



CONTRAT DE FORMATION ATELIER PROFESSIONNEL DE SYNTHÈSE (TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE)

BAC PROFESSIONNEL CUISINE



MENU « VÉGÉTAL »

*Tartare de concombre au
basilic et lentilles corail*

Courgette façon « petit farçi »

Tarte au chocolat

COMPÉTENCES ABORDÉES

- C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer les documents relatifs à la production
- C1-3.4 Produire des mets à base de végétal
- C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations
- C1-4.2 Distribuer la production
- C1-2.10 Réaliser les pâtes de base
- C3-2.1 Évaluer son travail
- C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés
- C5-1.2 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions

À LA FIN DU TP, JE DOIS ÊTRE CAPABLE DE : (Je coche)

- ☐ Réaliser un menu tout végétal
- ☐ Substituer des produits des DOA
- ☐ Diminuer au maximum les déchets en exploitant au maximum les DOV
- ☐ Présenter harmonieusement des plats végétains

Prix au kilo

Lentilles corail :

Patate douce :

Courgette ronde :



Situation professionnelle

Vous avez été recruté pour vos qualités professionnelles mais également créatives pour l'ouverture prochaine d'un nouvel espace de vente dédié à la cuisine végétale. Votre responsable souhaite s'engager vers une démarche de développement durable. Votre mission s'articule autour des compétences suivantes.

- Transformation autour de recettes végétales traditionnelles et innovantes
- Valorisation des produits et commercialisation dans un espace de vente

QU'EST CE QUE J'AI APPRIS AUJOURD'HUI ?

-
-
-
-
-
-

Pour réussir mon TP, je révise et j'approfondis :

- Comment réaliser un menu végétal
- La cuisson des légumes secs

Mon point de vue après le TP : RÉUSSITE À AMÉLIORER

- | | |
|---|---|
| • | • |
| • | • |
| • | • |

EVALUATIONS LORS DU TP:

- Rituels de mise en place
- Organisation et respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Capacité à tendre vers le « zéro déchet »
- Valorisation des produits végétaux

Au préalable :

1. Renseigner les prix au kilo des produits végétaux
2. Étudier les fiches techniques de fabrication
3. Réaliser l'organisation horaire des trois plats
4. Réaliser une fiche produit simplifiée sur les lentilles (variétés, consommation, calendrier de production, valeurs énergétiques, culture, labels, recette)

Je m'aide en consultant les cours :

- La classification des fruits et légumes (TK)
- Les procédures de contrôle et stockage des DOV (TK)
- La créativité autour des DOV (AE)

ORGANISER

ACTIVITÉ : Organiser chronologiquement la production des trois plats du jour sur le tableau d'ordonnancement des tâches à l'aide des trois fiches techniques de fabrication proposées.

[illegible]

ANALYSER

ACTIVITÉ : Vous réalisez un test organoleptique suite à la dégustation de la tarte chocolat « végétale ». À l'aide de descripteurs vous remplissez la fiche d'analyse sensorielle.

Sens	Paramètres	Descripteurs
LES DESCRIPTEURS DE LA VUE 	ÉTAT	
	FORME	
	ASPECT	
	COULEUR	
LES DESCRIPTEURS DE L'OLFACTION 	ODEURS	
LES DESCRIPTEURS DU TOUCHER 	TEXTURE	
	SENSATION EN BOUCHE	
LES DESCRIPTEURS DE L'OUÏE 	BRUITS	
LES DESCRIPTEURS DU GOÛT 	SAVEURS DE BASE	SAVEURS SECONDAIRES
	Acide Amer Salé Sucré Umami	

RETENIR L'ESSENTIEL

FICHE DE SYNTHÈSE DES INFORMATIONS ESSENTIELLES À RETENIR



MES NOTES

-  = Pas de maîtrise
 = maîtrise convenable
 = Parfaite maîtrise

ÉVALUATION PAR COMPÉTENCES - TP DU xx/xx/xxxx

**Tartare de concombre au basilic et
lentilles corail**
Courgette façon « petit farçi »
Tarte au chocolat

COMPETENCES			OBJECTIFS			NOM			NOM			NOM			NOM			NOM		
C1.1 : ORGANISER LA PRODUCTION (compétences permanentes)																				
C1-1.1	Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production	Réaliser le travail écrit de préparation																		
C1-1.2	Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	Contrat de formation (prix mercuriale)																		
C1-1.3	Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	Réaliser la fiche produit demandée																		
C1-1.4	Entretien des locaux et des matériels	Année de 1ère (non évaluée en seconde)																		
C1-1.5	Optimiser l'organisation de la production	Mise en en place du poste sans attendre les ordres (marche en avant / fourneaux /ustensiles)																		
C1-2 MAITRISER LES BASES DE LA CUISINE																				
C1-2.1	Réaliser les préparations préliminaires	Contrôle à réception des marchandises Stockage (respect des procédures) Éplucher, laver, respect de la marche en avant																		
C1-2.3	Tailler - découper	Régularité et prévision des taillages demandés (brunoise, ciseler, émincer)																		
C1-2.9	Réaliser les préparations de base	Réaliser une farce de légumes Réaliser une mousse au chocolat végétale																		
C1-2.10	Réaliser les pâtes de base	Pâte sucrée végétale																		
C1-2.11	Mettre en œuvre les cuissons de base	Cuisson d'un légume sec Cuisson d'un légume farci Cuisson d'une pâte végétale à blanc																		
C1-2 CUISINER (positionnement général : Formatif)																				
C1-3.2	▪ Réaliser les hors d'œuvre froids																			
C1-3.3	▪ Produire des mets à base de légumes																			
C1-3.6	▪ Réaliser les pâtisseries																			
C5-1 Appliquer la démarche qualité																				
C5-1.3	▪ Respect des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement (consommation d'énergie, limitation et gestion des déchets)																			
C3-1 ANIMER UNE EQUIPE (compétences permanentes)																				
C3-1.1	▪ Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels																			
C3-2 OPTIMISER LES PERFORMANCES D' UNE EQUIPE (compétences permanentes)																				
C3-2.1	▪ Évaluer son travail et/ou celui de son équipe	▪ Entretien individualisé en fin de TP (auto-éval)																		
POSITIONNEMENT/EVALUATION EN FIN DE TP																				