

PROJET PÉDAGOGIQUE – PROJET TECHNIQUE

Champs professionnel : HAS

Intitulé du projet : **Le café gourmand.**

	Résumé du projet	Photo
QUOI ?	Les élèves de 4 ^e SEGPA ont été sollicités pour préparer et servir un café gourmand au restaurant d'application. C'est l'occasion d'un moment de détente lors de la pause du midi pour le personnel du collège !	
	Objectif général du projet	
	Préparer et servir un café gourmand en respectant les règles d'organisation, d'hygiène et de sécurité.	
	Domaines du champ professionnel	Activités de référence
	Production culinaire (milieu collectif)	Peser et mesurer les produits. Réaliser des productions culinaires : des pâtisseries. Servir des collations : un café gourmand. Desservir, laver et ranger le matériel.
	Entretien des locaux (milieu collectif)	Conduire des opérations de nettoyage désinfection des surfaces. Remettre en état de service le matériel et les locaux.

	Niveau de classe concerné	Professeur coordonnateur	Autres professeurs associés au projet	Autres intervenants	Organismes partenaires
QUI ?	4 ^e SEGPA	Madame Boisseau		Les personnels du collège	Boulangerie pâtisserie à côté du collège

	Situation dans l'année										Remarques
QUAND ?											Les 3 groupes de 4 ^e découvrent le champ HAS au travers de ce projet.
	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	
	Groupe 1			Groupe 2			Groupe 3				

OÙ ?	A l'intérieur de l'établissement	Atelier HAS
	A l'extérieur de l'établissement	Visite d'une boulangerie pâtisserie

AVEC QUOI ?	Matériel mis à disposition sur le plateau technique	
	Équipement et matériel de la cuisine de collectivité Equipements et matériel d'entretien des locaux pour la cuisine et la salle de restaurant	

	POTENTIALITÉ PÉDAGOGIQUE DU PROJET RELATION AVEC LE DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT		
	Activités de formation	Connaissances associées	Mise en relation avec le socle commun Domaines et compétences travaillées
Etape 1 : présentation et analyse du projet	Rechercher l'information technique ✓ <i>Rechercher les informations utiles à la réalisation du travail.</i>	Identification des besoins, conditions, contraintes de la demande. Principe du café gourmand, exemples de composition.	FRANÇAIS Cycle 3 <i>Lire :</i> Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter. Cycle 4 <i>Lire :</i> Lire des images, des documents composites (y compris numériques) et des textes non littéraires. D1 - Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i> D3 - La formation de la personne et du citoyen <i>Expression de la sensibilité et des opinions, respect des autres</i> SCIENCES ET TECHNOLOGIES Cycle 3 <i>Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques :</i> Proposer, avec l'aide du professeur, une démarche pour résoudre un problème ou répondre à une question de nature scientifique ou technologique. D4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Démarches scientifiques</i> TECHNOLOGIE Cycle 4 <i>Concevoir, créer, réaliser :</i> S'approprier un cahier des charges. Imaginer des solutions en réponse au besoin. D4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i>
	Choisir le matériel, les équipements et les produits ✓ <i>Sélectionner les produits et les matériels disponibles nécessaires à la réalisation de la tâche demandée.</i> Entretien des locaux et des équipements ✓ <i>Conduire des opérations de nettoyage : nettoyage désinfection des surfaces.</i>	Définition de la désinfection et du bionettoyage. Caractéristiques principales des produits détergents désinfectants alimentaires (repérage du risque chimique). Indication des règles d'utilisation (dilution, durée d'action) et de sécurité.	SCIENCES ET TECHNOLOGIE Cycle 3 <i>S'approprier des outils et des méthodes :</i> Choisir ou utiliser le matériel adapté pour mener une observation, effectuer une mesure, réaliser une expérience ou une production. D2 - Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel Coopération et réalisation de projets</i> TECHNOLOGIE Cycle 4 <i>Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques :</i> Imaginer, synthétiser, formaliser et respecter une procédure, un protocole. D4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i>

