

Fiche d'intentions pédagogiques

Date : Lundi 12 juin 2017	Thème : Choisir une crème pour sa rentabilité au foisonnement	Cours : Pratique professionnelle en atelier expérimental
Classe : 2 HRB cuisine BAC PRO		Référentiels : BAC PRO 3 ans
Durée : 3 h 00		Co-animation Professeurs de cuisine et d'Anglais

Référentiels : **Savoirs associés technologie / Sciences Appliquées / Gestion Appliquée : Les crèmes**

Pôle 1 : (Technologie)

C-1.1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production
 C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, appareils, purées, beurres et Crèmes)
 C1-3.7 Optimiser la production
 C1-2 Identification des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques

Pôle 3 : (Gestion appliquée)

C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats
 C3-3.2 Présenter oralement la synthèse

Pôle 4 : (Gestion appliquée)

C4-3.2 Améliorer la productivité
 C4-4.6 Mesurer et analyser des écarts

Pôle 5 : (Sciences appliquées)

C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

Objectifs pédagogiques : Identifier et foisonner une crème. Analyser et choisir la crème adaptée.
 Choisir et comprendre l'utilité d'une variété de crème par rapport aux exigences et la rentabilité.

Produits fournis par avance : La crème idéale foisonnée pour le résultat attendu, les crèmes 30% et 35% foisonnées la veille et placées en enceinte réfrigérée pour l'analyse du report à froid.

Horaire	Film de la démarche pédagogique	Activités professeurs de cuisine	Activités élèves	Moyens prévus
3	Appel	Procèdent à l'appel	Répondent à leur nom, se lavent les mains	VPI, Logiciel PRONOTE
5	Présentation de la séance	Expliquent les objectifs et les choix des crèmes, rappel des pré-requis	Écotent, participent au rappel des pré requis, et questionnent pour le choix des crèmes	VPI, tablette de l'élève
10	Phase d'analyse fonctionnelle Analyser la situation et le produit fini. Description des exigences, du produit attendu et des standards de qualité	Observent, guident dans l'analyse, expliquent.	Écotent, observent, réagissent en réalisant l'analyse sensorielle simple et spontanée.	Produit fini : la crème idéale foisonnée
30	Phase de découverte Apprendre à connaître les différentes crèmes, la législation, dénomination.	À partir du fichier élève guident dans la découverte, les amènent à réfléchir, expliquent.	Lisent, écrivent, réagissent, participent, passent à tour de rôle au tableau	VPI, tablette de l'élève
30	Phase d'expérimentation 1 Foisonner des crèmes afin de choisir la plus adaptée Organiser les ateliers, le groupe est divisé en sous-groupe (4), (crème à 30% MG, 35% MG, 18 %MG) nommer les rapporteurs. Observation d'un effondrement de crème foisonnée. Approfondissement : Observation du report à froid de deux crèmes UHT foisonnées.	Constituent les groupes et donnent leurs missions. Coordonner et recentrer le travail des élèves	Groupe 1 : foisonner une crème 35% à + 3°C Groupe 2 : foisonner une crème 30% à + 3°C Groupe 3 : foisonner une crème 35% à température ambiante Groupe 4 : foisonner une crème 18% à + 3°C Groupe 5 : foisonner une crème 35% à + 3°C jusqu'à l'effondrement Ils font la MEP, réalisent, observent, et notent.	Fiche de protocole, matériel, chronomètre, thermomètre, produit, tablette numérique "SQOOL".
30	Analyse critique	À partir de la fiche d'observation, on mène des analyses du travail de groupes réalisés	Le rapporteur de chaque groupe restitue le travail du groupe. Les autres observent et mènent des analyses du travail réalisé, ils écoutent, remplissent les documents et ensemble répondent à la problématique.	Produit réalisé, VPI fiche d'observation. Tablette numérique "SQOOL".
30	Phase d'expérimentation 2 Foisonner une crème liquide pour incorporation avec 4 batteurs différents. Organiser les ateliers, la classe est divisé en 4 groupes (35% MG), nommer les rapporteurs. Tous les élèves, foisonnent avec des matériels différents, remplissent des verrines rases avec leur crème foisonnée afin qu'ils calculent l'écart (taux de foisonnement).	Constituent les groupes et donnent leurs missions. Coordonner et recentrer le travail des élèves	Groupe 1 : foisonner une crème 35% avec le batteur Ditop Sama DMIX vitesse 8 Groupe 2 : foisonner une crème 35% avec le batteur KitchenAid Pro vitesse 6 Groupe 3 : foisonner une crème 35% avec le batteur Kenwood Major Pro vitesse 4 Groupe 4 : foisonner une crème 35% avec le batteur Robot Coupe RM8 vitesse 5,5	Fiche de protocole, matériel, chronomètre, balance, produit, verre, tablette numérique "SQOOL".
30	Analyse critique	À partir de la fiche d'observation, on mène des analyses du travail de groupe réalisés	Le rapporteur de chaque groupe restitue le travail du groupe. Les autres observent et mènent des analyses du travail réalisé. Le rapporteur de chaque groupe restitue le calcul pour arriver à "l'écart". Les autres écoutent et mènent des analyses du calcul réalisé pour conclure d'un taux de foisonnement en fonction des batteurs	Produit réalisé, VPI fiche d'observation. Tablette numérique "SQOOL".
10	Phase de synthèse	À partir du document "la famille des crèmes", on mène des approfondissements sur les connaissances. Interrogent.	Ils lisent, réagissent et répondent seul aux questions.	VPI, tablette de l'élève
10	L' anglais	Co-animation Prof d'Anglais. À partir du film, on écoute et retranscrit.	Ils observent, écoutent, mènent des analyses, répondent, participent et retranscrivent.	VPI, tablette de l'élève
10	Nettoyage et rangement de l'atelier	Observent, remédient	Répondent, remplissent la fiche de positionnement et d'évaluation.	Fiche d'auto-contrôle HACCP