

**Document
d'accompagnement
du référentiel
de formation**



Inspection de l'Enseignement Agricole

Diplôme :

DNB

Classes de troisième de l'enseignement agricole

Enseignement pratique interprofessionnel (EPI) :

Le cadre de vie et les activités de restauration

Objectif général :

Découvrir, par la réalisation d'un projet, des activités et des métiers en lien avec la restauration.

**Indications de contenus, commentaires,
recommandations pédagogiques**

Cet EPI a pour objectif de permettre aux élèves de découvrir des activités et des métiers en lien avec la restauration : accueil, prise en charge des convives, confection de repas, remise en état. Cet EPI participe à la maîtrise du socle commun en termes de connaissances, de compétences et de culture.

Les activités proposées aux élèves s'appuient sur un projet et une pédagogie inductive. Ce projet sert de support à la découverte professionnelle des métiers en lien avec la restauration et s'appuie sur des exemples concrets relevant de ce secteur. Les enseignements privilégient les activités de découverte (visites, observations, recherches, enquêtes...) et les activités pratiques (préparation culinaire, dressage d'une table...) dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie. L'élève est donc amené à participer à des tâches et activités d'apprentissage diverses et variées relevant de plusieurs disciplines. Cet enseignement pratique doit être conçu de manière interdisciplinaire et conduit en lien étroit avec le ou les projets de la classe ou le projet d'établissement. Il doit également s'inscrire dans une démarche de développement durable.

Objectif 1- Identifier des métiers en lien avec la restauration

Cet objectif vise à permettre aux élèves de repérer des métiers en lien avec la restauration.

La mise en œuvre de cet objectif est réalisée soit en préambule, soit à l'issue d'une activité. Elle ne donne en aucun lieu à un enseignement global formel. Elle est basée sur une pédagogie inductive.

Objectif 1.1- Rechercher des métiers en lien avec la restauration

Ce sous objectif vise à permettre aux élèves d'identifier des métiers en lien avec la restauration.

Mots clés : aide-cuisinier, serveur, gouvernant(e), maître de maison...

Activités possibles

- Réaliser une enquête auprès du personnel concerné de l'établissement.
- Réaliser une enquête dans l'environnement de l'établissement.
- Faire des recherches sur Internet.

Objectif 1.2- Présenter des métiers en lien avec la restauration

Ce sous objectif vise à permettre aux élèves d'échanger des informations sur des professions découvertes ou envisagées.

Il peut être mis en œuvre sous une forme permettant un travail de groupes et une mutualisation au sein du groupe classe.

Mots clés : différentes catégories de personnels, rôles, statuts

Activités possibles

- Construire un panneau informatif.
- Construire une diapositive.
- Construire un diaporama.
- Réaliser une page informative mise en ligne sur le serveur de l'établissement.

Objectif 1.3- Repérer les intérêts et les contraintes en liens avec les métiers de la restauration

Ce sous objectif est mis en œuvre à l'aide de méthodes actives. La forme choisie peut permettre un travail de groupes et une mutualisation au sein du groupe classe.

Activités possibles

- Réaliser une enquête auprès du personnel concerné de l'établissement.
- Visite à la mission locale pour l'emploi.
- Visite d'entreprises, rencontre du monde professionnel.
- Rencontre avec des anciens élèves.

Objectif 1.4- Identifier les niveaux de qualification professionnelle correspondant à un des métiers

Ce sous objectif vise à permettre aux élèves d'identifier le parcours scolaire et de formation pour atteindre les qualifications professionnelles requises pour le métier envisagé.

Activités possibles

- Recherches documentaires.
- Visite au CIO et rencontre avec des COP.
- Visite d'un forum des métiers.
- Recueil d'information lors d'un stage.

Objectif 2- Identifier des besoins de restauration d'un public

Cet objectif vise à permettre aux élèves de découvrir les bases de la restauration et des arts de la table dans une situation donnée.

Sa mise en œuvre est basée sur une situation de la vie courante, de la vie événementielle ou de la vie professionnelle.

