

Cadre de référence



ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE
SECONDAIRE

avenue E. Mounier 100 – 1200 BRUXELLES

Education par la Technologie

Sphère : Alimentation

1^{er} degré différencié

D/2008/7362/3/21

Table des matières

Table des matières.....	3
Introduction.....	5
Pourquoi un cadre de référence au 1er degré différencié ?.....	5
Contexte d'application.....	5
La socialisation.....	5
L'apprentissage.....	6
Etablir la notion de diagnostic.....	6
Donner du sens aux apprentissages.....	6
Créer des liens entre les disciplines.....	6
L'orientation.....	6
Première partie : Présentation générale.....	7
1. L'objectif de l'Education par la technologie au parcours différencié.....	7
2. Les cinq compétences du cours d'Education Par la Technologie.....	8
2.1. Observer.....	9
2.2. Emettre des hypothèses.....	10
2.3. Réaliser.....	11
2.4. Réguler.....	12
2.5. Structurer.....	12
3. La grille et la situation des sphères dans EPT.....	13
Deuxième partie: Comment s'inscrire dans les compétences propres à chaque sphère.....	15
Alimentation.....	15
Compétence 1. Observer.....	15
Compétence 2. Emettre des hypothèses.....	16
Compétence 3. Réaliser.....	16
Compétence 5. Structurer.....	16
Des objectifs disciplinaires pour atteindre les compétences de base.....	17
Des savoir – faire et des savoirs disciplinaires.....	17
L'aspect pluridisciplinaire et interdisciplinaire.....	18
Troisième partie : Activités spécifiques.....	21
Exemples d'activités.....	21
Exemples de tâches.....	22
Art culinaire :.....	22
Boulangerie :.....	22
Boucherie :.....	22
Salle :.....	22
Le développement d'une activité.....	23

Introduction

Pourquoi un cadre de référence au 1er degré différencié ?

Le nouveau décret organisant le 1^{er} degré différencié entre en application au 1^{er} septembre 2008 et met fin par le fait même aux programmes de 1^{ère} B (première Accueil) ainsi qu'aux programmes expérimentaux du 1^{er} degré de base (2008-2009) et de la 2P (2009-2010). Il réserve désormais les années de différenciation du premier degré aux seuls élèves non porteurs du CEB et se donne pour objectif principal la maîtrise, en une ou plusieurs années, des socles de compétences visées à 12 ans et l'octroi du CEB. Cette redéfinition du public et des objectifs ainsi que la nouvelle grille horaire justifient l'écriture d'un nouveau document appelé cadre de référence. A l'intérieur de chaque discipline, il renverra à des outils spécifiques pour la mise en œuvre des apprentissages.

Contexte d'application

Le premier degré différencié vise prioritairement l'obtention du CEB. Cet objectif doit se développer selon 3 axes : la socialisation, l'apprentissage et l'orientation. Ces 3 axes se conjuguent dans le travail de la classe.

La socialisation.

Les élèves qui fréquentent le premier degré différencié ont souvent connu l'échec et ont souvent une mauvaise image d'eux-mêmes.

Pour (re)donner sens à leur présence à l'école et développer leur confiance en eux, il est important de travailler en concertation avec ses collègues.

Offrir des perspectives de (re)-motivation c'est aussi : décroïsonner les cours, mener des projets, rendre acteurs les élèves pour favoriser au maximum l'intégration des apprentissages menés dans les différentes disciplines.

Contribuer tous ensemble à construire les compétences de base reste le challenge de ce parcours différencié afin de donner à l'élève une meilleure chance d'intégration au sein de notre société.

L'apprentissage.

Plusieurs aspects s'avèrent importants :

Etablir la notion de diagnostic.

Pour chaque activité, il sera important de mettre en lumière ce que l'élève est invité à apprendre ; lui permettre en fin de séquence, d'avoir une approche qui va l'aider à se situer, faire le point sur ses apprentissages et sur la manière dont il évolue.