	Activités de formation	Connaissances associées	Mise en relation avec le socle commun Domaines et compétences travaillées
Etape 3 : l'hygiène en cuisine de collectivité	Choisir le matériel, les équipements et les produits ✓ Porter la tenue professionnelle adaptée au poste. Activités communes aux trois secteurs ✓ Respecter les règles d'hygiène.	Description et justification de la tenue professionnelle en cuisine. Notion de biocontaminations : modes de contamination Identification des règles d'hygiène : protocole de lavage des mains, description des étapes et justification du lavage des mains.	SCIENCES ET TECHNOLOGIE Cycle 3 <i>S'approprier des outils et des méthodes :</i> Choisir ou utiliser le matériel adapté pour mener une observation, effectuer une mesure, réaliser une expérience ou une production. D2 - Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel</i> <i>Coopération et réalisation de projets</i> Adopter un comportement éthique et responsable : Relier des connaissances acquises en sciences et technologie à des questions de santé, sécurité et d'environnement. D4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Responsabilités individuelles et collectives</i> TECHNOLOGIE Cycle 4 <i>Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques :</i> Imaginer, synthétiser, formaliser et respecter une procédure, un protocole. D4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i>
	Décoder l'information technique ✓ Décoder les documents d'organisation (planning). ✓ Décoder les documents techniques (recettes). Organiser son poste de travail ✓ Installer le poste de travail. ✓ S'organiser dans l'espace. Production culinaire et distribution ✓ Réaliser les opérations préliminaires (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer).	Origine et production du café. Effets de la caféine sur la santé. Étude technologique d'un équipement : la cafetière. Organisation et environnement du poste de travail. Identification des règles d'hygiène : principe de la marche en avant Unités de mesures.	FRANÇAIS Cycle 3 <i>Lire :</i> Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter. Cycle 4 <i>Lire :</i> Lire des images, des documents composites (y compris numériques) et des textes non littéraires. D1 : Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i> MATHEMATIQUES Cycle 3 <i>Chercher :</i> Prélever et organiser les informations nécessaires à la résolution de problèmes à partir de supports variés : textes, tableaux, schémas. <i>Modéliser :</i> Utiliser les mathématiques pour résoudre quelques problèmes issus de situation de la vie quotidienne. D1 - Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques</i> SCIENCES ET TECHNOLOGIE Cycle 3 <i>S'approprier des outils et des méthodes :</i> Choisir ou utiliser le matériel adapté pour mener une observation, effectuer une mesure, réaliser une expérience ou une production. D2 - Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel</i> <i>Coopération et réalisation de projets</i> TECHNOLOGIE Cycle 4 <i>Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques :</i> Imaginer, synthétiser, formaliser et respecter une procédure, un protocole. D4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i> SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE Cycle 4 <i>Utiliser des outils et mobiliser des méthodes pour apprendre :</i> Apprendre à organiser son travail. D2 - Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel</i>

