

PROJET PÉDAGOGIQUE

des classes de terminale bac technologique

et M SAVONNIÈRE professeur de cuisine

Ce projet a débuté en septembre 2014 et les élèves ont été exemplaires dans leur implication et leur professionnalisme.

Il avait pour objectif d'aborder des thèmes de technologie cuisine « L'administration de la production » et « la fiche technique » sous une forme pratique et réelle.

Le but était de créer 2 fiches techniques valorisées par élève d'amuse-bouche simple et rapide à réaliser pour les portes ouvertes du lycée.

Les amuses bouches qui respectaient toutes les exigences ont été sélectionnées par des professeurs et des professionnels.

Ces fiches techniques sont rassemblées sous forme d'un livret de cuisine qui a été entièrement réalisées par les élèves. La conception est de HENRY Loïck, VAHL Julien, FAVENNEC Arthur, la première page est une idée de DE SAINTE MARESVILLE Camille.

Il est vendu pour permettre l'achat de produits de consommation non courante (Homard, Oursin, légumes anciens, découverte de produits insolites etc...) qui seront préparés et dégustés lors de la dernière séance de technologie appliquée de l'année scolaire.

Les élèves avaient plusieurs contraintes de réalisation :

➤ *La fiche technique devait comprendre :*

- La technique, un descriptif et des consignes de réalisation
- Les denrées,
- Le coût portion (de 0.50€ par personne),
- Une photo, Un schéma de dressage,
- Le nom de l'auteur, la classe.
- Le contenant : verrine en verre de 15 cl, assiette en ardoise 20x10 cm, cuillères chinoises, petit ramequin de 20 cl , petite cocotte avec couvercle (ronde, ovale, carrée), mini bocaux, brochette, tasse à moka, pique, mini tête de lion .

➤ Les ingrédients devaient être courants et simples selon une liste donnée.

-Extrait livret de cuisine :



Livret de recettes

Petites verrines sucrées - salées



Croustillant Pain d'épices au chèvre et poire au miel

Recette proposée par Paul Grandjean

Triangle de pain d'épices, surmonté d'une belle tranche de chèvre, le tout passé au four.
Le pain est surmonté d'une lamelle de poire au miel et d'un cerneau de noix.

Ingrédients : 8 personnes

		A	B	C
Chèvre	Kg	0.160		
Beurre	Kg		0.02	
Poires	P		1	
Pain d'épices	Kg	0.200		
Cannelle râpée	Kg		pm	
Miel	Kg		0.20	
sucre vanillé	P		1	
Cerneaux de noix	Kg			0.10
Poivre	Kg	pm		
Fleur de sel	Kg			pm



Technique :

A Canapé de pain d'épices :

- Détailler 4 tranches de pain d'épices en 2, en diagonale, de façon à obtenir 2 triangles.
- Couper 8 belles rondelles de chèvre et les disposer sur les triangles de pain. Poivrer.
- Toaster au four à 180°C durant 5 à 7 minutes.

B Poires :

- Éplucher, couper en 2 dans le sens de la longueur, épépiner, vider et citronner 1 poire.
- Émincer la poire de façon à obtenir des lamelles plutôt épaisses, de façon à ce qu'elles se maintiennent durant la cuisson.
- Sauter les lamelles au beurre et miel et extrait de vanille. Réserver.

C Dressage :

- Préparer les éléments de dressage (fleur de sel, cerneaux de noix, cannelle).
- Dresser les triangles de pain d'épices surmontés de chèvre, d'une lamelle de poire et 1 demi-cerneau de noix, mettre une pincée de fleur de sel et cannelle.

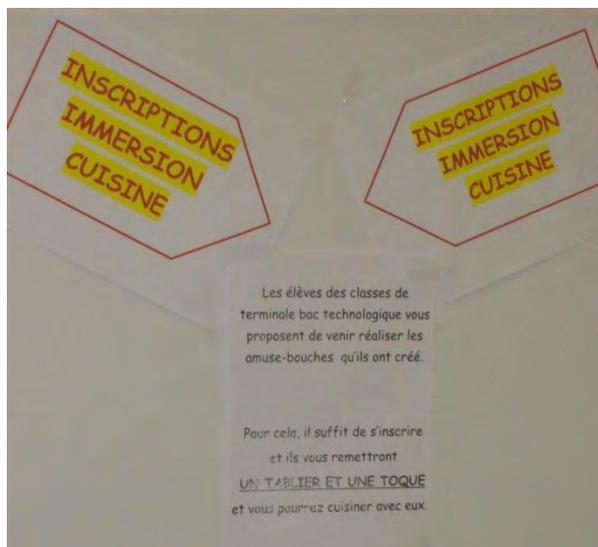
Équipe de fabrication des amuse-bouches
lors des Portes ouvertes du samedi 14 mars 2015
Au Lycée Stanislas Villers-Lès-Nancy



- LA MISE EN PLACE :



- IMMERSION CUISINE DES FUTURS ÉLÈVES :



Lors de la fabrication et la dégustation des amuse-bouches par les élèves, 15 jeunes visiteurs ont pu fabriquer des amuses -bouches avec les élèves de terminale de bac technologique.

-LA FABRICATION ET LES DÉGUSTATIONS DES AMUSE-BOUCHES :