Dans tous les cas, la réalisation des activités respecte les règles d'hygiène personnelle et professionnelle, de sécurité, d'ergonomie et d'économie.

Objectif 2.1- Mettre en œuvre des activités de restauration liées aux besoins de la personne

Ce sous objectif vise à permettre aux élèves de découvrir les lieux, les matériels et les denrées alimentaires nécessaires à l'activité de restauration.

Repérer les spécificités des locaux

La découverte de la cuisine pédagogique permet aux apprenants de se repérer dans l'espace en identifiant les zones spécifiques : zone chaude, zone froide, plan de travail, chambre froide.

Activités possibles

- Photographier chacune des zones.
- Construire un diaporama de présentation.

Repérer les spécificités des matériels

Le choix et l'utilisation des appareils et ustensiles de cuisson (plaques, fours, micro-ondes, autocuiseurs, robots....) sont acquis à travers quelques exercices pratiques.

La réalisation de préparations culinaires permet aux apprenants de découvrir le matériel disponible au niveau de la cuisine pédagogique et d'apprendre à l'utiliser en sécurité.

Les règles d'entreposage sont identifiées lors du rangement du matériel utilisé.

Mots clés : matériel de cuisson, matériel de préparation, matériel de conservation, ustensiles, appareils de mesure...

Activités possibles

- Photographier le matériel nécessaire à une préparation.
- Construire des fiches présentant le matériel nécessaire à une préparation.
- Réaliser un plan des espaces de rangement.
- Rechercher les règles permettant d'utiliser le matériel en sécurité.
- Repérer les spécificités des produits alimentaires.

Repérer les besoins de la personne

L'élève doit participer à l'élaboration de menus. Les acquis du module M10 relatifs aux différents groupes d'aliments, à l'équilibre alimentaire, à l'adaptation de l'alimentation en fonction des besoins physiologiques et des pathologies sont mobilisés. Les enseignements sont mis en œuvre en concertation avec les enseignements de biologie-écologie et de physique chimie.

Mots clés : formes de commercialisation, catégories de produits alimentaires, gammes de produits, produits frais ou transformés, étiquetage, éléments relatifs à la composition, à la qualité, dates de consommation, transport, stockage, conservation, mode d'utilisation, critère de qualité d'un aliment.

Activités possibles

- Étudier des menus pris au quotidien.
- Réaliser des menus équilibrés et sains.
- Lire et comprendre les indications sur les étiquettes.
- Comparer les compositions d'un plat à partir d'étiquettes de produits alimentaires au cours d'un TP.
- Comparer des produits frais, surgelés, appertisés...

Objectif 2.2- Contribuer à l'organisation d'une activité en lien avec la restauration

Ce sous objectif vise à permettre aux élèves de participer à l'organisation et à la mise en œuvre de leurs préparations culinaires en fonction d'une situation choisie.

Il peut être mis en œuvre sous une forme permettant un travail individuel et/ou de groupes ainsi qu'une mutualisation au sein du groupe classe.

Il est recommandé de sensibiliser les apprenants à un accueil et une présentation soignée de la table (mise du couvert, pliage des serviettes, décoration florale...) adaptée à l'événement ou la situation présentée.

Activités possibles

- Rechercher des exemples sur Internet.
- Réaliser l'installation d'une table : mise du couvert, pliage des serviettes.
- Réaliser une décoration florale.

Objectif 2.3- Réaliser une préparation culinaire

Ce sous objectif vise à permettre aux élèves d'utiliser les techniques de base de préparation des repas en milieu familial.

Il permet à l'élève de choisir les matériels, appareils mécaniques et électriques nécessaires à la réalisation des préparations proposées ; il les utilise en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie. Le calcul du prix de revient des préparations culinaires choisies peut être réalisé en lien avec l'enseignant de Mathématiques.

