

Niveau

- 1^{ère} année de BTS Économie Sociale et Familiale (ESF) - Début du 1^{er} semestre

Thème du programme

- Travaux pratiques à visée éducative (TPVE)
- Matière : Santé Alimentation Hygiène (SAH)

Situation pédagogique

• **SÉQUENCE 1 : ÊTRE CAPABLE D'ORGANISER ET DE PLANIFIER UN ATELIER CUISINE**

- *Séance 1 : Organiser l'atelier*
- Séance 2 : Planifier l'atelier dans le temps et répartir les différentes tâches entre les participants
- Séance 3 : Corriger les séances 1 et 2
- Séance 4 : Réaliser les préparations alimentaires

Contexte professionnel

- Technicien ESF, vous êtes chargé.e.s d'organiser et d'animer deux fois par mois un atelier cuisine pour les jeunes du CLLAJ (Comité Local pour le Logement Autonome des Jeunes). L'objectif de ces ateliers est de permettre aux jeunes de s'initier à la cuisine, de les sensibiliser à l'intérêt d'une alimentation équilibrée et respectueuse de l'environnement, de mieux appréhender leur budget alimentation. Ces ateliers, permettront également la création de lien social entre les différents participants. Votre rôle consiste à organiser et animer ces ateliers ; vous êtes également garants du respect des mesures d'hygiène et de sécurité. Ces ateliers ont lieu dans une cuisine équipée d'1 évier deux bacs, de 2 cuisinières électriques (4 plaques vitrocéramiques), d'1 microonde avec grill, d'1 réfrigérateur combiné 286 L et du matériel de cuisine courant (casseroles, couverts, ...) Le premier atelier aura lieu au cours du mois d'octobre 2021. Les préparations seront réalisées pour 12 personnes et seront dégustées lors de l'atelier.

Compétences disciplinaires

- **F1 : Expertise et conseils technologiques**
 - C1.1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique
 - C1.4 : Réaliser une étude technique dans le domaine de l'alimentation
 - C1.7 : Gérer le budget d'une action
- **F2 : Organisation technique de la vie quotidienne**
 - C5.1 : Planifier des activités
- **Fonctions transversales**
 - C2.B.1 : Analyser les besoins d'un public
 - C1.3 : Concevoir une action de conseils et d'animation dans le domaine de l'alimentation

Compétences CRCN

- **Domaine 1 : Informations et données :**
 - Mener une recherche et une veille d'informations
 - Gérer des données
 - Traiter des données à l'aide d'un tableur
- **Domaine 2 : Création de contenu :**
 - Développer des documents textuels¹

Activité n°1 : Identifier les besoins d'un public

Objectif

- Être capable de repérer les freins à une alimentation équilibrée chez des jeunes du CLLAJ

Durée

- 30 min

Consigne

- À partir de vos connaissances, des documents et de recherches internet, lister les freins possibles à une alimentation équilibrée chez les jeunes
- Identifier quelques conseils que vous proposerez aux jeunes pendant l'atelier

Compétences

- Exploiter un document
- Rechercher des informations sur internet

Ressources

- Site internet du CLLAJ (QR code)
- Accès internet

Document étudiant :

Selon votre binôme :

- **Lister** les freins possibles à une alimentation équilibrée pour ces jeunes et **proposer** quelques conseils que vous présenterez aux jeunes pendant l'atelier.
- Afin de mieux connaître votre public, scanner le QR Code ci-dessous afin d'accéder au site du CLLAJ



Site du CLLAJ de Lyon

Activité n°2 : Calculer le coût de revient de l'atelier

Objectif

- Être capable de calculer le coût de revient en matière première d'un atelier cuisine en utilisant le logiciel excel

Durée

- 1 heure

Consigne

- À partir du bon de commande présenté en annexe, calculer le cout de revient en matière première de l'atelier cuisine. Il sera réalisé pour 12 personnes. Vous utiliserez excel.

Compétences

- Utiliser excel
- Rechercher des prix de denrées alimentaires
- Lire un bon de commande (Learning apps)
- Compléter un bon de commande

Ressources

- Accès internet
- Bon de commande en annexe
- Exemple bon de commande (learning apps)

Document étudiant :

- **Calculer** le prix de revient de l'atelier. Le directeur du CLLAJ vous demande systématiquement de rendre compte du budget nécessaire pour ces ateliers.
- **Aide :** Afin de vous aider à comprendre la lecture d'un bon de commande, réaliser l'exercice disponible sur Learning apps grâce au lien suivant : <https://learningapps.org/watch?v=pkc7bc3y522>

Annexe : Extrait du bon de commande de l'atelier

BON DE COMMANDE				
Lycée LA MARTINIÈRE DUCHÈRE 300 Av. Andreï Sakharov 69009 Lyon				
Date du bon de commande : 22/02/2022				Fournisseur :
Numéro du bon de commande : x				
N° Client : x				
Référence	Désignation	Quantité commandée	Prix unitaire TTC en euros	Prix total TTC en euros
	Beurre	60 g		
	Œufs	2 unités		
	Farine	120 g		
	Crème fraîche	10 cl		
	Gruyère râpé	50 g		
	Buche de chèvre	50 g		

Activité n°3 : Citer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter

Objectif	•Être capable d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité nécessaires à la bonne réalisation d'un atelier cuisine
Durée	•30 min
Consigne	•Sous la forme d'un tableau synthétique, citer les règles d'hygiène et de sécurité lors d'un atelier cuisine
Compétences	•Construire et compléter un tableau
Ressources	•Accès internet

Document étudiant :

- **Rédiger** une liste des principales mesures d'hygiène et sécurité à respecter lors des ateliers afin de le rappeler aux jeunes lors de ce 1er atelier (sous forme d'un tableau).

Au début de la séance suivante : **évaluation formative sous forme d'un KAHOOT (4 questions) :**

<https://create.kahoot.it/share/atelier-cuisine/c38beff4-fcf3-4f64-9f4e-e76467741f9f>

EXERCISEURS Séance 1 :

- QR CODE
LEARNING APPS
- KAHOOT