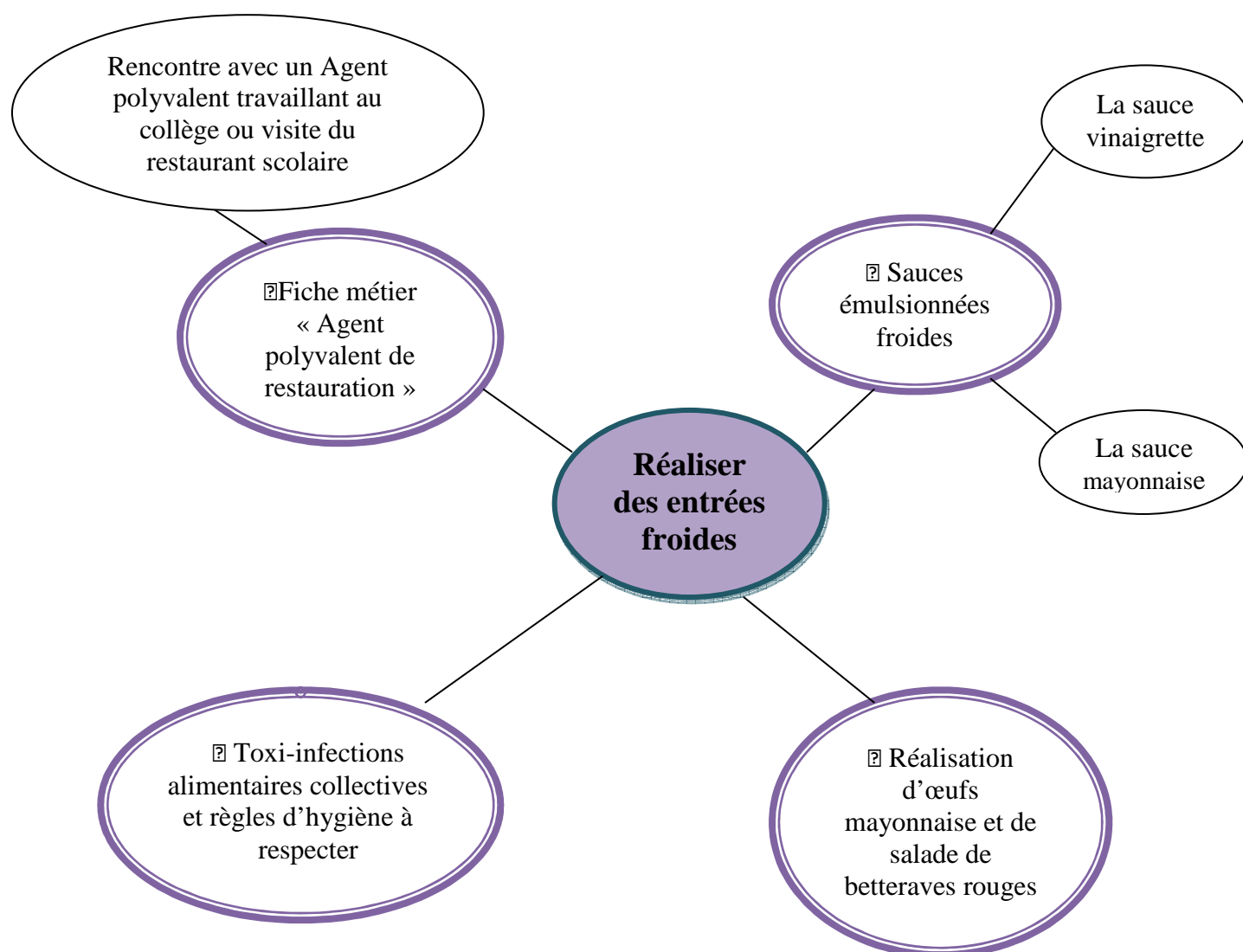


## **SEQUENCE : DECOUVERTE DU METIER D'AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

**Situation professionnelle** : Yann est agent polyvalent de restauration. Il travaille au restaurant scolaire d'un collège. Il est chargé de préparer les entrées froides qui seront servies au repas de midi.