Éplucher, laver, tailler des fruits et légumes

Cet item a pour objectif de sensibiliser les élèves à l'importance du respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Mots clés : préparation des denrées, décontamination, oxydation, marche en avant

Activités possibles

- Réaliser une salade de fruits.
- Réaliser un couscous de légumes....

Cuire des réalisations

Cet item a pour objectif d'apprendre aux élèves à utiliser différents matériels et modes de cuisson.

Mots clés : cuisson dans un liquide, à l'eau froide, à l'eau bouillante, à la vapeur, rôti, griller, sauter, frire, braiser...

Activités possibles

- Réaliser des plats en utilisant les différents matériels de cuisson.
- Réaliser des plats en utilisant les différents modes de cuisson.

Préparer des plats simples à partir de produits frais et/ou de produits semi-préparés, surgelés ou conservés

Cet item a pour objectif d'apprendre aux élèves à utiliser des denrées conservées, surgelées, des produits prêts à l'emploi et de comparer leur utilisation à celle des produits frais. Les préparations choisies tiennent compte des habitudes alimentaires culturelles et générationnelles.

Mots clés : élaboration de préparations culinaires simples, préparation de pâtes (brisée, à crêpes, levée à la levure chimique, à choux, sablé), préparation de collation, de boissons, DLC, DLUO, marche en avant, dressage et création d'assiettes ...

Activités possibles

- Réaliser différentes recettes salées et sucrées simples.
- Comparer les préparations dites « maison » et les préparations prêtes à l'emploi.
- Calculer le coût de revient d'une pâte dite « maison » et une préparation prête à l'emploi.

Pour aller plus loin : offrir à l'élève la possibilité de comparer les évolutions de l'art et des techniques culinaires, de la cuisine dite traditionnelle à la cuisine moléculaire.

Objectif 2.4- Entretien son poste de travail et son lieu de travail

Ce sous objectif vise à permettre aux élèves :

- de réaliser une typologie des matériaux concernés afin de mettre en relation leurs propriétés d'usage et les méthodes d'entretien choisies : types de produits, matériels utilisés ;
- de justifier les techniques choisies et les précautions prises au regard de la situation vécue.

Chacune des techniques d'entretien mise en œuvre permet à l'élève de prévoir et organiser son travail, à identifier et choisir les matériels et les produits adaptés au support ou à la tâche à effectuer, à respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie, à repérer et signaler les dysfonctionnements. Au travers des différentes activités, l'élève est sensibilisé aux techniques d'entretien des locaux, équipements et matériels. Il s'agit ici :

- de préciser les notions de propreté et d'hygiène ;
- de différencier dégradations, salissures et déchets ;
- d'indiquer la classification des différentes salissures ;
- de définir le mode opératoire, le protocole ;
- d'effectuer des opérations d'entretien simples.

Mots clés : biocontamination, bionettoyage, nettoyage, désinfection, plan de nettoyage, fréquence, ordonnancement du travail, revêtements de sols et de murs, agglutinant, abrasif, détergent, désinfectant, dépoussiérage manuel des surfaces et des sols, dépoussiérage mécanisé, lavage et séchage des sols, des équipements, réalisation d'une vaisselle manuelle et mécanique.

Activités possibles

- Réaliser l'entretien du poste de travail.
- Réaliser l'entretien de la cuisine pédagogique.

Objectif 2.5- Entretien sa tenue professionnelle

Ce sous objectif vise à amener les élèves à comprendre l'importance d'une tenue vestimentaire professionnelle propre, tenant compte du contexte professionnel concerné.

Différencier les textiles

Cet item permet aux élèves d'être capable d'identifier la nature des textiles, d'interpréter le code d'entretien des textiles, de citer les précautions à prendre et de trier le linge et respecter le mode d'emploi

L'élève connaît les propriétés des matières textiles les plus utilisées. Il peut les mettre en lien avec leurs usages. Il sait identifier les symboles liés aux conseils d'entretien et déduire les précautions à prendre pour l'entretien pour éviter la dégradation des textiles.

