



CFC cuisinier

de la planche à
découper
à la tablette
numérique

expérience pilote 2013-16



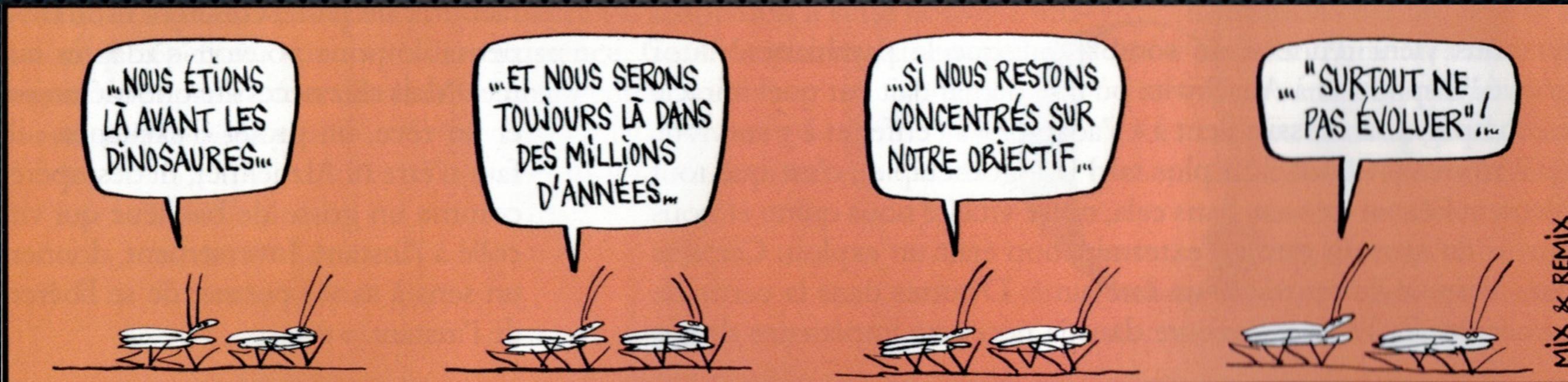
Y. Pelletier, P. Vuilleumier, J. Puccio / novembre 2014

Sommaire

- ✦ rôle de la direction
- ✦ cadre général
- ✦ exemples concrets
- ✦ bilan intermédiaire
- ✦ perspectives
- ✦ vision d'un apprenti

rôle de la direction

- ✦ analyse et choix d'une filière propice
- ✦ choix du matériel
- ✦ financement
- ✦ droits et devoirs - charte



cadre général

- ✦ favoriser l'interdisciplinarité
- ✦ avantages et inconvénients d'une intégration complète
- ✦ utiliser le potentiel collaboratif - enseignants comme apprentis
- ✦ précéder l'arrivée inéluctable de ces nouvelles technologies
- ✦ le temps de la tablette qui remplace tout n'est pas encore arrivé !

exemples concrets

enseignants et apprentis / étudiants

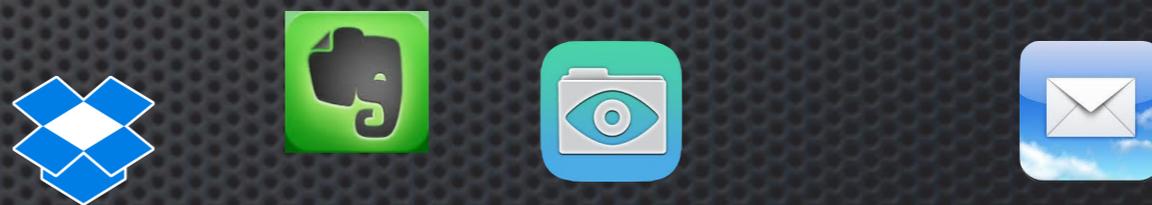
production



consultation



communication



création de documents

- documents
- TE (lettre) et exercices
- modification d'image
- synthèse d'un cours
- réalisation d'un cours métrage
- questionnaire
- prise de notes - évolutives
- choix de la prise de notes
- etc.