## Séquence pédagogique : Découverte du métier d'Agent Polyvalent de Restauration

### **Objectif général : Réaliser des sauces et assaisonnements en vue de préparer des entrées froides**

Pré requis :

- les familles de microorganismes
- la tenue professionnelle de cuisinier
- la cuisson à l'eau
- l'épluchage et le taillage de légumes
- la marche en avant des produits

<b>Titre de la séance</b>	<b>Objectifs intermédiaires</b>	<b>Supports pédagogiques</b>	<b>Durée</b>
☒ Sauces émulsionnées froides	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Différencier émulsions stable et instable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rétroprojecteur</li> <li>- doc 1 « fiche expériences émulsions froides »</li> <li>- évaluation « sauces émulsionnées »</li> </ul>	30 min.
☒ Réalisation d'œufs mayonnaise et de salade de betteraves rouges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser des sauces émulsionnées froides : sauce vinaigrette et sauce mayonnaise</li> <li>- Réaliser le taillage des betteraves</li> <li>- Réaliser l'assemblage des denrées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fiches techniques de la sauce vinaigrette et de la sauce mayonnaise</li> <li>- démonstration du professeur</li> <li>- évaluation TP</li> </ul>	2 heures
☒ Toxi-infections alimentaires collectives et règles d'hygiène à respecter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractériser une toxi-infection alimentaire collective</li> <li>- Prévenir les TIAC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- document « la salmonellose »</li> <li>- dictionnaire</li> </ul>	1 heure
☒ Fiche métier « Agent Polyvalent de Restauration »	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poser des questions à un professionnel</li> <li>- Donner des caractéristiques du métier d'agent polyvalent de restauration au travers d'un document numérique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- doc. Onisep sur le métier d'agent polyvalent de restauration</li> <li>- rencontre avec un Agent polyvalent de restauration</li> </ul>	1 heure

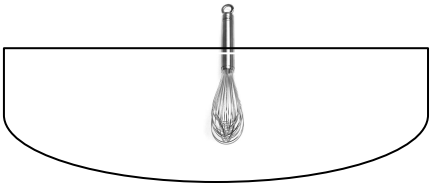
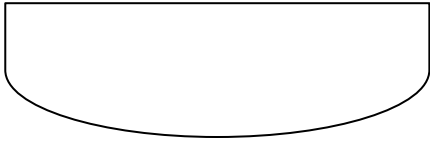
**Séquence : Découverte du métier d'agent polyvalent de restauration**

**Déroulement de la séance n° 1 : Sauces émulsionnées froides : sauce vinaigrette et sauce mayonnaise**

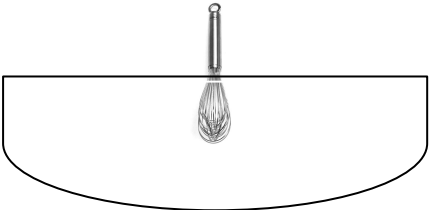
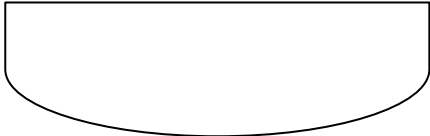
Compétences liées au champ professionnel	Compétence 3 du socle commun (palier 3)	Objectifs opérationnels	Activités	Conditions de travail	Supports pédagogiques
<p><b>S'INFORMER /</b> Décoder l'information</p> <p><b>COMMUNIQUER/</b> Produire un message oralement</p>	<p><b>RAISONNER</b></p> <p><b>ARGUMENTER</b></p> <p><b>PRATIQUER UNE DEMARCHE EXPERIMENTALE</b></p>	<p>-réaliser les expériences et décrire les résultats obtenus</p> <p>-distinguer émulsion stable et émulsion instable</p> <p>-définir le mot « émulsion »</p> <p>-donner des applications culinaires d'émulsions froides, instables et stables</p>	<p>→ <b>expérimentation, observation et déduction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réalisation des expériences du document 1</li> <li>- schématisation et / ou description de l'observation par une phrase simple et oralement</li> <li>- conclusion aux observations</li> </ul> <p>→ <b>compléter le bilan du document 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définition du mot « émulsion » d'après les expériences 1 et 2</li> <li>- exemple d'application culinaire d'émulsions stable et instable</li> </ul> <p>→ <b>faire l'évaluation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- travail individuel</li> <li>- mise en commun</li> <li>- en commun</li> <li>- travail individuel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rétroprojecteur</li> <li>- doc 1 « fiche expérience : émulsions froides »</li> <li>- évaluation « sauces émulsionnées »</li> </ul>

