévention
3. Préparation d'évaluations- Evaluations	Choisir les compétences évaluées en vue d'une validation directe ou différée.	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluer sa capacité à être en situation de validation ou de préparation de validation - Choisir les compétences à valider ou à préparer pour une future validation
4. Cookies et pesée	Réaliser une recette en mobilisant ses connaissances sur les unités de mesure pour une pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer une pesée des ingrédients en maîtrisant les unités de mesure
5. Préparation d'évaluations- Evaluations	Choisir les compétences évaluées en vue d'une validation directe ou différée.	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluer sa capacité à être en situation de validation ou de préparation de validation - Choisir les compétences à valider ou à préparer pour une future validation

Difficultés possibles/étayages envisagés

- ➔ aide humaine : lecture et décodage du planning, lecture et décodage de la fiche recette
- ➔ aide entre pairs : aide des élèves qui ont déjà des compétences (nettoyage des plans de travail, de certaines tâches du planning.)