Mots clés : lecture des étiquettes vestimentaires et des produits d'entretien, textiles d'origine naturelle, textiles d'origine chimique, symboles, codes, graphiques d'entretien, classification du linge.

Activités possibles

- Réaliser le tri du linge (blanc/ couleur).
- Réaliser des lectures d'étiquettes vestimentaires.

Utiliser correctement le lave-linge et le sèche linge

Cet item permet aux élèves d'être capable d'utiliser un lave linge et un sèche linge.

A cette occasion, les techniques de l'entretien courant des appareils est expliqué pouvant être appliquées à domicile : nettoyage du filtre et du joint de la machine à laver et du sèche linge, nettoyage de la pompe de la machine à laver.

A cette occasion, la réalisation d'une intervention mineure utilisant de l'outillage non spécifique est présentée aux apprenants.

Mots clés : techniques de lavage et de séchage, lessive, assouplissant, détachant ou savon, gestion du linge en milieu collectif et à domicile.

Activités possibles

- Découvrir le fonctionnement d'une machine à laver et/ou d'un sèche linge.
- Réaliser une machine à laver.
- Réaliser l'entretien de la machine à laver.

Repasser et plier du linge

Cet item permet aux élèves d'apprendre à repasser et à plier du linge fraîchement lavé et séché.

A cette occasion, l'utilisation des différents fers est présentée. La réalisation d'un détartrage est présentée.

Mots clés : pliage, fraudage, centrale vapeur, eau déminéralisée, linge en forme, linge petit et grand plat.

Activités possibles :

- Utiliser le fer à vapeur et la centrale vapeur.
- Réaliser le repassage des torchons.
- Réaliser le repassage de la tenue professionnelle.

Objectif 3- Contribuer à la préservation des ressources en eau dans une perspective de développement durable

Cet objectif vise à permettre aux élèves de comprendre l'importance de la préservation des ressources en eau afin d'adopter des pratiques adaptées, dans une perspective de développement durable.

Les études privilégient les observations concrètes, telles que la visite d'une station de potabilisation de l'eau, la visite d'une station d'épuration ou la réalisation d'expériences.

Objectif 3.1- Identifier les besoins en eau liés aux activités de restauration

Ce sous-objectif vise à permettre aux élèves d'identifier les différents types de besoins en eau liés aux activités de restauration

Mots-clés : eau potable, eau non potable, activités de restauration.

Activités possibles

- Réaliser un brain storming.
- Réaliser une carte heuristique.
- Réaliser une enquête au sein de l'établissement.
- Réaliser des recherches sur Internet.

Objectif 3.2- Identifier des sources d'approvisionnement en eau potable

Ce sous objectif vise à amener les élèves à identifier les différentes ressources en eau qui peuvent être consommées directement, ou qui peuvent être traitées dans le cadre d'une activité de restauration.

L'identification des principales étapes du cycle de l'eau permet de repérer des sources possibles d'eau potable. L'importance de la nature du sous-sol pour la constitution de nappes aquifères est mise en évidence expérimentalement.

La visite d'une usine de production d'eau potable permet d'identifier comment de l'eau non potable est traitée pour devenir potable. Le coût de ce traitement pour l'utilisateur est identifié.

Mots-clés : cycle de l'eau, nappe aquifère, source, puits, forage, production d'eau potable, coût.

Activités possibles

- Faire bouillir de l'eau.
- Faire geler de l'eau.
- Comparer la composition de l'eau douce et de l'eau de mer.
- Comparer les eaux du robinet, de sources et minérales (composition, potabilité, prix).
- Étudier d'une carte géologique locale pour repérer les niveaux géologiques pouvant contenir une nappe aquifère et/ou les sources.
- Rechercher des dénominations relatives à l'eau dans la toponymie locale.
- Repérer le coût pour l'utilisateur de la production d'eau potable à l'aide d'une facture d'eau.
- Faire des recherches sur Internet
- Élaborer un compte rendu illustré de la sortie à l'usine de production d'eau potable.

