|  |
| --- |
| **Séquence : Intersegpa Autour de la Provence**  |
| NIVEAU : **3ème** 3 POLES |
| SITUATION DANS L’ANNEE / **AVRIL / MAI** |
| VOLUME HORAIRE ESTIME/ **44 heures**  |
| **REALISATIONS ATTENDUES**\* Cadeaux gourmands : sel aux herbes de Provence, sucre à la lavande, sachets de thym, sachets de pâtisseries, pâtisseries, menu Provence\*Remise en état de l’atelier et annexes après chaque TP et Entretien du linge de cuisine  |
| INTENTIONS PEDAGOGIQUES |
| SAVOIR-FAIRE | SAVOIRS ASSOCIES |
| \*Suivre un mode opératoire de cuisine\*Recherche sur internet et sélection d’information\*Utiliser la machine à coudre\*Réaliser des recettes suivant des consignes orales et écrites (lecture de recettes)\* Réaliser un accueil café (pâtisseries, boissons et service)\*Réaliser et servir un repas pédagogique\*Réaliser des tâches de remise en état des locaux et d’entretien du linge | La machine à coudreUn repas équilibré (Révision)  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Activités de formation** | **Mises en relation avec le socle commun** |
| * Rechercher des informations sur la Provence
 | Pilier 1 : Comprendre une consigne écrite et orale |
| * Réaliser des préparations : pâtisseries
 | Pilier 1 : Comprendre une consigne écrite et oralePilier 3 : Faire preuve de rigueur et de précisionDévelopper des habiletés manuellesUtiliser des instruments de mesureObserver des règles de sécuritéPilier 6 : Respecter les règles d’hygiènePilier 7 : Savoir respecter les consignes, Curiosité |
| * Remettre en état les locaux
 | Pilier 3 : Contrôler la vraisemblance d’un résultatFaire preuve de rigueur et de précisionPilier 7 : Savoir respecter les consignes, Curiosité |
| * Ranger du linge propre, repassé et plié
 |
| * Réaliser les sels aux herbes et le sucre à la lavande
 | Pilier 1 : Comprendre une consigne écrite et oralePilier 3 : Faire preuve de rigueur et de précisionUtiliser des instruments de mesure |
| * Réaliser les sacs à cadeaux ; sacs à herbes de Provence, sacs à biscuits et panières de présentation des biscuits
 | Pilier 1 : Comprendre une consigne écrite et oralePilier 3 : Faire preuve de rigueur et de précisionDévelopper des habiletés manuellesUtiliser des instruments de mesureObserver des règles de sécuritéPilier 7 : Savoir respecter les consignes, Curiosité |
| * Préparer et servir l’accueil café
 | Pilier 1 : Comprendre une consigne écrite et oralePilier 3 : Faire preuve de rigueur et de précisionDévelopper des habiletés manuellesObserver des règles de sécuritéPilier 6 : Respecter les règles d’hygiènePilier 7 : Savoir respecter les consignes, Curiosité |
| * Remettre en état les locaux
* Ranger du linge propre, repassé et plié
 | Pilier 3 : Contrôler la vraisemblance d’un résultatFaire preuve de rigueur et de précisionPilier 7 : Savoir respecter les consignes, Curiosité |
| * Réaliser les desserts gourmands pour la rencontre intersegpa
 | Pilier 1 : Comprendre une consigne écrite et oralePilier 3 : Développer des habiletés manuellesObserver des règles de sécuritéPilier 6 : Respecter les règles d’hygiènePilier 7 : Savoir respecter les consignes, Curiosité |
| * Remettre en état les locaux
 | Pilier 3 : Contrôler la vraisemblance d’un résultatFaire preuve de rigueur et de précisionPilier 7 : Savoir respecter les consignes, |
| * Réaliser et servir un repas pédagogique
 | Pilier 1 : Comprendre une consigne écrite et oralePilier 3 : Faire preuve de rigueur et de précisionDévelopper des habiletés manuellesObserver des règles de sécuritéPilier 6 : Respecter les règles d’hygiènePilier 7 : Savoir respecter les consignes, Curiosité |
| * Remettre en état les locaux
* Ranger du linge propre, repassé et plié
 | Pilier 3 : Contrôler la vraisemblance d’un résultatFaire preuve de rigueur et de précisionPilier 7 : Savoir respecter les consignes, Curiosité |

Objectif général :

L’élève être capable de réaliser diverses préparations autour de la provence

Objectifs intermédiaires

L’élève doit être capable

* De réaliser des préparations culinaires
* De réaliser des petits travaux de couture à la machine
* De présenter un travail de qualité (accueil café, service, cadeaux, échanges intersegpa, repas pédagogique)

Prérequis: recherche sur internet, choix des recettes, équilibre des menus, entretien du linge et des locaux

Règles générale d’hygiène et de sécurité en atelier

Objectif: Présenter des travaux lors de l’accueil café, des rencontres intersegpa et du repas pédagogique à un public différent (autres élèves, personnes extérieures au collège, personnel du collège et parents d’élèves)

Matériel nécessaire: matériel et ustensile de cuisine, différents ingrédients utiles aux préparations culinaires, matériel et équipement de couture et de repassage, tissus provençal, tubes à essais, bolduc, élastique et étiquettes.

Durée de la séquence 44 heures : Utilisation de balance et de verre mesureur

|  |  |
| --- | --- |
| Séance 12 heures | Recherche sur la Provence et ses spécialités culinaire |
| Séance 22 heures | Réalisation de sel et sucre parfumé |
| Séance 34 heures | Réalisation de gâteaux secs autour de la Provence ( à partir des recettes trouvées)Rangement de l’atelier et entretien du linge |
| Séance 42 heures | Découverte de la machine à coudre (nouvellement livrée)Préparation de sacs à herbes de ProvenceRangement de l’atelier et Repassage du linge |
| Séance 52 heures | Réalisation de gâteaux en pots ; Etiquetage, décoration des pots avec du tissus provençal |
| Séance 64 heures | Préparation et service du café pour des personnes extérieures au collègePrésentation de notre travail autour de la ProvenceRangement de l’atelier et entretien du linge |
| Séance 78 heures | Préparation de gâteaux1ère Rencontre intersegpa dans un autre collège |
| Séance 88 heures | Préparation de gâteaux1ère Rencontre intersegpa dans un autre collège |
| Séance 94 heures | Préparation de décoration de table pour le repas pédagogique sur le thème de la Provence |
| Séance 10 8 heures | Repas pédagogique : préparation, service, entretien du linge et des locaux et bilan du projet |

Bilan de la séquence

Bilan par questionnement oral

Les différentes réalisations sont-elles réussies ? (Si non, Pourquoi ?)