

→ À la fin de la séance je dois être capable :

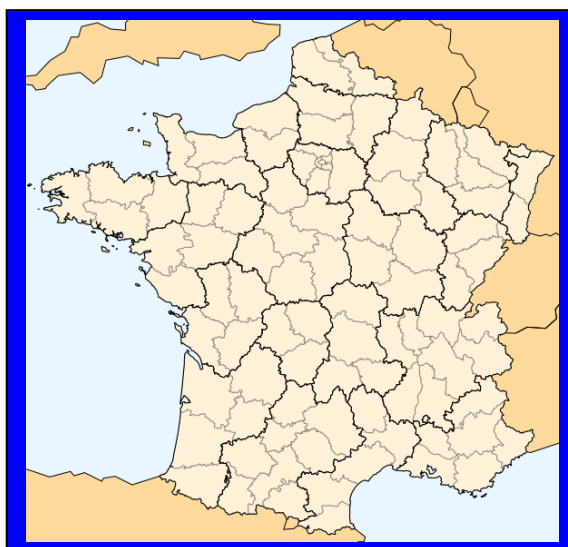
- C3-1 Animer une équipe
 - C3-1.1 Les attitudes et comportements professionnels
- C3-2 Optimiser les performances de l'équipe
 - C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats
- C5-2 Maintenir la qualité globale
 - C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement.
- Savoir caractériser la cuisine du terroir, les spécificités d'une région ou d'un territoire de proximité



L'AQUITAINE

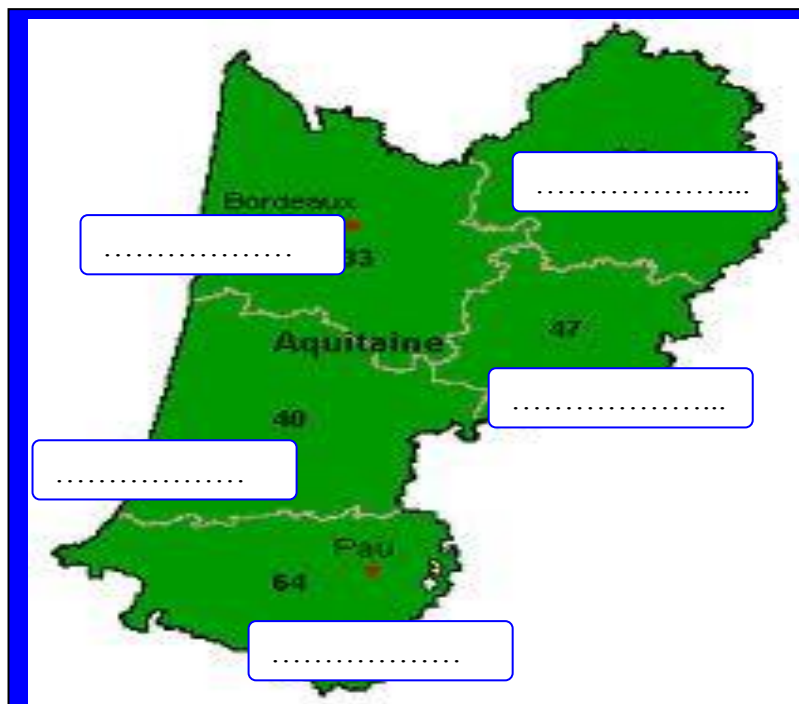
Situation : Vous intégrez le groupe Hôtelier ACCOR et plus particulièrement l'hôtel Mercure. Chaque trimestre une région est mise à l'honneur. Le chef désire connaître tout ce qu'une région peut proposer en produits marqueurs et en spécialités. Soucieux de l'implication de sa brigade, chaque partie de la brigade devra faire des recherches et les présenter. Vous devrez monter un dossier mettant en avant tout ce qui représente la région Aquitaine. Vous proposerez en conclusion et selon les parties qui vous sont attribuées un menu gastronomique

Rechercher la situation géographique par rapport à la France. Groupe N°1



Selon les N° de département, indiquez les préfectures

Situer les départements et numéros :

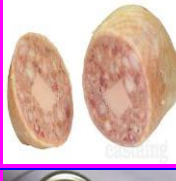


- 24.....
- 33.....
- 40.....
- 47.....
- 64.....