Il existe plusieurs outils diagnostiques ou méthodes qui permettent à l'élève de se structurer progressivement et qui sont proposés dans les disciplines.

Donner du sens aux apprentissages.

Permettre aux élèves de percevoir en quoi ces apprentissages pourront être réinvestis et seront utiles pour poursuivre leur formation.

Créer des liens entre les disciplines.

Renforcer l'habileté des élèves en leur offrant de nouveaux contextes, rebondir ou prendre appui sur les apprentissages déjà effectués pour s'en servir, aller un pas plus loin.

L'orientation

L'apprentissage et l'orientation sont indissociables ; il s'agit d'une élaboration progressive et évolutive.

Les compétences du jeune évoluent et les enseignants doivent l'aider à en prendre conscience.

L'objectif sera d'informer l'élève de son niveau de maîtrise, d'identifier les aptitudes pour l'aider à s'engager dans une voie qui favorise son épanouissement, au sein du degré.

Nous invitons les équipes pédagogiques à mener une réflexion collective autour de cette approche du développement de l'élève. Sans elle, il est difficile d'imaginer un succès réel du parcours différencié.

PREMIERE PARTIE : PRESENTATION GENERALE

1. L'objectif de l'Education par la technologie au parcours différencié

Même si les compétences d'Education par la Technologie¹ ne font pas partie de l'épreuve certificative, ce cadre de référence vise à montrer aux enseignants titulaires des cours repris sous l'appellation EPT, comment exercer et faire maîtriser à travers leur discipline les compétences des socles à 12 ans.

¹ Dans la suite du document, c'est le sigle EPT qui désignera l'Education Par la Technologie.

2. Les cinq compétences du cours d'Education Par la Technologie

L'EPT fait partie des cours « soclés », dont les compétences à maîtriser au terme des huit premières années de l'enseignement obligatoire sont intégrées dans le document « Socles de compétences » (Communauté Française).

Les cinq compétences du cours et leur niveau de certification sont présentés sous forme de tableau dans les pages suivantes.

La pédagogie de la résolution de problèmes techniques proposée dans ce cours a pour objectifs l'acquisition d'une démarche de résolution de problèmes et la maîtrise des cinq compétences disciplinaires au travers de situations – problèmes (activités) ayant pour support un objet ou un concept technique.

Il est bien entendu que cette démarche ne doit pas être menée dans sa totalité pour chaque activité. Proportionnellement, dans le temps imparti, les activités doivent permettre d'exercer ces compétences, en vue de les certifier à 12 ans. Les autres compétences seront exercées occasionnellement. La démarche complète pourrait être menée une ou deux fois par an en vue d'une intégration des savoirs et savoir – faire.

Au sein de chaque sphère, les situations – problèmes (activités) mobilisent prioritairement les compétences du cours d'EPT à 12 ans.

Les activités proposées dans cet outil montrent clairement quelles compétences exercer et certifier parmi toutes celles rappelées dans les tableaux qui suivent.

Pour une bonne lecture des tableaux :

- I de l'entrée dans l'enseignement fondamental à la fin de la deuxième année primaire
- II socles à 12 ans
- III socles à 14 ans
- C Certification de la compétence
 - Sensibilisation à l'exercice de la compétence
- E Entretien de la compétence

2.1. Observer

Identifier	I	II socles à 12 CEB	III socles à 14
Repérer les critères spécifiés dans l'énoncé de la situation problème en vue de sa résolution.	C Repérer un élément significatif de la situation problème.	C Repérer tous les éléments significatifs de la situation problème.	C Repérer tous les éléments significatifs de la situation problème et les hiérarchiser.
Reformuler, la situation problème à caractère technologique.	C Redire avec ses mots la situation problème.	C Reformuler de manière concise la situation problème.	C Choisir la formulation de la situation problème la plus adéquate (orale, écrite, graphique...).
Définir le problème à résoudre : décomposer le problème principal en sous problèmes et les organiser les uns par rapport aux autres.	C Comparer deux éléments donnés dans la situation problème.	C Classer des éléments de la situation problème selon un critère défini.	C Décomposer la situation problème et hiérarchiser les sous problèmes selon un critère défini.
Faire apparaître dans un dessin, les éléments significatifs de la situation problème.	➤	C Faire apparaître dans un dessin, les éléments significatifs de la situation problème.	E

