

## Exemple de questionnaire réalisé avec la plateforme en ligne « Quizinière »

A la suite d'une classe virtuelle réalisée pour des élèves de 2<sup>nd</sup>e CAP ATMFC ayant pour thème « La marche en avant en cuisine familiale », des activités sous forme d'un questionnaire leur ont été proposées par l'intermédiaire de Quizinière.

### Après une rapide phase de création du questionnaire :

The screenshot displays the Quizinière interface for creating a questionnaire. The top navigation bar includes 'Questions/Documents' and 'Réponse/Activité' tabs. The left sidebar lists various question types such as 'Son', 'Photo', 'Texte', 'QCM', and 'T. à trous'. The main workspace shows a table of steps and a list of multiple-choice questions.

**Questions/Documents**

Texte Son Image Dessin Maths Vidéo

**Réponse/Activité**

Texte Son Image Dessin T à trous QCM Associer

**Séparateurs**

Simple Numéros

a marche en avant en milieu familia

Son

Séparateur

Sép. Num. : 1

Photo

Texte

QCM

Séparateur

Sép. Num. : 2

Texte

QCM

Séparateur

Sép. Num. : 3

Texte

T. à trous

Séparateur

T. à trous

Séparateur

T. à trous

Séparateur

T. à trous

Séparateur

Sép. Num. : 4

A partir du tableau ci-dessous, **indiquer** où se trouve l'étape N°8 en cochant la bonne réponse

Étapes du protocole	Ordre des étapes
Taillage des végétaux	10
Bionettoyage du plan de travail	2
Préparation du plan de travail avec le matériel nécessaire	4
Epluchage des végétaux	6
Lavage des mains	1 3 9
Lavage des végétaux	5
Éliminer les déchets	7

Crédit image :

L'étape N°8 est "éliminer les déchets"

L'étape N°8 est "Lavage des mains"

L'étape N°8 est "Bionettoyage du plan de travail"

Il n'y a pas d'étape N°8

L'étape N°8 est "Lavage des végétaux"

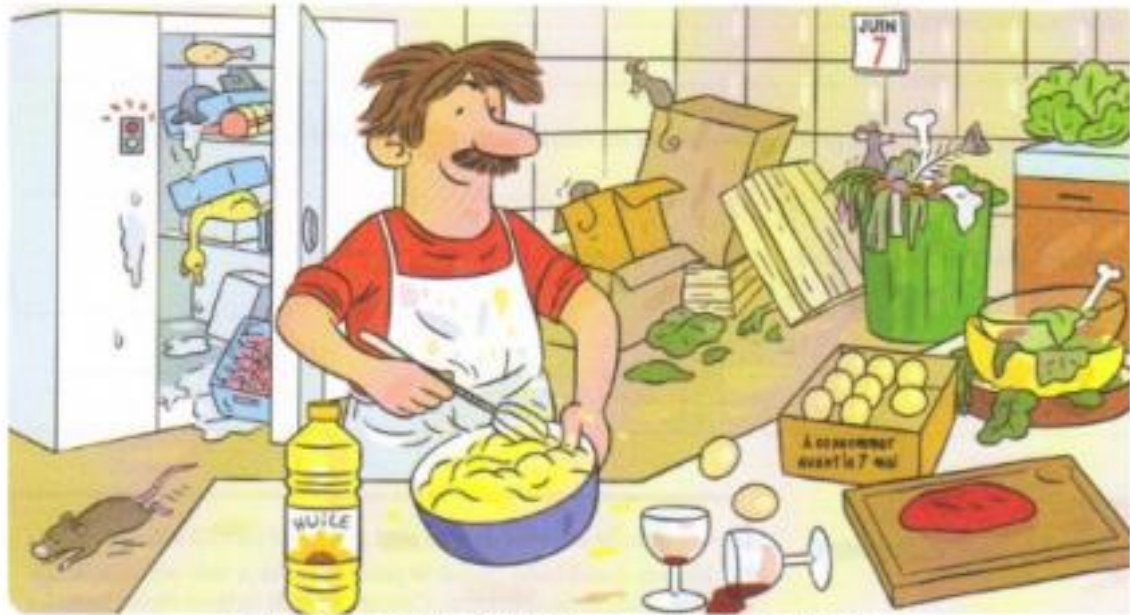
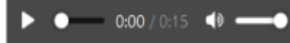
Ajout d'une ligne

