

## PROJET PEDAGOGIQUE – PROJET TECHNIQUE

Nom du champ professionnel : Hygiène-alimentation-services

Intitulé du projet : Réalisation d'un petit-déjeuner européen

	Résumé du projet	Photo
<b>QUOI ?</b>	<p>Les élèves vont découvrir une partie du champ professionnel Hygiène Alimentation Services, consolider leurs compétences du socle commun ainsi que leurs compétences numériques à travers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un thème de travail portant sur l'Europe</li> <li>• Une étude technologie des appareils de cuisson (brûleurs)</li> <li>• Des techniques professionnelles (production culinaire)</li> <li>• Une recherche internet, la création d'un diaporama et la réalisation d'un exposé</li> </ul>	 <p>Source de l' image : <a href="https://www.federationdesdiabetiques.org/diabeto/alimentation/les-petits-dejeuners-en-europe">https://www.federationdesdiabetiques.org/diabeto/alimentation/les-petits-dejeuners-en-europe</a></p>
	<b>Objectif général du projet</b>	
	Découvrir des activités d'agent de services hôteliers	
	<b>Domaines du champ professionnel</b>	<b>Activités de référence</b>
	<p><b>La préparation et/ou la distribution et/ou la vente de produits culinaires</b></p>	<p>Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits)</p> <p>Réaliser des opérations de fabrication</p> <p>Distribuer les préparations, mettre le couvert</p>

	Niveau de classe concerné	Professeur coordonnateur	Autres professeurs associés au projet	Autres intervenants	Organismes partenaires
<b>QUI ?</b>	4A	Mme Er-rhaimini	Mme Hébrard (Histoire-Géographie)		Maison de l'Europe en Mayenne

	Situation dans l'année	Remarques																				
<b>QUAND ?</b>	<table border="1" style="display: inline-table; text-align: center;"> <tr> <td>S</td><td>O</td><td>N</td><td>D</td><td>J</td><td>F</td><td>M</td><td>A</td><td>M</td><td>J</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Groupe 1</td> <td colspan="5">Groupe 2</td> </tr> </table>	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	Groupe 1					Groupe 2					Les 2 groupes de 4 <sup>e</sup> découvrent des activités du métier d'agent de services hôteliers au travers de ce projet.
S	O	N	D	J	F	M	A	M	J													
Groupe 1					Groupe 2																	

<b>OÙ ?</b>	A l'intérieur de l'établissement	Plateau technique Hygiène Alimentation Services, salle informatique, salles du collège
	A l'extérieur de l'établissement	

	Matériaux mis à disposition sur le plateau technique
<b>AVEC QUOI ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaussures de sécurité, Blouses, charlottes, gants</li> <li>- Denrées</li> <li>- Matériel de pesée, ustensiles de cuisine</li> <li>- Appareils de cuisson (piano à gaz)</li> <li>- Vaisselle de service</li> </ul>