Commentaire : La colonne des savoir – faire à certifier à 12 ans montre très clairement que toutes les compétences liées à l'observation (identification, discernement, reformulation et classement) sont à certifier.

2.2. Emettre des hypothèses

Analyser	I	II socles à 12 CEB	III socles à 14
Rassembler la documentation et sélectionner les éléments pertinents.	C Sélectionner un élément pertinent par rapport à la situation problème dans un document fourni par l'enseignant.	C Sélectionner plusieurs éléments pertinents dans un ou plusieurs documents fournis par l'enseignant.	C Dans une banque de données prédéfinies, sélectionner les documents et, dans ceux-ci, les éléments pertinents.
Repérer les notions non comprises et décider de rechercher une explication.	↗	C Identifier notions, termes nouveaux, attacher une définition en référence au contexte.	C Idem + vérifier la pertinence de la définition par une recherche (personne(s) ressource(s) - documentation).
Planifier Recenser les différentes hypothèses de résolution.	↗	↗	C Planifier Recenser les différentes hypothèses de résolution.
Formaliser des essais.	↗	C Formaliser des essais.	E
Choisir l'hypothèse de travail la plus favorable à partir de critères définis.	↗	C En fonction de plusieurs hypothèses émises collectivement, déterminer si elles peuvent être retenues en fonction de critères définis.	C En fonction d'hypothèses recensées par l'élève, les hiérarchiser sur base de critères définis.
Structurer les informations en établissant des liens logiques entre les différents éléments.	↗	C A partir d'une série d'informations pertinentes, les ordonner suivant une structuration donnée.	C Recenser les informations pertinentes, les ordonner suivant la structuration donnée.

Commentaire : Il ressort de la lecture de ce tableau que sur base des compétences à acquérir dans le cadre de l'observation, un traitement des données doit permettre aux élèves d'entrer dans un début de formalisation = établir des correspondances, ordonner dans une structure proposée (logique, chronologique, linéaire, tableau...), choisir entre plusieurs hypothèses.

2.3. Réaliser

	I	II socles à 12 CEB	III socles à 14
Traduire les étapes de la résolution du problème dans un organigramme.	↗	C Ordonner chronologiquement les étapes à réaliser.	C Ordonner chronologiquement les étapes à réaliser, les planifier dans le temps.
Effectuer un dessin à main levée pour formaliser la réalisation.	↗	↗	C Effectuer un dessin à main levée pour formaliser la réalisation.
Manipuler			
Réaliser les opérations nécessaires dans un ordre adéquat pour aboutir à l'objectif fixé.	↗	↗	C Réaliser les opérations nécessaires dans un ordre adéquat pour aboutir à l'objectif fixé.
Utiliser des outils, des matériaux et des équipements.	↗	C Utiliser des outils, des matériaux et des équipements.	E
Organiser son espace de travail en fonction de la tâche à réaliser.	↗	C Organiser son espace de travail en fonction de la tâche à réaliser.	E
Respecter les normes de sécurité et d'hygiène.	↗	↗	C Respecter les normes de sécurité et d'hygiène.

Commentaire : Si la réalisation du produit est le but à atteindre pour l'élève, pour le professeur, elle n'est pas le seul objectif à poursuivre. A travers elle, il convient d'apprendre à ordonner les étapes, à manipuler les outils en toute sécurité et à organiser son espace.

