

## Séquence de co-intervention : Pâtisserie/boulangerie (2<sup>nd</sup>e Bac Pro)

<b>Séquence</b>	Se construire en construisant son projet professionnel : Parler de soi en racontant le métier	
<b>Situation problématisée</b>	Comment la passion d'un professionnel me permet de construire mon projet professionnel ?	
	Objectifs EG (Compétence / connaissances visées)	Objectifs EP (Compétence / connaissances visées)
	<p>Parler de soi en racontant le métier</p> <p>Se construire à travers son projet professionnel</p> <p><b>Maîtriser l'échange oral</b> : écouter, réagir, s'exprimer dans diverses situations de communication.</p> <p><b>Maîtriser l'échange écrit</b> : lire, analyser, écrire, adopter son expression écrite selon les situations et les destinataires.</p> <p><b>Confronter des connaissances et des expériences pour se construire professionnellement.</b></p>	<p>Matières premières de base</p> <p>Origines des produits</p> <p>Les signes de qualité</p> <p>Les appellations règlementaires et commerciales</p> <p>Les normes</p> <p>Les labels</p> <p>Le Développement Durable</p> <p>Certains procédés de fabrication</p> <p>Le vocabulaire professionnel</p> <p>La nutrition</p> <p>La perception sensorielle (odeurs, saveurs, consistances, température, couleur, forme)</p> <p>Objectifs de la perception sensorielle</p>
	Inscription dans le programme d'EG	Inscription dans le programme d'EP
	<p><b>Objet d'étude : Devenir soi : écritures autobiographiques</b></p> <p>Devenir soi : voix et voies de l'identité (Construction de l'identité, projets de vie, professionnel ; connaissance de soi, émotions ...)</p>	<p>Découvrir le métier</p> <p>Interroger son projet</p> <p>La transmission</p> <p>L'évolution du métier dans le temps</p>
	Documents de travail de l'élève	Déroulé de séance et modalité de travail
<p><b>Séance 1</b></p> <p><b>Du métier à la passion ?</b></p> <p><b>Objectifs élève :</b></p> <p>Découvrir la passion d'un professionnel inscrite directement dans son histoire</p> <p>Déceler les émotions derrière les révélations</p> <p>Mesurer le poids des mots</p>	<p>Pâtisserie :</p> <p>Vidéo de Pierre Hermé <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Y0ArHZhS48s">https://www.youtube.com/watch?v=Y0ArHZhS48s</a></p> <p>Boulangerie : Vidéo d'Alex Croquet</p>	<p>Partir d'une courte vidéo dans laquelle un professionnel s'exprime sur le métier pour amener les élèves à ressentir la passion lisible dans l'extrait. Cette vidéo permet d'introduire l'objectif de la séquence.</p> <p>Temps 1 : Les élèves partagent leurs connaissances du pâtissier Pierre Hermé</p> <p>Temps 2 : visionnage de la vidéo de Pierre Hermé</p> <p>Les élèves sont invités à partager ce qu'ils ont retenu de cette vidéo, ce qui les a touchés dans le parcours de ce pâtissier, ce qu'ils admirent chez lui.</p> <p>Chaque élève propose un mot qui représente au mieux selon lui la conception du métier de pâtissier selon P. Hermé. Ces mots sont tous listés au tableau.</p>

