

# Techniques culinaires - Modes opératoires

## Guide (proposition) pédagogique

Techniques  
Culinaires

Nom, prénom, date :  
Carter réseau ou formateur :

**Cuire en ragoût**

Descriptif :

Matériel principal :

Ingrédients :

Applications culinaires :

Enseignement - Hi

Source images de vidéos : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>

Cuire un ragoût à brun

Source images de vidéos : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>



# En préambule :

Le mode opératoire associé aux outils numériques est un des moyens pour accompagner l'élève dans ses apprentissages, en respectant son rythme. Il est un support pertinent pour appliquer la pédagogie différenciée.

L'intention pédagogique générale est de développer les compétences de l'apprenant par la prise d'initiative avec un maximum d'autonomie.

Les modes opératoires sont utilisables différemment avant, durant ou après la séance de travaux pratiques ou d'atelier expérimental. Il peut être utile en classe inversée.

La démarche pédagogique proposée ci-après est voulue active.

# 1. Le mode opératoire pour la classe inversée (temps 1)



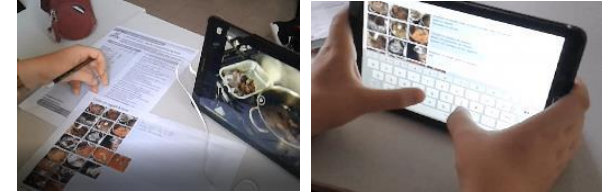
Intentions pédagogiques	Ressources ?	La démarche
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sensibiliser l'élève à la technique qu'il devra appliquer durant une (ou la) prochaine séance de TP ou d'AE</li><li>• Développer son autonomie</li></ul>	<p><b>Supports :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le mode opératoire à compléter (format papier ou numérique)</li><li>• La vidéo du mode opératoire en ligne sur le site web-tv</li></ul> <p><b>Outils :</b> 1 ordinateur ou 1 téléphone portable ou 1 tablette</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'élève découvre et étudie la technique culinaire à la maison ou sur un temps d'aide aux devoirs.</li><li>• La consigne est de compléter le mode opératoire en s'aidant de la vidéo en ligne sur Internet.</li></ul>  A collage of images illustrating the resources and materials. It includes a digital recipe card titled 'Cuire en ragoût' with a QR code and text boxes for 'Préparer', 'Matériel principal', 'Application en cuisine', and 'Expérience'. Next to it is a video player showing a person's hands cooking in a kitchen. To the right is a printed worksheet titled 'Cuire un ragoût à brun' with a grid of small images and several horizontal lines for notes.

## 2. Le mode opératoire pour la classe inversée (temps 2)



Intentions pédagogiques	Ressources ?	La démarche
<ul style="list-style-type: none"><li>S'appuyer sur le travail de l'élève pour mener la séance de travaux pratiques ou d'atelier expérimental</li></ul>	<p><b>Supports :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Le mode opératoire complété par l'élève (à la maison).</li><li>Vidéo</li></ul> <p><b>Outils :</b> Tablettes ou téléphones</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>L'enseignant invite ses élèves au tableau pour lancer (expliquer) le déroulé de la séance.</li><li>Sur ce temps, il demande à ses élèves de proposer les différentes étapes de la technique à partir de leurs travaux personnels effectués à la maison.</li><li>Durant la séance, l'élève utilise son mode opératoire validé par l'enseignant ou si besoin, le professeur distribue la version complète.</li><li>La vidéo de la technique est également disponible durant ce temps d'apprentissage, via les tablettes.</li></ul>

### 3. Le mode opératoire pour l'expérimentation puis la synthèse.



Intentions pédagogiques	Ressources ?	La démarche (au lycée)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développer les capacités de l'élève à synthétiser et mémoriser.</li> <li>• Remédier au non-acquis (expliquer autrement)</li> </ul>	<p><b>Supports :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le mode opératoire à compléter (format papier ou numérique)</li> <li>• La vidéo du mode opératoire en ligne sur le site web-tv</li> </ul> <p><b>Outils :</b> 1 ordinateur ou 1 téléphone portable ou 1 tablette</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après la séance de travaux pratiques ou d'atelier expérimental, l'élève complète le mode opératoire en faisant appel à sa mémoire et en s'aidant (s'il le souhaite) de la vidéo accessible en ligne via une tablette, un téléphone ou un Pc.</li> <li>• Il a le choix de la formulation mais a pour consigne d'utiliser un maximum de termes culinaires. Le professeur respecte le rythme de chacun.</li> <li>• La correction est effectuée au tableau à l'aide du fichier « openboard, version complète ». L'action consiste à ordonner les phases techniques et les images du mode opératoire projeté au tableau. (Le TBI n'est pas indispensable, la souris suffit)</li> <li>• Le professeur distribue ensuite la version complète (format papier) pour que l'élève compare son travail.</li> <li>• Le professeur récupère ensuite la version des élèves afin de contrôler les acquis.</li> </ul>



## 4. Le mode opératoire pour l'évaluation

Cadre réservé au formateur :  
Très bonne maîtrise !  
vous avez compris la technique.

MI	MF	M	TB
--	-	S	M
		+	++

Intentions pédagogiques	Ressources ?	La démarche (Au lycée)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Evaluer et formaliser les compétences de l'élève</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le mode opératoire sous format papier</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'élève complète le mode opératoire vierge (lorsque l'enseignant le considère prêt)</li><li>• Le professeur ramasse la copie puis la redonne annotée d'appréciations et d'un positionnement</li></ul>

Etc.