2.4. Réguler

	I	II socles à 12 CEB	III socles à 14
Vérifier le résultat obtenu, son adéquation aux critères de départ, sa conformité avec la solution recherchée.	↗	↗	C Vérifier le résultat obtenu, son adéquation aux critères de départ, sa conformité avec la solution recherchée.
Identifier les erreurs et apporter des corrections ou des améliorations éventuelles.	↗	↗	C Identifier les erreurs et apporter des corrections ou des améliorations éventuelles.

Commentaire : Les compétences de régulation sont à exercer avec l'aide du professeur.

2.5. Structurer

	I	II socles à 12 CEB	III socles à 14
Formaliser la démarche dans un langage graphique.	↗	C par un dessin à main levée	C idem + les symboles
Formaliser la démarche dans un langage oral en utilisant les termes techniques corrects.	↗	↗	C Formaliser la démarche dans un langage oral en utilisant les termes techniques corrects.
Formaliser la démarche dans un langage écrit en respectant la structure propre à la rédaction de textes techniques.	↗	↗	C Formaliser la démarche dans un langage écrit en respectant la structure propre à la rédaction de textes techniques.
Réinvestir les acquis (concepts, démarches) dans le même domaine technologique.	↗	↗	C Réinvestir les acquis (concepts, démarches) dans le même domaine technologique.

Commentaire : C'est le langage graphique qui est requis en matière de formalisation de la démarche.

3. La grille et la situation des sphères dans EPT

1Diff 2Diff	Volume horaire hebdomadaire
Religion catholique	2
Français	6 à 12
Formation historique et géographique (y compris la vie sociale et économique) EDM	2
Mathématique	4 à 9
Sciences	2
Langue moderne	2 à 4
Education physique	3 à 5
Education artistique	1 à 5
Education par la Technologie	2 à 9 (max 3 par sphère)
Total	32

Intitulés retenus dans ce projet dans le cadre de l'éducation par la technologie			
SPHERE	CLASSIF	INTITULE	FONCTION(S)
1. Initiation à l'informatique	ER	Travaux sur ordinateur	CT secrétariat-bureautique
2. Dessin technique	CT, CS, CTPP	Dessin technique	(accroche variable)
3. Agronomie	PP	Travaux "nature"	PP agriculture/PPagronomie/PPhorticulture
	CT	Agro-alimentaire	CT agro-alimentaire
4. Travail du métal	CT	Mécanique	CT mécanique/CT électromécanique
	PP	TP Mécanique	PP mécanique/PP électromécanique
5. Initiation à l'électricité	CT	Electricité	CT électricité/CT électromécanique
	PP	TP Electricité	PP électricité/PP électromécanique
6. Travail du bois	CT	Bois	CT bois
	PP	TP Bois	PP bois
7. Construction	CT	CGO	CT gros-œuvre
	PP	TP CGO	PP gros-œuvre
8. Alimentation	CT	Métiers de l'alimentation	CT cuisine/CT salle/CT restauration/CT boulangerie-pâtisserie/CT boucherie-charcuterie
	PP	TP Métiers de l'alimentation	PP cuisine/PP salle/PP restauration/PP boulangerie-pâtisserie/PP boucherie-charcuterie
9. Habillement	CTPP	Habillement	CTPP habillement
10. Coiffure	PP	TP Coiffure	PP coiffure
	PP	TP Bioesthétique	PP bioesthétique
11. Services sociaux	CTPP	Formation à la vie quotidienne	CTPP éducation sociale et familiale

