Nom de l’élève : **Professeur** Classe : **CAP** Date : **1 semestre (voir date)**

**Thème de la séance** : **Les produits laitiers** Séance n° : **¼** **Les différents 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 différents laits suivant leur couleur |

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

|  |
| --- |
| Etre capable de :Citer l’origine du lait et les principales formes commerciales du lait |

# FICHE D’EVALUATION

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conditions ressources ON DONNE | Performances attendue ON DEMANDE | Indicateurs d’évaluation ON EXIGE |
| **Un tableau vide**  **Avec 3 colonnes**  Nom du lait  Couleur de l’emballage  du lait  Quantité de  matières grasses | **Compléter le tableau en 3 minutes**  Ecrire proprement  Un mot par case | **Aucune erreur**  Sur 8 mots |

#### Performance Niveau d’abstraction

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

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

|  |
| --- |
| **Diagnostique : Possibilité de valider lait cru et lait entier au même grammage (abstraction)**  **Remédiation :** |