Nom de l’élève : **……………………….** Classe : **CAP** Date : **………………………..**

**Thème de la séance** : **Les produits laitiers** Séance n° : **2/4** **Les différentes conservations des laits (S 2.6)**

|  |
| --- |
| **OBJECTIF GENERAL**  **(compétences terminales du référentiel de certification)** |

|  |
| --- |
| **Connaître le lait et les produits laitiers** |

|  |
| --- |
| **OBJECTIF INTERMEDIAIRE**  **(de la séquence d’enseignement)** |

|  |
| --- |
| Etre capable de citer les différentes techniques de conservation des laits |

|  |
| --- |
| **OBJECTIF OPERATIONNEL**  **(de la séquence d’enseignement)** |

|  |
| --- |
| Etre capable de : ………………………………………………………………………………………………………………..  ………………………………………………………………………………………………………………..  ……………………………………………………………………………………………………………….. |

# FICHE D’EVALUATION

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conditions ressources ON DONNE | Performances attendue ON DEMANDE | Indicateurs d’évaluation ON EXIGE |
| ……………………………………  ……………………………………  ……………………………………  Technique de conservation du lait  Temps de conservation Avant et après ouverture | ……………………………………  ……………………………………  ……………………………………  Ecrire proprement  Donner le nom de  la technique de conservation  Citer le lieu de stockage  avant ouverture | ……………………………………  ……………………………………  ……………………………………  Sur 10 mots |

#### 

#### Performance Niveau d’abstraction

**Auto-évaluation de l’élève** : **/** **/**

**Evaluation de l’élève par le professeur :** / /

|  |
| --- |
| **Diagnostique :**  **Remédiation :** |