DEUXIEME PARTIE: COMMENT S'INSCRIRE DANS LES COMPETENCES PROPRES A CHAQUE SPHERE

Alimentation

Compétence 1. Observer

Identifier	II socles à 12 CEB	Pour le secteur hôtellerie
Repérer les critères spécifiés dans l'énoncé de la situation d'apprentissage en vue de sa résolution.	Repérer tous les éléments significatifs de la situation d'apprentissage	Observer, goûter, toucher, pour identifier le produit, les ingrédients, la technique. Déterminer les précautions à prendre en matière d'hygiène, de sécurité.
Reformuler, la situation d'apprentissage à caractère technologique.	Reformuler de manière concise la situation d'apprentissage	Reformuler la situation d'apprentissage à partir des observations.
Définir la situation à résoudre : décomposer les étapes principales et les organiser les uns par rapport aux autres.	Classer des éléments de la situation d'apprentissage selon un critère défini.	Lister le matériel, les ingrédients, la technique en fonction des critères définis.
Faire apparaître dans un dessin, les éléments significatifs de la situation d'apprentissage.		Réaliser un schéma décrivant les différents éléments importants.

Compétence 2. Emettre des hypothèses

Analyser	II socles à 12 CEB	Pour le secteur hôtellerie
Rassembler la documentation et sélectionner les éléments pertinents.	Sélectionner plusieurs éléments pertinents dans un ou plusieurs documents fournis par l'enseignant.	Parcourir des revues spécifiques ou CD Rom et décoder les fiches techniques.
Repérer les notions non comprises et décider de rechercher une explication.	Identifier notions, termes nouveaux, attacher une définition en référence au contexte.	Rechercher la définition des nouveaux termes techniques dans le répertoire ou le guide technologique.
Formaliser des essais.		Expérimenter diverses méthodes de réalisation, de finition, de présentation.
Choisir l'hypothèse de travail la plus favorable à partir de critères définis.	En fonction de plusieurs hypothèses émises collectivement, déterminer si elles peuvent être retenues en fonction de critères définis.	Sélectionner le matériel, la méthode de réalisation, de présentation en fonction de l'équilibre des senteurs, des saveurs, des couleurs.
Structurer les informations en établissant des liens logiques entre les différents éléments.	A partir d'une série d'informations pertinentes, les ordonner suivant une structuration donnée.	Réaliser une fiche technique de présentation/de réalisation/d'utilisation.

Compétence 3. Réaliser

	II socles à 12 CEB	Pour le secteur hôtellerie
Traduire les étapes de la situation d'apprentissage dans un organigramme.	Ordonner chronologiquement les étapes à réaliser.	Réaliser un organigramme, une planification de travail.
Manipuler		
Utiliser des outils, des matériaux et des équipements.		Utiliser le matériel de préparation, de découpe, de cuisson, de service, de présentation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
Organiser son espace de travail en fonction de la tâche à réaliser.		Organiser le plan de travail dans le respect des règles d'ergonomie.

Compétence 5. Structurer

	II socles à 12 CEB	Pour le secteur hôtellerie
Formaliser la démarche dans un langage graphique.	par un dessin à main levée	Réaliser des pictogrammes de sécurité, des fiches techniques sous forme de dessins ou de graphiques (plans de table, présentation d'un mets)

Des objectifs disciplinaires pour atteindre les compétences de base

Le cours d'art culinaire/salle/boulangerie/boucherie permet, par la mise en place d'«ateliers expérimentaux», de :

- renforcer la maîtrise des apprentissages de base définis dans les socles à 12 ans ;
- restructurer des acquis ;
- mettre en œuvre des stratégies pouvant rendre l'élève autonome dans son travail et l'aider à progresser ;
- prévenir les difficultés durables d'apprentissage et aider à leur dépassement ;
- réconcilier l'art, la culture, la technique, la technologie et la science ;
- renforcer et développer les capacités des adolescents à faire des choix adaptés à leurs besoins, leurs goûts, leurs habitudes et leur mode de vie ;
- inciter les adolescents à poser un regard critique sur le lien entre leur environnement, l'alimentation et l'activité physique ;
- aborder les dimensions sociales et culturelles de l'alimentation, l'influence de l'environnement et des traditions, le rapport individuel à l'alimentation (influence des émotions, importance des 5 sens...) ;
- traiter notamment de la publicité et des autres incitations à consommer, de la transformation des aliments, de l'étiquetage alimentaire ;
- développer le sens de l'observation et du questionnement. ;(la cuisine, la salle par leurs ustensiles et ingrédients, favorisent mille expérimentations simples et éveillent la curiosité) ;
- permettre la collaboration avec différents secteurs (agronomie, éducation artistique, initiation scientifique, français, mathématique, éducation physique) ;
- favoriser différents dispositifs afin de faciliter le travail en équipe pluridisciplinaire et interdisciplinaire : itinéraires de découvertes, travaux croisés, parcours diversifiés, classes à « projets artistiques, gastronomiques et culturels ou autres ...

