

INTITULE DU PROJET : Arabica ou Robusta, quel café servir ?

Mise en situation : Réaliser le service de boissons chaudes auprès d'un public de parents en apprentissage de la langue française au collège

Objectif général du projet : Découvrir les métiers de garçon de café et de torréfacteur en présentant et servant différents sortes de café.

Classe concernée : 4ème Segpa

Situation du projet durant l'année scolaire :
début d'année scolaire

Durée du projet : 6 heures + 2h00 de visite

Pré-requis : **Règles d'hygiène et de sécurité en cuisine**

Autres professeurs associés au projet

Intervenants extérieurs

Enseignants de l'Ecole aux parents du collège

Les parents d'élèves du collège en apprentissage de la langue française
Un torréfacteur

Domaines d'activité	Activité de références
Linge	
Entretien des locaux	Règles de nettoyage simple
Production/distribution	Service de boissons chaudes
Communication/ vente	Tenue de service, réaliser et présenter un quizz, s'exprimer en public avec un vocabulaire approprié
Découverte professionnelle	Torréfacteur et Garçon de café

MISE EN RELATION DU PROJET AVEC DES SAVOIRS ASSOCIES ET LE SOCLE COMMUN				
Etapes du projet	durée	Activités de formation	savoirs associés	Mise en relation avec le socle commun
1- Présenter le projet	20 mn	Conter la légende sur le café Proposer un questionnaire sur le café pour connaître leurs connaissances et leur représentation	Représentation des élèves	<u>D1 : Les langages pour penser et communiquer</u> – cycle 3 Comprendre et s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral - Ecouter pour comprendre un message - Comprendre et interpréter le message

2 Identifier les caractéristiques du café	2 x 50 mn	<p>Visionner « C'est pas sorcier sur la café »</p> <p>A partir du questionnaire donné, les élèves complètent ou modifient leurs réponses.</p> <p>Mise en commun et correction</p> <p>Les élèves en binôme réalisent un quizz sur la tablette en reprenant les connaissances.</p>	<p>Comprendre et retenir les caractéristiques du café :</p> <ul style="list-style-type: none"> – l'origine du café – l'arbuste – la cueillette – les transformations – le café et la santé 	<p><u>D1 : Les langages pour penser et communiquer</u> – cycle 3</p> <p>Comprendre et s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecouter pour comprendre un message - Comprendre et interpréter le message <p><u>D5 Les représentations du monde et l'activité humaine</u> - cycle 3</p> <p>Utiliser les outils numériques pour transmettre des informations</p>
3 Identifier la tenue du serveur	10 mn	<p>A partir de photos différentes, les élèves identifient les éléments de la tenue et leurs caractéristiques</p>	<p>Les éléments de la tenue de service</p>	<p><u>D1 : Les langages pour penser et communiquer</u> – cycle 3</p> <p>Comprendre et s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecouter pour comprendre un message - Comprendre et interpréter le message
4 – Identifier le matériel de service	20 mn	<p>A partir d'exemples de matériel, les élèves identifient le matériel utilisé, leurs caractéristiques et le placement sur le plateau de service</p>	<p>Le matériel de service, les règles d'hygiène, l'entretien du matériel</p>	<p><u>D1 : Les langages pour penser et communiquer</u> – cycle 3</p> <p>Comprendre et s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecouter pour comprendre un message - Comprendre et interpréter le message
5 – Identifier les étapes de prise de la commande	30 mn	<p>Les élèves par binôme simulent la prise de commande et identifient les étapes</p> <p>Mise en commun</p> <p>Réaliser une auto évaluation à partir des connaissances apprises</p>	<p>Auto évaluation des étapes de la prise de commande</p>	<p><u>D4 : Les systèmes naturels et les systèmes techniques</u> – cycle 3</p> <p>Proposer avec l'aide du professeur une démarche pour résoudre un problème ou répondre à une question de nature scientifique ou technologique</p>

6 Utiliser la machine expresso	40 mn	<p>Les élèves se mettent en tenue de service. Ils préparent le matériel de service. Ils réalisent le service de boissons chaudes du personnel de l'administration en accord avec eux.</p> <p>Le professeur montre l'utilisation de la machine et le protocole dans le classeur</p>	<p>L'organisation du poste Le protocole de l'utilisation de la machine expresso S'auto évaluer en complétant la fiche d'autoévaluation</p>	<p><u>D4 : Les systèmes naturels et les systèmes techniques</u> – cycle 4 Imaginer, formaliser et respecter une procédure, un protocole, restituer, proposer des évolutions</p>
<i>Evaluation formative</i>		La tenue professionnelle, le matériel de service, les caractéristiques du café	Utilisation du quizz	
7 Réaliser le service de boissons chaudes auprès des parents avec un quizz sur le café	50 mn	<p>Mettre sa tenue de service Préparer le matériel et le bon de commande Prendre la commande Servir les boissons Présenter le quizz et donner des caractéristiques du café</p>	<p>S'auto évaluer en complétant la fiche d'autoévaluation L'attitude du serveur face aux clients</p>	<p>D1 : Les langages pour penser et communiquer cycle 3 rendre compte des observations, expériences en utilisant un vocabulaire précis <u>D3 LA formation de la personne et du citoyen</u> - cycle 3 Relier des connaissances acquises en sciences et technologie à des questions de santé, de sécurité et d'environnement</p>
8 Visiter un torréfacteur	2h30	<p>Visite d'un torréfacteur Réaliser un compte-rendu suite à la rencontre d'un torréfacteur Compléter la fiche métier de garçon de café à l'aide du site ONISEP</p>	<p>Réaliser une affiche sur le métier de torréfacteur qui sera présentée aux élèves de 5ème Compléter une fiche métier</p>	<p>D1 : Les langages pour penser et communiquer cycle 3 Rendre compte des observations, expériences en utilisant un vocabulaire précis</p>