

CLASSE : 2 PRO A	NIVEAU DE LA CLASSE :	NOM DU PROFESSEUR : ↓	DATE :																						
TYPE DE COURS : ↓	PREMIERE	M. XXXXX	XX/XX/XXXX																						
ATELIER EXPERIMENTAL																									
LES CORPS GRAS		AXE DE TRAVAIL 4 Concepts de restauration																							
PRE-REQUIS (professionnels et interdisciplinaires) : <ul style="list-style-type: none"> Travaux pratiques / PFMP / Expériences personnelles Sciences appliquées : Les groupes d'aliments / Les lipides 		<u>SITUATION PROFESSIONNELLE:</u> Après avoir brûlé du beurre lors de la cuisson d'une escalope de poulet, je me renseigne sur les différents corps gras existants, leur composition et leurs utilisations, afin de les utiliser judicieusement.																							
CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE <u>L'élève doit être capable de :</u> <ul style="list-style-type: none"> Différencier les matières grasses en fonction de leur origine et de leur composition Sélectionner le corps gras en fonction de l'application culinaire Adapter le corps gras selon la cuisson choisie 	Scénario d'Apprentissage 1 Objectifs : <ul style="list-style-type: none"> Visualiser un ensemble de matières grasses utilisées en cuisine et pâtisserie Différencier les matières grasses en fonction de : leur origine, leur composition 	Scénario d'Apprentissage 2 Objectifs : <ul style="list-style-type: none"> Choisir le bon corps gras selon l'application culinaire Adapter le bon corps gras selon la cuisson choisie 																							
C HAMPS D'APPLICATION EN TP ⇒ Entrées froides et chaudes : sauces émulsionnées froides instables, sauces émulsionnées chaudes instables, beurres composés... ⇒ L'ensemble des cuissons avec brunissement (coloration des protéines de surface), cardinalisation (étrilles...) ⇒ Pâtisserie : Crèmes, appareils divers, saveur spécifique du beurre noisette...	<table border="1"> <tr> <td>Matériels</td> <td>6 ramequins identifiés de A à F Couteau, assiette</td> </tr> <tr> <td>Produits</td> <td>- Echantillons de matières grasses d'origine animale et végétale identifiés de A à F</td> </tr> <tr> <td>Protocole</td> <td>Placer les échantillons face à soi Mener une analyse sensorielle comparative de l'ensemble des échantillons</td> </tr> <tr> <td>Expérimental</td> <td>Rechercher les points communs à l'ensemble des échantillons</td> </tr> <tr> <td>N°1</td> <td>Prendre connaissance des étiquettes (dénominations produits) et associer la dénomination à son échantillon en justifiant les choix.</td> </tr> </table>	Matériels	6 ramequins identifiés de A à F Couteau, assiette	Produits	- Echantillons de matières grasses d'origine animale et végétale identifiés de A à F	Protocole	Placer les échantillons face à soi Mener une analyse sensorielle comparative de l'ensemble des échantillons	Expérimental	Rechercher les points communs à l'ensemble des échantillons	N°1	Prendre connaissance des étiquettes (dénominations produits) et associer la dénomination à son échantillon en justifiant les choix.	<table border="1"> <tr> <td>Matériels</td> <td>- 4 russes - Spatule - Thermomètre (sonde)</td> </tr> <tr> <td>Produits</td> <td>- Echantillons de matières grasses d'origine animale et végétale identifiés de A à D (cf protocole 1)</td> </tr> <tr> <td>Risques et précautions</td> <td>Risque d'inflammation des échantillons</td> </tr> <tr> <td>Protocole</td> <td>Placer chaque échantillon dans les russes Chauffer chaque russe à feu modéré</td> </tr> <tr> <td>Expérimental</td> <td>Mesurer à l'aide des thermomètres le point de fusion et le point de fumée des matières grasses d'origine animale</td> </tr> <tr> <td>N°2</td> <td>Faire un relevé de températures</td> </tr> </table>		Matériels	- 4 russes - Spatule - Thermomètre (sonde)	Produits	- Echantillons de matières grasses d'origine animale et végétale identifiés de A à D (cf protocole 1)	Risques et précautions	Risque d'inflammation des échantillons	Protocole	Placer chaque échantillon dans les russes Chauffer chaque russe à feu modéré	Expérimental	Mesurer à l'aide des thermomètres le point de fusion et le point de fumée des matières grasses d'origine animale	N°2	Faire un relevé de températures
Matériels	6 ramequins identifiés de A à F Couteau, assiette																								
Produits	- Echantillons de matières grasses d'origine animale et végétale identifiés de A à F																								
Protocole	Placer les échantillons face à soi Mener une analyse sensorielle comparative de l'ensemble des échantillons																								
Expérimental	Rechercher les points communs à l'ensemble des échantillons																								
N°1	Prendre connaissance des étiquettes (dénominations produits) et associer la dénomination à son échantillon en justifiant les choix.																								
Matériels	- 4 russes - Spatule - Thermomètre (sonde)																								
Produits	- Echantillons de matières grasses d'origine animale et végétale identifiés de A à D (cf protocole 1)																								
Risques et précautions	Risque d'inflammation des échantillons																								
Protocole	Placer chaque échantillon dans les russes Chauffer chaque russe à feu modéré																								
Expérimental	Mesurer à l'aide des thermomètres le point de fusion et le point de fumée des matières grasses d'origine animale																								
N°2	Faire un relevé de températures																								
Support : <ul style="list-style-type: none"> Echantillons de différents corps gras / Fiche de protocole expérimental / Etiquettes et contenants de divers corps gras / Fiche atelier expérimental 																									

POLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES DU POLE D'ACTIVITES OPERATIONNELLES :
POLE 1	C1-1. ORGANISER la production	C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production
	C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine	C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons
POLE 3	C1-3 CUISINER	C1-3.7 Optimiser la production
	C3-1. ANIMER une équipe	C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie
	C3-2. OPTIMISER les performances de l'équipe	C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse