

Initiation aux techniques de préparations ou distributions culinaires

A la découverte du bio	Classe : 3ème	3è trimestre 2009-2010
------------------------	---------------	------------------------

NOM :

Prénom :

TITRE DE LA SÉANCE : Réalisation des opérations de fabrication

COMPETENCES DU SOCLE COMMUN :

pilier 3 :

- Reconnaître des situations de proportionnalité, utiliser des pourcentages, des tableaux, des graphiques.
- Effectuer un geste technique, en respectant les consignes.

<u>Évaluations :</u>	A	NA
- lire et utiliser un tableau à double entrée		
- utiliser un instrument de mesure (balance électronique)		
- respecter les dosages des denrées		

ACTIVITE : Préparation de la recette

ON DONNE :

- La recette étudiée
- Rappels des règles d'hygiène (lavage des mains)
- Rappels du principe de la marche en avant
- Le poste de travail aménagé et contrôlé pour la réalisation de la fabrication

COMPÉTENCE(S) ÉVALUÉE(S)	CRITÈRES D'ÉVALUATION On exige / On tolère	Bilan		
		A	ECA	NA
1-2 Décoder l'information	Interprétation des modes d'emploi des denrées /2			
2-4 Organiser le poste de travail	Maintient en ordre du poste pendant la réalisation /2			
3-1 préparer et contrôler les denrées en vue d'une pesée	Dosage correct des denrées. Aucune erreur n'est tolérée /2			
3-2 conduire les opérations de fabrication,	Respect des consignes orales, de la recette, et des modes d'emploi des denrées /5			
3-5 respecter les règles d'hygiène et de sécurité	Respect de la marche en avant /2			
	Respect des règles de sécurité /1			
	Respecte des règles d'hygiène /1			
3-6 respecter les règles d'ergonomie	Pas de déplacements inutiles (on tolère une erreur) /1			
3-7 contrôler la qualité des productions ou du travail	Respect de la présentation demandée /4			

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