Objectif 3.3- Repérer le devenir des eaux usées

Ce sous objectif vise à amener les élèves à identifier les modalités de traitement des eaux usées produites lors d'une activité de restauration.

La visite d'une usine d'épuration des eaux permet d'identifier comment des eaux usées, chargées de déchets et de polluants, sont traitées avant de retourner dans les cours d'eau.

Les différentes modalités du traitement des eaux usées sont identifiées : station d'épuration classique, phytoépuration, épuration individuelle ou collective, limites de l'épuration des eaux usées. Le coût de ce traitement pour l'utilisateur est identifié.

Mots-clés : filtration, dégraissage, macro déchets, micro déchets, molécules polluantes, végétal phytoépuration.

Activités possibles

- Visiter une station de traitement des eaux usées.
- Réaliser une expérience de décantation.
- Construire un bassin de phytoépuration.
- Repérer le coût pour l'utilisateur du traitement des eaux usées à l'aide d'une facture d'eau.
- Faire des recherches sur Internet.
- Élaborer un compte rendu illustré de la sortie à l'usine de traitement des eaux usées.

Objectif 3.4- Distinguer des pollutions de l'eau liées aux activités de la vie quotidienne

Ce sous objectif vise à sensibiliser les élèves à la nécessité de préserver les ressources en eau en limitant leur consommation d'eau et en évitant de dégrader sa qualité.

Limiter la consommation d'eau dans le cadre des activités quotidiennes

L'importance de la prévention du gaspillage de l'eau est mise en évidence. Des mesures préventives simples permettant de limiter la consommation d'eau au domicile ou dans un établissement sont identifiées.

Mots-clés : surveillance du compteur, repérage d'une fuite d'eau, entretien de la robinetterie, dispositifs spécifiques, attitude responsable.

Activités possibles

- Établir une liste de mesures préventives.
- Rechercher des possibilités d'économie d'eau au sein de l'établissement.
- Mettre en place une sensibilisation au sein de l'établissement.
- Mettre en place, en lien avec les écodélégués, une action permettant de réaliser des économies d'eau au sein de l'établissement.

Protéger la qualité des ressources en eau

Des polluants pouvant être présents dans une eau non potable sont identifiés : virus, bactéries, métaux lourds, substances chimiques. Les risques pour l'individu et pour la société de leur présence dans l'eau sont identifiés. Des mesures préventives visant à en limiter les conséquences sont précisées. Leur importance est soulignée.

Cet item peut être mis en œuvre par groupes, chaque groupe étudiant un polluant possible.

Mots-clés : virus, bactéries, métaux lourds, substances chimiques, pathologie, épuration de l'eau.

Activités possibles

- Rencontrer un professionnel de la dépollution de l'eau.
- Réaliser une étude expérimentale.
- Faire des recherches sur Internet.
- Construire un outil de communication au sein d'un groupe.

Objectif 3.5- Présenter une mesure de préservation de la qualité de l'eau à un public

Ce sous objectif vise à permettre à l'élève de s'exprimer à l'oral afin de susciter l'adhésion du public au thème qu'il présente.

Ce sous objectif peut être mis en œuvre par groupes, chaque groupe présentant une mesure de préservation possible. La présentation peut utiliser des supports variés. Elle peut être limitée aux élèves et au personnel de l'établissement, ou concerner un public plus vaste.

Les exemples sont de préférence choisis dans l'environnement immédiat de l'établissement.

Mots clés : zone humide sensible, économie d'eau, périmètre de protection, bassin de décantation, eaux pluviales.

Activités possibles

- Rechercher une zone humide sensible dans l'environnement de l'établissement.
- Rencontrer un intervenant du département environnement de la collectivité locale concernée.
- Rencontrer un enseignant de STAV.
- Identifier des dispositifs permettant d'économiser l'eau.
- Faire des recherches sur Internet.
- Construire un outil de communication.

