# 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   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 |