


# Bilan des activités

Champ(s) professionnel(s) : Hygiène Alimentation Service


Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organi- -sation	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
<b>1) Pâtes sèches garnies ou non</b> 	[REDACTED] Adrien [REDACTED] Léonie [REDACTED] Sophie [REDACTED] Audrey [REDACTED] Yoann [REDACTED] Jordan [REDACTED] Arijana [REDACTED] Audrey	<b>pédago- -gique</b>	<b>Description des activités principales :</b> Abaisser des pâtes fraîches du commerce : pâte feuilletée de galettes frangipanes et feuilletés à la saucisse Préparer et abaisser la pâte brisée de tartes aux pommes Préparer et abaisser la pâte sablée de broyés du Poitou Cuire au four	
			* <u>Communication technique</u>	<b>Fiches techniques illustrées, recettes illustrées, photos de préparations d'anciens élèves</b>
		* <u>Méthodologie de fabrication</u>	<b>Principe des pâtes brisées et sablées : sablage, fraisage, abaissage, fonçage, chemisage Liaison</b>	
		* <u>Apports technologiques</u>	<b>L'amidon, les glucides, les œufs, utilisation d'un four électrique de collectivité et d'un four à gaz familial</b>	
		* <u>Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers</u>	<b>Organisation du poste de travail et respect des règles d'hygiène et de sécurité vis à vis de toutes les sources de chaleur Mesure de masses et évaluation d'une dimension donnée (épaisseur, taille) Soin d'une découpe</b>	

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

Compétences	1-La maîtrise de la langue française	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	7- L'autonomie et l'initiative
Domaines	. Lire	. Pratiquer une démarche scientifique, résoudre des problèmes	. Pratiquer une démarche scientifique, résoudre des problèmes . Savoir utiliser des connaissances et des compétences mathématiques	. Etre capable de mobiliser ses ressources intellectuelles et physiques dans diverses situations
Items : - Explicitation des items	Repérer des informations dans un texte à partir de ses éléments explicites : (Comprendre dans un énoncé les données, les consignes, reconstituer la chronologie)	Rechercher, extraire l'information utile : (Organiser les informations pour les utiliser : reformuler, décoder)	Réaliser, manipuler, appliquer des consignes : (réaliser une mesure avec un instrument) <b>Grandeurs et mesures :</b> (réaliser des mesures de masses, calculer des volumes)	Etre autonome dans son travail, savoir l'organiser : (rechercher et sélectionner des informations utiles pour accomplir une tâche)

# Bilan des activités

Champ(s) professionnel(s) : Hygiène Alimentation Service


Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organi- -sation	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
<b>2)</b> <b>Pâtes levées et liquides</b> 	[REDACTED] Adrien [REDACTED] Léonie [REDACTED] Sophie [REDACTED] Audrey [REDACTED] Yoann [REDACTED] Jordan [REDACTED] Arijana [REDACTED] Audrey	<b>pédago- -gique</b>	Description des activités principales : Préparer et dresser des pâtes levées à la levure (mini cakes au jambon) Préparer une pâte liquide : crêpes Cuire au four et à la poêle	
		<b>Travail individuel (pâtes levées) ou en binômes (cuisson pâtes liquides)</b>	* <u>Communication technique</u>	Fiches techniques illustrées, recettes illustrées, photos de préparations d'anciens élèves
			* <u>Méthodologie de fabrication</u>	Notion de temps de repos Dressage, chemisage, étaler une pâte liquide
			* <u>Apports technologiques</u>	Les œufs (coagulation des protéines), les lipides, utilisation des crêpières et batteurs
			* <u>Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers</u>	Organisation du poste de travail et respect des règles d'hygiène et de sécurité vis à vis de toutes les sources de chaleur Sécurité vis-à-vis d'un appareil électrique Evaluation de quantités, notions de portions Occupation de l'espace, rapidité d'exécution

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

Compétences	1-La maîtrise de la langue française	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	6- Les compétences sociales et civiques
Domaines	. Lire	. Savoir utiliser des connaissances et des compétences mathématiques	. Savoir utiliser des connaissances et des compétences mathématiques	. Avoir un comportement responsable
Items : - Explicitation des items	Utiliser ses capacités de raisonnement : (Percevoir le déroulement chronologique d'un texte)	Grandeurs et mesures : (réaliser des mesures de durées, de masse, calculer des volumes)	Organisation et gestion de données : (Reconnaitre des situations de proportionnalité)	Savoir utiliser quelques notions économiques : (Connaitre les principes d'une consommation responsable)

