

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**

Taillages et analyse des résultats. Réalisation d'un tableau normalisé. Contexte : (extrait de stratégie globale de formation seconde baccalauréat professionnel en concertation avec les professeurs de cuisine-services et commercialisation- sciences appliquées et gestion)

« RESTAURATION TRADITIONNELLE DE QUALITÉ ». Après avoir effectué une première période de formation en entreprise, vous intégrez une brigade en tant que commis de cuisine. Le restaurant où vous travaillez propose à sa clientèle des produits locaux et de saison, dans le souci d'intégrer les dimensions liées l'environnement et au développement durable. Vous tournez dans chaque poste et vous identifiez les produits dotés de labels de qualité. Vous êtes également très soucieux de l'utilisation raisonnée des denrées et des énergies. Votre chef de cuisine vous demande de lui expliquer en quoi votre pratique est soucieuse de l'environnement. Un tour dans la région Auvergne Rhône-Alpes vous permet de découvrir le patrimoine local.

- **Situation professionnelle problématisée**

Le chef de cuisine souhaite impliquer le personnel dans la démarche écoresponsable, pour cela, nous allons aider le chef à réaliser un document de normalisation des taillages afin qu'il serve de guide pour tous.

Période de l'année : Début d'année de seconde CAP ou Baccalauréat professionnel cuisine.

Locaux utilisés : atelier cuisine, CDI ou salle info, salle de cours

- **Compétences visées**

BAC PRO CUISINE:

C1-1.3 mettre en place le poste de travail pour la production

C1-1.5 optimiser l'organisation de la production

C1-2.1 réaliser les préparations préliminaires

C1-2.3 tailler, découper

C2-1.1 communiquer au sein d'une équipe de la structure

C3-2.2 analyser les écarts entre prévisionnel et réaliser avec l'aide de son supérieur hiérarchique

C4-1.2 participer à l'élaboration d'un cahier des charges

C4-3.2 améliorer la productivité

C5-1.2 respect des règles d'hygiène santé et sécurité.

C5-1.3 environnement développement durable.

MATHÉMATIQUES:

Recueillir et organiser des données statistiques.

Organiser des données statistiques en choisissant un mode de représentation adapté à l'aide des fonctions statistiques d'un tableur.

Comparer et interpréter des séries statistiques à l'aide d'indicateurs de position et de dispersion.

Compléter une facture, un bon de commande, réaliser un devis dans le cadre des situations

professionnelles : un prix ; un coût ; une marge ; une taxe ; une réduction commerciale, un taux...

Reconnaitre et nommer un solide usuel.

Calculer les longueurs, les mesures d'angles, des aires, des volumes dans des figures ou solides.

Analyser un problème, décomposer un problème en sous-problème.

Repérer les enchaînements logiques et les traduire en instructions conditionnelles et en boucles.

Maîtrise des automatismes mathématiques. (Exercices de calcul mental, calcul des moyennes, pourcentages, conversion d'unité de longueur, arrondis, expression d'un résultat en unité adaptée, vérifier la cohérence d'une grandeur...)

- Objectifs de la séance

Objectifs :

- Réalisation d'un tableau type cahier des charges pour les taillages des différents produits, maîtrise des taillages de base, optimisation d'une production et gestion des déchets.
- Analyse des résultats.

Séance 1 : lister les aliments à forte utilisation et gaspillage potentiel dans la cuisine, définir des groupes de travail, (fruits, légumes, poissons, viandes, découpe produits finis) 8 groupes de 3 personnes.

Définition avec les élèves de chaque rôle dans le groupe : Par groupe définir un chef communication, un éco chef, un chef de production.

Proposer un tableau rempli en partie et à compléter par les élèves

Image produits	Variété	Prix	Taillage possible	Poids brut
----------------	---------	------	-------------------	------------

Pièce	Poids produits finis	Poids des pertes
-------	----------------------	------------------

(valorisation possible)	% des pertes	% gaspillage en euros	Temps
-------------------------	--------------	-----------------------	-------

De taillage

Exemple : Carotte	Pourpre	3€ le kg	Julienne	1 80gr	160gr	20gr	5 min
-------------------	---------	----------	----------	--------	-------	------	-------

Séance 1 bis salle informatique

Confection d'une fiche de protocole des taillages (avec les élèves) fiche papier et en numérique à l'aide d'un logiciel (diaporama puis logiciel)

Séance 2

Recherche et création de supports numériques pour travail collaboratif (compte Google, WhatsApp, Doodle, Instagram)

Séance 3, 6, 9:

Cdi ou salle info

Recherche par groupe sur des variétés(5) prix au kilo, saisonnalité, image et dépose en ligne

Séance 4, 7, 10 en atelier

Un test de taillage de produits en complétant le tableau (contrôle des taillages- contrôle des poids- contrôle du temps- transposition sur document)

Séance 5, 8, 11 en salle de cours

Rapport d'activité par groupe et analyse des résultats

Proposition d'amélioration et valorisation des pertes

Séance 12 découpe des produits finis avec logiciel numérique (dégustation : génoise ou entremets sous différentes formes de base)

Proposition de valorisation des parures (création d'un tableau anti-gaspi) tableau statistiques de pertes

Séance 13 calcul des statistiques sur l'ensemble du tableau, mise sous forme de graphique (chaque groupe produit son graphique sous différents thèmes : régularité du taillage, % des déchets, évolution des déchets, % argent perdu et possibilité ou pas de valorisation.

