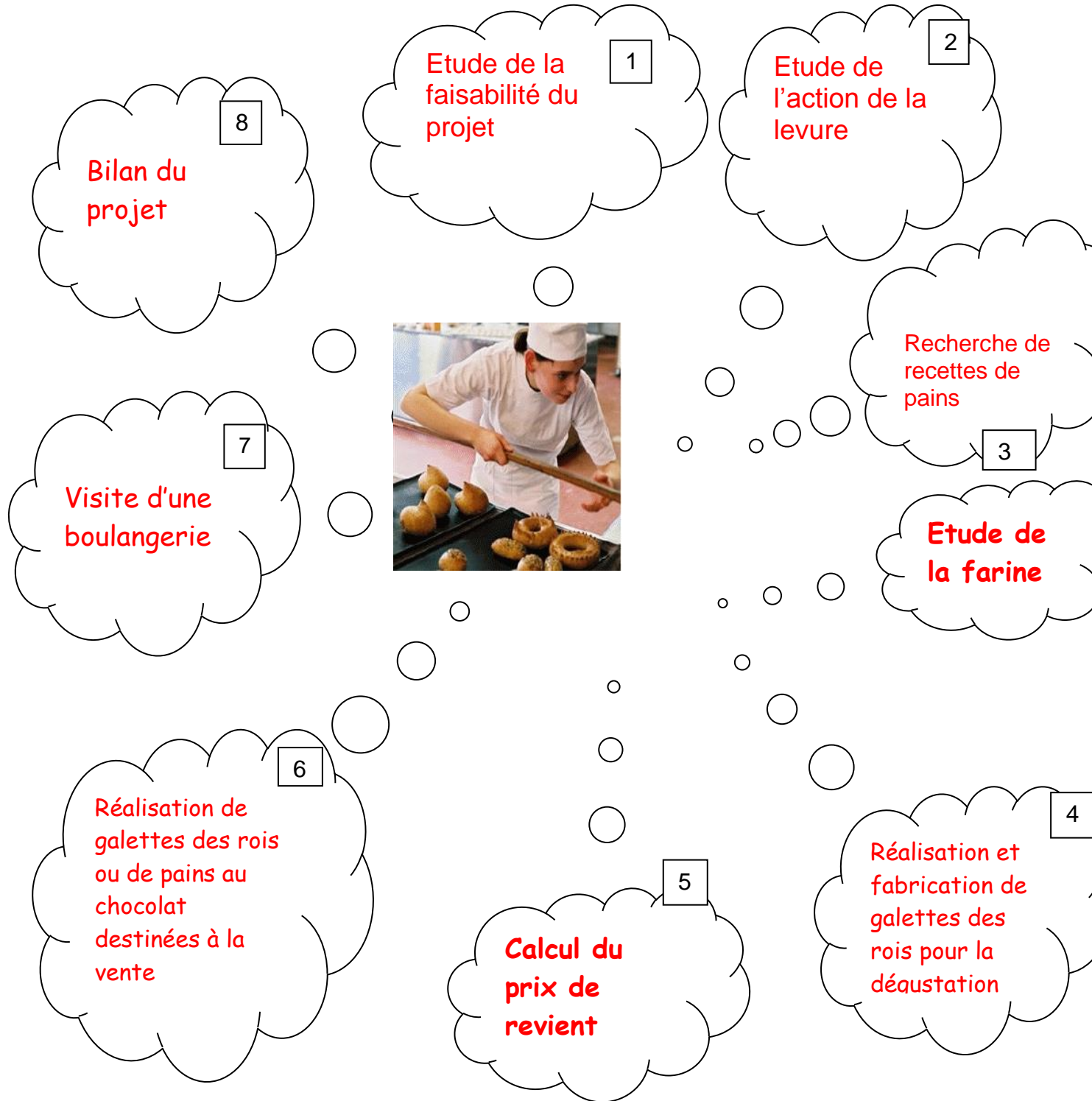


ANALYSE DU PROJET TECHNIQUE N°1



➤ POUR ATTEINDRE L'OBJECTIF GENERAL :

Découvrir le métier de boulanger

Nom, prénom :	Date :	Classe :
PROJET TECHNIQUE N° 1		
Fabrication de viennoiseries servies sur place		

Objectif : Etre capable de réaliser le travail qui peut-être demandé à un boulanger en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie.

Identification de la demande

Les professeurs du collège demandent aux élèves de préparer des galettes des rois qui seront vendues au personnel de l'établissement, elles seront accompagnées de thé ou café servis par les élèves de Mme Suchaut.