POTENTIALTE PEDAGOGIQUE DU PROJET ? RELATION AVEC LE DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT ?			
	Activités de formation	Connaissances associées	Mise en relation avec le socle commun Domaines et compétences travaillées
	<p><b>Analyser la situation :</b></p> <p>Lire la situation professionnelle</p> <p>Compléter le tableau d'analyse de la situation</p> <p>Ordonner les différentes étapes du projet</p>	Démarche de Projet	<p><b>Français Cycle 3 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lire - Lire avec fluidité</li> <li>- Comprendre et s'exprimer à l'oral - Parler en prenant en compte son auditoire</li> <li>- Ecrire - Ecrire à la main de manière fluide et efficace</li> </ul> <p><b>D1 Les langages pour penser et communiquer</b> <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i></p>
<b>1. Le piano de cuisson à gaz</b>	<p>Légènder un piano de cuisson gaz</p> <p>Légènder un brûleur</p> <p>Décrire le fonctionnement d'un brûleur</p> <p>Choisir un brûleur adapté à son ustensile de cuisson</p> <p>Relier des règles de sécurité à leur justification</p>	<p>Technologie : piano de cuisson gaz et brûleurs</p> <p>Règles de sécurité lors de l'utilisation des brûleurs</p>	<p>Sciences et technologie – <i>Concevoir, créer, réaliser</i> – Décrire le fonctionnement d'objets techniques, leurs fonctions et leurs composants.</p> <p>EPS – <i>Partager des règles, assumer des rôles et des responsabilités</i> – Assurer sa sécurité et celle d'autrui dans des situations variées</p>
<b>2. Recherche internet sur les petits-déjeuners traditionnels des pays d'Europe</b>	<p>Etudier la carte de l'Europe</p> <p>Ecrire le nom des pays à côté des drapeaux</p> <p>Mobiliser ses connaissances (mots clefs recherche internet)</p> <p>Prendre la parole</p> <p>Utiliser un moteur de recherche</p> <p>Lire et sauvegarder le contenu trouvé</p>	<p>L'Europe</p> <p>L'utilisation d'un moteur de recherche</p> <p>Les droits d'auteur</p>	<p>Histoire et géographie - Cycle 3 – <i>Se repérer dans l'espace : construire des repères géographiques</i> – Nommer et localiser les grands repères géographiques</p> <p><b>D2 Les méthodes et outils pour apprendre</b> – cycle 3 – <i>Rechercher et trier l'information et s'initier au langage des médias</i> – <i>Rechercher des informations dans différents médias ((...) web)</i></p> <p><b>CRCN – Informations et données</b> – Niveau 1 - <i>Effectuer une recherche simple en ligne en utilisant un moteur de recherche</i></p> <p><b>CRCN – Communication et collaboration</b> – Niveau 2 - <i>Savoir que certains contenus sont protégés par un droit d'auteur</i></p>

	Activités de formation	Connaissances associées	Mise en relation avec le socle commun Domaines et compétences travaillées
<b>3. Création d'un diaporama</b>	Utiliser un logiciel de présentation Ecrire à l'aide du clavier Rétrécir ou agrandir des images	Règles de conception d'un diaporama	<b>D1.3 Langages mathématiques, scientifiques et informatiques</b> – cycle 3 – <i>Exploiter les outils informatiques – J'utilise le logiciel et je le maîtrise</i>  <b>CRCN – Création de contenu – Niveau 2 - Produire et enregistrer un document multimédia</b>
<b>4. Exposés sur le thème des petits déjeuners européens</b>	Rédiger une trame d'exposé S'entraîner avec ses pairs Prendre la parole	Règles de communication orale	Français – Cycle 3 - Comprendre et s'exprimer à l'oral  <b>D1.1 Langue française à l'oral et à l'écrit</b> – Cycle 3 – <i>S'exprimer à l'oral – Réaliser une courte présentation orale après avoir élaboré un support (papier, numérique, etc.) pour cette présentation.</i>
<b>5. Réalisation d'un petit-déjeuner européen</b>	Lire la fiche technique Vérifier les denrées Déconditionner Peser Réaliser des opérations de fabrication Distribuer (buffet)	Les ustensiles de cuisine La cuisson au gaz La mise en place d'un buffet	Sciences et Technologie – Cycle 3 - Concevoir, créer, réaliser - Réaliser en équipe tout ou une partie d'un objet technique répondant à un besoin  <b>D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques</b> <i>Conception, création, réalisation</i>  <b>D3 La formation de la personne et du citoyen</b> <i>Responsabilités individuelles et collectives</i>
<b>6. Bilan du Projet</b>	Indiquer les points positifs et négatifs du projet d'un point de vue collectif  Compléter le tableau bilan collectif  Repérer individuellement ce qui a été aimé ou non dans ce projet Repérer les points d'appuis et les points d'améliorations d'un point de vue individuel  Indiquer si le métier d'agent de services hôtelier pourrait faire partie de ses choix pour son projet professionnel	Ensemble des notions et techniques professionnelles abordées  Prérequis à la séquence  Connaissance de soi  Le métier d'agent de services hôteliers	<b>Sciences et Technologie</b> - cycle 3 <i>Pratiquer des langages :</i> Rendre compte des observations, expériences, hypothèses, conclusions en utilisant un vocabulaire précis.  <b>D1.1 Langue française à l'oral et à l'écrit</b> – Cycle 3 – <i>Ecrire Être capable de formuler à l'écrit, une réaction, un point de vue, une analyse, une réponse à une question</i>  <b>D3 La formation de la personne et du citoyen</b> – cycle 3 – <i>Maîtriser l'expression de sa sensibilité et de ses opinions, respecter celle des autres- Formuler une opinion, prendre de la distance avec celle-ci la confronter à celle d'autrui et en discuter</i>

