|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE DE DÉROULEMENT D’UNE SÉANCE PÉDAGOGIQUE** | | | | | |
| **TITRE : LE LAIT**  **Description** Découvrir les techniques de conservation du lait et les conditions de stockage | | | | | |
| **Référentiel(s) ciblé(s)**  PÂTISSERIE : S2.6 | **Niveau concerné**  CAP | | **Type de cours**  Technologie | | **Durée** (devant élèves)  3 à 4 HEURES |
|  | | | | | |
| **RÉFÉRENTIEL D’ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES** | | | | | |
| **Fonction (ou activité)**  Approvisionnement T7  Organisation T4  Démarche qualité T1 et T2 | **Tâche T7 et T8 :** Stocker et Vérifier les températures de stockage  **Tâche T4 :** Identifier les matières premières  **Tâche T1 et T2:** Participe à la démarche qualité sanitaire, de santé et de sécurité | | **Savoirs associés**  Sciences appliquées :  S3.4 La conservation des produits  S4.1.1 Les constituants des aliments  S4.2.1 La microbiologie appliquée | | |
|  | | |  | | | |
| **Compétences du référentiel de certification**  **Progression :**  **Deuxième séance de 4 séances (2/4)** | | | **Pré-requis**  S1.4.2 – Les matériels  S2.6 (1/4) – Les différentes formes commerciales du lait | | |
| **Objectifs pédagogiques opérationnels :** Etre capable de  Citer les différentes techniques de conservation du lait  Citer les conditions de stockage des laits conservés | | | **Modalités éventuelles d'évaluation**  En groupe (évaluation formative)  Voir fiche d’évaluation  (Evaluation formative au choix du formateur suivant l’organisation de la classe) | | |
|  | | | | | |
| **Outils (**TNI, vidéoprojecteur) | | **Supports (**Tous les types de lait et les différents modes de conservation : brique, poudre, etc.…)  (Document papier de synthèse) | | **Médias (**vidéo, images) | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Étapes** | **Étapes détaillées du cours  ou titre des activités** | **Activités professeur** | **Activités élèves** | **Supports, outils** | **Observations ou informations complémentaires** |
| **1** | **Observation**  **Recherche** | **Donne les fiches de recherche**  **Explique la démarche et les éléments à rechercher** | **Recherche les différents laits dans le commerce ou en entreprise et observe leurs caractéristiques**   * **Couleur de l’emballage** * **Conditionnement** * **Conditionnement / vente** | **1 fiche navette de recherche**  **3 colonnes**  **Où**  **Couleurs**  **Noms** | **Privilégier les conditionnements**  **et lieu de vente** |
| **2** | **Récupération**  **Observation** | **Sollicite les élèves à Restituer les éléments de la recherche**  **Complète le tableau des éléments de réponse TNI** | **Donne les différents laits trouvés**  **Donne le lieu où ils ont été trouvés** | **Fiche contrat**  **1 tableau de retour de recherche**  **Les conditionnements**  **Les différents laits**  **TNI déplacer les cases** | **Le retour de recherche est utilisé en début de cours pour situer le lieu de stockage des différents laits** |
| **3** | **Analyse**  **Conceptualisation** | **Présente les différentes techniques de conservation**  **Donne :**  **Les traitements et températures**  **Les conditionnements**  **La conservation avant et après ouverture**  **Apporter les éléments d’observation** | **Ecoute**  **Pose des questions**  **Transmet ses connaissances**  **(visite : Laiterie d’Isigny)**  **Complète la fiche de conceptualisation** | **Les différents laits**  **des conditionnements différents**  **Le TNI (Images et schémas)**  **1 fiche contrat.**  **1 fiche de conceptualisation** | **Solliciter la transmission d’information de l’élève part rapport à la visite de la laiterie** |
| **4** | **Exercices** | **Propose les exercices**  **Accompagne le travail de l’élève**  **Choisi les exercices suivant les réussites** | **Boite de transformation : Trouver les techniques de conservation**  **Fait glisser : les différents laits dans les lieux de stockage**  **Catégoriser des textes : Replacer la technique suivant le processus qui lui correspond**  **Ordonnancer des phrases : lait concentré et en poudre**  **Trouver : Les laits conservé au réfrigérateur avant ouverture** | **TNI** | **Choisir les élèves suivant leur niveau de participation aux travaux oraux** |
| **5** | **Evaluation** | **Distribue les ½ feuilles**  **Surveille**  **Donne le temps**  **Correction collective** | **Complète les informations**  **Complète la feuille d’évaluation**  **En 3 minutes**  **Corrige la feuille du voisin** | **Fiche contrat**  **Fiche d’évaluation** | **Respecter les consignes de la fiche d’évaluation** |

|  |
| --- |
| **Indications pédagogiques détaillées** |
| **Intentions, raisons des choix opérés, le « pourquoi » des méthodes envisagées, etc.**  *Écrire dans cette partie :*  *– les informations permettant de comprendre la conception de la séance ; apporter tout élément susceptible d’être un plus à la compréhension afin de faciliter l’appropriation pour tous les utilisateurs de la séance ;*  *– le retour sur expérience si test du cours devant élèves.*  **La méthode est l’arche didactique**  **L’élève va observer dans son environnement (maison et entreprise) les différents conditionnements du lait qu’il peut trouver, il va observer les emballages et le lieu où il est vendu. Cette démarche permettra de mieux situer la méthode de conservation des laits trouvés (séance 2). Cette récupération de recherches permettra de renseigner les différents laits de la feuille de cours.**  **De retour en salle de cours, les élèves donnent leurs éléments de recherche et complètent leurs connaissances des différentes méthodes de conservation des laits par rapport aux résultats des autres élèves. En fin d’observation et de restitution le professeur ou un élève déplace les cadres qui révèlent les quatre techniques de conservation.**  **Le professeur présente les différentes méthodes de conservation des laits dans chacune des techniques présentés. Des éléments d’animation sont à disposition du professeur pour étayer la présentation dans le TNI. (Une vidéo d’Isigny Sainte-Mère est à disposition sur les différents processus).**  **Le professeur poursuit le cours sur la conceptualisation et reprend chaque notion importante à retenir. Il réalise l’ensemble des exercices du TNI.**  **Suivant l’avancée et la compréhension des élèves, le professeur choisi les exercices et les élèves.**  **Avant la fin du cours, le professeur propose une évaluation formative, il peut utiliser le lien sur le film sur les procès utilisés dans la réalisation du lait en poudre.**  **Le professeur donne la feuille de contrôle formatif (Il y a deux évaluations au choix mais identiques dans leur contenu, à organiser suivant la configuration de la classe) et corrige avec les élèves au bout de 3 minutes (donner la feuille au voisin). Le professeur s’assure par les résultats que les notions sont acquises sinon il refait un exercice complémentaire si le temps le permet. (ou à faire à la maison).**  **Le plan d’un laboratoire est à disposition du professeur pour interagir avec les élèves sur les conditions de stockage des laits dans l’entreprise.**  **La semaine suivante, une évaluation sommative de 3 minutes maximum est pratiquée pour s’assurer de la connaissance des élèves.** |