# Bilan des activités

Champ(s) professionnel(s) : Hygiène Alimentation Service


Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organi- -sation	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
<b>3) Productions en séries chaudes ou froides</b>  	[REDACTED] Adrien [REDACTED] Léonie [REDACTED] Sophie [REDACTED] Audrey [REDACTED] Yoann [REDACTED] Jordan [REDACTED] Arijana [REDACTED] Audrey	<b>Organi- -sation</b>  <b>pédago- -gique</b>	Description des activités principales : Préparer des séries de pâtisseries salées ou sucrées : mini cakes au jambon, mini feuilletés à la saucisse, sablés au chocolat, pains d'épices croquants, Préparer des séries de toasts pour apéritif	
			* Communication technique	Fiches techniques illustrées, recettes illustrées, photos de préparations d'anciens élèves
		* Méthodologie de fabrication	Principes de la pâte sablée (sablage) Dressage , utilisation de matériel spécifique (emporte-pièces, brochettes en bois, zesteurs)	
		* Apports technologiques	Les œufs(coagulation des protéines), les lipides	
		* Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers	Organisation du poste de travail et respect des règles d'hygiène et de sécurité vis à vis de toutes les sources de chaleur Activité répétitive à la chaîne, soin Evaluation de quantités, notions de portions Occupation de l'espace, disposition en quinconce	
		<b>Travail en binômes</b>		

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

Compétences	1-La maîtrise de la langue française	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	5- La culture humaniste	7- L'autonomie et l'initiative
Domaines	. Lire	. Pratiquer une démarche scientifique, résoudre des problèmes	. Avoir des connaissances et des repères	. Etre capable de mobiliser ses ressources intellectuelles et physiques dans diverses situations
Items : - Explication des items	<b>Manifester par des moyens divers sa compréhension de textes variés :</b> (Faire construire une figure, un schéma à partir des informations données)	<b>Réaliser, manipuler, appliquer des consignes :</b> (suivre un protocole, un programme, appliquer des consignes en respectant un schéma)	<b>Relevant de l'espace :</b> (L'élève sait caractériser l'espace dans lequel il vit)	<b>Etre autonome dans son travail, savoir l'organiser :</b> (rechercher et sélectionner des informations utiles pour accomplir une tâche)

# Bilan des activités

Champ(s) professionnel(s) : Hygiène Alimentation Service


Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organi- sation	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
<b>4)</b> <b>Décorations avec ou sans découpes de fruits et légumes</b> 	[Redacted] Adrien [Redacted] Léonie [Redacted] Sophie [Redacted] Audrey [Redacted] Yoann [Redacted] Jordan [Redacted] Arijana [Redacted] Audrey	<b>Organi- sation pédago- gique</b>	Description des activités principales : Préparer la décoration de broyés du Poitou et tartes aux pommes Préparer le dressage de toasts et pickles	
			* <u>Communication technique</u>	Fiches techniques illustrées, recettes illustrées, photos de préparations d'anciens élèves,
		<b>Travail individuel (pâtisseries sèches) ou en binômes (découpes, dressage)</b>	* <u>Méthodologie de fabrication</u>	Laver, éplucher, tailler, émincer, épépiner, strier, canneler, napper, saupoudrer
		* <u>Apports technologiques</u>	Groupes d'aliments, le goût Les fruits et leur origine, le sucre	
		* <u>Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers</u>	Organisation du poste de travail et respect des règles d'hygiène et de sécurité vis-à-vis des outils tranchants. Notions de géométrie sur le cercle, le carré, le triangle – Fractions Notions d'esthétique, d'équilibre, d'agencement des couleurs Activité répétitive à la chaîne, soin	

