Préparation de leçon

**Niveau** 1ère phase **cours :** Travaux pratique cuisine

**Sujet de la leçon :** Jus d’orange pressé dans un verre glacé au sucre

**Nombre de séquences pédagogiques :** 2 périodes

**Référence aux points du programme :**

**Macro –compétence :**

Préparer un jus de fruit frais

**Micro compétences : (l’élève sera capable de )**

-enlever ses bijoux avant le lavage des mains

-faire une vaisselle

-porter une tenue correcte pour le cours pratique

-organiser son plan de travail

-laver une orange et un citron

-couper l’orange et le citron dans le bon sens

-utiliser un presse-agrume

-servir un verre propre et présentable

-respecter la méthode de travail en cours pratique

**Méthodologie : (déroulement)**

VERIFICATION DES PREREQUIS :

je vérifie si chaque élève est bien en tenue complète (charlotte –calot)

je vérifie le lavage des mains ainsi que l’absence de bijoux

MOTIVATION

Je distribue une affiche sur laquelle se trouve un verre glaçé au sucre de jus d’orange frais

Je leur demande s’ils ont déjà bu un jus d’orange pressé

Référence au vécu des élèves

MISE EN SITUATION

Distribution de la fiche recette

Les élèves préparent leur matériel suivant la recette

Je distribue une orange à chaque élève ainsi qu’un marqueur noir.

Je demande aux élèves de tracer une ligne sur l’orange afin de déterminer l’endroit de la découpe (le bon sens) afin de retrouver l’orange « en étoile »

Chaque élève découpe son orange et la presse.

J’oriente chaque groupe, les félicite, et rectifie si nécessaire.

L’évaluation formative se fait tout au long du cours

REMISE EN ORDRE

Je désigne plusieurs groupes d’élèves pour effectuer les tâches ménagères liées au cours d’art culinaire (tournante dans les différentes tâches )

Une synthèse est faites au cours de TM cuisine ( les fruits)

Professeur :Mme Cramarossa Marinella