Chutney de betteraves et sa galette croustillante
Séré aux herbes et balsamique blanc

Nombre de personnes : 4
Classification de la recette : met ovo-lacto végétalien

Ingrédients

Polpettes de flagolets	Chutney de betteraves et galette croustillante	Séré aux herbes et balsamique blanc
Flagolets 300 g	Betterave crue 400 g	Séré maigre 300 g
Bouquet garni 1	Pomme biojooq 100 g	Ciboulette 20 g
Blanc past. 80 g	Vinaigre vin bl. 100 g	Persil 20 g
Fond de veg. 1000 g	Miel 100 g	Ail 5 g
Farine de blé 50 g	Oignon 50 g	Sel 2 g
Beurre de noix 15 g	Huile de colza 15 g	Poivre 2 g
Lièche 15 g	Bâton cannelle 1/4	Huile d'olive 20 g
	Concentré de balsamique 2 g	Vin bals. blanc 20 g
	Concentré de balsamique 2 g	
	Concentré de balsamique 2 g	
	Concentré de balsamique 2 g	
	Concentré de balsamique 2 g	
	Concentré de balsamique 2 g	
	Concentré de balsamique 2 g	
	Concentré de balsamique 2 g	
	Concentré de balsamique 2 g	
	Concentré de balsamique 2 g	
	Concentré de balsamique 2 g	

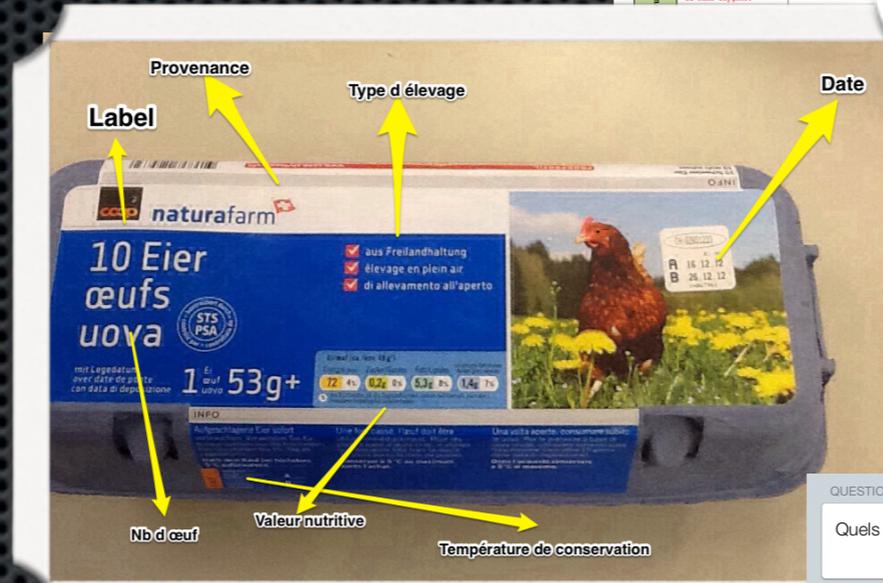
Mise en place

- Bien laver les flagolets afin de les débarrasser d'éventuels déchets et cailloux puis les réhydrater durant douze heures dans une bassine remplie d'eau. Egoutter. Préparer un bouquet garni avec poireau, carotte, céleri et persil. Bien ficeler, piquer une feuille de laurier sur un demi-oignon aidé de deux clous de girofle. Hacher et ciseler finement la lièche, le persil et la ciboulette.
- Laver la betterave, cuire à la vapeur au steamer à 0,5Bar de pression pendant douze minutes. Sortir, contrôler la cuisson et découper en macédoine. Couper également la pomme avec sa peau en macédoine après l'avoir lavée. Hacher l'oignon.
- Hacher finement le persil et l'ail, ciseler la ciboulette. Réserver pour la préparation du séré.
- Préparer la pâte à galettes croustillantes en mélangeant la farine de blé et le sel puis ajouter progressivement l'eau préalablement tiédie. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Abaisser en disques fins et découper des triangles. Cuire sans adjonction de matière grasse dans une poêle antiadhésive en teflon une minute de chaque côté. Réserver au chaud afin de les rendre croustillants.

