Fiche d’Intention Pédagogique de PPAE

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Date**: | | | **Thème de la Pratique Professionnelle en Atelier Expérimental** | | |
| **Classe** : 2 BAC PRO | **Durée** : 2 h. | | RÉCEPTION DES MARCHANDISES : 🡪 CONTRÔLE🡪 STOCKAGE | | |
| a | | |  | | |
| **Référentiel** | | | | | **Evaluations**  Règles d’hygiène  Mise en place des postes |
| C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires premières  C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structure  C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés  C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement  C4-2.3 Stocker les produits  C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité  C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle  C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions  C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions  C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions | | | | * être capable de contrôler une marchandise * être capable de énumérer les critères de qualité à vérifier lors d’une livraison. * être capable de stocker les produits selon les règles en vigueur |
| Objectifs opérationnels  * Adapter des méthodes de conservations en fonction des aliments à traiter * Analyser et déterminer les antioxydants à utiliser suivant l’application culinaire * Appliquer le paquet hygiène * Respecter les consignes | | | | | |
|  | |  | | | |
| **Pré requis**  *Disciplinaires : S*éance TP  *Interdisciplinaires* : SA  *Professionnels*: PFMP | | | | | |
|  | |  | | | |
| **Supports**  *Document d’analyse*  *Document de synthèse*  *Économat* | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
| **Synthèse, observations et modifications** : | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mode Opératoire** | | | | | |
| Chronologie | | **Plan détaillé du cours** | **Méthodes pédagogiques** | **Activités de l’élève** | **Supports et Outils** |
| **Tps** | **Cumul** |
| 5 | 5 | * Appel |  |  |  |
| 10 | 15 | * Évaluation cours précédent | Évaluation écrite | Répondre | Document élève à compléter |
| 5 | 20 | * Analyse de la mise en situation | Expositive  avec Questionnement | Écouter, répondre et noter | Document élève à compléter |
| 10 | 30 | * Présentation du cours et des objectifs * Accroche | Magistrale | Écouter | Oral  Tableau |
| 5 | 35 | * Distribution de l’exercice et explication des protocoles |  | Écouter  Répondre | Document élève à compléter |
| 40 | 75 | * Réalisation des expériences : atelier 2 et 3 * Produits frais * Produits surgelés * Épicerie / économat * Produits d’entretiens * Lieux de stockage | Expérimentale | Analyser  Noter | Document élève à compléter |
| 10 | 85 | * Faire le bilan, mise en commun des expériences | Expositive  avec Questionnement | Écouter  Répondre  Noter | Oral  Tableau |
| 15 | 100 | * Nettoyage de la cuisine |  |  |  |
| 10 | 110 | * Cours | Expositive  avec Questionnement | Lire  Écouter  Répondre  Noter | Polycopié |
| 5 | 115 | * Conclusion et synthèse | Expositive | Écouter | Oral |
| 5 | 120 | * Annonce du prochain cours |  |  |  |