

Fiche de préparation de séance

Séquence 1

Séance 1 : Masses, volumes et appareils de mesure

OBJECTIF GENERAL (Rappel) : Utiliser ses connaissances en mathématiques pour réaliser les opérations préliminaires à la production alimentaire

OBJECTIF INTERMEDIAIRE : Etre capable de mesurer des masses et volumes et de les classer

Objectifs :

- Classer des masses et des volumes par ordre croissant ou décroissant
- Citer les unités de pesées et de mesures usuelles
- Utiliser correctement la balance et le verre mesureur
- Effectuer des pesées et des mesures et les comparer

Durée	Etapas	Activités des professeurs	Activités des élèves	Moyens matériels et documents utilisés
5 min	Installation	Fait l'appel Distribue la fiche élève du jour Lit le titre et les objectifs de la séance	S'installent Découvrent les objectifs de la séance.	Pronote Fiche élève
15 min	Classement des étiquettes de masses et volumes par ordre croissant	Distribue les étiquettes avec les masses puis les volumes. Aident les élèves en difficultés Vérifient l'exactitude du classement	<u>Travail en binôme</u> Classent les masses puis les volumes donnés sur des étiquettes par ordre croissant	Environ 10 étiquettes avec des masses (en kg) et des volumes (en L)
2 x 20 min	Ateliers « Pesées »	Aident les élèves en difficultés, guident	2 ateliers tournants : - BALANCE ELECTRONIQUE: légendent et pèsent 4 solides proposés et remplissent l'Activité 2. - VERRE MESUREUR : légendent et pèsent 4 liquides proposés et remplissent l'Activité 3.	2 Balances électroniques + 2 verres mesureurs Dans des bols, ramequins, verres : -sucre, farine, pois chiches, riz - eau, vinaigre, eau+sirop, lait
15 min	Mise en commun et classement	Développent la notion 1 kg = 1 L corrigent le classement	Classent les volumes et les masses ensemble du plus léger au plus lourd (par ordre croissant)	Activité 4
5 min	Synthèse de la séance	Guident les élèves et corrigent la synthèse	Complètent la synthèse de la séance avec les informations apprises	Synthèse

Remarques suite à la séance

Fiche de préparation de séance

Séquence 1

Séance 2 : Arrondis et conversions

OBJECTIF GENERAL (Rappel) : Utiliser ses connaissances en mathématiques pour réaliser les opérations préliminaires à la production alimentaire

OBJECTIF INTERMEDIAIRE : Arrondir un prix et convertir les unités d'une recette

Objectifs : - Arrondir des nombres
- Convertir les unités de pesées et de mesures usuelles

Durée	Etapes	Activités des professeurs	Activités des élèves	Moyens matériels et documents utilisés
5 min	Installation	Fait l'appel Distribue la fiche élève du jour Lit le titre et les objectifs de la séance	S'installent Découvrent les objectifs de la séance.	Pronote Fiche élève
25 min	Conversion des unités d'une recette en unités de cuisine professionnelle (kg et L)	Aident les élèves en difficultés, guident, Vérifient l'exactitude des résultats	<u>Travail individuel</u> Convertissent les quantités de la recette en unités de cuisine professionnelle (kg et L) à l'aide de la fiche méthode et des tableaux de conversion	Activité 1 fiche élève + Fiche méthode « conversion »
25 min	Arrondis		<u>Travail individuel</u> Arrondissent le prix de revient d'une tartelette à l'aide de la fiche méthode	Activité 2 fiche élève + Fiche méthode « arrondis »
15 min	Mise en commun	Guident la correction	Donnent leurs résultats et corrigent leurs erreurs	
10 min	Synthèse de la séance	Guident les élèves et corrigent la synthèse	Complètent la synthèse de la séance avec les informations apprises	Synthèse

Remarques suite à la séance

Fiche de préparation de séance

Séquence 1

Séance 3 : Cas concret

OBJECTIF GENERAL (Rappel) : Utiliser ses connaissances en mathématiques pour réaliser les opérations préliminaires à la production alimentaire

OBJECTIF INTERMEDIAIRE : *Réinvestir ses connaissances à travers un cas concret*

Objectifs :

- Peser et mesurer correctement les ingrédients
- Arrondir des nombres
- Convertir les unités de pesées et de mesures usuelles

Pré-requis : cours de mathématiques sur la proportionnalité

Durée	Etapes	Activités des professeurs	Activités des élèves	Moyens matériels et documents utilisés
5 min	Installation	Fait l'appel Distribue la fiche élève du jour Lit le titre et les objectifs de la séance	S'installent Découvrent les objectifs de la séance.	Pronote Fiche élève
15 min	Explication	Expliquent le déroulé de la séance et la possibilité de prendre des étiquettes « coup de pouce » lorsqu'ils sont bloqués. Chaque activité est notée sur 5 points, l'utilisation d'un coup de pouce réduit la note de 0,5 points.	Ecoutent et posent des questions en cas d'incompréhension <u>Ils vont travailler par groupe : 4 groupes qui réalisent les 4 ateliers avec rotation toutes les 15 minutes (chrono avec sonnerie)</u>	Fiche élève cas concret
15 min x 4	Etude du cas concret	Guident les élèves, notent l'utilisation des étiquettes « coups de pouce »	Atelier 1 : Pèsent et mesurent quelques ingrédients de la recette. Atelier 2 : Convertissent les quantités de la recette en unités professionnelles Atelier 3 : Proportionnalité : donnent les ingrédients pour 200 pers à partir d'une recette pour 8 personnes. Atelier 4 : Calculent un prix de revient et l'arrondissent	Fiche élève cas concret Étiquettes « coups de pouce »
5 min	Bilan de la séance et difficultés rencontrées	Questionnent les élèves sur le niveau de réussite des activités	Font le bilan de leurs activités	

Remarques suite à la séance