

## La Séance de TECHNOLOGIE CULINAIRE

« Vous avez choisi une filière très enrichissante, bravo ! les valeurs de notre métier sont nobles et respectables, aussi, à partir de ce moment vous devenez les ambassadeurs de l'hôtellerie et de la restauration française. Soyez-en digne ! Votre réussite à l'examen se construit dès aujourd'hui.

### LE MATÉRIEL

Pour le déroulement de la séance vous devez vous munir :

- ↪ Du nécessaire pour écrire (Stylo et Surligneur)
- ↪ 1\_Classeur format A4 (tranche de 4 cm au moins) avec :
  - ✓ 100 Pochettes transparentes perforées
  - ✓ 5 intercalaires
  - ✓ des copies simples à grands ou petits carreaux



*Dans la profession, votre présentation, votre organisation et votre soin sont l'image de votre travail, si vous le respectez, respectez votre classeur !*

le classeur est partagé avec la Technologie Appliquée cuisine et les Travaux Pratiques à condition que les parties soient bien distinctes et séparées par des intercalaires .

- ↪ Se munir également, à chaque séance, du livre de TECHNOLOGIE CULINAIRE de Michel MAINCENT

**Ce matériel est nécessaire à chaque cours !!!**

### ORGANISATION DU CLASSEUR

**1er. En page d'accueil, vous devez réaliser une Page de garde pour identifier votre classeur.** Elle doit comporter les informations suivantes :

- ✓ Votre nom et prénom
- ✓ Votre classe
- ✓ Classeur d'Organisation et production culinaire
- ✓ Le nom du professeur
- ✓ L'année scolaire

**2e. Inclure ensuite ces documents d'organisation de la séance**

**3e. Grille de notation de mes classeurs**

**4e. Le Programme de technologie culinaire**

**5e. Intercalaire 1 : Cours de Technologie culinaire**

Classez chronologiquement après cet intercalaire les cours de technologie

**6e. Intercalaire 2 : Cours de Technologie expérimentale**

Classez Chronologiquement les documents distribués durant la séance

**7e. Intercalaire 3 : Documents de Travaux pratiques**

Classez Chronologiquement les documents distribués durant la séance

**8e. Intercalaire 4 : Evaluations**

Classez chronologiquement les évaluations

**9e. Intercalaire 5 : Divers**

## LE COMPORTEMENT

- Respect de la personne, du matériel et des horaires de cours.
- Respect du règlement intérieur et surtout celui de la charte de l'hôtellerie.
- Pas de portable en cours, ils doivent rester dans votre sac et éteints.
- le comportement en technologie culinaire doit être égal à celui des travaux pratiques, c'est-à-dire celui d'un professionnel et d'une personne responsable.
- le travail devra être régulier et sérieux pour permettre de respecter l'échéance de l'examen et de boucler la totalité du programme
- Règles de vie de classe :



- Se lever quand un adulte rentre dans la salle de cours
- Lever le doigt pour demander la parole
- Se tenir correctement tant physiquement (posture correcte) que verbalement (langage adéquate )

## LES EVALUATIONS

Au début de **chaque séance** aura lieu une petite évaluation qui portera sur la leçon précédente, les notes constitueront la moyenne trimestrielle.

A chaque trimestre aura lieu une évaluation de synthèse qui portera sur l'ensemble du programme étudié jusqu'ici. Cette évaluation (coefficient 2) rentrera également dans la moyenne trimestrielle.

La tenue des classeurs fera l'objet d'évaluations au cours de l'année et ceci de façon aléatoire (voir fiche ci jointe pour les critères d'évaluation du classeur).

## LE TRAVAIL A LA MAISON

Chaque semaine, avant le cours de technologie culinaire il est indispensable d'apprendre la leçon de la semaine précédente car les évaluations seront systématiques.

Ponctuellement, des devoirs à la maison seront à effectuer pour compléter ou comprendre le thème de la séance.

## RATTRAPER LES COURS EN CAS D'ABSENCE

Vous devez vous soucier d'avoir la totalité des documents dans votre classeur mais également de vous mettre à niveau après une absence, ceci afin d'être prêt pour l'examen.

En cas d'absence les solutions sont multiples pour récupérer les documents du cours :

Sur internet <http://technochef.free.fr/>

Après du délégué de classe

Dans le classeur témoin disponible en salle de Technologie

En demandant le cours à mon professeur par e-mail ( [technochef@free.fr](mailto:technochef@free.fr) )

Vous n'aurez pas l'excuse de votre absence lors de l'évaluation au cours suivant car toutes les chances de vous mettre à jour vous sont offertes.

Signature de l'élève :

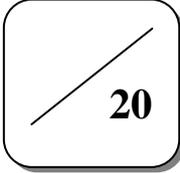
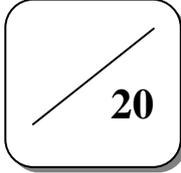
LYCEE *Stanislas*

Signature du représentant légal :

# FICHE D'ÉVALUATION DU CLASSEUR

<b>Nom :</b>	<b>Prénom :</b>	<b>Classe :</b>
--------------	-----------------	-----------------

## CRITERES D'ÉVALUATION

Critères	Date :					Date :					Date :							
	Notes					Observations	Notes					Observations	Notes					Observations
<b>Respect des consignes</b> Support Classeur Page de garde Propreté générale	0	1	2	3	4		0	1	2	3	4		0	1	2	3	4	
<b>Clarté du classeur et organisation des cours chronologiquement</b>	0	1	2	3	4		0	1	2	3	4		0	1	2	3	4	
<b>Présence de tous les cours</b> (les cours doivent être tous présents dans le classeur même en cas d'absences)	0	1	2	3	4		0	1	2	3	4		0	1	2	3	4	
<b>Personnalisation du classeur</b> Illustrations avec des documents personnels	0	1	2	3	4		0	1	2	3	4		0	1	2	3	4	
<b>Qualité de la prise de note :</b> - Mise à jour des photocopiés - Ecriture - Cadre de synthèse - Orthographe	0	1	2	3	4		0	1	2	3	4		0	1	2	3	4	
<b>TOTAL</b>																		
<b>OBSERVATIONS</b>																		