

Fiche déroulement travaux pratiques

Jeudi 20 octobre

1 BP cuisine

MENU	PRE-REQUIS	OBJECTIFS
<p>Entrée ou poisson : Filet de dorade snacké, beurre de fenouil & purée de pdt & céleri à l'huile d'olive</p> <p>Dessert : Croustillant aux framboises, crème légère au Cointreau</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Cours de TP BEP MHR ● P.F.E BEP MHR & 1iere BAC HO ● Cours de techno. BEP HR & 1iere BAC HO ● Fiches Techniques de fabrication ● Feuille d'ordonnancement ● TP précédents 	<ul style="list-style-type: none"> ● Habiller & lever un poisson plat 2 filets ● ● Utiliser un poisson PAI (3^{ème} gamme) ● Confectionner une purée de légumes frais ● ● Confectionner un beurre émulsionné ● Confectionner de la nougatine ● ● Confectionner des disques de nougatine ● ● Confectionner une marinade instantanée ● Confectionner coulis de fruits (base PAI) ● Griller et/ou snacker des filets de dorade ● ● Dresser et envoyer des préparations ● <p style="text-align: right; color: red;">● Regroupement & Démonstration pour tous les élèves</p>

N° phase	Image	DESCRIPTION DES PHASES TECHNIQUES ESSENTIELLES	Image	Durée
0	09 h 00	<p style="color: red;">Explication des objectifs pédagogiques & des contraintes :</p> <p style="color: red;">Le prof EXPLIQUE le menu, donne les objectifs techniques et récapitule les modes opératoires au tableau blanc. Les élèves travaillent individuellement et réalisent l'intégralité de la prestation en s'appuyant sur leur travail de préparation (ordonnancement) – il organise des regroupements autour des démonstrations clés ● passe dans chaque brigade afin de démontrer ce qu'il veut obtenir.</p>		15 min
		FILET DE DORADE GRILLE BEURRE DE FENOUIL + purée	ASSMENT BEIGNETS DE FRUIT COULIS ABRICOT	
1	09 h 15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Habiller et fileter les dorades – décongeler les filets surgelés. 2. réaliser les préliminaires légumes (pdt, céleri, fenouil, échalotes) 3. Tailler la brunoise de fenouil 4. Confectionner la réduction beurre de fenouil & monter au beurre 5. Confectionner la purée 6. Confectionner la marinade instantanée 7. Mettre les dorades à mariner et cuire 8. Confectionner des éléments de décoration (pluches cerfeuil & beurre clarifié + fleur de sel) 9. Préparer les éléments pour le dressage 	<ol style="list-style-type: none"> 10. Réaliser la crème pâtissière 11. Confectionner la nougatine 12. Réaliser le sorbet mangue et refroidir CRR 13. Monter la chantilly 14. Réaliser la crème diplomate 15. Confectionner les disques de nougatine 16. Confectionner le coulis de framboise 17. Confectionner les tuiles cacao 18. Monter la base des croustillants 19. Préparer pour le service 20. Préparer des éléments de décor 	11 h 20
2	11 h 20	REMETTRE LES POSTES DE TRAVAIL EN ETAT		10 min.
REPAS				
3		SERVICE		
Dresser à la demande la production par table				
4	13 h 00	Nettoyage et conditionnement		
5		Synthèse sur le TP		
Lecture et commentaire des documents techniques - analyse déroulement du TP				
Synthèse (spécifique à la séance) sur l'hygiène et la sécurité				
30 min.				

CRITERES D'EVALUATIONS RETENUS

<p>1] Contrôler les rendements Utiliser rationnellement les produits et l'énergie</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Contrôler la conformité des produits / Souci constant d'économie : parures, déchets / Utilisation rationnelle des moyens / Economie de corps gras dans les cuissons & finition / Justification & utilisation judicieuse des produits 	<p>4] Maîtriser les techniques Gestuelles / Appareils, fonds, sauces / Cuissons / Pâtisserie</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Respect des techniques de base / Conformité aux usages professionnels / Respect des cuissons simples et complexes
<p>2] Respect des règles d'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Hygiène corporelle et vestimentaire / Respect strict de la législation sur les P.C.A. / Propreté permanente des postes de travail / Respect par le chef et le commis des règles de sécurité & ergonomie 	<p>5] Envoyer dans les temps impartis</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Respect des horaires imposés / Respect des consignes et des usages professionnels
<p>3] Organiser son travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gestion du plan de travail / Précision du matériel – choix judicieux / Enchaînement logique des tâches / Gestion des produits non utilisés ● Préparation du travail en amont (fiches techniques & feuille d'ordonnancement) 	<p>6] Apprécier la production (test organoleptique)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Utilisation d'un langage professionnel clair et précis / Analyse et remarques justes / Maîtrise des goûts / Conseils pertinents en vue d'éventuelles rectifications