

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 : Remise en état de la cuisine

COMPETENCES DU SOCLE COMMUN :

pilier 3 :

- Appréhender l'impact d'une transformation et d'un recyclage en terme de développement durable.

| <u>Évaluations :</u> | A | NA |
|---|---|----|
| - Faire preuve de rigueur et de précision dans l'utilisation des produits | | |

ACTIVITE : Nettoyage des plans de travail, de la plonge et du sol carrelé de la cuisine

ON DONNE :

- Les protocoles, les fiches produits d'entretien
- Rappels des règles d'hygiène, de sécurité des produits

| COMPÉTENCE(S) ÉVALUÉE(S) | CRITÈRES D'ÉVALUATION On exige / On tolère | Bilan | | |
|---|--|-------|-----|----|
| | | A | ECA | NA |
| 1-1 Rechercher et collecter l'information | Choix pertinent des fiches techniques et protocoles /1 | | | |
| 1-2 Décoder l'information | Interprétation correcte des instructions /1 | | | |
| 2-2 Choisir les matériels, les produits | Choix du matériel et du produit d'entretien adapté au travail demandé. On tolère une erreur /2 | | | |
| 2-4 Organiser le poste de travail | Repérages et respect des zones à nettoyer Aucune erreur acceptée /2 | | | |
| 3-1 préparer et contrôler les matériels, les produits en vue du nettoyage | Dosage correct des produits Aucune erreur acceptée /2 | | | |
| 3-2 conduire les opérations de nettoyage. | Respect des consignes orales, et écrites /4 | | | |
| 3-3 Assurer l'entretien et la remise en état du matériel. | Nettoyage et rangement correcte des matériels et des produits /2 | | | |
| 3-5 respecter les règles d'hygiène et de sécurité | Respect de la marche en avant, des règles de sécurité, Et des règles d'hygiène /3 | | | |
| 3-6 respecter les règles d'ergonomie | Pas de déplacements inutiles (on tolère une erreur) /1 | | | |
| 3-7 contrôler la qualité du travail | Nettoyage conforme à la demande, autocontrôle visuel /2 | | | |

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