

## FICHE PROJET : « A LA DECOUVERTE DU BIO »

Thème projet	Contraintes locales
<p><b>A la découverte du BIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>découvrir ce qu'est une alimentation bio, ses avantages, ses contraintes .....</li> <li>définir ce qu'est une AMAP, et comprendre son fonctionnement</li> <li>comparer des préparations culinaires bio et des préparations culinaires classiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achats des denrées bio chez Natureo (hyper marché bio) et le producteur d'une AMAP, ainsi que des denrées classiques à Carrefour</li> <li>Le menu BIO est décidé entre le professeur et l'intervenante extérieure en fonction du temps et des acquis des élèves.</li> <li>Service à table impossible au restaurant (25 élèves) = dressage d'un buffet</li> <li>Le service doit se faire sur le temps de repas du collège : 12h30 à 13h30, Un jeudi (journée continue)</li> </ul>

Réalisation(s) finale(s)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation et service d'un buffet BIO aux élèves de 602 qui ont travaillé sur le développement durable</li> <li>Exposition sur les AMAP, et Qu'est ce que le BIO ?, pour la journée portes-ouvertes du collège</li> </ul>

Découverte des métiers et voie d'accès (selon offres de formation locale)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Employé de commerce multi spécialités</li> </ul>

Disciplines associées :		
<p><u>Français:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rédaction du compte-rendu sur les AMAP</li> </ul>	<p><u>Champ Horticulture :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation des centres de table</li> </ul>	<p><u>Mathématiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Révision des unités de capacités et de masse</li> <li>La proportionnalité</li> <li>Création d'un tableau à double entrée : poids/nombre de personnes</li> </ul>

