**FICHE PROJET**

|  |  |
| --- | --- |
| Nom du projet : Petit déjeuner Européen | |
| Activité dominante :  Production culinaire | Activités complémentaires :  Entretien des locaux  Entretien du linge/couture |
| Classes : 3ème, 5ème et 6ème | Durée : environ 50 heures |
| Intervenants :  - PLP biotechnologies  - PE mathématiques  - PE français  - PLC anglais  - PE ou PLC arts plastiques  - professeur documentaliste  - intervenants (« les produits laitiers », prévention de santé….) | |
| Objectifs général du projet :  Découvrir et réaliser des recettes simples dans le but de mettre en place un petit déjeuner européen dans le cadre de la journée de l’Europe | |
| Métiers ciblés :  Serveurs  Traiteurs  Boulanger…. | Ressources utilisés :  Outils informatique  Internet  Ingrédients, recette de cuisine  Cuisine pédagogique  Panneau d’affiche  Salle du réfectoire  Vidéoprojecteur  Matériel d’atelier |

**Déroulement du projet «Petit déjeuner Européen»**

|  |  |
| --- | --- |
| Objectif du projet : Dans le cadre de la journée de l’Europe, découvrir et réaliser des recettes simples dans le but de mettre en place un petit déjeuner européen. | Durée : 50h environ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Séances** | **Objectifs** | **Activités de l’élève** | **Activités de références**  **Savoirs associés** | **Articulation avec les domaines du socle commun.** |
| Séance 1 : Présentation du projet qui inclue les classes de 3ème et de 5ème | Présentation du projet aux différentes classes et les objectifs de chaque classe. | Ecouter  Poser des questions  S’investir dans le sujet | C 4.2. s’informer et décoder l’information.  C7.1 transmettre des informations à caractère professionnel par écrit ou par oral. | Domaine 3 : apprentissage de l’action collective |
| Séance 2 : Recherche des différents petits déjeuners et choix des pays qui seront exposés. (5ème) | Rechercher les composants des petits déjeuners des pays Européens.  Choix des pays qui seront présentés lors du buffet. | Recherche sur internet ou autres support (CDI, professeurs d’anglais ou espagnol, allemand) des composants des petits déjeuners Européens.  Choix des petits déjeuners qui seront proposés lors du buffet. | C 4.1. Rechercher l’information.  C4.2 décoder l’information  C5.3 s’adapter à une organisation. | Domaine 2 : méthodes et outils pour apprendre :  Accès à l’information et à la documentation  Outils numériques  Domaine 5 |
| Séance 3 : Réaliser des affiches des petits déjeuners européens. (5ème) | Réaliser par binôme ou trinôme, une affiche des composants pour chaque petit déjeuner européen choisi précédemment. | Réaliser les affiches. | C 6. Réaliser  C7.1 transmettre des informations à caractère professionnel par écrit ou par oral. | Domaine 1 |
| Séance 4 : Recherche des recettes. | Rechercher les recettes des composants. | A partir de recherches effectuées sur internet ou livre de recette ou autre, retrouver les recettes des composants des petits déjeuners Européen. | C 4.1 rechercher l’information. | Domaine 2 |
| Séance 4 : calcul de quantités | A partir des recettes, calculer les quantités nécessaires pour servir les 120 élèves + accompagnants de 6ème. |  | C4.1 rechercher l’information | Domaine 2  Domaine 4 : capacité à résoudre des problèmes |
| Séance 5 : le bon de commande | Réaliser le bon de commande.  Calcul du coût de revient | Réaliser le bon de commande des différents petits déjeuners choisis. | C6 Réaliser  C4.1 rechercher l’information (internet prix des ingrédients) | Domaine 2  Domaine 4 |
| Séance 6 : Le petit déjeuner équilibré | Etudier l’équilibre | Connaître les composants d’un petit déjeuner équilibré | C5 s’organiser | Domaine 2 |
| Séance 5 : Les nappes | Réaliser les ourlets de nappe de présentation. | A partir des bandes de tissu, réaliser l’ourlet à la machine pour confectionner les nappes de présentation. | C6. Réaliser | Domaine 2 |
| Séance 6 : réalisation des recettes | Réaliser des recettes en vue de leur présentation. | Réaliser les recettes. | C6  réaliser | Domaine 2:  Conduite de projet  Organisation des apprentissages |
| Séance 7 : Dresser le petit déjeuner et servir | Mettre en place le buffet du petit déjeuner européen.  Servir les petits déjeuners (3ème)  Conseiller les élèves (5ème) | Les élèves de 3ème servent les élèves de 6ème.  Les élèves de 6ème choisissent les composants de leur petit déjeuner.  Les élèves de 5ème conseillent les élèves sur le choix d’un petit déjeuner équilibré. | C5. 1 choisir le matériel et les produits.  C5.2 organiser son poste de travail.  C5.3 s’adapter à une organisation.  C6. Réaliser  C7.1 transmettre des informations à caractère professionnel par écrit et / ou par oral  C7.2 assurer les relations avec la clientèle, les usagers, l’entreprise. | Domaine2 |
| Séance 8 : remettre en état de la salle de restauration. | Réaliser l’entretien des tables et du sol | Réaliser le protocole d’entretien de nettoyage des tables et le balayage humide du sol | C4.2 décoder l’information (l’étiquette du produit d’entretien)  C5 choisir le matériel et les produits.  C5.2 organiser son poste de travail.  C6 réaliser : mettre en œuvre les techniques d’entretien. | Domaine2 |

Bilan : A réaliser en fin de séquence

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………