# Plan de leçon #1

|  |  |
| --- | --- |
| **THÈME DE LA SÉANCE : Confection du sandwich (**exploration/apprentissage de base**)****DURÉE DE LA SÉANCE :** 180 minutes + 15 minutes de pause |  **Type de séance :** [ ] Classe théorique [x]  Classe atelier/laboratoire |
| **OUVERTURE** |
| **DURÉE** | **PHASE** | **INTENTION PÉDAGOGIQUE** | **OBJETS/SUJET/SAVOIRS** | **MÉTHODE PÉDAGOGIQUE****(ACTIONS DE L’ENSEIGNANT)** | **ACTION DE L’APPRENANT** | **MOYEN DIDACTIQUE/RESSOURCES** |
| 5 | **Préambule affectif** | Établir une relation de confiance  | * Relation maitre-élève
 | **Routine d’accueil*** Accueil personnalisé et bienveillant des élèves
* Prise de présence
 | **Routine d’ouverture*** Prends sa place dans la classe
* Sort le matériel nécessaire à la leçon (couteaux, ustensiles, etc. )
 | * Portable (ens.)
 |
| 5 | **Annonces** | Informer  | * Nouvelles du centre et du cours
* Rappel important du cours.
 | * Présenter les nouvelles du jour
* Inscrire au tableau et présenter la séance
* Faire des liens avec les autres cours
 | * Écoute et pose des questions
 | * Tableau blanc
 |
| 5 | **Déclencheur** | Créer un choc cognitif qui captera l’intérêt | * Sandwich de mauvaise qualité (humoristique : assemblage inversé, pain trop rôti, ingrédient-surprise)
 | * Dégustation de sandwich mal conçu
* Questionner le ressenti à la réception de sa part de sandwich
 | * Goûter le sandwich et réagir à sa piètre qualité.
* Remplir sa fiche client (section qualité du produit)
 | * 10 mini Sandwichs de mauvaise qualité
* Plateau de service, napkin
* Fiche d’appréciation client
 |
| **INTRODUCTION** |
| 15 | **Préambule cognitif** | Présenter la séance et établir des liens | * Menu du jour
* Faire des liens avec les compétences 3 et 6 du programme
 | * Présenter les sujets du jour
	+ Ingrédients clés d’un bon sandwich
	+ Étape d’assemblage efficace
	+ Recettes
 | * Écouter
 | * Tableau blanc
 |

|  |
| --- |
| **CŒUR DE LA LEÇON** |
| 30 | **Exploration** | Faire émerger les connaissances antérieures du groupe | * Préparation des ingrédients
 | * **Méthode : Discussion de groupe**
	+ Distribuer des plateaux d’ingrédients,
	+ Animer une discussion sur leur préparation
 | * Observer les ingrédients
* Proposer des modes et techniques de préparation
 | * Plateau d’ingrédients pour les 2 recettes du cours
 |
| 30 | **Apprentissage de base** | Développer des techniques professionnelles | * Technique de préparation des ingrédients
 | * **Méthode des stations**
* Distribuer sur la « chaîne » de préparation les élèves
* Faire une mini démonstration pour chaque station (1min.)
* Mesurer le temps et faire une rotation des stations après 3 minutes
 | * Pratiquer la technique associée à sa station
* Changer de station après 3 minutes
* Expliquer à l’élève qui arrive à sa station comment faire
* Écouter les explications de l’élève de la nouvelle station
 | * Plateau d’ingrédients pour les deux recettes
* Fiche plastifiée des techniques (en image) à chaque station
* Chronomètre virtuel (projecteur)
* Couteaux et ustensiles
 |
| 15 | **PÉRIODE DE PAUSE** |
| 30 | **Apprentissage de base**  | Développer des techniques professionnelles | * Technique d’assemblage
 | * **Méthode : Simulation avec observation d’un tiers (RECETTE 1)**
* Faire une démonstration de l’assemblage
* Former des équipes de 2
* Présenter les rôles d’assembleur et de contrôle-qualité
* Mesurer le temps et faire une rotation dans les équipes
 | **Assembleur** * Assembler le sandwich en fonction de la technique démontrée

**Contrôle-qualité*** Observer l’assemblage
* Gouter le sandwich
* Remplir la fiche client (qualité) et fournir une rétroaction
 | * Plateau d’ingrédients préparé pour les deux recettes
* Recettes (2) avec les techniques d’assemblage en image
* Couteaux et ustensiles
* Fiche client plastifiée et crayon effaçable.
 |
| 30 | **Apprentissage de base** | Développer des techniques professionnelles | * Technique d’assemblage
 | * **Méthode : Simulation avec observation d’un tiers (RECETTE 2)**
* Faire une démonstration de l’assemblage
* Former des équipes de 2
* Présenter les rôles d’assembleur et de contrôle-qualité
* Mesurer le temps et faire une rotation dans les équipes
 | **Assembleur** * Assembler le sandwich en fonction de la technique démontrée

**Contrôle-qualité*** Observer l’assemblage
* Gouter le sandwich
* Remplir la fiche client (qualité) et fournir une rétroaction
 | * Plateau d’ingrédients préparé pour les deux recettes
* Recettes (2) avec les techniques d’assemblage en image
* Couteaux et ustensiles
* Fiche client plastifiée et crayon effaçable.
 |
| **FERMETURE** |
| 15 | **Fermeture cognitive** | Faire la synthèse des apprentissages | * Objectifs de la séance
* Lien vers le prochain cours
 | * **Méthode : Discussion**
* Pour chaque item du menu du jour, pointer l’item sur le menu au tableau et demander aux élèves ce qu’ils ont appris et retenu sur cet élément.
* Faire des liens avec les savoirs des prochains cours
 | * Participer à la révision de la séance et à l’identification des objectifs de la séance.
 | * Tableau
 |
| 15 | **Fermeture affective** | Maintenant le lien affectif | * Relation maitre-élève
* Esprit d’équipe (routine de fermeture)
 | * Annoncer la fin du cours
* Réaffirmer la routine de fermeture (rangement)
* Remercier les élèves, donner des mots encouragements, etc.
 | **Routine de fermeture*** Nettoyer et ranger les couteaux et ustensiles
* Nettoyer et ranger les stations de travail
* Mettre au frais les ingrédients inutilisés
 | * Chariot de rangement
* Produit nettoyant
 |