

SEQUENCE Goûter et produits laitiers -3^e HAS-

Séances	Compétences développées	Objectifs retenus	Situations d'apprentissage	Durée
Conclusion sur la fabrication de yaourt Microbiologie	Appliquer une démarche scientifique dans le cadre de la fabrication de yaourt afin de prouver l'implication des MO	Nommer les 2 types de bactéries impliquées dans la fabrication du yaourt et identifier les températures les plus favorables à leur développement et leur action sur le goût du yaourt	Expériences réalisées lors de la fabrication des Yaourts, trace écrite, hypothèses, observations des résultats, conclusion, dégustation, observation de bactéries au microscope	1H
Visite du musée de la fromagerie et fabrique de yaourt	Découvrir une fromagerie, la fabrication industrielle de yaourt et du métier de fromager avec les 6 ^e D	Identifier les étapes de fabrication du yaourt et/ou du fromage repérer les règles d'hygiène déterminer les fonctions d'un fromager	Répartition des groupes de travail Visite du musée de la fromagerie d'Aranc et de la fabrique de yaourt (étapes de fabrication, fiche métiers)	2H + 1H
Organisation d'un goûter	Organiser le goûter équilibré pour les 6 ^{ème} avec des yaourts	Déterminer les critères utiles dans la démarche de projet équilibré le goûter présenté justifier la prise d'un goûter	Fiche organisation à mettre en place, trace écrite sur le goûter équilibré	1H
Préparation des affiches et exposés	Réaliser des affiches et préparer l'intervention orale	Identifier et sélectionner les informations essentielles rendre compte d'un travail collectif	Plaquettes d'information sur le lait et le goûter, trace écrite, documents	2H
Confection des yaourts avec les 6 ^e	Préparer les yaourts avec les 6 ^e et des gâteaux aux yaourts pour le goûter	Confectionner les yaourts en suivant la recette et en expliquant aux 6 ^e l'intérêt de chaque étape	Utilisation de la cuisine HAS, ustensiles et matériel	1H+1H
Goûter et exposition	Accueillir les 6 ^e dans les nouveaux locaux exposer sur le goûter et PL et servir le goûter	Servir et desservir une collation, préparer et remettre en état la salle s'adresser au public et donner des informations simples	Service et exposé dans les locaux HAS	2H