

## MISE EN PLACE D'UNE DEMARCHE D'INVESTIGATION

### « La démarche expérimentale »

#### OBJECTIF :

Amener l'élève à :

- s'interroger sur la problématique posée et sur les contraintes de son environnement de travail,
- expérimenter différentes techniques possibles en fonction du matériel et des produits mis à disposition,
- mener une analyse des résultats pour proposer des solutions adaptées.

*Extrait du socle commun de connaissances, de compétences et de culture  
JORF n°0078 du 2 avril 2015 page 6034 texte n° 16  
Décret n° 2015-372 du 31 mars 2015*

#### **Objectifs de connaissances et de compétences pour la maîtrise du socle commun Démarches scientifiques**

(...) **L'élève sait mener une démarche d'investigation. Pour cela, il décrit et questionne ses observations** ; il prélève, organise et traite l'information utile ; il formule des hypothèses, les teste et les éprouve ; **il manipule, explore plusieurs pistes, procède par essais et erreurs** ; il modélise pour représenter une situation ; il analyse, argumente, mène différents types de raisonnements (par analogie, déduction logique ...) ; il rend compte de sa démarche. **Il exploite et communique les résultats** de mesures ou **de recherches en utilisant les langages scientifiques à bon escient.** (...)

#### **ETAPES DE LA DÉMARCHE EXPÉRIMENTALE :**

L'élève prend connaissance de la problématique.

Il repère le matériel, les produits et les équipements mis à sa disposition.

Il s'interroge, manipule, teste plusieurs méthodes.

Il discute des effets obtenus, compare, réajuste.

Il propose une solution technique, une réponse adaptée à la problématique de départ.

#### **EXEMPLE DE PROBLÉMATIQUES EN CAP APR :**

- Quel contenant et quelle technique de conditionnement choisir pour un produit alimentaire destiné à la vente à emporter ?
- Quels sont les critères à prendre en compte pour le dressage d'un hors d'œuvre ?
- Comment refroidir efficacement une préparation alimentaire chaude dans le respect des règles de sécurité sanitaire ?