



Fiche de déroulement de séance

Situation Professionnelle

Le chef du restaurant dans lequel vous travaillez, vous rappelle l'importance de prévenir les risques de contamination des aliments. Il vous présente un outil efficace pour retrouver les causes de contamination dans une cuisine : Les 5M !



Les risques de contamination des aliments



Pôles
1 et 5

Compétences:

- C1-2.1: Les protocoles mis en oeuvre lors des préparations préliminaires des matières premières.
- C5-1.2: Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

Objectifs de la séance :

- Repérer les modes de contamination des aliments
- Caractériser des outils et méthodes d'analyse des risques
- Exploiter la méthode des « 5M » au travers de situations professionnelles spécifiques





ACTIVITES



Lecture de la situation professionnelle et visionnage de la vidéo	5 min
Les élèves effectuent le questionnaire	5 min
Les élèves lisent le doc 1 et réalisent la mission 1	10 min
Le professeur explique la méthode des 5 M	5 min
Les élèves classent les images du photo langage proposé dans chacun des 5 M en justifiant sa proposition	10 min
Les élèves effectuent la mission 2 en proposant les photos illustrant la fermeture du restaurant	5 min
Les élèves proposent des moyens de prévention en complétant la mission 3 à l'aide des photos	5 min
Les élèves réalisent les exercices d'application	10 min

Pré requis :

- La marche en avant
- L'hygiène du personnel
- Le développement des MO

Les outils utilisés :

- La vidéo
- Le questionnaire interactif
- Le photo langage



CO INTERVENTION :

- Possibilité d'animer cette séance avec le professeur de cuisine et de prendre les photos directement dans l'atelier



POUR ALLER PLUS LOIN

- Demander aux élèves de prendre des photos à l'occasion d'activités professionnelles
- Créer un journal de « faits divers » à partir de faits d'actualité évoquant des toxi-infections alimentaires
- Proposer aux élèves « d'enquêter sur ces faits divers » en appliquant la méthode des 5M
- A partir des résultats d'une analyse microbiologique appliquer la démarche d'analyse de risque. dans le corps du texte

Ressources :

- L'actualité
- Sciences appliquées Delagrave et Nathan Technique