

<p><b>Activité principale</b>  Titre : Présentation et Exercices (pour apprendre une recette de cuisine).  Public(s) : Enseignement Spécial / Section Cuisine / Forme 3 / Phases 2 et 3  Discipline(s) : Cours de cuisine  Date : Dans le cadre de la certification, il s'agit de la première épreuve : passage de la phase 1 à la phase 2</p>			
Description	Matériel	Produit(s)	Commentaires réflexifs
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présenter le contenu des leçons de manière plus efficace</li> <li>• Réaliser des exercices permettant la maîtrise des prérequis avant l'exécution des recettes en cuisine.</li> </ul>	Word TBI et Activ-inspire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une ébauche de manuel de cuisine.</li> <li>• Des présentations et exercices avec le TBI</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Un Flop : le manuel de cuisine.</b></li> <li>2. <b>Une réorientation du projet.</b></li> <li>3. <b>Des exercices « type »</b></li> </ol>
<p><b>Recommandations et bonnes pratiques pour la mise en place de cette activité :</b>  Il vaut mieux, dans un premier temps, préparer les leçons en équipe. Diviser les tâches était une mauvaise idée. Les profs de cuisine ne percevaient pas les possibilités des nouveaux outils. Les professeurs qui devaient réaliser techniquement les leçons ne répondaient pas aux attentes des professionnels.</p>			
<p><b>Personne de contact : <a href="mailto:Jmmeurant@yahoo.com">Jmmeurant@yahoo.com</a></b></p>			

**1. Un Flop : le manuel de cuisine.**

L'idée de base du projet consistait à réaliser un manuel de cuisine pour les élèves. De la sorte, nous délimitons la matière des cours. Nous développons pour ce faire des textes, des tableaux, des images, des tableaux, ... Ceux-ci servaient également à produire les présentations et les exercices.

Des dizaines d'heures de préparation, de concertation et de réalisation furent perdues. (Notamment par le porteur du projet pendant les mois de juillet et août.) Nous devions constater l'impossibilité de réaliser ce projet. Les professeurs de cuisine ne pouvaient délimiter une matière commune, une structure commune, des réalisations de recette communes, ... La liberté individuelle des professeurs empêchait un travail d'équipe commun pour établir une didactique nouvelle et performante.

### **Une réorientation du projet.**

Nous avons alors décidé de réorienter le projet selon trois axes.

- Réduire l'ampleur du projet. Nous avons réalisé les présentations et les exercices pour les **épreuves certificatives**. Le manuel de cuisine est postposé.
- La **formation des professeurs de cuisine** à la manipulation des TBI, Tablettes et logiciels (Activ-Inspire et Open Sankore). Il est préférable de travailler en équipe pluridisciplinaire à la réalisation des « leçons ».
- La demande de nouveaux matériels (Fond d'équipement). Nous désirons utiliser les **tablettes QOOQ** comme « manuel de cuisine ». En effet, celles-ci offrent des milliers de recettes avec les explications, les pas à pas filmés, ...

### **Des leçons « type »**

Nous avons réalisé un canevas de leçon et d'exercices. Il s'agit de mobiliser les prérequis pour être plus efficace dans la réalisation de la recette. La mobilisation du professeur de cuisine ne doit plus être aussi constante.

#### **1. Présentation de la recette.**

1. Le produit fini.
2. Les produits à utiliser
3. Les outils à employer
4. Présentation de la recette pas à pas. Des paperboards pour chaque étape de la recette avec des photos et des textes synthétiques. Des versions différentes sont proposées pour adapter la leçon au niveau des élèves.
5. Le vocabulaire à retenir
6. La division du travail et l'horaire (éventuellement)

#### **2. Des exercices pour apprendre avant de réaliser la recette en cuisine.**

1. Des appariements ou des regroupements pour apprendre les produits et les outils. Nous utilisons les conteneurs du logiciel Activ-Inspire.
2. Des textes à trous pour mettre en évidence les points importants.
3. Des « vrais ou faux » et des QCM pour les notions théoriques.
4. Remettre dans l'ordre, (les images ou les textes), pour retenir le déroulement de la recette.