













ATELIER EXPÉRIMENTAL « JUS DE VEAU CORSÉ »

FILM 3 : synthèse et transferts

| Temps | Action | Commentaire | | | | | | |
|--|--|--|---|---|----------------------------|--|---|------------------------|
| 00':10'' | Débuter la phase 3 Commencer la synthèse | Les trois jus sont en train de mijoter. On ne peut pas attendre 3 heures la fin de la cuisson. La synthèse va se faire en utilisant trois jus réalisés la veille dans des conditions identiques aux trois protocoles expérimentés. | | | | | | |
| 01':00'' | Présenter les trois jus. | Le professeur explique pourquoi on n'attend pas et il présente les trois jus conditionnés sous vide. | | | | | | |
| 01':39'' | Déterminer un delta de quantité finie | L'observation permet aux élèves de constater que la quantité finie diffère avec la nature du mouillement. Donc, à travail égal et avec un coût égal de tendrons, de garniture et d'énergie, on n'obtient pas la même quantité de jus corsé, ce qu'un élève traduit par : « on pourra faire un plus grand service » si on utilise du fonds par rapport à l'eau. | | | | | | |
| 02':02'' | Ouvrir les sacs | On va terminer les jus : réduire et monter les jus avec la graisse de cuisson. | | | | | | |
| 03':06'' | Analyser les jus | Le travail est fait à l'aide des fiches d'analyse. Les élèves ne sont pas habitués à ces saveurs fortes. Ils arrivent à déterminer des différences qui justifieraient des usages différents et surtout à des niveaux de prestations différents : <table style="margin-left: 40px; border: none;"> <tr> <td style="padding-right: 10px;"> <ul style="list-style-type: none">  Restauration gastronomique  Brasserie de luxe </td> <td style="font-size: 3em; padding: 0 10px;">}</td> <td>jus obtenus avec les fonds</td> </tr> <tr> <td style="padding-right: 10px; margin-top: 20px;"> <ul style="list-style-type: none">  Restauration moyenne gamme  Brasserie courante </td> <td style="font-size: 3em; padding: 0 10px; margin-top: 20px;">}</td> <td>jus obtenus avec l'eau</td> </tr> </table> | <ul style="list-style-type: none">  Restauration gastronomique  Brasserie de luxe | } | jus obtenus avec les fonds | <ul style="list-style-type: none">  Restauration moyenne gamme  Brasserie courante | } | jus obtenus avec l'eau |
| <ul style="list-style-type: none">  Restauration gastronomique  Brasserie de luxe | } | jus obtenus avec les fonds | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none">  Restauration moyenne gamme  Brasserie courante | } | jus obtenus avec l'eau | | | | | | |
| 05':20'' | Utiliser les jus corsés | Mise en œuvre d'une application : « Médaillons de veau sautés ». Fiche interactive au TNI Situation du filet mignon sur le veau Rappel sur le détail des médaillons | | | | | | |
| 06':31'' | Accueillir un Chef | Un chef va réaliser des dressages modernes avec les mêmes ingrédients que les élèves et en même temps qu'eux. | | | | | | |
| 08':12'' | Présenter les assiettes dressées | Les élèves ont réalisé de belles prestations en autonomie. | | | | | | |
| 08':35'' | Présenter la gamme des fonds PAI (Produits Alimentaires Intermédiaire) | Les élèves connaissent les différents fonds. Ils savent adapter chaque gamme à un niveau de prestation et donc à un type de restauration. Ces constats leur permettent de faire le lien avec la technologie et les gammes de produits. | | | | | | |
| 11' :00'' | Transférer depuis le référentiel vers le métier | Les élèves réalisent qu'ils sont à la croisée des chemins entre l'apprentissage et la production en entreprise ; les deux champs leurs semblent soudain très proches... Le professeur démontre à l'élève la nécessité des ateliers expérimentaux pour se forger sa propre opinion. | | | | | | |
| 12' :41'' | Présenter le cours suivant Finir la phase 3 | Le professeur invite les élèves à débiter la phase 2 – l'expérimentation | | | | | | |

Voir l'atelier expérimental : [« Réaliser un jus corsé »](#)