Objectif 4- Élaborer un projet personnel de formation et/ou professionnel

Objectif 4.1- Identifier les étapes de construction d'un projet professionnel et d'un projet de formation y conduisant

Objectif 4.2- Agir en citoyen autonome et responsable dans la construction d'un projet personnel

Cet objectif global est transversal, il relève de l'ensemble de l'équipe. Il vise à permettre à l'élève d'acquérir des éléments de réflexion en vue de l'élaboration de son projet professionnel et de la construction de son projet de formation

Activités pluridisciplinaires

Les activités pluridisciplinaires sont à définir en fonction du projet défini par les équipes.

Références documentaires ou bibliographiques pour cet EPI

Bibliographie

ESF

- Hôtellerie-Restauration, Guide pédagogique**, Chantal Dubois et Laurent Semichon, Broché., 2014.
CAP connaissances technologiques de cuisine, Jean-Phillipe Vichard, Scolaire/Universitaire Broché, 2002.
CAP agent polyvalent de restauration, Spannagel, Wisniewski, Baumert, Scolaire/Universitaire Broché 2014.
Technologie culinaire CAP, René Le Joncour, Thierry Déchamp, Scolaire/Universitaire Broché, 2013.
La cuisine de référence. Techniques et préparation de base, fiches techniques de fabrication, Michel Maincent-Morel, BPI, Broché, 2015.
Connaissance de l'entreprise et de son environnement CAP Cuisine Restaurant, Stéphane Bujoc, Catherine Bastet, Sylvie Milius, Fouchet, 2014.
Technologie de service CAP Restaurant 1ère et 2ème année, Maryse Hegedus, Pascal Labrousse, Nathan technique, Broché, 2015
Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements CAP, Jean-François Augez-Sartral. BPI, Broché, 2013.

Biologie humaine

- Atlas de poche de physiologie**, S.Silbernagl, Médecine-Sciences Flammarion 2001
Biologie appliquée à la santé, C.Carip, TEC & DOC 2002
Biologie et physiologie humaine, C. Robert et P. Vincent, éditions Vuibert 2004
Biologie humaine, anatomie et physiologie, E. Mareb, éditions De Boeck université, 2000
Biologie humaine. Anatomie, physiologie, santé (+ CD-ROM,) E.Périlleux et al, Nathan 1999
Le corps humain, P. Vincent, éditions Vuibert
Le corps humain, Repères pratiques, Nathan

Ecologie

- Ecologie**, R.Ricklefs et Miller, Tec et Doc Ed, 2005
Ecologie, Manuel de synthèse, W. Nentwig, S. Bacher, R. Brandl, Editions Vuibert
Ecologie : Approche scientifique et pratique, C.Faurie, C.Ferra, JL Hemptinne et al, Lavoisier Ed, 2003
Ecologie : de l'écosystème à la biosphère, C.Lévêque, Dunod Ed, 2001
Ecosystèmes : structure, fonctionnement, évolution, S.Frontier et Al, Dunod Ed, 2004
Eléments d'écologie- Ecologie fondamentale, F. Ramade, Dunod Ed, 2009
Eléments d'écologie- Ecologie appliquée, F. Ramade, Dunod Ed, 2004
Introduction à l'écologie : des écosystèmes naturels à l'écosystème humain, E.Angelier, Tec et Doc Ed, 2002

Sitographie en Biologie humaine et écologie

<http://pedagogie.ac-toulouse.fr/svt/> : site national des SVT qui répertorie toutes les productions pédagogiques réalisées dans les différentes académies de France.

http://pedagogie.ac-toulouse.fr/svt/serveur/labo/securite_svt/ : site conjoint Enseignement Agricole et EN, relatif à la sécurité au laboratoire de Biologie Ecologie.

<http://www.chlorofil.fr> : site de la communauté éducative de l'Enseignement Agricole.

<http://www.inrp.fr/Acces/biotic> : site de l'Institut National de la Recherche Pédagogique qui offre des logiciels gratuits à télécharger dans les domaines de la biologie et de l'environnement.

<http://www.snv.jussieu.fr> : site de l'université de Jussieu qui propose de nombreuses ressources en ligne.