

# FICHE DE SEANCE N°2

**Classe:** C.A.P. Agent Polyvalent de Restauration

**Établissement :** EREA Saint-Aubin Le Cloud

**Effectif :** 8 élèves

**Durée estimée:** 1H

**Pourquoi les aliments contenus dans les boîtes de conserve peuvent-ils nous rendre malade ?**

(Référentiel: Pouvoir pathogène des microorganismes / Facteurs du pouvoir pathogène : virulence liée aux germes - toxines )

**Supports et outils**  
Document élève  
Transparents et feutres  
Rétroprojecteur  
Ardoise et craies  
Pictogrammes

**COMPETENCE TRAVAILLEE :** Être acteur de la prévention des risques professionnels  
Déconditionner des denrées conservées

| OBJECTIFS OPERATIONNELS   | ACTIVITES ELEVES  | DUREE | ACTIVITES PROFESSEUR  | MOYENS d'adaptation   | MOYENS DE différenciation  |
|---|---|-------|---|---|--|
| <b>Faire émerger ses représentations sur la problématique « Pourquoi les aliments contenus dans les boîtes de conserve peuvent-ils nous rendre malade ? »</b> | - Répondre <b>oralement</b> à la question posée   | 5 min | - La compétence travaillée est annoncée et inscrite sur le tableau<br>- Pose la question aux élèves « Pourquoi les aliments contenus dans les boîtes de conserve peuvent-ils nous rendre malade? ». Note la question au tableau.<br>- Note les réponses des élèves sur une partie du tableau réservée à cet effet.  |   |  |
| <b>Mobiliser et réactiver ses connaissances sur la diversité du monde microbien</b>   | Répondre individuellement, sur son ardoise aux différentes questions posées oralement par le professeur.<br><br>Chaque élève lit à voix haute, le ou les noms des microorganismes utiles en industrie agro-alimentaire (IAA)<br><br>Chaque élève lit à voix haute, le ou les noms des microorganismes responsables d'un empoisonnement alimentaires | 5 min | - <b>Donne la consigne orale:</b> Sur votre ardoise, répondre par OUI ou par NON à la question suivante « Est-ce que tous les microorganismes (MO) sont dangereux pour l'Homme et peuvent nous rendre malade? »<br>- Vérifie la réponse de chaque élève en lisant les réponses sur les ardoises.<br>- <b>Donne la consigne orale:</b> Sur votre ardoise, écrire le nom d'un MO utilisé pour la fabrication d'aliments<br>Écrit au tableau au feutre vert le nom des MO qui ne sont pas dangereux pour l'Homme.<br>- <b>Donne la consigne orale:</b> Sur votre ardoise, écrire au moins 1 nom d'une bactérie responsable d'un empoisonnement alimentaire | <b>Travail sur ardoise :</b> tous les élèves réfléchissent et donnent une réponse écrite, validée ou non par l'enseignant.<br><b>Utilisation du code couleur des feux tricolores pour écrire au tableau:</b><br>-en VERT sont inscrits le nom des MO utiles en IAA et en ROUGE sont inscrit le nom des MO responsables d'empoisonnement | <b>DIFFERENCIATION DE NIVEAU</b><br>- Les élèves ne présentant pas de difficultés citent 3 à 4 exemples de MO utiles et / ou responsables d'un empoisonnement alimentaire. |