Des savoir – faire et des savoirs disciplinaires

- Identifier, reconnaître les ingrédients, les produits, les épices, le matériel.
- Manipuler les ingrédients.
- Décoder des fiches techniques de base.
- Réaliser des supports, des fiches de réalisation, les mettre en pratique.
- Découvrir et s'appropriier le vocabulaire spécifique.
- Appliquer les techniques adéquates.
- Appliquer les règles d'hygiène dans la manipulation des ingrédients, dans le stockage des préparations.
- Appliquer les règles d'hygiène personnelle (lavage des mains).
- Sélectionner le matériel et l'utiliser dans le respect des règles de sécurité.
- Réaliser des préparations, des décorations de base.
- Présenter les préparations.
- Décorer les tables, le local.
- Vérifier et contrôler la réalisation et y apporter les éventuelles modifications.
- Assurer le nettoyage du matériel, du plan de travail et la remise en ordre du local.
- ...

L'aspect pluridisciplinaire et interdisciplinaire

1) FRANÇAIS

Si les cours de cuisine et salle visent en priorité l'aspect du développement du goût, l'un des objectifs est aussi, à côté des autres disciplines, de contribuer au développement des compétences dans le domaine de la langue orale et écrite.

Cette contribution des ateliers du goût présente un aspect particulier : la pratique avec ses sensations de natures diverses est un support d'expression intéressant pour les élèves. En effet, dire, voir, écrire permet d'exprimer les sensations ressenties. A travers le dialogue pédagogique, l'élève pourra mieux comprendre les raisons de la réussite ou de l'échec de ses réalisations.

Quelques exemples de situations :

Parler :

- dire en cuisine ce que l'on sait sur une recette, nommer les étapes à réaliser, se poser des questions sur les façons de prendre la parole en public-(fiche 6);
- communiquer avec les autres pour élaborer un mets, discussion (échange d'avis) : pratiquer des échanges entre pairs ;
- présenter un menu en salle : pratiquer des échanges avec un adulte.

Lire :

- lire des fiches techniques, des étiquettes de produits, des articles de revues professionnelles -> français fiche 2 : rechercher des informations dans un référentiel.

Ecrire :

- remplir une fiche technique, décrire sur les documents adéquats des actions à faire, écrire des règles de sécurité, structurer et réaliser un dossier -> français fiche 5 : écrire des textes informatifs .

2) CERTAINES NOTIONS DE **MATHEMATIQUES** PEUVENT TROUVER UN SUPPORT DANS LES ACTIVITES REALISEES EN ATELIERS SPECIFIQUES : MESURE, GRANDEURS, CALCUL DE PRIX.

Quelques exemples de situations :

- A partir d'une recette établie pour 4 personnes, évaluer les proportions pour 10 personnes.
- Calculer le prix des ingrédients en fonction de leur poids (utiliser une échelle de mesures de poids et une échelle de prix).
- Partager une tarte, une roue de brie en triangles identiques.
- Réaliser un cocktail en utilisant un support gradué.

3) LA RELATION AVEC LES **ACTIVITES ARTISTIQUES** PEUT SE FAIRE DE PLUSIEURS MANIERES.

Les situations vécues en alimentation peuvent être exploitées dans les arts visuels par la réalisation individuelle et/ou collective d'œuvres graphiques : dessins, BD, peintures, assemblage de formes à partir de modèles.