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

Compétences	1-La maîtrise de la langue française	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	7- L'autonomie et l'initiative
Domaines	. Lire	. Faire preuve de sensibilité, d'esprit critique, de curiosité	-Savoir utiliser des connaissances et des compétences mathématiques	. Etre capable de mobiliser ses ressources intellectuelles et physiques dans diverses situations
Items : - Explication des items	<b>Manifester par des moyens divers sa compréhension de textes variés :</b> (Faire illustrer un texte par l'iconographie, le schéma ou la figure appropriés)	<b>Etre sensible aux enjeux esthétiques et humains d'une œuvre artistique :</b> (Il sait identifier et interroger les notions de « beau » et de « goût » et peut les restituer)	<b>Géométrie :</b> (connaître et représenter des figures géométriques)	<b>Identifier ses points forts et ses points faibles dans des situations variées :</b> (Agir en fonction de ses atouts)

# Bilan des activités

Champ(s) professionnel(s) : Hygiène Alimentation Service

Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organi- -sation	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
<b>5)</b> <b>Confection de crèmes</b> 	[REDACTED] Adrien [REDACTED] Léonie [REDACTED] Sophie [REDACTED] Audrey [REDACTED] Yoann [REDACTED] Jordan [REDACTED] Arijana [REDACTED] Audrey	<b>Organi- -sation</b>  <b>pédago- -gique</b>	Description des activités principales : Préparer des crèmes meunières au caramel ou péruviennes (vanille / café), la crème pâtissière de galettes feuilletées Cuire en casserole	
			* <u>Communication technique</u>	<b>Fiches techniques illustrées, recettes illustrées, photos de préparations d'anciens élèves</b>
		* <u>Méthodologie de fabrication</u>	<b>Délayer, incorporer, faire épaissir</b>	
		* <u>Apports technologiques</u>	<b>La liaison à l'amidon, les roux, les œufs</b>	
		* <u>Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers</u>	<b>Organisation du poste de travail et respect des règles d'hygiène et de sécurité vis à vis de toutes les sources de chaleur Notions de miscibilité des poudres avec les liquides Notions de proportions, de soin, conversions unités de masse / unités de volume</b>	

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

<b>Compétences</b>	1-La maîtrise de la langue française	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	7- L'autonomie et l'initiative
<b>Domaines</b>	. Lire	. Savoir utiliser des connaissances et des compétences mathématiques	. Etre capable de mobiliser ses ressources intellectuelles et physiques dans diverses situations
<b>Items :</b> - Explicitation des items	Repérer des informations dans un texte à partir de ses éléments explicites : (Comprendre dans un énoncé les données, les consignes)	<b>Grandeurs et mesures :</b> (réaliser des mesures de masses, calculer des volumes)	<b>Etre autonome dans son travail, savoir l'organiser :</b> (Gérer et organiser son travail personnel)

# Bilan des activités

Champ(s) professionnel(s) : Hygiène Alimentation Service

Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organisation pédagogique	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
6) Réalisation de tâches annexes d'entretien	██████████ Adrien ██████████ Léonie ██████████ Sophie ██████████ Audrey ██████████ Yoann ██████████ Jordan ██████████ Arijana ██████████ Audrey	Travail individuel	Description des activités principales : Effectuer les tâches annexes d'entretien de sol, plonge et plans de travail Laver le sol avec l'ensemble de lavage Faubert ou la centrale de lavage	
			* Communication technique	Fiches techniques illustrées, protocoles
			* Méthodologie de fabrication	Détourage, passage en « S » des balais lavants ou dépoussiérants, utilisation d'une centrale de lavage, séchages à la raclette
			* Apports technologiques	Les microbes, la désinfection
			* Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers	Organisation du poste de travail et respect des règles de sécurité Notions d'hygiène, de soin Notion de proportions, de mesures des volumes, de dosages

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

Compétences	1-La maîtrise de la langue française	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	6-Les compétences sociales et civiques	7- L'autonomie et l'initiative
Domaines	. Lire	. Pratiquer une démarche scientifique, résoudre des problèmes . Savoir utiliser des connaissances dans divers domaines scientifiques	. Avoir un comportement responsable	. Faire preuve d'initiative
Items : - Explication des items	Manifester par des moyens divers sa compréhension de textes variés : (Faire construire un diagramme, un schéma)	Rechercher, extraire l'information utile : (Organiser les informations pour les utiliser : reformuler, traduire, décoder) Les objets techniques : (fonctionnement et conditions d'utilisation)	Respecter les règles de la vie collective : (Respecter les règles énoncées dans le règlement intérieur de l'établissement)	Assumer des rôles, prendre des initiatives et des décisions : (Accepter des responsabilités)