Les Micro-organismes

Les micro-organismes sont des êtres vivants extrêmement petits, au point de ne pas être visibles. Ils sont présents dans tous les milieux, y compris ceux qui nous entourent. Ils sont responsables de la dégradation des aliments et de la production de nouveaux aliments. Les micro-organismes peuvent être utiles, nuisibles ou commensaux, mais ils sont toujours présents dans notre environnement.

Groupe	Croissance et multiplication	Temps	Nourriture	Température	Humidité	Destruction
Bactéries	Multiplication par division cellulaire asexuée.	Double toute les 20 à 30 minutes.	Aliments riches en protéines et hydrates de carbone (sucre). Elles peuvent se nourrir d'aliments propres en très petite quantité.	Optimal : 10 et 50°C	De l'eau librement disponible mais avec très peu de sel, de sucre et d'acidité dans cette eau.	Destruction à partir de 65°C mais les spores survivent à la stérilisation.
Mousses	Seure en moyenne de 1 à 2 ans. Prolifère par reproduction sexuée. Mais sont toujours tributaires de l'impression. Reproduction par les spores.	Beaucoup plus lentement que les bactéries et levures.	Préfèrent les milieux acides riches en hydrates de carbone (sucre) croître sur presque tous les aliments.	Optimal : 22 et 25°C	Elles se contentent de peu, 12% d'humidité. Elles peuvent tolérer l'humidité de l'air ambiant.	Moisissures et leur spores résistent à une température supérieure à 60°C et au pH cuisson. Toxine de sa destruction pas avec la stérilisation (121°C).
Levures	Se multiplient par bourgeonnement avec ou sans oxygène.	Les levures peuvent doubler en une demi heure à deux heures.	Elles préfèrent les milieux riches en sucre car elle transforme le sucre en alcool et gaz mélangés par fermentation alcoolique.	Les levures se multiplient entre 15 et 30°C	Eau librement disponible	Les levures résistent à des températures supérieures à 60°C mais à partir de 101 vol d'alcool.



QUESTION

Quels motifs légaux peuvent être invoqués pour divorcer ?

ANSWERS

- A L'adultère
- B Le consentement mutuel
- C Le divorce unilatéral immédiat
- D Le divorce unilatéral après 2 ans de sép
- E Lorsque la continuation du mariage est
- F Une faillite personnelle

Show Answers

PLAYLISTS

Famille

Damien Jovis
Rue des Gerisiers 7
2023 Gorgier

Angèle Isy
Av. de Sibérie 35
1010 Lausanne

Le 11/02/2013

Mylène Monstier

Appartement à louer

Madame,
En réponse à votre annonce de dernière minute parue dans le quotidien «Le Matin», je souhaiterais louer votre appartement situé dans la station de «Saint-Jean des Cimes» pour la semaine du 6 au 13 avril 2013.
Je serai accompagné de trois camarades qui ont tous 18 ans révolus.
Selon l'annonce, il semble que votre appartement peut aisément loger 4 personnes, mais je vous serais reconnaissant de me dire si nous trouverions des draps sur place ou s'il nous faut les apporter. J'attends votre réponse par courrier ou par téléphone.
Je vous prie d'agréer, Madame, mes respectueuses salutations.

Damien Jovis

CPLN - EAM - Neuchâtel 6 mars 2014

Président

Germann, Hannes
Partis: UDC
Canton: Schaffouse

1er vice président

Héche, Claude
Partis: PS
Canton: Jura

2ème vice président

Raphaël comte
Partis: PLR
Canton: Neuchâtel

Conseil des Etats

Représentant les cantons, le Conseil des Etats compte 46 sièges répartis à raison de 2 sièges pour chacun des 20 cantons et d'1 siège pour chacun des anciens demi-cantons (Olwald, Nidwald, Basle-Ville, Basle-Campagne, Appenzel Rhodes-Extérieures et Appenzel Rhodes-Intérieures). Ainsi Zurich, qui compte 1 million d'habitants, élit deux conseillers aux Etats, tout comme Uri qui a moins de 35 000 habitants.

Parlementaire neuchâtelois

Raphaël Comte
Née le 29.09.1979
Partis: PLR
Années d'élections: 01.03.2010
Profession: juriste

Didier Berberat
Née le 01.12.1966
Partis: PS
Années d'élections: 21.09.2009
Profession: Avocat

Joel Girardin

Objets déplaçables
TF type contrats (généralisant par écrit)

Vente mobilière → Meubles, habits, voitures...

