

 ACADÉMIE DE LYON RECTORAT DE L'ÉDUCATION NATIONALE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION	Établissement : Lycée des Métiers Hélène Boucher, Vénissieux	Date : 05/03/2019
Journée de réflexion Co-intervention		

Séance de Co-intervention : Mathématiques - Bac Pro Cuisine
Classe de : Seconde Bac Pro

Questions ?

- Quelle activité professionnelle ?
- Quelle situation professionnelle problématisée ?
- Quelles compétences? (français / maths / professionnelles)
- Avec quels objectifs ?

- **Activité professionnelle**

SITUATION PROFESSIONNELLE: réalisation d'un repas pour un mariage (événement spécial)

(extrait de la stratégie globale de formation)

Contexte professionnel : « découverte du métier chez un traiteur »

« découverte du métier, premiers pas, connaissance du métier en face »

Vous êtes stagiaire au sein d'un traiteur très connu dans la ville de Lyon « Serge Magner Traiteur » dont les locaux se situent à Irigny. Le responsable de production vous présente l'entreprise, ses salariés, les règles d'hygiène et le comportement professionnel à adopter. Les premiers temps vous êtes au poste entrées, puis vous tournez toutes les semaines afin de découvrir tous les postes de travail. Un échange avec le personnel de service vous permet de découvrir les principales tâches et l'importance des deux métiers. Vous assistez à l'organisation d'un repas pour un mariage.

- **Situation professionnelle problématisée**

Problématique : le traiteur propose 3 types de formules. La question est : « quelle aurait été la meilleure formule à choisir pour le client ? »

Menu choisi :

MENU Bocuse

Melon aux fruits rouges Muscat

Filets de poisson blanc en croûte sauce Choron, petits légumes de saison (assiette)

Œufs à la neige sauce caramel

Organisation d'une période scolaire (trimestre ou semestre)

1° séance : travail classe entière, présentation du « projet », définition des groupes de travail., illustration avec des exemples issus de l'actualité, magazines, catalogues, etc..

2° séance (périodiquement): rédaction ou création de supports des besoins en consommables... définis par rapport aux prestations ou au coût...

3° séance (périodiquement) : suite à une séance de PPAE sur la crème anglaise (les produits laitiers) ou les farines (petits fours, brownies, etc) on choisit la meilleure recette ou on apprend à découper ou portionner la production (géométrie).

A la fin : chaque équipe doit argumenter sa prestation afin de la « vendre » à son client (travail avec français)

Organisation des élèves en trois groupes :

6 groupes de 4 élèves (deux groupes travaillent la même prestation)

Chacun a un rôle : écrire la fiche technique, ajouter ou enlever des ingrédients, supports... définir le coût d'achat, de location...,

Chaque groupe d'élèves étudie un type de production différente en vue de la vendre au client:

groupe 1 et 2 -production et service du repas à l'assiette

groupe 3 et 4 -production et service au buffet

groupe 5 et 6 -juste livraison d'une production sans service.

MOMENT DE L'ANNÉE: Fin de l'année de seconde professionnelle, ou début de l'année de première bac.

LIEUX: Ateliers cuisine, salle de restaurant, CDI, salles de classe...

- Compétences visées

Quelles compétences :

Maths :, choisir et mettre en oeuvre une méthode de résolution et le résoudre.

Cuisine : C1-1.2 planifier son travail et son équipe dans le temps et dans l'espace

C1.1 organiser la production

Service : C1-1.5 conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale

C1-3.2 valorisation des espaces.

- Objectifs de la séance

Maths : traduire un problème par une équation du premier degré, l'étudier et le résoudre.

Cuisine : à partir des grammages prévus pour chaque prestation, déterminer les besoins en marchandises et proposer une solution ; analyser et comparer les résultats

Service : à partir du mode d'organisation de l'événement, définir les besoins en matériel et espace : analyser et comparer les résultats.