## Fiche d'expériences : LES ÉMULSIONS FROIDES

### Expérience 1 :

Je réalise	Je verse 4 c.à s.d'huile et 2 c.à s. de vinaigre dans un bol et j'agite au fouet	Je laisse reposer 5 min le mélange huile + vinaigre
J'observe		
Je conclus		

### Expérience 2 :

Je réalise	Je mélange 1/2 c.à c. de moutarde et un demi jaune d'œuf dans un verre. J'ajoute en fouettant 4 c.à s. d'huile puis 2 c.à s. de vinaigre	Je laisse reposer 5 min le mélange huile + vinaigre + jaune d'œuf + moutarde
J'observe		
Je conclus		

### Bilan :

- à partir des expériences réalisées donner une définition du mot « émulsion »

Émulsion : .....

- donner un exemple d'utilisation en cuisine :
  - d'une émulsion instable : .....
  - d'une émulsion stable : .....

## Séquence : Découverte du métier d'agent polyvalent de restauration

### Déroulement de la séance n° 2 : Réalisation d'œuf mayonnaise et de salade de betteraves rouges

Compétences liées aux métiers du champ professionnel	Compétence 3 du socle commun (palier 3)	Objectifs opérationnels	Activités	Conditions de travail	Supports pédagogiques
<p><b>S'ORGANISER/</b> -Organiser le poste de travail en tenant compte des consignes et des règles d'hygiène</p> <p><b>REALISER/</b> -Réaliser des opérations de fabrication -Présenter des préparations sur assiettes</p>	<p><b>REALISER</b></p> <p><b>MANIPULER</b></p> <p><b>MESURER</b></p> <p><b>CALCULER</b></p> <p><b>APPLIQUER DES CONSIGNES</b></p>	<p>- Réaliser des sauces émulsionnées froides : sauce vinaigrette</p> <p>- Organiser ses activités en respectant les règles d'hygiène</p> <p>- Conduire une cuisson à l'eau</p> <p>-Réaliser des sauces émulsionnées froides : sauce mayonnaise</p> <p>- Présenter sur assiette des entrées froides</p>	<p>- réalisation d'une sauce vinaigrette en respectant la fiche technique</p> <p>- épluchage et taillage des légumes (betteraves rouges) en respectant la marche en avant des produits</p> <p>- cuisson des œufs durs selon fiche technique</p> <p>- réalisation une sauce mayonnaise en respectant la fiche technique</p> <p>-dressage sur assiette des œufs mayonnaise et la salade de betteraves rouges</p>	<p>- travail en autonomie</p> <p>- ingrédients</p> <p>- matériels</p>	<p>Fiches techniques : « sauce vinaigrette » « sauce mayonnaise » « œuf dur »</p> <p>Démonstration professeur</p> <p>Fiche évaluation TP</p>

## Evaluation T.P

Nom : ..... Prénom : ..... Date : ..... Classe : .....

Activité : L'élève réalise des œufs mayonnaise et une salade de betteraves rouges

**Palier 3 Compétence 3 du socle commun : Réaliser, manipuler, mesurer, calculer, appliquer des consignes**

On donne	On demande	On exige	Evaluation	
			OUI	NON
-ingrédients  -matériels  -fiches techniques : Sauce vinaigrette Sauce mayonnaise Cuisson des œufs durs	- cuire des œufs durs, les écaler et les couper en deux  - éplucher et tailler des betteraves rouges en organisant son poste d'épluchage et de taillage  - réaliser une sauce vinaigrette	- respect du temps de cuisson <b>(mesurer le temps)</b> - œufs bien écalés - coupe régulière des œufs <b>(réaliser, appliquer des consignes)</b>  - taillage régulier <b>(manipuler, réaliser)</b> - respect de la marche en avant des produits - poste propre et non encombré - pas de matériels inutiles <b>(appliquer des consignes)</b>  - respect des quantités <b>(mesurer, calculer)</b> - respect de l'ordre des consignes de la fiche technique <b>(appliquer des consignes)</b>		

