

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) |