choix multiple

★★★★★ coef. : 1

## Voici un exemple de questionnaire rendu par une élève :

Une bande son permettant de présenter le questionnaire et d'encourager l'élève dans la réalisation de celui-ci.



credit image : Source : Manuel Hachette CAP restauration 1ère et 2ème année

Indiquer pourquoi l'hygiène alimentaire est-elle importante?

- Elle permet de faire plaisir à la personne chez qui nous intervenons.
- Elle évite la survenue de toxi-infections alimentaires
- Elle permet d'obtenir des plats bien présentés.



100%

- Activités prenant appui sur une image.

- Réponses sous forme de QCM.

2

A partir de la photographie ci-dessus, cocher les phrases qui sont vraies

- La tenue professionnelle est complète
- Les œufs utilisés sont périmés
- La chaîne du froid n'est pas respectée
- Le plan de travail est bien organisé.
- La marche en avant n'est pas respectée
- Le plan de travail est bionettoyé régulièrement



100%

3

Compléter les définitions suivantes:

- Activités textuelles.

Avant

- Réponses par « mots manquants ».

Le sale ne doit jamais croiser une marchandise propre : c'est le principe de la Marche En



100%

Principe de la MARCHE EN AVANT dans l' **Espace** : C'est la séparation en 2 secteurs : un secteur réunissant plusieurs zones sales et un secteur rassemblant plusieurs zones propres . Chaque étape de fabrication d'une préparation culinaire a lieu dans une zone définie . Ceci est fait dans le but d'éviter le croisement d'une marchandise propre avec une marchandise sale .



100%

Bravo !!!

- Correction automatique mais modifiable.

- Possibilité d'ajouter un commentaire.

Principe de la MARCHE EN AVANT dans le **Temps** : Lors de la réalisation d'une préparation culinaire , les étapes s'enchaînent les unes après les autres (ex : lavage , épluchage puis bionettoyage du plan de travail...) dans le but d'éviter le croisement d'une marchandise propre avec une marchandise sale .



100%

4

Dessiner une flèche sur le schéma ci-dessous afin de préciser le sens de travail pour les **droitiers**

### Protocole d'épluchage des végétaux frais

Assiette contenant les végétaux lavés



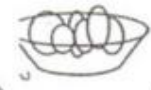
Planche à découper

Bac à débarrasser



Sens du travail pour **les droitiers** (faire une flèche)

Assiette contenant les végétaux épluchés



Couteau d'office Econome



- Activité prenant appui sur un dessin.



100%

- Activité permettant de compléter un tableau

5

A partir du tableau ci-dessous, **indiquer** où se trouve l'étape N°8 en cochant la bonne réponse

Étapes du protocole	Ordre des étapes
Taillage des végétaux	10
Bionettoyage du plan de travail	2
Préparation du plan de travail avec le matériel nécessaire	4
Epluchage des végétaux	6
Lavage des mains	1 3 9
Lavage des végétaux	5
Éliminer les déchets	7

- L'étape N°8 est "éliminer les déchets"
- L'étape N°8 est "Lavage des mains"
- L'étape N°8 est "Bionettoyage du plan de travail"
- Il n'y a pas d'étape N°8
- L'étape N°8 est "Lavage des végétaux"



100%

C'est vraiment un très bon travail Huriyé! Bravo! Continue ainsi!

- Commentaire final de la copie de l'élève.

Avec Quizinière, d'autres activités sont bien sûr réalisables en prenant appui sur une vidéo, en associant des mots...