Travaux pratiques

1 BAC-P cuisine contexte « brasserie »

Menu du jour :

Crevettes cocktails

* * *

Poulet rôti, pommes pont neuf.

* * *

Tarte fine aux pommes, glace vanille.

Chef du jour : Mathias

FOCUS => Objectifs et Évaluation de la séance

Lien vers fiche évaluation =>

Objectifs de travail (opérationnels)

Objectifs opérationnels (évaluation formative)	Critères de succès (performance)	Objectifs opérationnels (évaluation formative)	Critères de succès (performance)
☒ Finaliser une pâte feuilletée (2 derniers tours + abaisser + cuire)	Respecter le sens du pliage Respecter les consignes données lors de la démonstration Rapidité d'exécution (respect du temps impartis)	☒ Cuire des pommes de terre en friture	Respect strict des taillages Mise en place du poste de friture conforme Respect du couple temps/température
☒ Préparer et brider une volaille	Respect du mode opératoire démontré (+ FT) Reformulation correctes des explications professionnelles cohérentes	☒ C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions	Goût conformes aux standards professionnels Qualité des rectifications des productions
☒ Réaliser un jus de rôti	Respect du mode opératoire selon démonstration Mettre au point (assaisonnement, réduction, aspect…)	☒ C5-1.2 Respecter des règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Propreté constante des postes de travail Propreté constante des espaces communs
☒ Masquer les tartes, cuire	Respect des quantités et de l'aspect	☒ ….	

Compétences évaluées (formative & sommative)

Compétences (du jour)	Critères de succès (performance)	Compétences (récurrentes)	
☒ ***C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production***	Qualité de la gestion du poste tout au long de la séance (propreté, rangement..) Précision du matériel choisi Gestion des produits alimentaires non utilisés	*CSC 2 - Se présenter en tenue professionnelle propre et conforme (CIP => Hygiène corporelle et vestimentaire conforme, Rester le plus propre possible tout au long de l'activité)*	*C1.1 Organiser la production (CIP=> Préparation sérieuse du TP en lisant les FT attentivement, Travail d'organisation (à la maison) réalisé correctement)*
☒ ***C1-2.9 Réaliser les préparations de base***	Réalisation conforme des préparations préliminaires Conformité et régularité des taillages Travail en autonomie selon les consignes données	*CSC 3 - Effectuer son travail, en respectant les consignes données (CIP=>Ecoute active, formulation de questions si nécessaire, Bonne concentration lors des démonstrations, Application et respect des consignes (une fois en poste))*	

TP Cuisine

Nombre de couverts

Classe / Groupe

Critères de précaution

- Feuilletage
  Plier tjrs même sens
- Cuisson poulet : arroser régulièrement
- Jus : bien dégraisser / pincer les sucs / réduire et mettre au point

Termes de vocabulaire en LVE

- roast chicken / French fries / Apple pie
  vanilla ice cream / puff pastry
- pollo asado / Papa frita /helado de vainilla / hojaldre (Pâte F)

Organisation spécifique

Travail individuel ☐
Binôme X
Equipe ☐

B1 : Stéphanie / Elias
B2 : Youssef / Sidney
B3 : Zoé / Andréïï
B4 : Sarha / Pierre
B5 : Damien / Léo