e l'agriculture



Indiquer les produits marqueurs et régionaux
AOP.AOC.IGP.LABELS.SPECIALITES Groupe N°2

	PRODUITS MARQUEURS	COUTS UNITAIRES	SIGLES DE QUALITES PRODUITS	
Boissons	☐ ☐ ☐			
Charcuterie	☐ ☐ ☐			
Epicerie	☐ ☐ ☐			
Fromage	☐ ☐ ☐			
Fruits et Légumes	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐		 	 
Gibier	☐ ☐ ☐			
Pêche	☐ ☐ ☐ ☐			
Produits sucrés	☐ ☐ ☐			
Viande et volaille	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐			

Citer les spécialités culinaires Groupe N°3**Entrées**

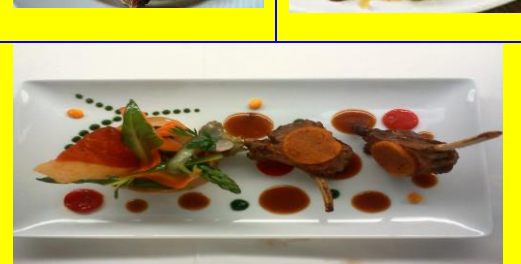
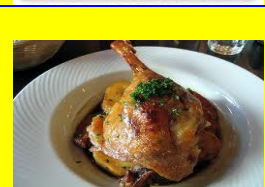
-
-
-
-
-
-

**Plats et garnitures****Poissons**

-
-
-
-

**Viandes
Volailles
Gibiers**

-
-
-
-
-
-

**Garnitures**

-
-
-

**Desserts**

-
-
-



EXERCICE

**PROPOSITION D'UN MENU TYPE AQUITAIN
CONTEMPORAIN**

L'Aquitaine au fil des côtes et campagnes

Mise en bouche

.....

Entrée

.....
.....

Poisson

.....
.....

Viande ou volaille et garniture

.....
.....

Fromage

.....

Dessert

.....

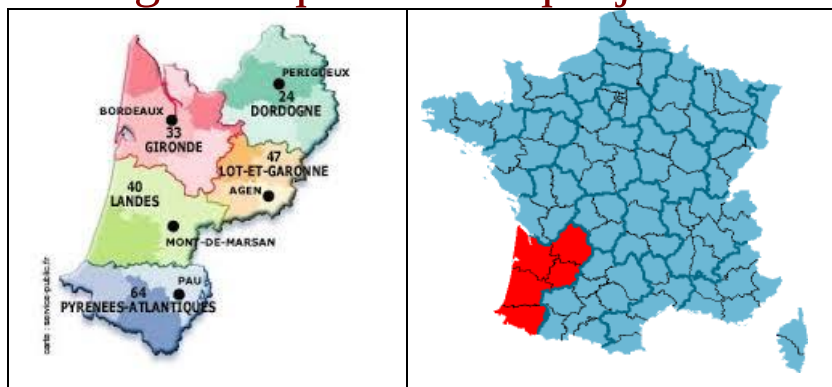
Mignardise

.....

Proposer 3 vins pour ce menu

.....
.....
.....

La région Aquitaine ce que je dois retenir....



1. Départements :

- ∞ 24 Dordogne
- ∞ 33 Gironde
- ∞ 40 Landes
- ∞ 47 Lot et Garonne
- ∞ 64 Pyrénées Atlantiques

2. Ressources :

- ∞ **Culture** : Vignes, céréales (maïs), pruneau, poires, tomates, asperges, Champignons,
- ∞ **Elevage** : Bovins, Ovins, porcins, volailles.
- ∞ **Pêches** : Poissons de rivière, Poissons de mer, crustacés,
- ∞ **Gibiers** : Palombe, bécasse, Chevreuil, sanglier, ortolan, cailles.