Véronique PELLEGRIN

PLP Biotechnologies - EREA 79

| OBJECTIFS OPERATIONNELS  | ACTIVITES ELEVES   | DUREE  | ACTIVITES PROFESSEUR   | MOYENS d'adaptation  | MOYENS DE différenciation   |
|--|--|--------|--|--|---|
|  |  |        | Écrit au tableau au feutre ROUGE le nom des MO cités par les élèves  | alimentaire  |   |
| <b>Repérer les microorganismes responsables d'empoisonnement alimentaire</b>   | Faire l'exercice sur son document<br><br>Corrige l'exercice si – besoin.<br><br>L'élève au tableau formule une phrase de conclusion sur l'exercice et la copie au tableau  | 10 min | <b>FI L ROUGE : Clostridium - Staphylocoque</b><br>Distribue le document élève<br><b>Donne la consigne orale :</b> Relier par des flèches tirées à la règle les exemples de MO à leur catégorie d'appartenance.<br><b>Projette le document élève au tableau :</b><br>Choisi un élève qui était en difficulté sur l'activité précédente pour faire la correction de l'exercice de ré-évoation.<br>Demande à l'élève de formuler une phrase permettant de conclure sur l'exercice                          | Le nom de tous les MO ont déjà été appris dans le cours sur « La diversité du monde microbien »<br><b>Exercice de ré-évoation</b> qui permet aux élèves de mémoriser le nom des MO pathogènes et de structurer leurs connaissances |   |
| <b>Identifier l'adjectif qui qualifie les microorganismes responsables d'empoisonnement alimentaire</b>  | - Lire le texte encadré « Doc N°1 »<br>- Écrit sur l'ardoise l'adjectif qui qualifie les bactéries responsables d'empoisonnement alimentaire.<br><br>- Fait une phrase sur l'ardoise en utilisant les mots: TIA – pathogène – Staphylocoque et Salmonelle.<br>- Tous les élèves, à tour de rôle, lisent leur phrase à voix haute.<br>- Recopier sa phrase, si elle est validée par l'enseignant, sur son document. | 5 min  | <u>Annonce oralement les consignes qui sont également sur le document élève:</u><br>- lire individuellement et à voix basse, le petit texte dans l'encadré « Doc N°1 »<br>- Écrire sur l'ardoise l'adjectif qui qualifie dans le texte les microorganismes responsables d'empoisonnement alimentaire.<br>- Annonce la consigne suivante oralement<br>- Demande à chaque élève de lire sa phrase à voix haute<br>- Valide ou non la phrase des élèves, qui la recopient ou recopient celle du professeur. | <b>Travail sur ardoise :</b> tous les élèves réfléchissent et donnent une réponse écrite, validée ou non par l'enseignant.   |   |
| <b>PRISE EN CHARGE DE LA CARENCE IMAGEANTE</b><br><br><b>Expliquer « Pourquoi les aliments contenus dans les boîtes de conserve peuvent-ils nous rendre malade ? »</b> | - Visionner la vidéo sur « Le botulisme »<br><a href="http://www.santepublique.fr/botulisme.php">http://www.santepublique.fr/botulisme.php</a><br>- Répondre sur ardoise aux questions posées oralement par le professeur  | 15 min | - Passer la vidéo sur « Le botulisme »<br><a href="http://www.santepublique.fr/botulisme.php">http://www.santepublique.fr/botulisme.php</a><br>- Poser oralement les questions suivante :<br>Citer le nom du MO pathogène responsable du botulisme<br>Citer l'aliment empoisonné<br>Citer son mode de conservation<br>- Demande à un élève d'expliquer « Pourquoi les aliments   | <b>Le travail à partir d'une vidéo facilitera l'accès à la symbolisation</b>   | <b>DIFFERENCIATION D'ACCES</b><br>Le travail sur les images est réalisé pour préparer la trace écrite. Il est réalisé par les élèves en difficulté.<br><br>Les élèves qui n'ont |

Véronique PELLEGRIN

PLP Biotechnologies - EREA 79

| OBJECTIFS OPERATIONNELS | ACTIVITES ELEVES   | DUREE | ACTIVITES PROFESSEUR  | MOYENS d'adaptation | MOYENS DE différenciation                                       |
|-------------------------|--|-------|---|---------------------|---|
|                         | - Un élève volontaire explique « Pourquoi les aliments contenus dans les boîtes de conserve peuvent-ils nous rendre malade ? » |       | contenus dans les boîtes de conserve peuvent-ils nous rendre malade ? »<br><br>- Donne la consigne oralement : coller les pictogrammes « bactérie » et « toxine » sur l'image correspondante (« haricots verts appertisés » ou « salade de haricots verts »). Coller les étiquettes des légendes sous les images correspondantes. |                     | pas de difficulté peuvent directement proposer la trace écrite. |