		<p>Chaque élève explique son choix et cette justification permet en faisant référence à la vidéo de reprendre les réponses au questionnaire.</p> <p>Les élèves classent la liste de mots en champs lexicaux et proposent une définition par groupes du métier de pâtissier selon Pierre Hermé</p>
<p><b>Séance 2</b>  <b>Découvrir le métier à travers le regard des « des maîtres »</b>  <b>Objectifs élève :</b>          Percevoir l'évolution du métier          Incrire un métier par rapport aux modes de vie          Confronter des documents de dates et d'auteurs différents          Réaliser un recueil lexical          Synthétiser pour rendre compte</p>	<p>Un groupement de textes professionnels (poèmes, recettes, textes de référence du métier et autres, ...)          Pâtisserie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Grand livre des Pâtissiers et des confiseurs</i>, 1883,</li> <li>- <i>Les métiers et leur histoire</i>, A. Parmentier, 1908,</li> <li>- <i>Le livre de Pâtisserie</i>, Jules Gouffé, 1873</li> </ul> <p>Boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Les Métiers et leur Histoire</i>, Antoine Parmentier 1908</li> <li>- <i>L'amateur de pain</i>, Lionel Poilâne 1981,</li> </ul> <p>Les poèmes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poème appartenant au recueil : <i>Les Flamandes</i>, Emile Verhaeren, 1883</li> <li>- <i>Le moulin à vent de Robert</i>, Lucien Geeraert (1925-1984)</li> <li>- <i>Le pain</i>, Francis Ponge</li> <li>- <i>Les effarés</i>, Arthur Rimbaud (1854-1891)</li> <li>- <i>Mère</i>, Maurice Carême (1899-1978)</li> <li>- <i>Les vraies richesses</i>, Giono 1936</li> <li>- <i>Ode au pain</i>, Pablo Neruda (1904-1973.)</li> </ul>	<p>Former des groupes de 4 élèves          Un groupement de textes (poèmes en boulangerie, recettes, textes de référence du métier et autres..., plusieurs groupements aux documents croisés proposés) est remis à chaque groupe pour une première approche de compréhension générale et lexicale. Les textes permettront d'aborder, l'histoire du métier, son évolution.</p> <p>On demande aux élèves de relever le vocabulaire professionnel connu et méconnu, vocabulaire qui sera répertorié en fin de cahier. On demande également d'être attentif aux prises de position de l'auteur, vocabulaire mélioratif/péjoratif traduisant son attirance pour le métier, un produit, sa passion...</p> <p>Des questions communes à l'ensemble des documents sont données afin de permettre de compléter un tableau synthétique et favoriser la restitution aux camarades.</p> <p>Chaque groupe organise et partage les tâches à réaliser en totale autonomie.</p> <p>Les questions sont traitées, le tableau complété. Le groupe est responsable du travail de tous.</p>
<p><b>Séance 3</b>  <b>Le métier de pâtissier d'hier et d'aujourd'hui</b>  <b>Objectifs élève</b>          Mettre en commun dans un groupe          Croiser le travail de chacun</p>	<p>Même corpus documentaire</p>	<p>A partir de l'ensemble des activités sur le groupement de documents, les élèves rédigent une synthèse dans laquelle ils portent un regard critique sur le métier d'hier et ses valeurs.</p> <p>Chaque groupe présentera à l'oral le résultat de son travail aux autres ; la mise en commun est l'occasion de croiser, d'enrichir l'approche des élèves, de confronter les points de vue.</p>

<p>Modifier sa propre perception à l'aide de celle des camarades Construire une synthèse de documents S'exprimer à l'oral devant la classe</p>		
<p><b>Séance 4</b> <b>Quand ma famille fait de la pâtisserie !</b> <b>Objectifs élève</b> Faire du lien entre la pâtisserie du monde professionnel et la pâtisserie familiale S'interroger sur le rôle de la transmission dans le cadre de la famille Parler de soi en parlant de pâtisserie</p>	<p>Un questionnaire pour mener l'enquête auprès de la famille, pour interroger la sensibilité de l'élève (images auxquelles renvoie cette recette, sensation quelle réveille, souvenirs liés à son partage ou sa dégustation...)</p>	<p>Chaque élève a recueilli une recette familiale de pâtisserie ; s'est rendu curieux de son entrée dans la tradition familiale, de son exécution, de sa transmission etc. en échangeant avec ses proches. Réflexion pour appréhender le rôle de la transmission.</p>
<p><b>Séance 5</b> <b>Et moi dans tout ça ?</b> <b>Objectifs élève</b> Associer une analyse sensorielle personnelle à sa proposition de recette Être capable d'envisager apporter des remédiations pour améliorer ou faire évoluer sa recette S'interroger sur l'origine et la place des produits dans la recette Partager oralement des souvenirs d'enfance Parler de soi en parlant de sa famille</p>	<p>Recette familiale et résultat de son enquête  Cours de Technologie sur l'analyse sensorielle</p>	<p>Chaque élève présente à la classe sa recette en abordant les produits, leur localisation, les réalisations techniques en associant un vocabulaire technique approprié. A partir des souvenirs visuels, olfactifs une fiche technique d'analyse sensorielle est réalisée afin de valoriser la recette. Cette présentation de recette familiale est l'occasion d'exprimer également les émotions liées à cette recette, l'importance que la famille lui accorde, les secrets de fabrication à ou ne pas dévoiler, l'attachement sentimental, le souvenir de ces moments associés à la réalisation, à la dégustation, les gestes, les odeurs, etc. ou bien le souvenir du partage.</p>
<p><b>Séance 6</b> <b>Se dévoiler !</b> <b>Objectifs élève</b> Mettre par écrit le souvenir d'une réalisation, d'une dégustation et des interrogations qu'elle a pu susciter</p>	<p>Extrait choisi « Du côté de chez Swann » Proust</p>	<p>Réaliser une écriture personnelle racontant un souvenir d'enfance autour de la réalisation ou de la dégustation de la recette retenue à la manière de : Proust « Du côté de chez Swann » l'extrait de la madeleine. La réminiscence.</p>

Réinvestir le lexique de l'émotion		
<p><b>Séance 7</b>  <b>« Mon métier est de créer des émotions et de faire plaisir »</b>  <b>Pierre Hermé</b>  <b>Objectifs élève</b>  Faire découvrir sa recette aux autres  S'impliquer dans le choix des produits, des techniques  Partager, échanger des procédés  Déguster avec une analyse sensorielle pertinente</p>	Cahier personnel Fiche technique Cahier recettes Cahier de Technologie Fiche d'analyse sensorielle	Réalisation des recettes en travaux pratiques