

Noms des professeurs	<u>FICHE DE PREPARATION DE SEQUENCE PEDAGOGIQUE</u>		Classe :	2 FMHR A
Thèmes de la séquence	ORGANISER LES OPERATIONS D'APPROVISIONNEMENT ET DE STOCKAGE		Date :	
Contexte professionnel	La découverte de la restauration au lycée hôtelier: Vous entrez en classe de seconde BAC PRO MRH, au lycée des métiers de la restauration de Mazamet. Vous découvrez le secteur et les métiers de la restauration. Le lycée compte deux restaurants d'application ouverts à la clientèle, où vous passerez toutes les semaines et un self-service destiné aux élèves, personnels enseignants et de direction. Cela représente en moyenne 260 couverts par service le midi et 180 le soir.		Contexte n° :	1 Découverte du centre de formation
Situation professionnelle (situation problème)	La semaine dernière, vous avez pu constater un changement de dernière minute sur l'entrée du menu du jour. En effet, était initialement prévu une terrine de poisson servie avec un aïoli, qui fut remplacée par un assortiment de terrines de campagne. Vos enseignants vous invitent à passer une matinée au "Magasin", afin de comprendre le cheminement des marchandises, dès l'arrivée de celles-ci dans les locaux de l'établissement, jusqu'au service des « élèves clients ». Nous allons tenter de comprendre les étapes de l'approvisionnement pour éviter que ce type d'erreurs ne se reproduisent. Mme X, la magasinnière en chef, vous accueille et vous fait découvrir son activité quotidienne.			
COMPETENCES OPC		COMPETENCES CSR		
C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs		C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs		
		C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception, économat)		
COMPETENCES COMMUNES				
C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur le plan quantitatif et qualitatif) C4-2.3 Stocker les produits				
SAVOIRS ASSOCIES OPC	Les opérations de déconditionnement Les opérations de stockage	SAVOIRS ASSOCIES CSR	Les partenaires et les tiers Les différents services (L'identification des principales fonctions occupées)	
ATTENDUS POUR LA CLASSE DE SECONDE BAC PRO : On se limitera aux relations avec les fournisseurs. Le processus de passation de commande pourra être abordé en classe de seconde (nous avons préféré l'aborder en 1 ^{ère} BAC PRO)				

Liens avec les sciences appliquées			La réglementation en matière de conservation par le froid		Liens avec la Gestion appliquée		Les relations avec les autres partenaires extérieurs Le stockage des produits	
SCENARIO PEDAGOGIQUE « ATELIER EXPERIMENTAL DE DECOUVERTE »					Durée		2 heures	
Durée	Ressources	ORGANISATION PEDAGOGIQUE OPC	Activités proposées par l’enseignant	Activités proposées par l’enseignant	ORGANISATION PEDAGOGIQUE CSR	Ressources	Durée	
5 mins.	ENT du lycée,	Appel des élèves, vérification des tenues, lavage des mains	Réalise l'appel des élèves Contrôle la tenue des élèves		Appel des élèves, vérification des tenues, lavage des mains	ENT du lycée,	5 mins.	
10 mins.	Diapositive Prezi Contexte pro 1	Accroche Présentation du thème de L'AE: Déterminer les objectifs de la séance Présentation de la situation professionnelle et de la situation problème	Questionne les élèves sur ce qu'ils observent Encadre et anime l'analyse des diapositives		Accroche Présentation du thème de L'AE: Déterminer les objectifs de la séance Présentation de la situation professionnelle et de la situation problème	Diapositive Prezi Contexte pro 1	10 mins.	
	Document élève	Présentation des trois ateliers et des consignes générales	Détermine clairement les consignes de travail et vérifie qu'elles soient bien comprises	Détermine clairement les consignes de travail et vérifie qu'elles soient bien comprises	Présentation des trois ateliers et des consignes générales	Document élève, fiche de protocole		
10 mins.	Document élève Magasin	Atelier 1 : Identifier les différentes zones de réception et de stockage des marchandises	Veille au bon déroulement de l'atelier, met l'élève en situation de questionnement et d'analyse	Veille au bon déroulement de l'atelier, met l'élève en situation de questionnement et d'analyse	Atelier 1 : Stocker Les boissons commercialisées au restaurant	Document élève Cave centrale	15 mins	
10 mins.	Document élève Magasinière	Atelier 2 : Identifier les étapes et les points clés d’une livraison de marchandises			Atelier 2 : Comprendre le circuit d’approvisionnement à l’intérieur de l’entreprise	Document élève Bon de sortie	15 mins	
10 mins.	Document élève Magasin	Atelier 3 : Stocker les différentes familles de produits						
10 mins	Document élève	Synthèse commune des ateliers	Mise en communs des observations, émission d'hypothèses, en déduire les points de maîtrise		Synthèse commune des ateliers	Document élève	10 mins	
40 mins	PERMUTATION DES GROUPES						40 mins	
25 mins	Carte mentale document élève	Synthèse générale en classe entière	A partir de la situation « problème » de départ, les enseignants, synthétisent l'ensemble des points de maîtrise pour apporter une réponse Evaluation formative		Synthèse générale en classe entière	Carte mentale document élève	25 mins	
5 mins		Conclusion de la séance, Annonce de la prochaine séance			Conclusion de la séance, Annonce de la prochaine séance		5 mins	
		Moments en classe entière		Groupe OPC		Groupe CSR		

MODALITES D'EVALUATION DES COMPETENCES DEVELOPPEES DANS LA SEQUENCE						
Auto-évaluation		Evaluation formative	Quizz fin de séance à partir de situations concrètes	Evaluation sommative	Contrôle des chariots de marchandises lors des prochains TP	