	Activités de formation	Connaissances associées	Mise en relation avec le socle commun Domaines et compétences travaillées
Etape 5 : identification des dangers en cuisine et mesures de prévention	Choisir le matériel, les équipements et les produits ✓ Identifier et utiliser les équipements individuels de protection. Activités communes aux trois secteurs ✓ Respecter les règles de sécurité.	Identification des principaux risques professionnels liés à la tâche et des moyens de prévention (équipements de protection individuelle et collective).	FRANÇAIS Cycle 3 <i>Lire :</i> Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter. Cycle 4 <i>Lire :</i> Lire des images, des documents composites (y compris numériques) et des textes non littéraires. D1 : Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i> SCIENCES ET TECHNOLOGIE Cycle 3 <i>Adopter un comportement éthique et responsable :</i> Relier des connaissances acquises en sciences et technologie à des questions de santé, sécurité et d'environnement. D4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Responsabilités individuelles et collectives</i>
	Décoder l'information technique ✓ Décoder les documents d'organisation (planning). ✓ Décoder les documents techniques (recettes, notice de fabricant). Organiser son poste de travail ✓ Installer le poste de travail. ✓ S'organiser dans l'espace. ✓ S'organiser dans le temps. Production culinaire et distribution ✓ Réaliser des préparations culinaires chaudes et froides. ✓ Servir les préparations (café gourmand).	Notion de qualités organoleptiques des préparations.	FRANÇAIS Cycle 3 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Participer à des échanges dans des situations diversifiées. <i>Lire :</i> Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter. Cycle 4 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Participer de façon constructive à des échanges oraux. <i>Lire :</i> Lire des images, des documents composites (y compris numériques) et des textes non littéraires. D1 - Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i> MATHEMATIQUES Cycle 3 <i>Modéliser :</i> Utiliser les mathématiques pour résoudre quelques problèmes issus de situation de la vie quotidienne. D1 - Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques</i> SCIENCES ET TECHNOLOGIE Cycle 3 <i>S'approprier des outils et des méthodes :</i> Choisir ou utiliser le matériel adapté pour mener une observation, effectuer une mesure, réaliser une expérience ou une production. D2 - Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel</i> <i>Coopération et réalisation de projets</i> <i>Concevoir, créer, réaliser :</i> Réaliser en équipe tout ou une partie d'un objet technique répondant à un besoin. <i>Adopter un comportement éthique et responsable :</i> Relier des connaissances acquises en sciences et technologie à des questions de santé, sécurité et d'environnement. D4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Démarches scientifiques</i> <i>Conception, création, réalisation</i> <i>Responsabilités individuelles et collectives</i> TECHNOLOGIE Cycle 4 <i>Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques :</i> Imaginer, synthétiser, formaliser et respecter une procédure, un protocole. D4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i>

	Activités de formation	Connaissances associées	Mise en relation avec le socle commun Domaines et compétences travaillées
Etape 6 : suite	Assurer les relations avec le client ou l'utilisateur et les acteurs de l'entreprise : ✓ <i>Instaurer des relations courtoises et efficaces.</i> ✓ <i>Recueillir des observations des usagers, des clients sur les productions et les services.</i>	Règles de savoir-être et de savoir-vivre professionnels (politesse, discrétion, respect, courtoisie...)	SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE Cycle 4 <i>Utiliser des outils et mobiliser des méthodes pour apprendre :</i> Apprendre à organiser son travail. D2 - Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel</i>
Etape 7 : découverte du métier de pâtissier	Rechercher l'information technique ✓ <i>Identifier les métiers, emplois, entreprises du champ professionnel.</i> ✓ <i>Mener une enquête métier dans la boulangerie pâtisserie du secteur</i> (1)	Identification du métier de pâtissier, de ses activités, des avantages et inconvénients... Repérage des voies et lieux de formation...	FRANÇAIS Cycle 3 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Participer à des échanges dans des situations diversifiées. Écouter pour comprendre un message oral, un propos, un discours, un texte lu. Cycle 4 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Participer de façon constructive à des échanges oraux. Comprendre et interpréter des messages et des discours oraux complexes. D1 - Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i>
Etape 8 : bilan du projet	Décoder l'information technique ✓ <i>Décoder les documents techniques (enquêtes de satisfaction des clients).</i> Assurer les relations avec le client ou l'utilisateur et les acteurs de l'entreprise : ✓ <i>Recueillir des observations des usagers, des clients sur les productions et les services.</i>		FRANÇAIS Cycle 3 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Participer à des échanges dans des situations diversifiées. Cycle 4 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Participer de façon constructive à des échanges oraux. D1 - Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i> Mathématiques Cycle 3 <i>Chercher :</i> Prélever et organiser les informations nécessaires à la résolution de problèmes à partir de supports variés : textes, tableaux, schémas. Cycle 4 <i>Chercher :</i> Extraire d'un document les informations utiles, les reformuler, les organiser, les confronter à ses connaissances.. D1 - Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques</i>

