

Éducation relative à l'Environnement et au Développement durable

Retrouvons les produits oubliés !

FICHE N° 77

Secteur 4: Hôtellerie-Alimentation - Option de base groupée: Restaurateur/Restauratrice
3° degré de l'enseignement professionnel
Référence au profil de formation

Porte d'entrée: cours de technologie et de pratique professionnelle cuisine/Art culinaire
Fonction N° 03 Effectuer la mise en place

Compétences:

- 3.1 Réunir le matériel et les matières premières intervenant dans la réalisation des préparations chaudes et froides.
- 3.1.1. Identifier avec précision les matières premières alimentaires et en connaître l'utilisation.
 - 3.1.3. Comprendre les fiches techniques, les recettes.
 - 3.1.4. Réunir les matières premières et le matériel permettant la réalisation des recettes.
- 3.2 Préparer et cuire les aliments et garnitures
- 3.2.1 Connaître et appliquer les techniques de travail nécessaire à la réalisation des recettes relevant de la restauration classique.
- 3.2.3. Faire preuve de dextérité et d'adresse manuelle.

Situation d'apprentissage :

Sensibilisation à l'utilisation de fruits et légumes saisonniers locaux.

Identifier les produits locaux de saison ainsi que les producteurs régionaux et leurs modes de production.

Découvrir les caractéristiques de ces produits (éveil des sens, valeur nutritive, apport énergétique,...).

Comparer l'impact environnemental de la production et de la consommation des produits du terroir et de produits non locaux (utilisation d'engrais, émission de CO₂, santé, modes de vie, climat...).

Compétences ErE privilégiées

Mobiliser des savoirs et des savoir-faire en vue d'aborder une problématique relative à l'environnement (2)

Identifier, analyser et comprendre les interrelations et interdépendances entre les différentes composantes environnementales (écologiques, sociales, économiques, politiques, culturelles, éthiques) (5)

Construire une vision systémique d'une problématique environnementale (6)

Composantes ErE visées

Culturelle

Sociale

Politique

Ethique

Ecologique

Economique

Thématiques

Alimentation
Santé
Climat

Processus

Production
Distribution
Consommation

Territoires

Classe
Ecole
Région

Éducation relative à l'Environnement et au Développement durable

Partir de la consommation de certains aliments (par exemple, des fraises, des tomates, de la salade en hiver,...) et se questionner sur nos habitudes de consommation alimentaire (origine, mode de culture, variétés ...)	Développer un esprit critique quant à l'impact de nos modes de vie sur l'environnement (11)		
Proposer et préparer un menu local et de saison.	Travailler en équipe sur des problématiques environnementales concrètes (14)		
Procéder à une dégustation et provoquer le débat sur les avantages et inconvénients d'une cuisine du terroir.			

Liens avec d'autres disciplines

En géographie

- 1.1.2. L'espace : localiser et situer à différentes échelles, le territoire ou le problème cerné, le situer par rapport à des repères géographiques pertinents.
2. 1. Se situer par rapport à l'environnement : aux équilibres de l'environnement et influence sur les conditions météorologiques et climatiques, à l'influence sur les écosystèmes des choix politiques, économiques, industriels et technologiques, à l'adoption de modes de vie et de consommation respectueux de l'environnement.

En mathématique

Maitriser l'acte d'achat : analyser un contrat, lire une étiquette, comparer les prix, calculer des remises exprimées en pourcentage, vérifier un ticket de caisse. Pouvoir calculer des proportions, des pourcentages, un taux, appliquer une règle de trois, utiliser à bon escient une calculatrice et la manipuler avec aisance. Traduire dans des langages différents : tableau, graphique, schéma, oral/écrit..., (p 11)

Ressources

- **en lien direct avec la situation d'apprentissage**
 - www.ohlégumesoubliés.com
 - www.terrevivante.org (les légumes oubliés - le calendrier lunaire - recettes - les potagers bio - les économies d'eau...)
- **générales**
 - [Symbioses N°88 Alimentation-consommation](#) Magazine d'éducation à l'environnement, des initiatives pour manger durable, adresses utiles et références d'outils pédagogiques.
 - [« Nous sommes à croquer »](#) Calendrier des fruits et légumes locaux et de saisons de Nature & Progrès & la brochure d'accompagnement [« A croquer toute l'année »](#)
 - [« Manger sains pour 3 fois rien »](#) Guide de conseils, infos sur 60 aliments et 150 recettes à moins d'1€ par personne. 12€
 - [« L'alimentation en classe, l'environnement au menu »](#) Dossier pédagogique pour enseignants s'adressant aux 5-18 ans. Téléchargeable.