4. Marqueurs et produits labellisés :

- ∞ **Fruits de mer** : Huitres d'Arcachon, Moules Label rouge
- ∞ **Poissons de mer** : Bar de ligne, Anchois, Bar, Rouget, Merlu, Sole, Thon, maigre, sardines, pibales,
- ∞ **Poissons de rivière** : truites, saumon, écrevisses, lamproie, Anguille, alose, brochet, esturgeons.
- ∞ **Bœuf** : Bœuf de challoises (IGP), Bœuf race bazadaise, Blonde d'Aquitaine.
- ∞ **Agneau** : Agneau de Pauillac (IGP), fermier du Périgord (LR), de lait Des Pyrénées.
- ∞ **Porc** : Basques, fermier du sud-ouest, au grain.
- ∞ **Volailles** : Canard à foie gras S-O (IGP), poulet jaune des Landes (LR), Saint-Sever (LR), des Landes (IGP), du Béarn (IGP), de Gascogne (IGP)
- ∞ **Fruits et Légumes** : Fraises du Périgord gariguet (IGP), cerises d'Itxassou, Kiwi des gaves (LR), melon, Asperges du Blayais, tomates de Marmandes, pruneau d'Agen (IGP), pommes, poires, poivrons, fèves
- ∞ **Charcuterie** : Jambon de Bayonne-Ibaiona (IGP), Cou farci, saucissons d'Oloron, tripaki

5. Spécialités

PLATS	QUELQUES SPÉCIALITÉS
ENTRÉES	- Tourin blanchi à l'ail : soupe à base d'ail, d'eau et d'œuf - Terrine de foie gras de canard mi-cuit : foie mariné au Monbazillac et cuit à basse température dans un four mixte ou sous-vide. - Assiette d'huitre d'Arcachon - Salade d'asperge et de magret de canard - Œufs brouillés aux truffes
PLATS ET GARNITURES	- Piquillos farcis à la brandade et rôti au four avec de l'huile d'olive - Lamproie à la Bordelaise : tronçon de lamproie sauté et cuit dans du vin rouge et accompagné de poireaux, la sauce est liée avec le sang de la lamproie. - Entrecôte à la Bordelaise : Entrecôte grillée au sarment, servie avec une sauce à base de vin rouge, d'échalotes, de fond de veau et de beurre. - Poulet Basquaise : Morceaux de poulet cuit en ragoût avec une garniture basquaise (oignons, poivrons, tomates, ail.
DESSERTS	- Gâteaux basques : pâtes sablées garnir de crème pâtissière ou de confiture de cerises noires. - Tourtière landaise : tarte réalisée avec une très fine pâte que l'on étire longuement et que l'on garnit de pommes ou de pruneau. Servi avec un sirop parfumé à l'Armagnac et à l'anis. - Cannelé Bordelais : pâte fluide aromatisé à la vanille et au rhum que l'on laisse reposer 24H et que l'on cuit dans des moules à cannelés à forte température pendant 40' environ.

Menu traditionnel

Terrine de foie gras

~~~~~

Magret de canard grillé aux  
cèpes

~~~~~

Fricassées d'asperges

~~~~~

Gâteaux basques

**ÉVALUATION L'AQUITAINE**

| NOM :                      | Prénom : | Classe : | Date : | Note : 20 |
|----------------------------|----------|----------|--------|-----------|
|                            |          |          |        |           |
| Appréciation du professeur |          |          |        |           |

**1. Citez les principales Ressources d'Aquitaine :...../ 4**

**Culture :** ...../.....  
**Elevage :** ...../.....  
**Pêches :** ...../.....  
**Gibiers :** ...../.....

**3 . Donner 2 produits marqueurs :...../ 4**

**Fruits de mer :** ...../.....  
**Poissons de mer :** ...../.....  
**Poissons de rivière :** ...../.....  
**Porc :** ...../.....

**4. Citez 1 produit labellisé par marqueur :...../4**

**Bœuf :** .....  
**Agneau :** .....  
**Volailles :** .....  
**Fruits et Légumes :** .....

**5. Citez les spécialités, selon vos informations élaborer un menu terre/mer traditionnel :...../ 8**

| PLATS                      | QUELQUES SPÉCIALITÉS    |
|----------------------------|-------------------------|
| <b>ENTRÉES</b>             | .....<br>.....<br>..... |
| <b>PLATS ET GARNITURES</b> | .....<br>.....<br>..... |
| <b>DESSERTS</b>            | .....<br>.....          |

| <b><u>Menu traditionnel</u></b> |
|---------------------------------|
| Entrée<br>.....                 |
| Plat<br>.....<br>.....          |
| Garniture<br>.....              |
| Dessert<br>.....                |

## Sources utilisées .....

- Google image
- Le site institutionnel du Conseil régional d'Aquitaine
- Larousse Gastronomique
- Wikipédia Aquitaine
- Images personnelles

## Notes personnelles ....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....