

Scénario pédagogique collège lycée 3eme/ CAP

Titre	Espagne
Description synthétique	Recherche, Ecriture et Réalisation de recettes de cuisine espagnole

Modalités	
Type d'établissement	Collège Henri Vincenot
Classe/niveau	3 ^{ème} E/ CAP/Lycée LV3 Espagnol
Discipline(s) impliquée(s)	Documentation, Espagnol, CAP APR/LV3 espagnol
Professeures impliquées	Mme Paquin (professeure d'espagnol collège), Mmes Guillemot et Schmit (professeures documentalistes collège), Mme Bourgeois (professeure d'espagnol lycée), Mme Detang (professeure lycée professionnel)
Cadre pédagogique	Liaison inter-cycle Parcours Avenir Parcours Santé
Ressources numériques utilisées	Internet
Production	Recettes de cuisine, menu et livret bilingues
Descriptif	<ul style="list-style-type: none"> - Dans le cadre de la découverte des métiers et des formations : établir un partenariat entre une classe de 3^{ème} et les CAP afin que les élèves puissent découvrir les formations professionnelles en particulier le métier D'Agent Polyvalent de Restauration (APR). - En amont : recherche et écriture par les élèves de troisième de recettes de spécialités culinaires espagnoles. Réalisation d'un menu type en espagnol. - Opportunité de passer une demi-journée dans les cuisines des bio-services, de découvrir une cuisine professionnelle et ses consignes d'hygiène et de sécurité. - Mise en situation réelle de travail : réalisation d'une spécialité espagnole. Les élèves seront encadrés par l'équipe enseignante et par les 1^{ères} années de CAP APR. - Pour clore le projet et finaliser l'intercycle, réalisation par les CAP et les élèves de Mme Paquin du menu espagnol proposé par les 3^{èmes} et dégustation du repas au self des Bio-services. Accueil au restaurant, des élèves de LV3 de Mme Bourgeois pour une découverte culturelle et culinaire. - Les LV3 avec Mme Bourgeois travailleront en amont sur l'origine des produits et réaliseront un quizz.

Au CDI, en amont de la rencontre avec les CAP :

Françoise Guillemot – Professeure-documentaliste- collège Henri Vincenot – 2018

Fiche disponible sur le site des professeurs-documentalistes de l'académie de Dijon <http://cdi.ac-dijon.fr>

	Info-doc /	Discipline
Concepts(s) info-documentaires visés	Recherche d'information Mise en forme de l'information	Langue écrite : espagnol
Pré requis	Utiliser un moteur de recherche Naviguer sur un site Maitrise de word / libre office, powerpoint, publisher...	Compréhension écrite : Vocabulaire de l'alimentation et de la restauration
Compétences visées	Respecter les consignes Etre autonome dans son travail Rechercher, sélectionner les informations Mettre en forme un document numérique	Recherche documentaire en espagnol liée aux spécialités culinaires de l'Espagne
Objectifs	choisir et rédiger une recette en espagnol qui sera consignée dans un recueil Création d'un menu complet	Appropriation, réactivation du vocabulaire et syntaxe
Ancrage socle commun /programmes	Parcours Avenir, Parcours santé	Chapitre « l'alimentation saine »
Compétences Cadre de Référence des compétences numériques	Informations et données Communication et collaboration Création de contenu Utilisation du fichier word ... Création d'un livret	

Mise en oeuvre	19 élèves de 3 ^{ème} Durée : 4 séances d'1h au CDI 2 demi-journées par groupe : un groupe de 9 et un groupe de 10 en cuisine fin mai début juin <ul style="list-style-type: none"> - atelier cuisine par demi-groupe réalisation d'un plat, tuteuré par les élèves de CAP. - Réalisation par les élèves de CAP du menu espagnol proposé par les 3èmes pour une quarantaine de personnes : 19 élèves de 3eme, 7 LV3, 7 enseignants et les élèves de CAP qui réaliseront le menu.
----------------	---

Date du scénario	14 mars 2018
------------------	--------------