

Fiche d'intentions pédagogiques

Date :		Thème du cours :	Les produits au restaurant
Classe :		Titre du cours :	Les fruits exotiques
Objectifs Généraux		Evaluation	
<p>Etre capable de reconnaître les fruits exotiques et les différencier au goût.</p> <p>Etre capable d'associer des produits dans le but d'obtenir un produit final harmonieux (salade de fruits) afin de le commercialiser au restaurant et de le promouvoir.</p>		<p>Evaluation formative durant la T.A.</p>	
Objectifs Opérationnels		Exercices	
<ul style="list-style-type: none"> ● Etre capable de citer les différents fruits ● Etre capable de reconnaître visuellement un fruit exotique ● Etre capable d'associer le goût au produit 		<p>Séance active pour l'élève, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Analyser ● Pratiquer ● Critiquer 	
Pré-requis			
<p>Professionnels :</p> <p>Stages, connaissance de l'élève, cours sur la dégustation.</p> <p>Inter-disciplinaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Géographie du monde (Zones de productions) ● APS, réalisation d'une salade de fruits. 			
Supports			
<p>Polycopiés :</p> <p>Document élève</p> <p>Tableau :</p> <p>Récupération des connaissances élèves, carte du monde</p> <p>Matériel et produits</p> <p>Choix de différents fruits exotiques selon disponibilité et saison., cartons avec les noms des fruits, matériel pour faire déguster les élèves.</p> <p>Transparent :</p> <p>Il est très difficile de présenter la totalité des fruits exotiques, certains peuvent être présentés sur transparents.</p>			