

Déroulement de la séance

Synoptique de la séance

Première partie	Seconde partie
<p>Après un bref rappel sur le choix de produits, les élèves sont repartis en deux groupes</p> <p>Premier temps : le groupe 1 déconditionne, pèse la salade fruits et la dresse</p> <p>Le groupe 2 observe et note les éléments dans le tableau du document 1 (poids, portion, coût, temps...)</p> <p>Second temps : Le groupe 2 pèse les fruits bruts, réalise la salade de fruits, pèse le produit fini et dresse la salade. Le groupe 1 observe et note les éléments dans le tableau du document 1 bis</p>	<p>Troisième temps : Tous les élèves procèdent à la dégustation de chaque salade (document 2)</p> <p>Quatrième temps : une synthèse est dressée et commentée par l'ensemble des élèves. (document 3)</p>

Détail de la séance

Temps	Etapas	T.Pédago.	Activité élève	Support et outils
0/(10) min	- Rappel de la dernière T.A. - Intérêt de la T.A. du jour - Objectifs à atteindre - Déroulement de la séance et organisation des groupes	Interrogative Expositive	- Participation sur rappel du cours précédent. - Ecoute.	Tableau
10/(20) min	Mettre en place le poste de travail Déconditionner le seau de salade de fruits.	Interrogative Expérimentale	Le premier groupe déconditionne pendant que le second groupe observe et complète la fiche de calcul de coût.	Tableau Calcul du coût principal (5ème gamme)
10/(30) min	Dresser et peser la salade de fruits afin d'obtenir des portions équivalentes et d'estimer un coût matière par personne et charge personnel Réserver au frais.	Interrogative Expérimentale	Le premier groupe déconditionne pendant que le second groupe observe et complète la fiche de calcul de coût.	Tableau Calcul du coût principal (5ème gamme)
25/(55) min	Mise en place du poste de travail. Peler et découper les fruits frais. Au fur et à mesure les mélanger dans le saladier, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.	Interrogative Expérimentale	Le second groupe découpe pendant que le premier groupe observe et complète la fiche de calcul de coût.	- Tableau - Calcul du coût principal (frais)
10/(65) min	Dresser et peser la salade de fruits afin d'obtenir des portions équivalentes et d'estimer un coût matière par personne et charge personnel Réserver au frais.	Interrogative Expérimentale	Le second groupe dresse pendant que le premier groupe observe et complète la fiche de calcul de coût.	- Fiche technique - Calcul du coût principal (frais)
20/(85) min	Réaliser une analyse sensorielle comparative.	Déductive Expérimentale	Les élèves dégustent et reportent leurs résultats sur la fiche concernée.	- Leur réalisation - Fiche d'analyse sensorielle
20/(105) min	"Compléter le document de synthèse" Propositions d'améliorations gustatives et choix du produit final selon le concept	Déductive Interrogative Expérimentale	Noter au tableau les résultats d'analyse de coût et de dégustation. Les élèves complètent le document de synthèse qui a été distribué.	- Tableau - Fiche technique
15/(120) min	"Synthèse" Vérification des objectifs, rangement et nettoyage, annonce de la prochaine T.A .	Interrogative Expositive	Ecoute. Participation sur rappel des objectifs, prise de note du travail à faire (faire les illustrations des fiches techniques)	- Tableau (rappel)