**Dans le but de bien planifier, l’analyse de la compétence est essentielle pour déterminer la séquence des notions, la capacité d’absorption des élèves, tout en respectant notre temps.**

**Consignes**

En équipe de deux, dans Moodle, vous devrez :

* + **Analyser la compétence 7 – Concevoir un sandwich rôti à la salade de poulet**
	+ **Compléter le gabarit d’analyse de compétence**

1. Comparez la compétence 7, au gabarit d’analyse de la compétence.
2. Déterminez le contexte organisationnel (lieu, ressources humaines, outillage, technologie, etc.) de la compétence en fonction du contexte de réalisation.
3. Déterminez les savoirs préalables pour chaque élément de compétence.
4. Déterminez la charge cognitive d’un élève pour maîtriser l’élément de compétence, à l’aide de la taxonomie de Bloom.
5. Estimez le temps allouer pour enseigner chaque élément de compétence.

**Énoncé de la compétence**

|  |
| --- |
| **Concevoir des sandwichs rôtis à la salade de poulet** |

**Contexte de réalisation** **Contexte Organisationnel
(lieu, ressources humaines, outillage, technologie, etc.)**

|  |  |
| --- | --- |
| **À partir :** * **d’une demande d’un client - d’une préparation de salade de poulet maison**

**À l’aide :** * **d’une recette de sandwich au poulet - d’ingrédients communs dans une cuisine - d’ustensiles et d’accessoires courants dans une cuisine**

**• Dans une cuisine privée pour un adolescent affamé** |  |

**Tableau d’analyses des éléments de compétences**

| **Éléments de compétence** | **Critères de performances** | **Savoirs liés à la compétence** | **Savoirs préalables de la compétence** | **Charge cognitive**1. **(peu élevée)**
2. **(moyennement élevée)**
3. **(très élevée)**
 | **Estimation du temps** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prendre la commande** | * **Prise en compte des ingrédients disponibles**
* **Questionnement suffisant**
* **Prise de commande complète et efficace**
 | * **Types de salutation**
* **Abréviation favorisant la prise de commande rapide**
 |  | Moyennement élevé(Analyse)Moyennement élevé(Application)Moyennement élevé(Application) | 1h1h1hTotal : 3h |
| **Préparer les surfaces de travail** | * **Nettoyage complet des surfaces servant à la préparation des aliments**
* **Organisation adéquate de l’espace de travail**
* **Choix approprié des ustensiles, couverts et autres accessoires nécessaires**
 | * **Connaissance des nettoyants courants**
* **Connaissance des nettoyants posant un risque pour la santé**
 |  |  |  |
| **Préparer les ingrédients** | * **Choix des ingrédients cohérent avec la demande du client ou de la cliente**
* **Nettoyage rigoureux des ingrédients végétaux**
* **Déballage minutieux des ingrédients (salade de poulet, fromage, pain, etc.)**
* **Rôtissage juste du pain**
 | * **Connaissance des maladies alimentaires liées aux végétaux**
* **Vocabulaire lié à la coupe de végétaux (julienne, en dé, etc.)**
 |  |  |  |
| **Assembler le sandwich** | * **Tartinage homogène des condiments de fonds (mayonnaise, moutarde, beurre, etc.)**
* **Distribution optimale des ingrédients entre les tranches de pain**
* **Assemblage ordonné et efficace**
 | * **Technique d’assemblage selon le support (avec une tortilla, dans un panini, etc.)**
 |  |  |  |
| **Servir le sandwich**  | * **Présentation attrayante dans l’assiette**
* **Ajout correct d’accompagnement bon pour sa santé**
* **Réfutation efficace des objections**
 | * **Accessoire décoratif pour embellir la présentation (p.ex. olive sur un cure-dent)**
* **Type d’accompagnement santé populaire chez les adolescents**
* **Arguments courants pour contrer les objections d’un adolescent**
 |  |  |  |