Objets non déplaçables
Contrat Authentique

Vente immobilière → Garage, immeuble, terrains...

Demande d'offre → Acheteur demande info sur marchandis (prix, qualité) → Aucune obligat

OFFRE → Vendeur expose son x^{tr} avec le prix → Engagement de Vendeur

≠ type Vente → Au comptant → CASH
→ A crédit → **Financement + délai**
→ Crédit à la cense → **Crédit au comptant** → **Prêt**
→ Financement B et S → **Financement**
→ Leasing
→ Carte crédit

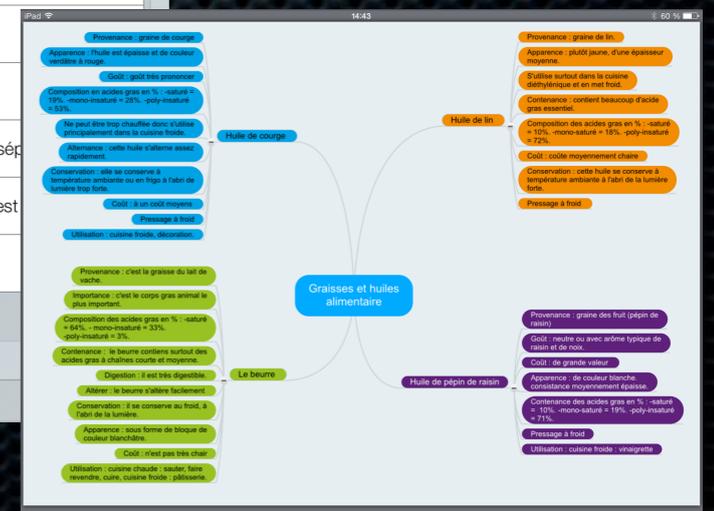
Conclusion CV
2 parties et accord sur la chose et le prix.
⇒ Contrat valable

Date livraison, paiement, Adressa de livraison viennent après

Commande

Droit de Rétractation
Consommateur a toujours un délai de 3 jours
→ 3 jours pour renvoyer
→ 3 jours pour renvoyer
→ 3 jours pour renvoyer

Obligations
Vendeur : Livrer, livrer le produit, garantir que le produit est conforme à la description.
Acheteur : Payer le prix convenu (sauf litige), Payer le prix convenu (sauf litige).



projets interdisciplinaires - 1 e

Comment utiliser les outils numériques pour qu'ils s'articulent à nos projets au lieu de nous articuler à eux et de "prolétarianiser" notre esprit, jusqu'à ce que le sujet ne soit plus capable de fonctionner que sur le mode segmenté d'une somme de compétences plus ou moins astucieusement développées et agencées ?

P. Meirieu, "L'école, le numérique et la société qui vient", p. 36

bilan intermédiaire - atouts

socio-constructivisme

autonomie

place de l'enseignant

soin & notes

organisation

écueils

- ✦ problèmes techniques à maîtriser
- ✦ quelle couverture wifi / connexion internet ?
- ✦ stockage et sauvegarde
- ✦ prend du temps
- ✦ formation des enseignants
 - aspects pédagogiques et logiciels
- ✦ perte et casse - mais pour un type d'apprentis
- ✦ l'enseignant n'a plus le monopole du savoir !

bilan en fin de 1^e année - apprentis

+

- ✦ concluant
- ✦ logiciels intéressants
- ✦ j'avais un énorme désordre que je n'ai plus !
- ✦ facilite le classement
- ✦ bel outil pédagogique
- ✦ vraiment satisfaisant