	<ul style="list-style-type: none"><li>- réaliser une sauce mayonnaise</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- présenter sur assiette les œufs mayonnaise et la salade de betteraves rouges</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- respect des quantités (mesurer, calculer)</li><li>- respect de l'ordre des consignes de la fiche technique (appliquer des consignes)</li><li>- ingrédients à température ambiante</li><li>- mayonnaise homogène (réaliser, manipuler)</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- pas de bavures sur l'assiette</li><li>- belle présentation</li><li>- même quantité pour le portionnage (réaliser, mesurer, appliquer des consignes)</li></ul>		
--	---	--	--	--

## **Séquence : Découverte du métier d'agent polyvalent de restauration**

### **Séance 4 : Réalisation d'une fiche métier à l'aide de l'outil informatique.**

#### **Palier 2 compétence 4 du socle commun : *Produire un document numérique.***

#### Consignes écrites et orales données aux élèves pour réaliser le document numérique :

La fiche doit respecter un certain nombre de critères pour être valable.

#### **Présentation :**

1 page recto verso maximum en format A4  
Tapée à l'ordinateur (dactylographiée)  
Police de caractère : Times New Roman 12  
Interligne 1.5  
Texte justifié

#### **Contenu de la fiche métier :**

5 parties doivent être présentes:

##### Partie 1 : Présentation du métier

Nom du métier découvert avec une photo l'illustrant

##### Partie 2 : Description de 4 tâches pouvant être réalisées dans ce métier.

##### Partie 3 : Conditions de travail :

citer les endroits où il peut être exercé

préciser s'il s'agit d'un travail individuel ou d'équipe

citer 2 avantages de ce métier

citer 2 inconvénients de celui-ci

##### Partie 4 : Qualités recommandées dans ce métier :

citer 3 qualités nécessaires pour exercer ce métier

##### Partie 5 : Formation pour accéder à ce métier :

désigner les lieux de formation et les diplômes permettant d'accéder à ce métier

## EVALUATION DE LA FICHE METIER D'AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

### Palier 2 Compétence 4 du socle commun : *Produire un document numérique*

Les différents critères		Eléments de réussite	Barème	Points obtenus	Validation du critère
<b>Présentation de la fiche métier</b>		Respect de tous les critères : - Format - Police - Caractères - Interligne - Texte justifié	2,5 points		OUI NON
<b>Contenu de la fiche métier</b>	<u>Partie 1 :</u> <b>présentation du métier</b>	Nom du métier Insertion d'une photo l'illustrant	2 points		OUI NON
	<u>Partie 2 :</u> <b>description du travail exercé</b>	Citation de 4 tâches réalisées dans ce métier	4 points		OUI NON
	<u>Partie 3 :</u> <b>les conditions de travail</b>	Préciser : - 2 Lieux de travail - Travail individuel ou collectif - 2 avantages de ce métier - 2 inconvénients de celui-ci	7 points		OUI NON
	<u>Partie 4 :</u> <b>profil professionnel souhaité</b>	3 qualités recommandées pour exercer ce métier	3 points		OUI NON
	<u>Partie 5 :</u> <b>formation professionnelle</b>	Désigner : - les lieux de formation - les diplômes permettant d'accéder à ce métier	2,5 points		OUI NON
<b>TOTAL</b>					

<b>Compétence C4 : <i>Produire un document numérique</i></b>	Compétence validée si 4 critères validés sur 6	OUI NON
--	--	------------

Pour ce travail, nous avons choisi d'évaluer «*Produire un document numérique* » (Palier 2 Compétence 4) mais il est possible de cibler plusieurs autres compétences du socle commun (liste non exhaustive) telles que :

- effectuer des recherches sur Internet (C4)
- respecter des consignes simples en autonomie (C7)
- utiliser un vocabulaire approprié (C1)
- copier sans erreur avec présentation adaptée (C1)