# Bilan des activités

Champ(s) professionnel(s) : Hygiène Alimentation Service

Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organisation pédagogique	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
7) Repassage pliage rangement manuel de linge plat	BLOUDEAU Adrien CHICARD Léonie DUVAL Sophie GAUTTIER Audrey PINEAU Yoann RABOT Jordan RIZVANOVIC Arijana SURAULT Audrey	Travail Individuel ou en binômes	Description des activités principales : Repasser torchons, essuie-mains et tabliers de cuisine Plier et ranger par piles le linge plat	
			* Communication technique	Fiches techniques illustrées, modèles de pliages et rangements
			* Méthodologie de fabrication	Moulage des angles, dosage des pressions, évitement des nids de puces, respect des retraits en fonction des épaisseurs, comptage et alignement des éléments
			* Apports technologiques	Principe du tissage, les sens des tissus, le coton Principe du thermostat, sécurité électrique et vis à vis de l'eau et de la chaleur
			* Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers	Organisation du poste de travail et respect des règles de sécurité Notions d'utilisation d'un appareil électrique chauffant Notion de proportions (1/2, 1/3, 1/4) et d'ordre, soin

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

Compétences	1-La maîtrise de la langue française	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	5- La culture humaniste
Domaines	. Lire	-Savoir utiliser des connaissances et des compétences mathématiques	. Pratiquer une démarche scientifique, résoudre des problèmes	. Faire preuve de sensibilité, d'esprit critique, de curiosité
Items : - Explicitation des items	Utiliser ses capacités de raisonnement : (Faire déduire des informations à partir d'un tableau de données et décrypter le sens d'une image)	Géométrie : (connaître et représenter des figures géométriques, interpréter une représentation plane, un patron)	Réaliser, manipuler, appliquer des consignes : (suivre un protocole, un programme, appliquer des consignes en respectant un schéma)	Etre sensible aux enjeux esthétiques et humains d'une œuvre artistique : (Il sait identifier et interroger les notions de « beau » et de « goût » et peut les restituer)

# Bilan des activités

Champ(s) professionnel(s) : Hygiène Alimentation Service

Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organisation pédagogique	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
PRAP	██████████ Adrien ██████████ Léonie ██████████ Sophie ██████████ Audrey ██████████ Yoann ██████████ Jordan ██████████ Arijana ██████████ Audrey	Travail pratique individuel	Description des activités principales : Porters de charges diverses Porters de charges plus spécifiques à l'atelier de production alimentaires Installation de postes de travail	
			* <u>Communication technique</u>	Fiches techniques, planches d'anatomie, films sur les porters, matériel didactique divers (mannequin, transparents, tableau magnétique...), démonstrations
			* <u>Méthodologie de fabrication</u>	Principes des haubans et du bras de levier Détermination du centre de gravité, polygone de sustentation
			* <u>Apports technologiques</u>	Statistiques sur les accidents et conséquences sur l'entreprise Anatomie, physiologie (ensemble musculo-squelettique, articulations, colonne vertébrale)
			* <u>Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers</u>	Nécessité d'avoir les EPI adaptés à son travail Organisation du poste de travail et de l'espace de circulation Respect des règles de sécurité Gestes préservant essentiellement la colonne vertébrale et les articulations Répartition de charges, notions d'économie d'effort

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

Compétences	1-La maîtrise de la langue française	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	3-Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique	6-Les compétences sociales et civiques
Domaines	. Lire	. Faire preuve de sensibilité, d'esprit critique, de curiosité	. Savoir utiliser des connaissances dans divers domaines scientifiques	. Avoir un comportement responsable
Items : - Explicitation des items	Utiliser ses capacités de raisonnement : (Faire décrypter le sens d'une image, affiche, tableau, photographie, film)	Manifester sa curiosité pour l'actualité : (Il s'informe et se montre curieux du monde qui l'entoure)	Le vivant : (organisation et fonctionnement du corps humain, le corps humain et ses possibilités)	Respecter des comportements favorables à sa santé et sa sécurité : (Respecter les règles de sécurité pour soi et pour les autres, connaître les comportements et gestes d'une vie saine)