Quelques exemples de situations :

- Dessiner un plan de tables.
- Raconter sous la forme d'une Bd le parcours d'un aliment.
- Créer une affiche représentant les 7 groupes d'aliments.

4) LES LIENS AVEC LE COURS D'**EVEIL SCIENTIFIQUE** SONT IMPORTANTS DANS :

- l'identification et l'utilisation des sens pour connaître l'environnement,
- l'utilisation du vocabulaire spécifique concernant les transformations des aliments sous l'effet de la chaleur, du froid,
- la structuration des étapes de fabrication.

Quelques exemples de situations en rapport avec le socle de compétences en Eveil scientifique (C5, C6, C11 et C12):

- Utiliser nos sens pour découvrir un aliment (voir, entendre, sentir, palper, soupeser, goûter) ;
- Observer la transformation des aliments sous l'effet de la chaleur, du froid et traduire l'observation dans un cahier spécifique (photos, dessins, écrits, graphiques, schémas) (C6)
- Elaborer une ligne du temps illustrée par les différentes étapes de fabrication (C5)
- Par le biais de semis dans des caissettes, dresser un tableau collectif de références concernant les herbes aromatiques (C12) ;
- Repérer, classer, des illustrations, des photos représentant des aliments et noter les informations dans un cahier spécifique (C11)

Liens pour exemples de fiches pédagogiques spécifiques

<http://www.segec.be/FESEC/Secteurs/hotellerie>

TROISIEME PARTIE : ACTIVITES SPECIFIQUES

Exemples d'activités

L'éventail proposé permet à chaque enseignant de choisir les activités qui correspondent le mieux à sa fonction, à ses objectifs éducatifs, au temps dont il dispose, aux préoccupations des élèves et à son cadre d'action.

- Lors de la journée « portes ouvertes », dresser et décorer les tables du restaurant didactique : recherche de nappage et décor en fonction de la saison, du thème :
 - faire des recherches dans les revues spécifiques ;
 - dresser en fonction des mets (les verres, couverts, la vaisselle) ;
 - rechercher une décoration économique et originale ;
 - créer une ambiance personnalisée ;
 - rechercher les gammes de couleur ;
 - valoriser la présentation ;
 - structurer en formalisant un dossier sur les différents dressages et décors appris.
- Pour la journée sportive, préparer un panier repas pour la classe :
 - se documenter et constituer un dossier concernant les besoins nutritionnels (pyramide alimentaire...);
 - composer un panier équilibré.
- Organiser un petit déjeuner malin pour les élèves de l'école :
 - provoquer un brainstorming et amener les élèves à composer une carte de « Petit déjeuner » ;
 - lister, calculer la quantité et le prix de revient des ingrédients (en collaboration avec le cours de math.) ;
 - rédiger et donner la commande à l'économiste ;
 - choisir les ingrédients, le décor et la mise en place des tables et du matériel selon le thème ;
 - réaliser le dressage des tables ;

- composer et servir le petit déjeuner ;
 - contribuer à la remise en ordre du matériel et du local, en appliquant les règles d'hygiène.
- Réaliser un atelier du goût, percevoir les 4 saveurs de base, s'éveiller aux 5 sens :
 - effectuer une balade à thèmes, recherche des produits du terroir, des épices de base ;
 - réaliser des planches de dessins d'aliments (en collaboration avec le cours d'activités artistiques).

Préalable

Le professeur partira des ressources non acquises identifiées (diagnostic) en vue de proposer des activités qui permettront de faire le lien avec les compétences socles à 12 ans.

Exemples de tâches

Art culinaire :

- composer une salade de fruits de saison, réaliser et cuire une compote de fruits/des cakes au fromage/des quiches aux légumes oubliés, des croques aux différentes saveurs, des pâtes fraîches,
- cultiver un petit jardin didactique d'herbes aromatiques,
- ...

