

CASNAV de Créteil  
Stéphane TULMETS  
Professeur d'Organisation et Production Culinaire  
au Lycée Val de Bièvre de Gentilly

**Séance de technologie culinaire sur le lait.**

**Descriptif :**

En nous basant sur la taxonomie de B. Bloom, dans un premier temps nous apporterons aux élèves les connaissances requises, à travers différentes activités comme la lecture, l'écoute, l'enquête avec la dégustation de différents produits, l'observation, et le classement.

Un objectif important de cette première séquence sera aussi de présenter la trame qui restera sensiblement la même à chaque cours, afin de favoriser la prise de confiance de l'élève et son autonomie.

Présentation de l'activité de la séquence	
Type de ressource	Cours de technologie culinaire.
Niveau et public	Classe de 12 élèves de Terminale CAP cuisine avec la moitié d'élèves allophones.
Objectif général	Être capable de choisir le lait adéquat en fonction de l'application dans les recettes, en fonction de la réglementation en vigueur et des contraintes économiques.
Objectifs intermédiaires	Être capable de <ul style="list-style-type: none"> <li>. lire des informations sur les bouteilles de lait.</li> <li>. nommer les différents types de laits.</li> <li>. décrire les différences de goûts, textures, etc des différents laits.</li> <li>. écrire le nom des différents laits commercialisés.</li> </ul> Identifier les différents laits par rapport au code couleur en vigueur.

Déroulement
<p><b>Séance 1. IDENTIFICATION</b></p> <p><b>Introduction</b> Présentation du sujet du cours avec la petite vidéo publicitaire. Interrogation des élèves sur la vidéo. De quoi parle la vidéo ? Quel est le sujet du cours ? Quelles connaissances ont-ils sur le sujet ? Cela permettra de voir les élèves volontaires ou plus à l'aise à l'oral, ainsi que leur niveau de connaissance générale.</p> <p>1) <b>Dégustation des différents laits</b> à l'aveugle, interrogation orale des élèves en leur demandant de décrire leurs ressenti (<i>analyse organoleptique, avec document à l'appui : liste de descripteurs sensoriels afin de les aider et guider, voir document ci-joint</i>). Analyses des goûts, description des analyses sensorielles, identification des différents laits et des termes descriptifs dans la fiche d'analyse sensorielle.</p>

CASNAV de Créteil  
Stéphane TULMETS  
Professeur d'Organisation et Production Culinaire  
au Lycée Val de Bièvre de Gentilly

- 2) **Classification des laits** avec écriture du nom des différents types de lait commercialisés.

### Séance 2. ANALYSE

1) **Prérequis**

Interroger les élèves sur la couleur du liquide, les différents produits cités afin de s'assurer de leur bonne compréhension, avec possibilité de projeter au tableau les photos pour chaque produit.

2) **Conservation**

Demander à un élève de lire la consigne à voix haute. Après explication des procédés de traitement thermique des laits, demander aux élèves d'écrire les noms au bon endroit. Correction au tableau avec les élèves venant écrire leur réponse.

3) **Origines**

Demander à un élève de lire la consigne à voix haute. Reconnaissance visuelle des animaux : les nommer à l'oral et écrire leur nom.

Demander à un élève de lire la consigne à voix haute. Reconnaissance visuelle des végétaux, nommer à l'oral et écrire leur nom.

4) **Utilisations culinaires**

Demander à tour de rôle à chaque élève s'il reconnaît la préparation sur la photo. Écrire les réponses au fur et à mesure sur le tableau ou les faire apparaître numériquement et demander aux élèves de les écrire.

### Séance 3. ÉVALUATION

1) **Questionnaire de synthèse**

Lire les consignes du questionnaire de synthèse et demander aux élèves d'y répondre en se servant du cours.

- 2) **Correction orale et écrite** de la synthèse avec les élèves interrogés à tour de rôle.

## Documents complémentaires<sup>1</sup>

### Analyses et commentaires

= points de vigilance, difficultés rencontrées, conditions de réussite, mises en perspective...

<sup>1</sup> Documents intégrés ou en pièces jointes