-

- ✦ fatigue
- ✦ prend du temps mais...
- ✦ j'aime le rapport au papier
- ✦ quelle pérennité des données ?
- ✦ aspect écologique - toutes ces tablettes

bilan en fin de 1^e année - enseignants



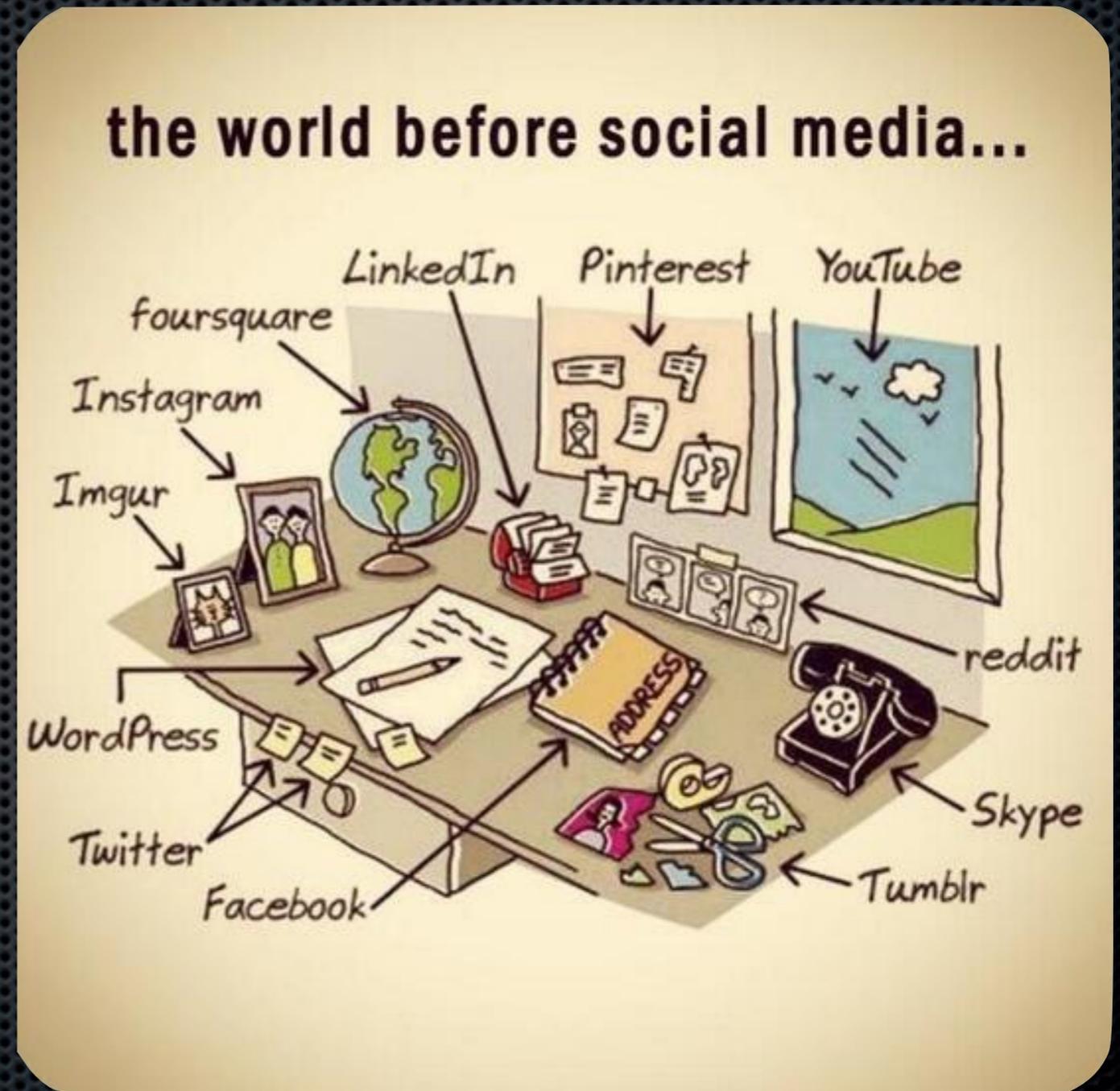
- ✦ projet meilleur que prévu !
- ✦ pédagogie coopérative
- ✦ compétences PPS & techno
- ✦ on en fait plus et de manière plus riche
- ✦ autonomie des apprentis