(1) Activité liée au projet, non référencée dans le document d'accompagnement Eduscol

	POTENTIALITÉ DU PROJET AU REGARD DES PARCOURS Domaines et compétences travaillées	
COMMENT ?	Parcours d'éducation artistique et culturelle	Parcours avenir
		Découverte du métier de pâtissier <u>Objectif 3 :</u> • Permettre à l'élève d'élaborer son projet d'orientation scolaire et professionnelle. <u>Compétences et connaissances associées :</u> • Découvrir les possibilités de formation et les voies d'accès au monde économique et professionnel. • Construire son projet de formation et d'orientation.
	Parcours citoyen	Parcours éducatif de santé
	• Responsabilité, sens de l'engagement et de l'initiative. • Participation à un projet collectif.	• Effets de la caféine sur la santé. • Savoir gérer son stress, ses émotions (service du café gourmand).
	POTENTIALITE DU PROJET AU REGARD DES EPI ET DE L'AP Domaines et compétences travaillées	
COMMENT ?	Enseignement pratique interdisciplinaire (EPI) Intitulé : Création d'un livre de recettes	Accompagnement personnalisé (AP)
	Thématique : Corps, santé, bien-être et sécurité <u>Compétences transversales:</u> Réaliser une production créative. Maîtriser les unités de mesures. Rédiger un texte ponctué et cohérent. <u>Compétences disciplinaires :</u> Utiliser la proportionnalité. Connaître les principes de l'équilibre nutritionnel qualitatif et quantitatif. Organiser un écrit en fonction des règles propres au genre du texte à produire et à son support.	<u>Comprendre et s'exprimer à l'oral</u> Cycle 4 : S'exprimer de façon maîtrisée en s'adressant à son auditoire (en vue du service du café gourmand). <u>Modéliser</u> Cycle 3 : Utiliser les mathématiques pour résoudre quelques problèmes de la vie quotidienne (mesures et pesée des ingrédients des recettes).

DEROULEMENT DU PROJET				
COMMENT ?	Etapes détaillées du projet	Documents élèves ou thématiques abordées	Périodes	
	Présentation et analyse du projet	Fiche présentation du projet Fiche analyse de la situation	Séance 1	1h
	Le bionettoyage	Fiche bionettoyage	TP 1 : bionettoyage	1h
	L'hygiène en cuisine de collectivité : - la tenue professionnelle - le lavage des mains	Fiche tenue professionnelle Distribution des tenues professionnelles	Séance 2	1h
		Démonstration lavage des mains Fiche lavage des mains et fiche d'auto-évaluation	TP 2 : lavage des mains	2h
	Le café et les effets de la caféine sur la santé. L'étude technologique de la cafetière	Questionnaire à partir d'une vidéo sur le café + Fiche auto-évaluation Fiche préparation et service du café	Séance 3	2h
	Les opérations préliminaires : - peser et mesurer - organisation du plan de travail	Fiche pesées et volumes Réalisation du schéma du plan de travail en cuisine	TP3 : peser et mesurer	1h30
	Identification des dangers en cuisine et des mesures de prévention	Tableau dangers / risques / prévention	Séance 4	1h
	Réaliser des recettes	Fiches recettes Fiches de tâches	TP 4 et 5 : Réalisation de pâtisseries	4h
	Service du café gourmand	Fiches recettes Fiches de tâches Fiche évaluation du TP Fiche auto-évaluation service du café	TP 6 : Préparation et service du café gourmand	5h
	Découverte du métier de pâtissier	Enquête sur le métier	Séance 5	3h
	Bilan du projet	Enquêtes de satisfaction auprès des personnels Fiche bilan des activités	Séance 6	1h
	Évaluation finale	Fiche évaluation + bilan oral	Séance 7	1h