Utilisation d’un baladeur numérique pour dresser la table ☺

J'ai utilisé un baladeur mp3 pour fournir des consignes aux élèves sur la façon de dresser une table dans le cadre d'un projet sur les activités de notre restaurant pédagogique.

L'objectif étant de dresser une table simple, j'explique simplement aux élèves qu'ils vont devoir dresser celle-ci en suivant attentivement les instructions qui seront données par le baladeur. Dès qu'il veut passer à l'étape suivante, il lui suffit d'appuyer sur le bouton "next".

S'il a un doute, il peut réécouter l'instruction plusieurs fois.

Le baladeur contient des instructions assez précises (cf. B) sur la façon de dresser divers éléments (cf. A) sur une table simple (pas de couverts particuliers pour les entrées ni de verres à vins), découpées en pistes afin que l’élève puisse avancer à son rythme dans le dressage.

Deux accessoires numériques sont utilisés:

* Enregistreur type Olympus LS-12 : Enregistrement des instructions destinées à l’opérateur qui dressera la table. Elles seront transférées sur le baladeur après découpage des pistes-instructions- à l'aide du logiciel Audacity.
* Baladeur-enregistreur mp3 type Lenco Podo- 151. Il sera porté par l’opérateur avec une oreillette. Ayant une oreille libre, il peut aussi échanger avec l'enseignant en cas d'incompréhension des instructions enregistrées.

NB: le baladeur peut aussi servir d'enregistreur mais on lui préférera l'enregistreur Olympus en raison de la qualité supérieure du micro donc de l'enregistrement.

1. Matériel

|  |  |
| --- | --- |
| Elément | Caractéristiques |
| Nappe | En tissu ou en papier, pendants de taille égale |
| Assiette  | Elle sera généralement plate et blanche |
| Fourchette  | A gauche de l’assiette, pointes vers le haut, manche vers le bas |
| Couteau  | A droite de l’assiette, côté tranchant vers l’assiette, manche vers le bas |
| Petite cuillère | Au-dessus de l’assiette, manche vers la droite |
| Serviette pliée | En papier ou en tissu, au centre de l’assiette |
| Verre à eau | Au-dessus de l’assiette, à la pointe du couteau |
| + Corbeille à pain, salière, poivrière, carafe à eau placés au centre de la table |

1. **Mode opératoire**.
2. S’assurer qu’il y a suffisamment d’espace entre les tables pour circuler.
3. S’assurer qu’il y suffisamment d’espace entre les chaises pour que les convives se sentent à l’aise.
4. Dresser la nappe sur la table et veiller à ce que les pendants aient la même longueur de chaque côté de la table.
5. Poser une assiette blanche plate en face de chaque chaise, bien centrée par rapport à la chaise.
6. Poser un couteau à droite de l’assiette, lame tournée vers l’assiette et manche vers le bas.
7. Poser une fourchette à gauche de l’assiette, pointes vers le haut et manche vers le bas.
8. Poser un verre à eau en haut à droite de l’assiette, dans l’alignement du couteau.
9. Poser une petite cuillère au-dessus de l’assiette, manche tourné vers la droite.
10. Poser une serviette pliée au centre de l’assiette.
11. Disposer au centre de la table la salière, poivrière, corbeille à pain et carafe à eau.