

THÈME PRÉCÉDENT	LES APPROVISIONNEMENTS	THÈME DE LA SÉANCE	LES LIAISONS	THÈME SUIVANT	LES SAUCES DE BASE
<b>COMPÉTENCES</b>		<b>Thème</b>		<b>TRAVAIL DEMANDÉ</b>	
Compétence 4 Maîtriser les techniques culinaires et réaliser une production		16 : Les différentes techniques de cuissons et de préparations culinaires		TD 16.3 Les préparations culinaires de bases : les liaisons	
<b>CONTEXTE PROFESSIONNEL</b>		<b>SITUATION DIDACTIQUE</b>			
Vous embarquez en tant que chef sur le catamaran Côte d'Argent à Arcachon qui organise des excursions sur le Banc d'Arguin. Vous devez organiser un buffet pour un groupe de touristes américains.		Sur le site d'avis « miammiam.com » les clients se plaignent régulièrement de la qualité des sauces et notamment de leur texture souvent liquide et avec des grumeaux. Le chef de cuisine, monsieur Tridau, vous demande de l'aider à trouver des solutions afin de réaliser des liaisons de sauces de qualité.			
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Définir la liaison</li> <li>➤ Classer les liaisons : amidons protéines gélifiants</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reconnaître les techniques de réalisation</li> <li>➤ Citer des exemples d'utilisations par classification</li> </ul>		

### DÉROULEMENT DE LA SÉANCE

HORAIRE	ACTIVITÉS DU PROFESSEUR	ACTIVITÉS DE L'ÉLÈVE	SUPPORTS
13H30	➤ Réaliser l'appel		Pronote
13H35	➤ EXPERIMENTER		
<b>EXPERIENCES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interroger les élèves : Avec quoi peut-on lier un liquide ?</li> </ul>	Répondre aux questions	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Annoncer les objectifs :</li> </ul>	Écouter et reformuler les objectifs.	Tableau
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Distribuer le cours</li> </ul>	Classer le cours et vérifier le nombre de	Dossier papier
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lire le contexte et la situation didactique</li> </ul>	Écouter et lire	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Demander aux élèves de réaliser les activités n° 1</li> </ul>	Reformuler la consigne de travail	
	Diviser le groupe en 4 et faire réaliser les 4 expériences	Réaliser les activités n°1	
	Décrire les résultats avec les élèves et compléter le document	Corriger les activités n° 1	Document page 1
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Demander aux élèves de réaliser les activités n° 2</li> </ul>	Reformuler la consigne de travail	
	Décrire les images	Décrire les images	
	Répondre aux questions concernant le roux blanc	Répondre aux questions individuellement	Document page 2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Demander aux élèves de réaliser les activités n° 3</li> </ul>	Reformuler la consigne de travail	
	Identifier les produits Réaliser les pesées	Identifier les produits, réaliser les pesées	
	Réaliser le roux blanc	Réaliser le roux blanc	
	Réaliser un velouté de poisson à partir du mode opératoire	Réaliser un velouté de poisson à partir du mode opératoire	Document page 3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Demander aux élèves de réaliser les activités n° 4</li> </ul>	Reformuler la consigne de travail	
Identifier les produits et réaliser les pesées du beurre manié	Identifier les produits, réaliser les pesées		
Réaliser le beurre manié suivant le mode opératoire	Réaliser le beurre manié		
Réaliser un velouté de poisson à partir du beurre manié	Réaliser un velouté de poisson	Document page 4	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Demander aux élèves de réaliser les activités n° 5</b></li> </ul>	Reformuler la consigne de travail	
	Identifier les produits et réaliser les pesées	Identifier les produits, réaliser les pesées	
	Réaliser un velouté de poisson à partir de la féculé	Réaliser un velouté de poisson	
<b>ANALYSE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Demander aux élèves de réaliser les activités n° 6</b></li> </ul>		
	Déguster les différents veloutés	Déguster les différentes sauces	
	Sélectionner et justifier celui qui semble le plus adapté à la blanquette	Choisir en justifiant	Document page 4
<b>DECOUVERTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Demander aux élèves de réaliser les activités n° 7</b></li> </ul>		
	Réaliser une liaison à l'agar-agar	Réaliser une liaison à l'agar-agar	Document page 4
<b>16H00</b>	<b>RETENIR</b>		
<b>RETENIR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Compléter le tableau sur les agents de liaisons</b></li> </ul>		Document page 5
	Donner la classification et citer des exemples	Compléter le tableau	
	Indiquer le mode opératoire	Compléter le tableau	
	Citer le matériel nécessaire	Compléter le tableau	
	Citer des applications culinaires	Compléter le tableau	
	Laisser un temps d'assimilation	Apprendre	
	Interroger oralement : retrouver les agents de liaison correspondant à la description de la technique	Répondre aux questions	
Reformuler	Répondre aux questions		
<b>16H30</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Remettre en état les locaux</b></li> </ul>	Ranger nettoyer	Cours Word
<b>17H00</b>	Prendre congés	Ranger ses affaires, mettre les chaises sur les tables	