|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE DE DÉROULEMENT D’UNE SÉANCE PÉDAGOGIQUE** | | | | | |
| **TITRE : LE LAIT**  **Description** Découvrir le lait, son origine, les différents critères de qualités et organoleptiques, les formes commerciales | | | | | |
| **Référentiel(s) ciblé(s)**  PÂTISSERIE : S2.6 | **Niveau concerné**  CAP | | **Type de cours**  Technologie | | **Durée** (devant élèves)  2 à 3 heures |
|  | | | | | |
| **RÉFÉRENTIEL D’ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES** | | | | | |
| **Fonction (ou activité)**  Organisation T4  Démarche qualité T3 et T5 | **Tâche T4**  **Fonction démarche qualité**  Analyse du produit en termes de : goût, texture et aspect | | **Savoirs associés**  Sciences appliquées : les différents nutriments  (protides, lipides, glucides, sels minéraux) | | |
|  | | |  | | | |
| **Compétences du référentiel de certification**  **Progression :**  **Première séance de 4 séances (1/4)** | | | **Pré-requis**  S1.2 – l’approche sensorielle et artistique dans  le métier de pâtissier  S1.2.1 – l’éducation sensorielle  (Citer, par sens utilisé, les principaux descripteurs pour apprécier les qualités organoleptiques d’un produit) | | |
| **Objectifs pédagogiques opérationnels :** Etre capable de  Citer l’origine du lait  Citer les principales formes de commercialisation  (Taux en matières grasses) | | | **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 (**Lait cru de la ferme, tous les types de lait et les différents modes de conservation : brique, poudre, etc…, gobelets)(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 couleurs** |
| **2** | **Récupération**  **Observation** | **Sollicite les élèves à Restituer les éléments de la recherche**  **Complète le tableau des éléments de réponse**  **Passe la page de vidéo (TNI)** | **Donne la définition du lait**  **Donne les différents laits trouvés**  **Visionne la vidéo du lait** | **Fiche contrat**  **1 tableau de retour de recherche**  **Les conditionnements**  **Les différents laits**  **La vidéo** | **Le retour de recherche est utilisé en fin de cours pendant la conceptualisation** |
| **3** | **Analyse**  **Conceptualisation** | **Fait découvrir les différents laits de la recherche des élèves**  **Servir les laits et présenter aux élèves**  **Apporter les éléments d’observation** | **Dégustation des différents laits**  **Lait cru**  **Entier**  **Demi écrémé**  **écrémé** | **Les différents laits**  **des conditionnements différents**  **du lait cru**  **gobelet**  **1 fiche de conceptualisation**  **1 fiche contrat.** | **Prévoir des petits gobelets**  **Inciter les élèves réticents** |
| **4** | **Exercices** | **Propose les exercices**  **Accompagne le travail de l’élève** | **Fait glisser les mots**  **Fait glisser les images** | **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 différents laits par rapport aux résultats des autres élèves.  Les élèves sont amenés ensuite à goûter les différents laits proposés par le professeur (lait de la ferme si possible (sans traitement en bidon) ou lait cru : emballage jaune).  Le lait cru sert de base pour la dégustation et permet de retracer les différents éléments de la composition. Le professeur guide les élèves dans leurs observations et incite chaque élève à apporter son élément de réponse. On découvre les composants, le goût et les différentes caractéristiques du lait cru et son origine par questionnement. (la crème aussi en surface du lait : qu’est ce que c’est, etc.). C’est une phase importante qui peut parfois déborder du temps imparti (attention)  Tous les éléments ainsi trouvés, permettront de donner la définition du lait cru et la composition (élément et quantité à la proportionnelle).  Les autres laits sont goûtés pour établir des comparaisons de saveurs (stérilisé et cru) (pasteurisé et cru) et aussi déterminer leurs taux de matière grasse (+ ou -) (cru, entier, demi-écrémé et écrémé) et qui servira aussi pour les choix des différents laits dans une fabrication donnée (séance 3).  L’élève observe ensuite une vidéo de 2 minutes qui relate la traite des vaches et qui le renseigne sur l’origine du lait. (certain élèves ne savent pas d’où vient le lait ni comment on le récupère ni pourquoi et comment la vache fait du lait : Mammifères + bébé veau = Lait).  La classe complète la feuille de cours après avoir rempli les exercices sur la définition et la définition.  La classe complète la feuille de cours sur les composants et grammages par litre de lait. (les plus rapides peuvent trouver les pourcentages)  Le professeur défini la notion de standardisation et l’élève donne le nom des différents laits qui existent suivant leur quantité de matières grasses.  Les 3 laits standardisés sont donnés avec leur quantité de matières grasses, les exercices d’appropriation peuvent commencer avec le TNI.  A la fin des exercices, on redonne les différents laits trouvés par les élèves et on complète avec les laits manquants dans le tableau de la feuille de cours.  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).  La semaine suivante, une évaluation sommative de 3 minutes maximum est pratiquée pour s’assurer de la connaissance des élèves. |