Nom de l’élève : **Professeur** Classe : **CAP** Date : **1 semestre (voir 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 : **Citer les techniques de conservation des laits**  **Citer les conditions de stockage des laits** |

# FICHE D’EVALUATION

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conditions ressources ON DONNE | Performances attendue ON DEMANDE | Indicateurs d’évaluation ON EXIGE |
| **Un tableau vide**  **Avec 5 lignes**  **Avec 5 colonnes**  Technique de conservation du lait  Temps de conservation Avant et après ouverture | **Compléter le tableau en 3 minutes**  Ecrire proprement  Donner le nom de  la technique de conservation  Citer le lieu de stockage  avant ouverture | **Aucune erreur**  Sur 10 mots |

#### 

#### Performance Niveau d’abstraction

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

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

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