



**Axe : La saisonnalité des produits AXE 4.**

**Contexte professionnel : LE BISTROT DU POTAGER GERLAND**

QUI	1	QUAND	2	OÙ	3
Public ciblé <i>CAP CUISINE TERMINALE</i>		Compétences ciblées <i>Pôle 2 – compétence 4 : maîtriser les techniques de base et réaliser une production</i>		Établissement ciblé dans le contexte professionnel <i>Le bistrot du potager</i>	
QUAND	4	COMMENT	5	POURQUOI	6
Période définie lors de la rédaction du plan de formation <i>1<sup>ère</sup> trimestre – saisonnalité des produits (Chasse, champignons, produits d'automne) Aléas : grève, absence d'élève, intempéries</i>		Tâches confiées à l'élève <i>Tâche 9 – activité 2 : ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments du contexte</i>  Thème 14. Cuisiner : <ul style="list-style-type: none"> <li>☐ des appareils, des fonds et des sauces</li> <li>☐ des entrées froides et des entrées chaudes</li> <li>☐ des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés</li> <li>☐ des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs ☐ des garnitures d'accompagnement Préparer des desserts</li> </ul>		Pour atteindre les indicateurs de performance attendus par le référentiel <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Public Ulis : comprendre les documents, organisation du poste avec ou sans aide</i></li> <li>- <i>- public allophone : lire et interpréter un document en amont avec l'enseignant de FLE</i></li> <li>- <i>Public classique : lire et interpréter une fiche technique et savoir organiser son travail en autonomie</i></li> <li>- <i>Public ITEP : adapter l'information selon la pathologie</i></li> </ul>	



### Mise en situation utilisée lors du TP = 1+2+3+4+5+6

Vous êtes commis dans le restaurant « Le Bistrot du potager ». Le chef vous demande d'organiser et planifier votre production avec des produits de saison. Suite aux grèves, les livraisons peuvent être retardées. Vous devez réaliser une production pour 4 couverts puis vous auto-évaluez à l'aide de la grille de compétences.

*Situation :	X
-Axe	X
-Contexte	X
-Les compétences acquises à la séance précédente	
-les compétences ciblées et identifiées	X
-Pour chaque compétence les tâches sont identifiées (Pour : apprentissage ou renforcement ou acquisition)	X
-Évaluation professeur (diagnostique-formative-sommative)	X
-Lien permanent et articulation avec la culture pro, la PPAE, co-intervention...	X
-Une synthèse (auto-évaluation de l'élève, réflexion)	X

### OBSERVATIONS :

PPAE : les farces de base

Synthèse en culture professionnelle : Thème 1.3 la saisonnalité des produits, les gibiers

Thème 21.2 : les différents types de restauration

Co-intervention : Maths : les rendements et pourcentages de perte

Français : le vocabulaire professionnel, la rédaction de la fiche technique

Journée de formation disciplinaire / Étape 4 du parcours m@gistère : Évaluer par compétences