PLANIGRAMME DE RÉALISATION DU MENU DU JOUR

Heure		Fin	N°	Poulet rôti –pommes pont neuf	Tarte fine aux pommes
8h30	30	9h00		Lancement de cours présentation des étapes de fabrication, compétence du jour et points évalués.	
9h00	15	9h15	1	Mise en place du poste de travail 15’	
9h15	30	9h45	2	Préparations préliminaires des légumes. ➢ **TAILLER** carotte, oignon en **Mirepoix / TAILLER** les Pommes de terre	Préparations préliminaires des légumes. ➢ EPLUCHER et TAILLER en cubes les pommes de la compote
9h45	10	9h55	3		**MARQUER EN CUISSON** la compote -- >Pommes + sucre + beurre
9h55	20	10h15	4	**HABILLER** et **BRIDER** le poulet **MARQUER EN CUISSON** et ***ARROSER REGULIEREMENT***	➡ Démo 1 Brider /Marquer
10h15	15	10h30	5	plier toujours dans le même sens	FAIRE les **2 derniers tours** au feuilletage , **RESERVER** au frais **EMINCER** les pommes
10h30	20	10h50	6	➡ Démo 2 abaisser (démo Mathias)	**ECRASER** la compote **ABAISSER** des disques de pâtes feuilletée, **GARNIR** les tartes et **CUIRE** sur plaque
10h50	15	11h05	7	**DEBARRASSER** le poulet **DEGRAISSER** et **DEGLACER** la plaque à rôtir **MOUILLER** au fond brun de volaille (non lié)	➡ Démo 3 Jus bien dégraisser /pincer les sucs Réduire / Mettre au point
11h05	15	11h20	8	***FRIRE EN 2 CUISSONS / Cuisson 1 : BLANCHIR 155°C***	
11h20	10	11h30	9	Remise en état des postes de travail et de la cuisine	Remise en état des postes de travail et de la cuisine
11h30	30	12h00		PAUSE REPAS 30 MINUTES , RETOUR POUR 12H00 EN CUISINE	
12h00	15	12h15	10	***Cuisson 2 : finir de FRIRE 175°C***	TIEDIR LES TARTES
12h15	55	13h10	11	Début du service envoi des plats à la demande. Dressage et finition.	
13h10	25	13h35	12	SYNTHESE DE LA SÉANCE et AUTO-POSITIONNEMENT	
13h35	20	13h55		Remise en état des postes de travail et de la cuisine	

critère précaution

Nom professeur – nom du lycée

➡ Démonstration

Supports vidéos

Brider une volaille

Marquer une volaille
En cuisson

Réaliser un jus de
rôti

Frire des pommes de terre la double cuisson …

Pour la cuisson des pommes **Allumettes et des pommes Pont-Neuf**, nous devons réaliser une **double cuisson**. L'objectif est que la pomme de terre soit cuite **fondante à l'intérieur** et **croustillante à l'extérieur.**

Critère de précaution ?

Je réalise mes taillages…

1. J'éponge soigneusement mes pommes de terre
2. je BLANCHIS, une 1ère fois à l'huile T°C 155°C, pour cuire l'intérieur
3. J'EGOUTTE sur un papier absorbant et je RESERVE
4. AU MOMENT DU SERVICE
5. Je fais FRIRE à l'huile 175°C pour le croustillant
6. SERVICE .

23/03/2023

LES TAILLAGES
DE LA POMME DE TERRE (RAPPEL)

Focus technologique

PONT-NEUF 6cm X 1cm

ALLUMETTES 6cm X 0,5 cm

PAILLE 6cm X 2 mm

www.bloc-notes-culinaire.com

23/03/2023

Repérage des aliments allergènes

GLUTEN

POISSONS

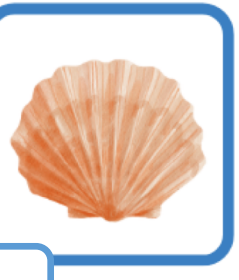
CRUSTACÉS

OEUFS

ARACHIDES

MOUTARDE

MOLLUSQUES



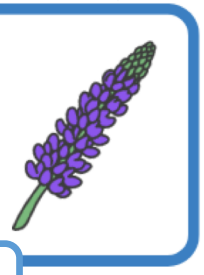
SOJA

SULFITES

SESAME

CELERI

LUPINS



LAIT

FRUITS A COQUE

Source : J-Muzard ac-Bordeaux

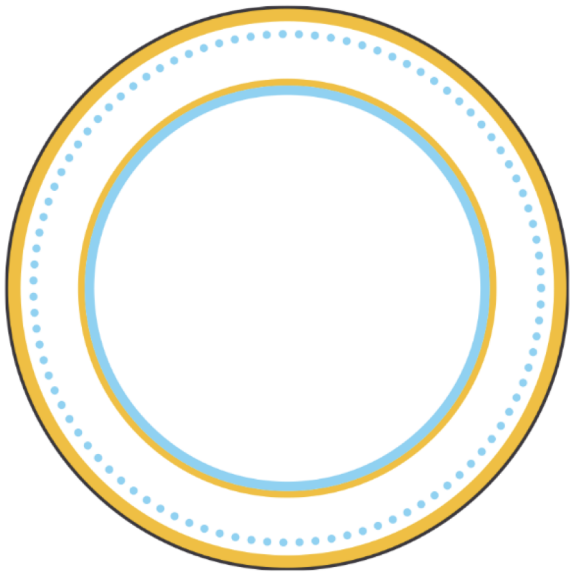
Limitation du gaspillage alimentaire ?

