

# FICHE PROJET

NOM DU PROJET : Le Nouvel an chinois

Activité dominante :

Entretien du linge/couture

Activités complémentaires :

Entretien des locaux  
Cuisine

Classe : 3<sup>ème</sup>

Durée : 16h

Intervenants :

Documentaliste  
PLP Biotechnologies

Objectif Général du Projet :

Effectuer des travaux de recherches et de couture dans le but de préparer un repas sur le thème du nouvel an chinois.

Métiers ciblés :

Agent de service  
Retoucheur  
Agent de restauration

Ressources utilisées :

Ouvrages du CDI  
Vidéo et rétro projecteur  
Matériel de couture

# PLANIFICATION DU PROJET

Nom du projet : Le Nouvel an chinois

Objectif général : Effectuer des travaux de recherches et de couture dans le but de préparer un repas sur le thème du nouvel an chinois.

<p style="text-align: center;"><b><u>SEANCE N°1</u></b></p> <p><u>Titre ou nom</u> : Mise en situation Recherches</p>	<p><u>Objectif(s)</u> : Situer sa fonction au sein d'une entreprise Rechercher l'information à partir d'ouvrages et de l'outil informatique Décoder des documents</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>SEANCE N°2</u></b></p> <p><u>Titre ou nom</u> : Entretien des tables et dépoussiérage du sol</p>	<p><u>Objectif(s)</u> : Sélectionner le matériel et les produits adaptés pour le lavage des tables et le dépoussiérage du sol</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>SEANCE N°3</u></b></p> <p><u>Titre ou nom</u> : Etude d'un planning</p>	<p><u>Objectif(s)</u> : Lire et décoder un document (planning) S'adapter à une organisation</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>SEANCE N°4</u></b></p> <p><u>Titre ou nom</u> : Étui à baguettes chinoises</p>	<p><u>Objectif(s)</u> : Étudier un objet technique Lire et interpréter une gamme de montage Réaliser en autonomie un étui à baguettes chinoises</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>SEANCE N°5</u></b></p> <p><u>Titre ou nom</u> : Petits flans à la noix de coco</p>	<p><u>Objectif(s)</u> : Lire et décoder des documents (fiche recette) Peser et mesurer les ingrédients Réaliser des petits flans à la noix de coco Utiliser les zones de stockages Distribuer les préparations froides</p>

# DÉROULEMENT DU PROJET « LE NOUVEL AN CHINOIS »

<b>OBJECTIF DU PROJET :</b> Effectuer des travaux de recherches et de couture dans le but de préparer un repas sur le thème du nouvel an chinois.	<u>DUREE/CALENDRIER</u> 16H
---	--------------------------------

SÉANCES	OBJECTIFS	ACTIVITES DES ELEVES	ACTIVITES DE REFERENCE/SAVOIRS ASSOCIES	<i>ARTICULATION AVEC LES COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN</i>
Séance n°1 Mise en situation Recherches	7.3 décoder l'information technique  4.2 décoder l'information 4.1 rechercher l'information technique	Lire la situation et répondre aux questions  Utiliser les ouvrages mis à disposition et l'outil informatique pour répondre aux questions	Utilisation de l'outil informatique	P2 – C1 – Repérer dans un texte des informations explicites  P2 – C4 – Chercher des informations par voie électronique
Séance n°2 Entretien des tables et Dépoussiérage du sol	3.1 sélectionner les produits et les matériels 5.1 choisir le matériel et les produits  3.2 conduire des opérations de lavage manuel	Nommer le matériel représenté sur la fiche Choisir le matériel adapté au lavage des tables Choisir le matériel adapté au dépoussiérage du sol  (Effectuer une démonstration)	Connaissance du matériel d'entretien des locaux Connaissance des techniques de lavage et de dépoussiérage humide	P3 – C3 – rechercher, extraire et organiser l'information utile  P3 – C6 respecter des comportements favorables à sa santé et à sa sécurité

<p>Séance n°3 Etude d'un planning</p>	<p>5.3 s'adapter à une organisation</p>	<p>Etudier le planning proposé et identifier le rôle de chacun</p> <p>Organiser ses activités et proposer des solutions</p> <p>Répondre aux questions</p>	<p>Lecture de tableau</p>	<p>P3 – C7 – être autonome dans son travail : savoir l'organiser, le planifier</p>
<p>Séance n°4 Etui à baguettes chinoise</p>	<p>4.2 décoder l'information</p> <p>4.1 rechercher l'information technique</p> <p>2.7 effectuer des travaux de couture et de réfection</p> <p>5.1 choisir le matériel</p> <p>5.2 organiser son poste de travail</p> <p>Contrôler la qualité</p>	<p>Etudier des différents étuis à couverts, renseigner le tableau comparatif</p> <p>Prendre les mesures de l'étui à couverts</p> <p>Adapter les dimensions de l'étui à couverts traditionnels à des baguettes chinoises</p> <p>Tracer et découper un patron</p> <p>Réaliser et broder l'étui à baguettes chinoises en suivant une gamme de montage, an autonomie</p> <p>Auto-évaluation</p>	<p>Mesures</p> <p>Constructions géométriques, techniques de traçage</p> <p>Calculs</p> <p>Le point de piqûre</p> <p>Reproduire un motif</p>	<p>P3 – C3 – rechercher, extraire et organiser l'information utile</p> <p>P3 – C3 – réaliser, manipuler, mesurer, calculer, appliquer des consignes</p> <p>P2 – C3 – Utiliser des instruments de mesure</p> <p>P2 – C7 – respecter des consignes simples, en autonomie</p> <p>P3 – C7 – Connaître son potentiel, savoir s'auto-évaluer</p>

Séance n°5 Petits flans à la noix de coco	Calculer des quantités	Adapter une recette pour 6 personnes en recette pour 24 personnes	Calcul de proportions	P3 – C3 – réaliser, manipuler, mesurer, calculer, appliquer des consignes
	4.2 décoder l'information	Remplir les tableaux des ingrédients et des proportions		
	1.1 Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser et mesurer)	Remettre les étapes de la recette dans l'ordre	Pratique culinaire	P3 – C1 comprendre un énoncé, une consigne
	1.2 réaliser des opérations de fabrication 1.4 réaliser des techniques de stockage 1.8 Desservir, laver et ranger le matériel	Lire la recette, effectuer les pesées et réaliser la préparation	Connaissance du matériel de cuisine Organiser son poste de travail Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	P2 – C3 – Utiliser les unités de mesures usuelles

**Remarques :**

**Les élèves seront évalués sur la confection de l'étui à baguettes chinoises.**

**Lors de la préparation du repas « nouvel an chinois » (prévue le 13/02/15), les élèves seront évalués sur la réalisation du flan coco.**

**BILAN du projet :**