CAP PSR / Co-intervention EP-Maths-sciences - Les besoins nutritionnels

publié le 17/05/2022

Descriptif :

Etude des besoins nutritionnels en co-intervention avec les maths-sciences.

Sommaire :

- Séance 1 et 2 : Besoins nutritionnels
- « Guide des quantités » :
- Ce travail permet de mettre en œuvre et de développer les compétences et capacités suivantes :

En CAP PSR, la séquence en **sciences de l'alimentation S 8.5 Alimentation rationnelle** peut être travaillée en intégralité en co-intervention avec les maths-sciences.

Deux éléments sont présentés :
- une séance de 3h avec des ateliers tournants sur les besoins nutritionnels en fonction des profils des individus et de leur activité physique.
- l'élaboration par les élèves d'un « guide des quantités », document d'aide pour le service avec le rappel des grammages recommandés et un visuel pour se repérer.

La séance et le « guide des quantités » présentés ci-dessous font partie d'une séquence « L'alimentation des individus », qui est intégrée à un contexte de restauration collective « restaurant d'entreprise ».

Séance 1 et 2 : Besoins nutritionnels

1. Les unités de l'énergie (lien avec les S 1.7 et la lecture des étiquettes alimentaires) :

Objectif : connaître les unités de l'énergie et le rapport entre elles.

2. Les besoins alimentaires : ateliers de classement et positionnement sur échelle énergétique en fonction des individus et de l'activité physique.

Objectif : repérer les facteurs de variation des **besoins nutritionnels**

3. La balance énergétique

Objectif : caractériser la balance énergétique

4. Synthèse

5. Évaluation formative avec un questionnaire **Kahoot**

séance besoins nutritionnels_fiche professeur et ressources (PDF de 3.6 Mo)
séance besoins nutritionnels_fiche élève (PDF de 2.4 Mo)

« Guide des quantités » :

Pour répondre à la question : « Comment servir la bonne quantité aux convives ? » les élèves ont réfléchi en groupe à la démarche pour concevoir un document d'aide au **service**, en s'appuyant sur les recommandations de l'Annexe

2 du GEMRCN.

Les élèves sont allés en cuisine peser les quantités recommandées, choisir les bons ustensiles et prendre en photo les différents aliments. Ce guide aide les élèves à dresser et servir les quantités recommandées.

- Un extrait est présenté avec les productions des élèves sur les entrées et les desserts.

Exemple du "guide des quantités" - Les entrées (PDF de 160.8 ko)

Exemple du "guide des quantités" - Les desserts (PDF de 481.4 ko)

- Ce travail permet de mettre en œuvre et de développer les compétences et capacités suivantes :

En pôle 2 : C8 - Assurer le service des clients ou convives - C 8.3 Servir les repas

En maths-sciences : Rechercher extraire et organiser l'information, mettre en œuvre les étapes d'une démarche, représenter en tableau, calculer.

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.