

Initiation aux techniques de préparations ou distributions culinaires

A la découverte du bio	Classe : 3ème trimestre 20.... - 20....
------------------------	---------------	---------------------------------

NOM :

Prénom :

TITRE DE LA SÉANCE : Préparation et contrôle du poste de travail en vue de réaliser les recettes

COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN :

pilier 7 :

- Savoir organiser son travail : planifier, anticiper, rechercher et sélectionner des informations utiles.

<u>Évaluations :</u>	A	NA
- Savoir lire les consignes avant de faire un travail		
- Prendre des décisions		
- Déterminer les tâches à accomplir		
- Identifier, expliquer, et rectifier une erreur		

ACTIVITE : Préparation du poste de travail : matériels, ingrédients

ON DONNE :

- L'ordre chronologique des différentes étapes de travail
- Rappel oral du principe de la marche en avant
- Informations sur l'étiquetage des denrées
- La recette étudiée

COMPÉTENCE(S) ÉVALUÉE(S)	CRITÈRES D'ÉVALUATION On exige / On tolère	Bilan		
		A	ECA	NA
2-1 Analyser la situation	L'inventaire de tous les matériels et ingrédients nécessaires à la réalisation . On tolère une erreur /5			
2-2 choisir les matériels, les denrées en vue d'une réalisation	Choix adapté au travail demandé. Respect de l'économie /2 On tolère une erreur			
2-4 Organiser le poste de travail	Une installation rationnelle des matériels et des ingrédients en respectant les zones de travail (propre et sale) /4 Aucune erreur n'est tolérée.			
3-5 respecter les règles d'hygiène et de sécurité	Le respect du principe de la marche en avant Le respect des règles lors des déplacements /4			
3-6 respecter les règles d'ergonomie	Les gestes et les postures adaptés au travail à réaliser /3			
4-2 Se présenter, participer à l'image de marque de la collectivité	La tenue professionnelle adaptée et propre /2			

Observations : A : acquis ECA : en cours d'acquisition NA : non acquis