



# Réalisation et vente de nos « produits semi-élaborés maison » Recettes en kit

Découverte professionnelle

Champ HAS - classe de quatrième

A. Hosni, collège Pasteur – Brunoy (91)

# Réalisation et vente de nos « produits semi-élaborés maison » - Recettes en kit



1 – Découverte de la notion de produits semi-élaborés

2 – Recherche de recettes en kit à réaliser en champ HAS

3 – Fabrication des recettes choisies (tests puis fabrication, pesées, respect du protocole, organisation dans le temps et l'espace...)

4 – Conditionnement ( création des étiquettes, collage...)

5 – Mise en vente mise en place de l'espace vente et jeu de rôle « vendeur, client »

Savoir associé du champ HAS

D1  
Mobilier des outils numériques

D2 -Méthodes et outils pour apprendre :  
- organiser son travail ;  
- planifier des étapes et des tâches ;  
- coopérer et réaliser des projets ;

D1  
S'exprimer à l'oral

Découverte de la cuisine d'assemblage

Découverte de métiers de la vente

# PROJET

## Réalisation et vente de nos « recettes en kit »

Découverte professionnelle

### DISCIPLINES

Utilisation de produits semi-élaboré (cuisine d'assemblage)

Découverte de la notion de produits semi-élaboré en cuisine

Recherche de recettes en kit

HAS

Fabrication des kits à partir des recettes choisies

Technologie

Conditionnement et étiquetage

Mathématiques

Activité du secteur de la vente

Vente des produits élaborés

**SOCLE COMMUN**  
D2 : Méthode et outils pour apprendre : organiser son travail, planifier les activités, Coopérer, réaliser un projet...  
D4  
Consignes d'hygiène et de sécurité ...et respect de l'environnement  
D1 des langages pour penser et communiquer



# Projet « conservation des aliments et horticulture »

Découverte professionnelle

Champ HAS - classe de quatrième

A. Hosni, collège Pasteur – Brunoy (91)

# La conservation des aliments et l'horticulture

Lancement du projet : Etude de faisabilité, budget, autorisations de sortie, recherche sur internet...

**PARCOURS AVENIR**  
Ouverture au monde économique et professionnel

Rencontre avec des professionnels des métiers de l'horticulture

Activités spécifique du champ HAS : cuisson du sucre

Activité du secteur de la vente

Sortie : visite d'une ferme et d'un magasin spécialisé

Réalisation de confitures

Vente des confitures

Réalisation d'une exposition sur les méthodes anciennes et modernes de conservation

## DISCIPLINES

Conservation des aliments, appertisation

Conditions de vie des bactéries

EPI : SVT

**SOCLE COMMUN**  
D2 : Méthode et outils pour apprendre : organiser son travail, planifier les activités, Coopérer, réaliser un projet...  
D4  
Responsabilité individuelle et collective en termes de santé (hygiène)alimentaire, sécurité, ...  
D1 des langages pour penser et communiquer / s'exprimer à l'oral

## PARCOURS CITOYEN

Education au développement durable



## Réalisation des confitures



## Stérilisation des pots



## Réalisation d'un affichage

Reportage photo « De la cueillette à la confiture »

Mardi 15 novembre  
à 10h30 et 15h

VENTE EXCEPTIONNELLE DE  
CONFITURES MAISON

A PARTIR DE FRUITS FRAIS  
CUEILLIS FRAICHEMENT  
GOUT ET QUALITE GARANTIS !!!

FRAMBOISE  
POMME 2,80 €

RHUBARBE  
2,00 €

KYUBARBE  
POMME  
PETITS POTS 2,50 €  
GRANDS POTS 3,50 €

# Composantes du domaine 1 et items des domaines 2, 3, 4 et 5 mobilisées\*

## Socle commun de connaissances, de compétences et de culture

Extrait du décret n° 2015-372 du 31-3-2015 - J.O. du 2-4-2015 - Bulletin officiel n° 17 du 23 avril 201

### 1. Les langages pour penser et communiquer

C1.1 Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral \*\*et à l'écrit  
C1.3 Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques\*

### 2. Les méthodes et outils pour apprendre

I2.1 Organisation du travail personnel \* \*\*  
I2.2 Coopération et réalisation de projets \*\*  
I2.3 Médias, démarches de recherche et de traitement de l'information \* \*

### 3. La formation de la personne et du citoyen

I3.1 ... respect des autres  
I3.4 Responsabilité, sens de l'engagement et de l'initiative \*

### 4. Les systèmes naturels et les systèmes techniques

I4.3 identifier des règles et des principes de responsabilité individuelle et collective dans les domaines de la santé, de la sécurité, sécurité sanitaire \*\*

### 5. Les représentations du monde et l'activité humaine

I5.3 Invention, élaboration, production \* \*