- ✦ révèle les fragilités des gens plus rapidement, mais est aussi une aide ciblée
- ✦ besoin d'une maîtrise des outils techniques
- ✦ dépendant du wifi / des applications (m.à.j.)
- ✦ gestion documentaire à court, moyen et long terme

perspectives

- objectif : ouvrir
- favorise l'acquisition de compétences
- boîte à outils
- ne remplace pas mais complète
- place de l'enseignant



vision d'un apprenti



dépendance

impact sur la vie sociale

protection des données

conservation des données



travaux de groupes et
presentations

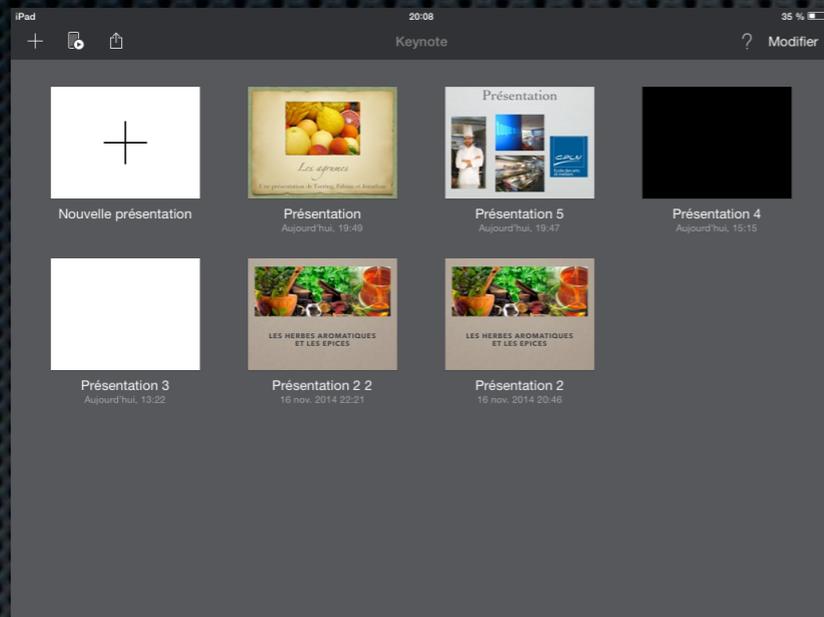
organisation,
centralisation

communication

recherche d'infos

t

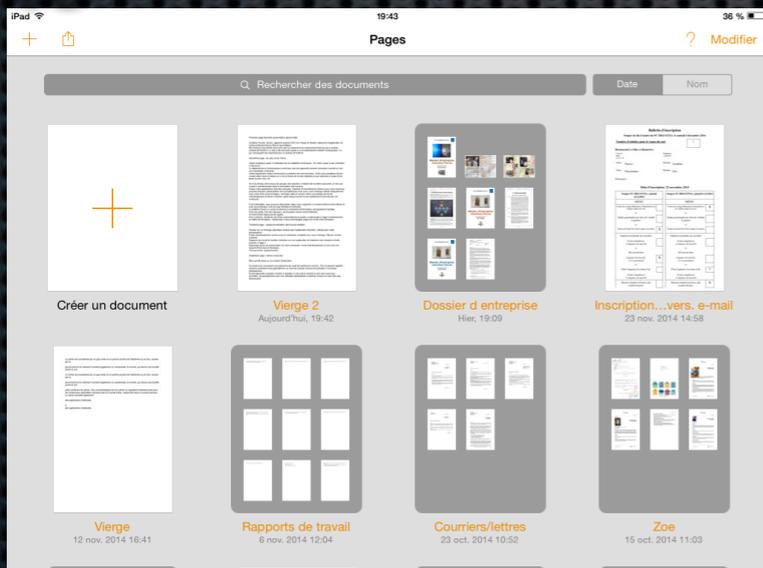
p



c



te



r



T.E. et évaluations



conseils d'apprentis à destinations d'apprentis

- ✦ Note tes mots de passe (ailleurs que dans la tablette)
- ✦ Recharge-le !
- ✦ Achète une bonne fourre
- ✦ Transfère tes données régulièrement
- ✦ Classe tes dossiers dès le départ

L'enseignant porte (...) une responsabilité intellectuelle plus importante que ce n'était le cas dans des situations antérieures plus normées. (...) Pour cela il est indispensable que tous les enseignants maîtrisent un certain nombre de savoirs de manière plus organique, mais aussi plus historienne, que ce n'est le cas aujourd'hui.

D. Kambouchner, "L'école, le numérique et la société qui vient", pp. 39&46.

Patrick Vuilleumier, novembre 2014