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’hygièneMise en place des postes |
| C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires premières C2-1.1 Communiquer au sein d’une équipe, de la structureC4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement C4-2.3 Stocker les produitsC5-1.2 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 productionsC5-2.3 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
 | Expositiveavec Questionnement | Écouter, répondre et noter | Document élève à compléter |
| 10 | 30 | * Présentation du cours et des objectifs
* Accroche
 | Magistrale | Écouter | OralTableau |
| 5 | 35 | * Distribution de l’exercice et explication des protocoles
 |  | ÉcouterRépondre | 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  | AnalyserNoter  | Document élève à compléter |
| 10 | 85 | * Faire le bilan, mise en commun des expériences
 | Expositiveavec Questionnement | ÉcouterRépondreNoter  | OralTableau |
| 15 | 100 | * Nettoyage de la cuisine
 |  |  |  |
| 10 | 110 | * Cours
 | Expositiveavec Questionnement | LireÉcouterRépondreNoter | Polycopié  |
| 5 | 115 | * Conclusion et synthèse
 | Expositive | Écouter | Oral |
| 5 | 120 | * Annonce du prochain cours
 |  |  |  |