|  |  |
| --- | --- |
| **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 orale  Pilier 3 : Faire preuve de rigueur et de précision  Développer des habiletés manuelles  Utiliser des instruments de mesure  Observer des règles de sécurité  Pilier 6 : Respecter les règles d’hygiène  Pilier 7 : Savoir respecter les consignes, Curiosité |
| * Remettre en état les locaux | Pilier 3 : Contrôler la vraisemblance d’un résultat  Faire preuve de rigueur et de précision  Pilier 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 orale  Pilier 3 : Faire preuve de rigueur et de précision  Utiliser 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 orale  Pilier 3 : Faire preuve de rigueur et de précision  Développer des habiletés manuelles  Utiliser des instruments de mesure  Observer des règles de sécurité  Pilier 7 : Savoir respecter les consignes, Curiosité |
| * Préparer et servir l’accueil café | Pilier 1 : Comprendre une consigne écrite et orale  Pilier 3 : Faire preuve de rigueur et de précision  Développer des habiletés manuelles  Observer des règles de sécurité  Pilier 6 : Respecter les règles d’hygiène  Pilier 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 résultat  Faire preuve de rigueur et de précision  Pilier 7 : Savoir respecter les consignes, Curiosité |
| * Réaliser les desserts gourmands pour la rencontre intersegpa | Pilier 1 : Comprendre une consigne écrite et orale  Pilier 3 : Développer des habiletés manuelles  Observer des règles de sécurité  Pilier 6 : Respecter les règles d’hygiène  Pilier 7 : Savoir respecter les consignes, Curiosité |
| * Remettre en état les locaux | Pilier 3 : Contrôler la vraisemblance d’un résultat  Faire preuve de rigueur et de précision  Pilier 7 : Savoir respecter les consignes, |
| * Réaliser et servir un repas pédagogique | Pilier 1 : Comprendre une consigne écrite et orale  Pilier 3 : Faire preuve de rigueur et de précision  Développer des habiletés manuelles  Observer des règles de sécurité  Pilier 6 : Respecter les règles d’hygiène  Pilier 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 résultat  Faire preuve de rigueur et de précision  Pilier 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 1  2 heures | Recherche sur la Provence et ses spécialités culinaire |
| Séance 2  2 heures | Réalisation de sel et sucre parfumé |
| Séance 3  4 heures | Réalisation de gâteaux secs autour de la Provence ( à partir des recettes trouvées)  Rangement de l’atelier et entretien du linge |
| Séance 4  2 heures | Découverte de la machine à coudre (nouvellement livrée)  Préparation de sacs à herbes de Provence  Rangement de l’atelier et  Repassage du linge |
| Séance 5  2 heures | Réalisation de gâteaux en pots ; Etiquetage, décoration des pots avec du tissus provençal |
| Séance 6  4 heures | Préparation et service du café pour des personnes extérieures au collège  Présentation de notre travail autour de la Provence  Rangement de l’atelier et entretien du linge |
| Séance 7  8 heures | Préparation de gâteaux  1ère Rencontre intersegpa dans un autre collège |
| Séance 8  8 heures | Préparation de gâteaux  1ère Rencontre intersegpa dans un autre collège |
| Séance 9  4 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 ?)