| OBJECTIFS OPERATIONNELS  | ACTIVITES ELEVES   | DUREE | ACTIVITES PROFESSEUR   | MOYENS d'adaptation  | MOYENS DE différenciation |
|--|--|-------|--|--|---------------------------|
|  | - Tous répondent sur ardoise : Pourquoi les aliments contenus dans les boîtes de conserve peuvent-ils nous rendre malade ?<br><br>- Tous lisent à voix haute leur réponse.<br><br>- La trace écrite est construite à partir des réponses des élèves – Copient la trace écrite  |       | - Donne la consigne oralement : Expliquer « Pourquoi les aliments contenus dans les boîtes de conserve peuvent-ils nous rendre malade ? ». Réaliser se travail sur ardoise.<br><br>- Interroge chaque élève successivement.<br><br>- La trace écrite est construite à partir des réponses des élèves – Copie la trace écrite au tableau. |  |                           |
| <b>Proposer une procédure qui permettrait de prévenir les TIA par ingestion d'aliments appertisés contaminés par des exotoxines.</b> | - Tous répondent sur ardoise à la question « Comment pouvez vous éviter cet empoisonnement alimentaire par ingestion de toxines présentes sur des haricots verts appertisés? »<br><br>- Complètent la trace écrite « Pour éviter la TIA, les haricots verts peuvent être rincés à l'eau claire avant d'être utilisés en cuisine. » | 5 min | - Pose oralement la question aux élèves « Comment pouvez vous éviter cet empoisonnement alimentaire par ingestion de toxines présentes sur des haricots verts appertisés? »<br><br>- Complète la trace écrite à partir de la réponse des élèves  |  |                           |
| <b>PRISE EN CHARGE DE LA CARENCE IMAGEANTE</b><br><br>Symboliser l'e pouvoir pathogène d'une bactérie pathogène à pouvoir toxique    | <b>PICTOGRAMME « Bonhomme »</b><br><br>- Schématise les toxines (points rouges) dans l'organisme d'un consommateur victime d'une TIA.  | 5 min | <b>PICTOGRAMME « Bonhomme »</b><br><br>- Donne la consigne oralement : schématise le corps du consommateur victime d'une TIA<br><br>- Apporte la connaissance suivante : les bactéries pathogènes responsables de TIA ont un pouvoir toxique. Écrit cette nouvelle notion au tableau.  | Travail avec le pictogramme pour palier à la carence imageante |                           |
| <b>Retrouver la caractéristique essentielle des exotoxines : la destruction par la chaleur</b>                                       | - Lecture silencieuse du document n°3<br><br>- Rédige sa phrase sur l'ardoise<br><br>- Tous les élèves lisent leur réponse<br><br>- Copie la trace écrite  |       | - Annonce la consigne oralement : lire le document n°3<br><br>- Annonce la consigne : rédiger une phrase sur votre ardoise qui expliquera pourquoi le client ne tombe pas malade en mangeant cette poêlée de haricots verts.<br><br>- Propose la trace écrite à partir des réponses des élèves   |  |                           |

Véronique PELLEGRIN

PLP Biotechnologies - EREA 79

| OBJECTIFS OPERATIONNELS   | ACTIVITES ELEVES   | DUREE | ACTIVITES PROFESSEUR   | MOYENS d'adaptation | MOYENS DE différenciation |
|---|--|-------|--|---------------------|---------------------------|
| <b>Proposer deux procédures de prévention des risques de TIA pour le cuisinier qui travaille avec des denrées appertisées</b> | - Tous répondent à la question posée sur l'ardoise.<br><br>- Tous lisent à voix haute leur réponse.<br><br>- Rédaction de la trace écrite sur le document élève. | 5 min | - Réactive les nouvelles connaissances des élèves en leur demandant « Comment pouvez – vous prévenir les risques de Toxi – infection – alimentaire lorsque vous travaillez avec des denrées appertisées? »<br><br>- A partir des réponses des élèves, rédaction de la trace écrite |                     |                           |

Véronique PELLEGRIN

PLP Biotechnologies - EREA 79