

# Bilan des activités

Champ(s) professionnel(s) : (HAS) Hygiène Alimentation Services

Projet mené Dossier étudié	Elève(s) impliqué(s)	Organisation pédagogique	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
Les pâtes sèches	Anaïs Pe Anaïs Pi Laetitia Jonathan	<b>Travail :</b>  - <b>Individuel</b> pour la réalisation de la recette,  - <b>En équipe</b> suivant un planning pour les techniques complémentaires	<u>Description des activités principales</u> : Préparer et conditionner une tarte aux fruits d'automne	
			<u>Communication technique</u>	- Utiliser une fiche recette, un lexique - Utiliser un planning
			<u>Méthodologie de fabrication.</u>	- Elaboration de la pâte brisée, repos, abaisse, « foncer le moule » - Préparation et cuisson de la garniture
			<u>Apports technologiques</u>	- Modification liées à la cuisson de la pâte en chaleur sèche - Petit matériel de pâtisserie - Vocabulaire : abaisser une pâte, foncer un moule, garnir
			<u>Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers</u>	- Rechercher des informations (lexique) - Lire un planning - Repérer sa place dans une équipe

### S3C : Connaissances et Compétences du Socle Commun mobilisées aux paliers 2 (P2) et 3 (P3)

Compétences	1. La maîtrise de la langue française (P2)	3. Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique (P3)	3. Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique (P3)	7. L'autonomie et l'initiative (P3)
Domaines	1. Lire	1. Pratiquer une démarche technologique, résoudre des problèmes	1. Pratiquer une démarche technologique, résoudre des problèmes 2. Savoir utiliser des connaissances et des compétences mathématiques	2. Être capable de mobiliser ses ressources intellectuelles et physiques dans diverses situations
Items : - Explicitation des items	<b>Repérer des informations dans un texte à partir de ses éléments explicites :</b> - Comprendre un énoncé, une consigne (à partir d'une fiche recette, un lexique)	<b>Rechercher, extraire l'information utile :</b> - Organiser les informations pour les utiliser ; les reformuler, après les avoir décodé (à partir d'un planning de tâches)	<b>1- Réaliser, manipuler des mesures :</b> - Utiliser un instrument (Effectuer une mesure avec verre mesureur ou/et une balance) <b>2- Grandeurs et mesures : réaliser des mesures</b> - Mesurer une quantité (poids et volume d'ingrédients)	<b>Etre autonome dans son travail ; savoir l'organiser :</b> - Gérer et organiser son travail personnel (au poste de travail) <b>Identifier ses points et ses points faibles dans des situations variées :</b> - Agir en fonction de ses atouts (repérer sa place dans une équipe)