

**PROJET PEDAGOGIQUE**

Nom du champ professionnel : Hygiène Alimentation Services – Collège Rutigliano

Intitulé du projet : Brigades culinaires

QUOI ? POURQUOI ?										
Résumé du projet								Photo		
<p>Dans le cadre du partenariat avec la Tablee des chefs <a href="http://www.tableedeschefs.fr/">http://www.tableedeschefs.fr/</a>, les élèves de 4<sup>ème</sup> SEGPA vont participer à des ateliers animés par des chefs de cuisine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 ateliers dans l'année (1 fois par mois) de 2h dirigé par un chef volontaire et bénévole qui amène tout (ingrédients, matériel...) sur une thématique.</li> <li>- Les élèves repartent avec leur plat conditionné dans un tupperware pour le manger en famille.</li> <li>- Le défi final - défi solidaire qui consiste à confectionner des plats pour l'association "Les Restos du Coeur"- a lieu en présence d'autres brigades d'autres collèges au lycée professionnel Bougainville à Nantes et à la Locomotive (Maison de quartier Erdre-Batignolles).</li> </ul>										
Objectif général du projet										
<p><b>Objectif général :</b> Participer au programme de formation culinaire « cohésion sociale, ouverture au monde et découvertes gustatives ».</p> <p><b>Objectifs pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permettre aux élèves de travailler avec un chef de cuisine reconnu et expérimenté</li> <li>- Prolonger le travail proposé en atelier HAS sur les thématiques abordées lors des séances avec le chef</li> <li>- Ouvrir les élèves vers le monde professionnel de la cuisine gastronomique</li> <li>- Sensibiliser les élèves pour lutter contre le gaspillage alimentaire, les projets solidaires et participer à un défi final</li> <li>- Faire le lien avec les familles en permettant aux élèves de rapporter leurs préparations chez eux.</li> </ul>										
Domaines du champ professionnel				Activités de référence						
Réaliser et servir des préparations culinaires				Réceptionner, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation						
				Réaliser des opérations de fabrication						
				Servir les préparations						
				Desservir, laver et ranger le matériel						
				Contrôler la qualité des productions et des services						
				Utiliser des produits de 4 <sup>ème</sup> , 5 <sup>ème</sup> et 6 <sup>ème</sup> gamme						
QUI ?										
Niveau de classe concerné		Professeur coordonnateur		Autres professeurs associés au projet			Autres intervenants		Organismes partenaires	
4 <sup>ème</sup> SEGPA		Anne MAURER		Gilles MOREAU			Chefs de cuisine		Tablee des chefs	
QUAND ?										
Situation dans l'année										Remarques
S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	1 atelier de 2h par mois
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

<b>OÙ ?</b>	
<b>À l'intérieur de l'établissement</b>	Plateau technique HAS
<b>À l'extérieur de l'établissement</b>	Lycée professionnel Bougainville à Nantes et à la Locomotive (Maison de quartier Erdre-Batignolles) pour le défi final.
<b>AVEC QUOI ?</b>	
<b>Matériaux et/ou matériels spécifiques nécessaires au projet</b>	Matières premières apportées par le chef de cuisine.
<b>Financement (ADAGE, projet ES&amp;ST, NEFLE...)</b>	Transport vers Paris en cas de sélection à la finale 1000€ dont 500€ pris en charge par la tablee des chefs.



<p>Etape 3 : La réalisation avec un « Chef »</p>	<p><b>Décoder l'information technique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Décoder les documents d'organisation</li> <li>✓ Décoder les documents techniques (recette, notice...)</li> </ul> <p><b>Organiser son poste de travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Installer le poste de travail</li> <li>✓ S'organiser dans l'espace</li> <li>✓ S'organiser dans le temps</li> </ul> <p><b>Production culinaire et distribution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Réaliser les préparations culinaires chaudes</li> <li>✓ Respecter les températures et les protocoles de conservation</li> </ul> <p><b>Réaliser des préparations en équipe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Instaurer des relations courtoises et efficaces</li> </ul>	<p>Notion de qualités organoleptiques des préparations</p> <p>Caractéristique des protocoles</p> <p>Contrôle de la qualité des productions</p> <p>Règles de savoir-être et de savoir-vivre professionnels</p>	<p><b>D1- Les langages pour penser et communiquer</b> <u>S'exprimer à l'oral</u> Participer à des échanges en situation d'accueil</p> <p><b>D2-les méthodes et outils pour apprendre</b> <u>Se constituer des outils de travail personnel</u> Planifier les étapes et les tâches pour la réalisation d'une production</p> <p><b>D5-Les représentations du monde et l'activité humaine</b> <u>Comportements simples respectueux des autres, de l'environnement et de sa santé</u> Appliquer les consignes, respecter les règles à la sécurité et au respect de l'environnement et des personnes.</p> <p><b>D4-Les systèmes naturels et les systèmes techniques</b> Conception, création, réalisation</p> <p><b>D2-les méthodes et outils pour apprendre</b> <u>Coopérer et réaliser des projets</u> Définir et respecter une organisation et un partage des tâches dans le cadre d'un travail de groupe</p>	<p>Livret « tablée des chefs »</p> <p>Etiquette plat témoin</p> <p>Livret</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chef d'équipe</li> <li>- Magasinier</li> <li>- Responsable d'entretien</li> </ul> <p>Fiches protocoles (bionettoyage)</p> <p>Fiche d'auto-évaluation : Service des clients Réaliser une recette simple</p> <p>Cahier de recettes (dessin de présentation des plats)</p> <p><u>Matériel</u> <i>Fluo (4 couleurs par équipe) pour s'organiser sur le travail à réaliser</i></p>	<p>3h X 10</p>
--	--	---	--	--	----------------

<p>Etape 4 : La découverte du métier de « Chef de cuisine »</p>	<p><b>Rechercher l'information technique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier les métiers, emplois, entreprises du champ professionnel</li> </ul> <p>Mener une enquête métier cuisinier</p>	<p>Identification du métier de cuisinier, ses activités, avantages, inconvénients...</p> <p>Repérage des voies et lieux de formation...</p>	<p>D1- Les langages pour penser et communiquer</p> <p><b><u>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</u></b></p> <p>Participer à des échanges dans des situations diversifiées. Écouter pour comprendre un message oral, un propos, un discours, un texte lu.</p>	<p>Enquête métier « interview »</p> <p><i>Matériel</i> <i>Dictaphone</i></p>	<p>1h</p>
<p>Etape 5 : Le bilan du projet</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Défi final</li> </ul>		<p><b><u>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</u></b></p> <p>Participer à des échanges dans des situations diversifiées.</p>	<p>Recette</p>	<p>1 journée</p>

## POTENTIALITE DU PROJET AU REGARD DES PARCOURS

Domaines et compétences travaillés

COMMENT ?	Parcours d'éducation artistique et culturelle	Parcours avenir
	Découverte de différentes cultures culinaires	Découverte du métier de « Chef de cuisine »
	Parcours citoyen	Parcours éducatif de santé
	Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire, Participation à un projet solidaire	Sensibilisation à l'équilibre alimentaire

## ILLUSTRATION DU PROJET PAR QUELQUES PHOTOS (Facultatif)



Photos prises au sein du collège dans le respect du droit à l'image