Etapas	Domaines du champ HAS	Contenu / Activités	Intervenants possibles	Exemples d'apprentissages et de connaissances associées nécessaires à la réalisation du projet	Compétences du socle commun mises en œuvre
Présentation du projet	Productions culinaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calendrier :</li> <li>visite d'un producteur maraîcher</li> <li>fonctionnement d'une AMAP</li> <li>achats des denrées BIO et NON BIO</li> <li>réalisation et dégustation de menus</li> <li>préparation et service d'un buffet bio</li> <li>Présentation des intervenants extérieurs</li> </ul>	PLP		
Rencontre avec un producteur bio produisant pour une AMAP	Productions culinaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visite d'un producteur maraîcher et questionnaire à compléter</li> <li>Prise de photos</li> <li>Réalisation d'un affichage sur le fonctionnement et les objectifs d'une AMAP</li> </ul>	Producteur Maraîcher PLP PE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rechercher et collecter les informations nécessaires</li> <li>S'informer sur le site « AMAP IDF »</li> <li>Trier et sélectionner les photos pour expo</li> <li>Rédiger sur poste informatique</li> </ul>	<p>P1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser ses connaissances sur la langue pour comprendre un texte.</li> <li>Etre capable d'utiliser un dictionnaire pour vérifier l'orthographe ou le sens d'un mot.</li> <li>Dégager les idées essentielles d'un textedocumentaire</li> <li>Copier un texte sans erreur afin de le réutiliser</li> <li>Etre capable d'améliorer sa production écrite spontanément et à partir des remarques du professeur.</li> </ul>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rendre compte d'un travail individuel ou collectif P4 :</li> <li>- S'informer, se documenter</li> <li>- Rechercher l'information utile, l'analyser, la trier, l'organiser</li> </ul>
Présentation des recettes BIO et NON BIO	Productions culinaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etude des recettes : entrée-plat-dessert</li> <li>• vocabulaire</li> <li>• repérage des denrées particulières BIO</li> <li>• élaboration de la liste des achats bio et non-bio</li> </ul>	PLP PE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'informer sur les denrées spéciales</li> <li>- Rédiger une fiche de renseignement à l'ordinateur</li> <li>- Préparer 2 listes d'achat bio,/non bio</li> <li>- Lister le matériel nécessaire à la réalisation des recettes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>P1 :</li> <li>- Utiliser ses connaissances sur la langue pour comprendre un texte.</li> <li>- Etre capable d'utiliser un dictionnaire pour vérifier l'orthographe ou le sens d'un mot.</li> <li>- Dégager les idées essentielles d'un textedocumentaire</li> <li>- Copier un texte sans erreur afin de le réutiliser</li> <li>- Etre capable d'améliorer sa production écrite spontanément et à partir des remarques du professeur.</li> <li>- Rendre compte d'un travail individuel ou collectif P4 :</li> <li>- S'informer, se documenter</li> <li>- Rechercher l'info. utile, l'analyser, la trier, l'organiser</li> </ul>
Achats des denrées	Productions culinaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Achats des denrées au magasin bio d'une part, et au supermarché d'autre part.</li> <li>- Enquête sur les denrées</li> <li>- Prise de renseignements sur le métier d'employé de commerce multi spécialités</li> </ul>	PLP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'informer sur la provenance et le prix des denrées bio, et non-bio ; les logos</li> <li>- Collecter des informations sur le métier d'employé de commerce multi spécialités.</li> <li>- Rédiger une fiche métier d'employé de commerce multi spécialité à l'ordinateur en respectant le plan et les critères de présentation de la fiche « type ».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>P4 :</li> <li>- S'informer, se documenter</li> <li>- Rechercher l'info. utile, l'analyser, la trier, l'organiser</li> <li>- Utiliser, gérer des espaces de stockage à disposition</li> <li>- Organiser la présentation du document</li> <li>P6 :</li> <li>- Prendre des initiatives</li> <li>- Faire preuve d'efficacité</li> <li>- Réaliser une tâche précise selon les règles établies en groupe</li> </ul>
Réalisation du menu BIO et du menu NON-BIO	Productions Culinaires + Entretien des locaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- présentation du BIO par l'intervenante extérieure</li> <li>- Comparaison des valeurs nutritionnelles des aliments bio et non bio.</li> <li>- réalisation du menu : BIO d'une part, puis le même menu NON BIO.</li> <li>- Dégustation et comparaison</li> <li>- Nettoyage, remise en état</li> <li>- Débriefing : échanges entre les élèves et l'intervenante sur les ressentis</li> </ul>	PLP Intervenante extérieure	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer à l'image (tenue prof cuisine )</li> <li>- Organiser le poste de travail</li> <li>- Respecter l'hygiène corporelle</li> <li>- Inventorier les matériels</li> <li>- Repérer, les gestes et postures adaptés préparer et contrôler les denrées</li> <li>- Lire et interpréter les modes d'emploi</li> <li>- Conduire les opérations de fabrication</li> <li>- Mettre le couvert</li> <li>- Débarrasser les tables</li> <li>- Assurer le tri et le lavage de la vaisselle</li> <li>- Pratiquer l'entretien courant des postes du matériel au cours de la séance</li> <li>- Assurer l'entretien et la remise en état de la salle de restaurant et de la cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>P1 :</li> <li>- S'exprimer à l'oral</li> <li>- Prendre par à un dialogue : prendre en compte les propos d'autrui, faire valoir son propre point de vue</li> <li>P3 :</li> <li>- Effectuer un geste technique, en respectant les consignes, les protocoles</li> <li>- Appréhender l'impact d'une transformation et d'un recyclage en terme de développement durable</li> <li>P6 :</li> <li>- Prendre des initiatives</li> <li>- Faire preuve d'efficacité</li> <li>- Réaliser une tâche précise selon les règles établies en groupe</li> <li>- Aider les autres</li> <li>- Respecter les règles de sécurités et d'hygiène</li> <li>P7 :</li> </ul>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir organiser son travail : planifier, anticiper, rechercher et sélectionner des informations utiles.</li> <li>- Prendre l'avis des autres, échanger.</li> <li>- Prendre conscience de la nécessité de s'impliquer, rechercher des occasions d'apprendre</li> </ul>
Réalisation d'un buffet BIO	Productions Culinaires + Service + Entretien des locaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- réalisation du menu pour les élèves de 602</li> <li>- définition d'un buffet</li> <li>- recherche d'une mise en place du buffet sur internet</li> <li>- dressage du buffet</li> <li>- service</li> <li>- affichage sur les denrées bio utilisées</li> <li>- nettoyage et remise en état</li> </ul>	PLP + champ HORTIC.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer à l'image (tenue prof.)</li> <li><u>En cuisine :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser le poste de travail</li> <li>- Respecter l'hygiène corporelle</li> <li>- Inventorier les matériels</li> <li>- Repérer, les gestes et postures adaptés</li> <li>- Préparer et contrôler les denrées</li> <li>- Lire et interpréter les modes d'emploi</li> <li>- Conduire les opérations de fabrication</li> <li>- Assurer le tri et le lavage de la vaisselle</li> <li>- Assurer l'entretien et la remise en état de la cuisine</li> </ul> </li> <li><u>En salle :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventorier les matériels</li> <li>- Organiser le poste de travail</li> <li>- Dresser le buffet</li> <li>- Accueillir les clients</li> <li>- Conduire les opérations de service</li> <li>- Adopter une position correcte du corps</li> <li>- Pratiquer l'entretien courant des postes du matériel au cours de la séance</li> </ul> </li> <li>- Assurer l'entretien et la remise en état de la salle de restaurant et de la cuisine</li> </ul>	P1 : <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'adresser à un public</li> <li>- Prendre part à un dialogue</li> <li>- Rendre compte d'un travail individuel ou collectif</li> </ul> P3 : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconnaître des situations de proportionnalité, utiliser des pourcentages, des tableaux, des graphiques.</li> <li>- Effectuer un geste technique, en respectant les consignes, les protocoles</li> <li>- Appréhender l'impact d'une transformation et d'un recyclage en terme de développement durable</li> </ul> P6 : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendre des initiatives</li> <li>- Faire preuve d'efficacité</li> <li>- Réaliser une tâche précise selon les règles établies en groupe</li> <li>- Aider les autres</li> <li>- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène</li> </ul> P7 : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir organiser son travail : planifier, anticiper, rechercher et sélectionner des informations utiles.</li> </ul>
Bilan	Rédaction de la fiche métier : employé de commerce multi spécialités Préparation d'une exposition sur : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les AMAP</li> <li>• Qu'est-ce qu'une alimentation BIO ? les avantages, les contraintes, les incidences sur l'environnement et la consommation, l'étiquetage, la valeur nutritionnelle des aliments bio....</li> </ul>				P1 : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser ses connaissances sur la langue pour comprendre un texte.</li> <li>- Etre capable d'utiliser un dictionnaire pour vérifier l'orthographe ou le sens d'un mot.</li> <li>- Dégager les idées essentielles d'un textedocumentaire</li> <li>- Copier un texte sans erreur afin de le réutiliser</li> <li>- Etre capable d'améliorer sa production écrite spontanément et à partir des remarques du professeur.</li> <li>- Rendre compte d'un travail individuel ou collectif</li> </ul> P4 : <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'informer, se documenter</li> <li>- Rechercher l'information utile, l'analyser, la trier, l'organiser</li> <li>- B2I</li> </ul>