
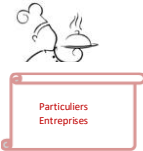


 		<b>FISP – FICHE D'INTENTION ET DE SCENARIO PÉDAGOGIQUES</b>		DATE	05/02/2019
				CLASSE	1 <sup>ère</sup> année CAP CUISINE
Modalité pédagogique		Séance de co-intervention Cuisine/Mathématiques		DURÉE	2h
Contexte professionnel		Vous avez découvert le secteur de la restauration traditionnelle. Vous vous intéressez désormais au secteur de la restauration événementielle et traiteur. LFC Traiteur, domicilié sur La Baule vous a recruté pour effectuer quelques extras à l'occasion des fêtes de fin d'année			
Situation didactique (situation problème)		Cette cuisine différée dans le temps et/ou l'espace implique des modes d'organisation différents. Le chef de cuisine attire votre attention sur la nécessité de respecter la réglementation en vigueur en matière de conditionnement et de conservation des denrées.			
Séance(s) précédente(s) :		Cuisine		Mathématiques	
		Atelier expérimental (AE) : - Activités de découverte, d'analyse autour de la liaison froide : production d'un plat, utilisation des équipements appropriés (cellule de refroidissement et four polycuiseur), relevés de température		Activités réalisées : - Opérations sur les nombres en écriture décimale - Repérage sur un axe, dans un plan - Représentations graphiques	
Séance de co-intervention	Compétences/ Capacités	- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti		Dans un plan, muni d'un repère orthogonal : - Placer un point connaissant ses coordonnées cartésiennes, o Repérage dans un plan : coordonnées cartésiennes d'un point	
	Savoirs associés/ Connaissances	o Thème 10 - Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine ▪ 10.3 Les couples temps/températures		Mise en œuvre d'algorithmes : - Ecrire, mettre au point (tester et corriger) et exécuter un programme en réponse à un problème donné, o Notion de variable o Principe d'entrée-sortie d'un programme	
	Lieu	Salle banalisée à proximité de l'atelier de cuisine, équipée de micro-ordinateurs disposant de l'application Scratch			
Déroulement chronologique (1 <sup>ère</sup> partie)- 1H					
Phases	Durée	Activité de l'élève	Ressources	Activités enseignants	
				Cuisine	Mathématiques
1	5'	Ecoute la présentation de la séance, prennent connaissance des situations professionnelles	Dossier élève	Présentent les situations professionnelles et le déroulement de la séance	
2	5'	Formaliser les règles à respecter lors d'une production en liaison froide et importance de la réglementation (binômes d'élèves)	Documents 1 et 2 Annexe 1	Se déplacent d'un binôme à l'autre, veillent à l'avancement du travail et apportent leur aide	
3	10'	Participent à la restitution	Tableau blanc vidéoprojecteur	Mène l'activité de synthèse et organise la prise de parole des élèves	
4	10'	Réfléchissent à la méthode permettant de vérifier le respect de la réglementation (binômes d'élèves)	Relevés de températures (AE) Annexe 1	Accompagnent la réflexion des binômes d'élèves	
5	5'	Participent à la restitution			Sollicite oralement les élèves, organise la prise de parole
6	15'	Réalisent les deux graphiques et tirent les conclusions (binômes d'élèves) Réfléchissent à la remédiation éventuelle	Papier millimétré Relevés de températures (AE), Annexe 1	Accompagnent les élèves dans leur réflexion sur la remédiation	Conduit l'élève à la lecture du graphique, induit l'interprétation et la remédiation éventuelle
7	10'	Réalisent l'activité d'auto-évaluation avec Plikers	Annexe 2 Etiquettes nominatives Tablette (ou Smartphone)	Recueillent les réponses des élèves et analysent les résultats	

 		<b>FISP – FICHE D'INTENTION ET DE SCENARIO PÉDAGOGIQUES</b>		DATE	05/02/2019
				CLASSE	1 <sup>ère</sup> année CAP CUISINE
Modalité pédagogique		<b>Séance de co-intervention Cuisine/Mathématiques</b>		DURÉE	
<b>Déroulement chronologique (2ème partie) - 1H</b>					
Phases	Durée	Activité de l'élève	Ressources	Activités enseignants	
				Cuisine	Mathématiques
1	5'	Ecoute la présentation de la séance, prennent connaissance de la situation professionnelle	Dossier élève	Présentent la situation professionnelle et le déroulement de la séance	
2	5'	Contrôlent la fiche de suivi des plats cuisinés et identifient les anomalies éventuelles (travail individuel)	Documents 1 et 2 Annexe 1	Se déplacent d'un binôme à l'autre, veillent à l'avancement du travail et apportent leur aide	
3	10'	Participent à la restitution	Tableau blanc vidéoprojecteur	Mène l'activité de synthèse et organise la prise de parole des élèves	
4	20'	Complètent l'algorithme, différents niveaux de difficulté possibles (travail individuel ou de groupes)	Documents 1 et 2 Annexe 1	Accompagne la réflexion des élèves	Répond aux sollicitations des élèves, accompagne leur réflexion, vérifie la proposition des élèves
5	10'	Saisie de l'algorithme et test avec l'application scratch	Ordinateurs	Fait le lien avec la situation professionnelle	Accompagne les élèves pour l'utilisation de scratch
6	5'	Synthèse de la séance		Recueillent les avis des élèves concernant l'utilisation des outils mathématiques pour répondre à des problématiques professionnelles.	