Boulangerie :

- réaliser un clafoutis aux fruits de saison/ une mousse aux fruits de saison/ des tartelettes, des cakes, de la crème pâtissière, des macarons,
- ...

Boucherie :

- réaliser de petites terrines minutes, brochettes, jambon farci,
- composer une mini réserve d'épices,
- ...

Salle :

- confectionner un set de table à partir d'éléments naturels, un pliage de serviettes, un décor de table basique, un dressage de table à partir d'un mets spécifique,
- réaliser un cocktail de fruits, un chocolat chaud, ...
- ...

Le développement d'une activité

EPT / sphère : Alimentation.....			
Intitulé : TP métiers de l'alimentation (salle)			
ANNEE :			
NOM :		PRENOM :	
CLASSE :			
<p>Activité :</p> <p>A partir d'un panier de fruits, réaliser un demi-litre de cocktail composé de 4 fruits et rédiger une fiche technique de fabrication. (le matériel, équipement de refroidissement, revues spécifiques, pictogrammes seront à la disposition de l'élève)</p>			
Tâches ou Productions attendues	Ressources à travailler	Indicateurs pour vérifier la tâche.	Référence aux socles de C12
Identifier, nommer, compter et classer les fruits	Effectuer un classement Compter Manipuler des fruits Percevoir et décrire la matière	Les fruits sont correctement nommés et classés. Le nombre de fruits est exact.	<u>EPT</u> Observer : Repérer tous les éléments significatifs de la situation d'apprentissage. <u>Math</u> Dire, lire, écrire des nombres. <u>Education artistique</u> Chercher, repérer, nommer des objets. Percevoir et décrire la matière. Percevoir et différencier les formes.

Tâches ou Productions attendues	Ressources à travailler	Indicateurs pour vérifier la tâche.	Référence aux socles de C12
<p>Sélectionner une recette (tenir compte des couleurs et des saveurs).</p> <p>Choisir le matériel adéquat pour la préparation.</p> <p>Réaliser la boisson et la garder au frais.</p>	<p>Répertorier, nommer, utiliser le matériel basique de salle.</p> <p>Décoder des pictogrammes de sécurité.</p> <p>Identifier des couleurs.</p>	<p>La technique et le matériel sont choisis en adéquation avec les consignes.</p> <p>Le matériel est utilisé dans le respect des règles de sécurité.</p> <p>La boisson est onctueuse</p>	<p><u>EPT</u></p> <p>Sélectionner plusieurs éléments pertinents dans un ou plusieurs documents fournis par l'enseignant.</p> <p>Manipuler, utiliser le matériel.</p> <p>Organiser son espace de travail en fonction de la tâche à réaliser.</p> <p>Respecter les normes de sécurité et d'hygiène.</p> <p><u>Français</u></p> <p>Rechercher l'information adéquate dans un référentiel (revue...)</p>
<p>Rédiger une fiche technique en utilisant la terminologie adéquate.</p>	<p>Lire et décoder une fiche technique.</p> <p>Compléter une fiche technique.</p>	<p>Toutes les informations sont présentes</p> <p>L'ordre des informations est correct</p> <p>Le vocabulaire technique est adéquat.</p> <p>L'orthographe a été vérifiée</p>	<p><u>EPT</u></p> <p>Traduire les étapes dans un organigramme</p> <p><u>Français</u></p> <p>Utiliser un vocabulaire précis et adapté à la situation (les termes techniques, le nom des ingrédients et du matériel).</p> <p>Orthographier</p>
<p>Présenter la boisson dans les verrines.</p>	<p>Utiliser le matériel de présentation.</p>	<p>Équilibre des saveurs, senteurs et couleurs.</p> <p>La présentation est soignée.</p>	<p><u>EPT</u></p> <p>Vérifier le résultat obtenu, son adéquation aux critères de départ</p> <p><u>Education artistique</u></p> <p>Réaliser des mélanges de couleurs.</p> <p>Composer des harmonies.</p>