

Fiche Projet : LA GASTRONOMIE PICARDE (entrant dans le « *Projet Picard* » des classes de 5^{ème} SEGPA)

| | | |
|---|--|--|
| Objectif(s) : - découvrir la cuisine picarde - réaliser des recettes picardes - organiser des dégustations de spécialités picardes et un atelier culinaire pour les élèves de 5 ^{ème} | | Niveau de classe : 4 ^{ème} |
| | | Métier ciblé : Hôtellerie/restauration |
| Professeur (s) impliqué(s) : PE Français/histoire-géographie, PLC Documentaliste, PLP biotechnologies | Champ professionnel : Production culinaire | Durée du projet : 18 heures |

| Déroulement des séquences | | | | |
|---------------------------|--|--|--|---|
| | Objectifs | Activités des élèves | Connaissances / Savoirs associés | Articulation avec les compétences du socle commun |
| Séquence 1 | A partir de documents et de l'outil informatique, effectuer des recherches sur la gastronomie picarde et sélectionner des recettes de cuisine picardes. | - Recherches internet - Recherches documentaires - Renseigner le questionnaire - Mise en commun, choix des recettes (2 entrées, 2 plats, et 2 desserts) | - Délimitation géographique de la Picardie - Rechercher l'information technique : sélectionner des documents (recettes appropriées) | FL 9 C 4.4 |
| Séquence 2 | Réaliser des recettes picardes et organiser une séance de dégustation pour les élèves de 5 ^{ème} (dégustation à l'aveugle) | Etablir une liste d'ingrédients Effectuer les achats Réaliser les recettes à l'atelier Préparer la salle de restauration et servir les préparations pour la dégustation Remettre en état les locaux (salle de restauration et cuisine) | Lire et interpréter une recette Sélectionner les denrées Mettre en œuvre des techniques de préparation Assurer la distribution (service à table) Exécuter les tâches d'entretien des locaux et du matériel | FL 3 AIS 1 AIM 1 |
| Séquence 3 | Organiser un atelier culinaire mettant en œuvre un partenariat entre les élèves de 4 ^{ème} et de 5 ^{ème} Développer le travail d'équipe et le sens de l'autonomie Faire découvrir la pratique culinaire aux élèves de 5 ^{ème} | Réaliser en binôme la préparation choisie Remettre en état le matériel et les locaux | Choisir le matériel et les produits Organiser son poste de travail Mettre en œuvre des techniques de préparation Respecter l'hygiène et la sécurité Exécuter les tâches d'entretien des locaux et du matériel | AIS 1 AIM 1 |
| Séquence 4 | A partir des connaissances et du vécu à l'atelier, renseigner le document de trace écrite | Compléter les documents Réaliser des exercices simples à partir de situations professionnelles vécues | Restituer des informations à l'oral et à l'écrit | FD 1 |