<b>POTENTIALITE DU PROJET AU REGARD DES PARCOURS ?</b> Domaines et compétences travaillées		
<b>COMMENT ?</b>	Parcours d'éducation artistique et culturelle	Parcours avenir
	Art culinaire, gastronomie de différents pays d'Europe, ouverture d'esprit / respect d'habitudes alimentaires différentes des siennes	Découverte du métier d'agent de services hôteliers
	Parcours citoyen	Parcours éducatif de santé
	Droit d'auteur  Entraide et respect au sein du groupe de pairs Respect des règles de savoir-être et de savoir-vivre professionnels Engagement dans un projet collectif	Etude des règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation des brûleurs  Hygiène alimentaire  Port des EPI
<b>POTENTIALITE DU PROJET AU REGARD DES EPI ET DE L'AP ?</b> Domaines et compétences travaillées		
<b>COMMENT ?</b>	Enseignement pratique interdisciplinaire (EPI) Intitulé : .....	Accompagnement personnalisé (AP)
		La recherche d'images libres de droit sur internet  La méthode pour agrandir ou rétrécir une image sans la déformer

DEROULEMENT DU PROJET			
COMMENT ?	Etapes détaillées du projet	Documents élèves ou thématiques abordées	Périodes
	<b>0. Analyse de la situation</b>	Document 1 : Situation professionnelle Document 2 : Analyse de la situation Document 3 : Objectifs du Projet	<b>Séance 0 : 1h</b>
	<b>1. Le piano de cuisson à gaz</b>	Document 4 : Image à légender « le piano de cuisson gaz » Document 5 : vidéo « le brûleur à gaz » Document 6 : Image à légender « le brûleur » Document 7 : Les règles de sécurité lors de l'utilisation du piano de cuisson à gaz	<b>Séance 1 : 2h</b>
	<b>2. Recherche internet sur les petits-déjeuners traditionnels des pays d'Europe</b>	Document 8 : Carte « l'Union Européenne 2020 » (document de la maison de l'Europe) Document 9 : Carte des drapeaux « L'union européenne en un coup d'œil » (document modifié à partir de l'original distribué par la maison de l'Europe) Document 10 : AP « Trouver des images libres de droit sur internet »	<b>Séance 2 : 0,5h</b>
	<b>3. Création d'un diaporama</b>	Document 11 : Grille autoévaluation du diaporama Document 12 : Fiche méthode « agrandir ou rétrécir une image sans la déformer » Document 13 : Diaporama support (étayage selon besoin)	<b>Séance 3 : 0,5h</b>
	<b>4. Exposés sur le thème des petits déjeuners européens</b>	Document 14 : Document d'aide à la rédaction de la trame de l'exposé (étayage selon besoin) Document 15 : Echelle descriptive - exposé	<b>Séance 4 : 2h</b>
	<b>5. Réalisation d'un petit-déjeuner européen</b>	Documents 16 à 23 : Fiches Techniques des plats à réaliser en fonction des pays choisis par les élèves	<b>Séance 5 : 3h</b>
	<b>6. Bilan du Projet</b>	Document 24 : Tableau de bilan de Projet collectif Document 25 : Fiche bilan de projet individuel	<b>Séance 6 : 2h</b>