Saisonnalité ?

❎ Produits sous signe de la qualité et de l'origine ?

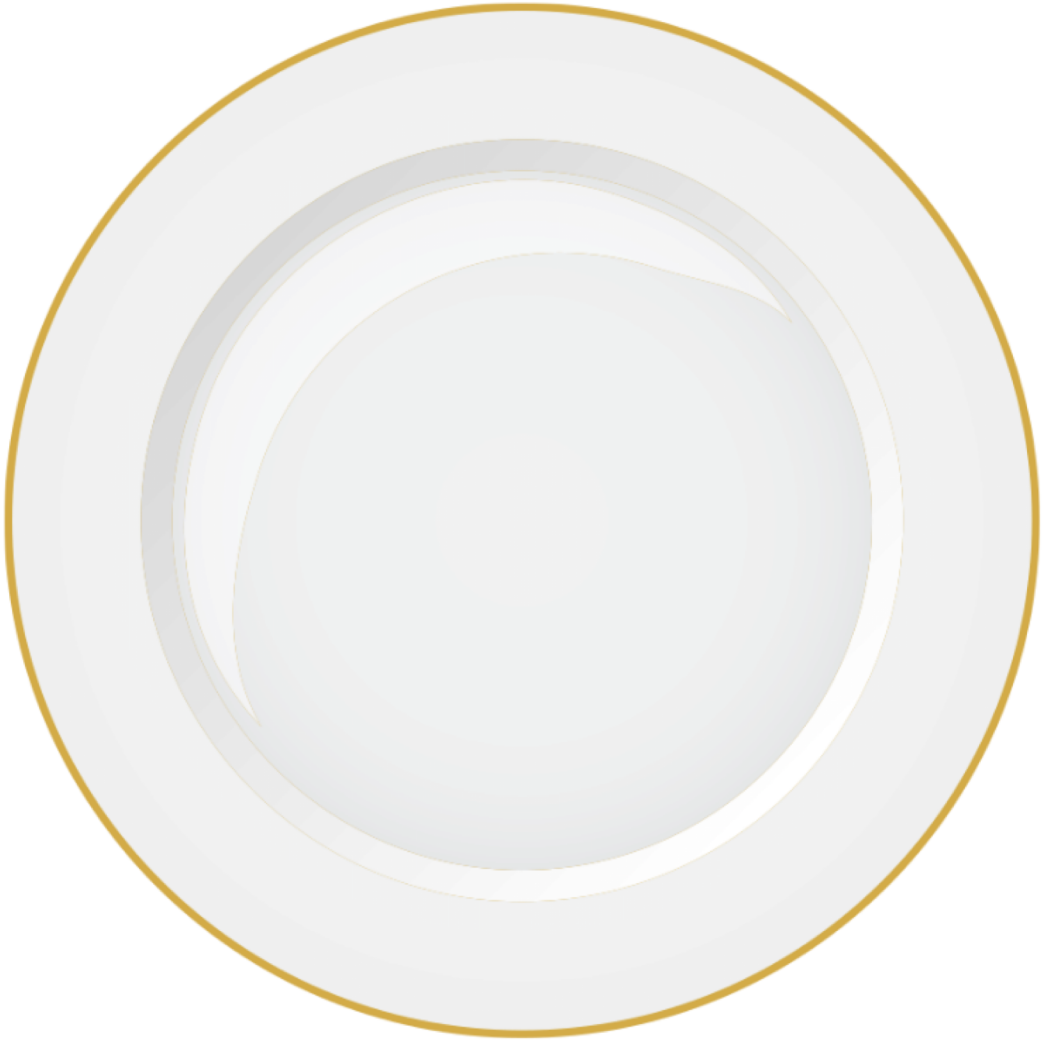
Suggestions de dressage

Plat 1 Entrée



Présentation du plat 1 à l'équipe de service

Plat 2 Plat



Présentation du plat 2 à l'équipe de service