Secteur d'activité

Entretien des locaux et équipements professionnels ou de cadre de vie	
Réaliser et/ou distribuer et servir et/ou vendre des préparations et/ ou des produits culinaires	×
Entretien du linge et réalisation de travaux simples de coutures	

Durée du projet

2 semaines soit 24 h

Déroulement

Planification dans le temps du projet

Contraintes

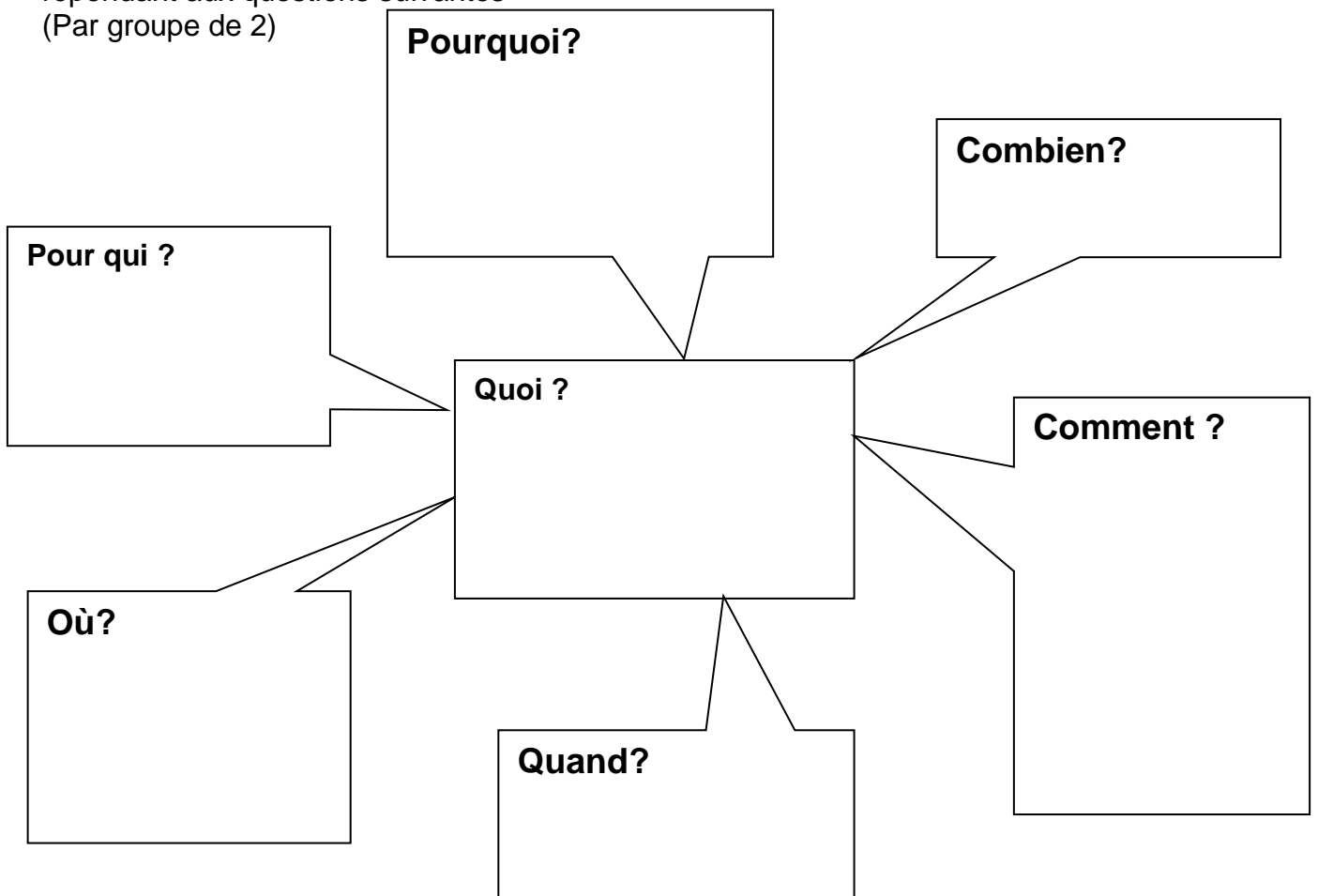
- ✓ 7 élèves par groupe
- ✓ 1 semaine/ 12h
- ✓ Cuisine
- ✓ Visite d'une boulangerie

Nom, prénom :	Date :	Classe :
ETAPE N° 1 FAISABILITE DU PROJET		

Objectif : analyser la situation en listant les éléments à prendre en compte

ACTIVITE 1

Lister les éléments à prendre en compte, pour vérifier si ce projet est réalisable en répondant aux questions suivantes
(Par groupe de 2)



ACTIVITE 2

Chaque groupe rend compte aux autres oralement de ses propositions
Décisions collectives des différents éléments

