

1 Accroche

Sans titre Les CLASSFLOW Se connecter Page 4 sur 27 100%

Les hypothèses ...

Les hypothèses ...

Les hypothèses ...



3 Vérification des prérequis

Les-appoints-de-cuissons CLASSFLOW Se connecter Page 6 sur 27 Ajuster

Kahoot

Votre approche des appoints de cuisson...

The diagram illustrates the process of accessing Kahoot. It starts with a hand holding a smartphone, which points to the Google logo. An arrow from Google leads to a Kahoot! login screen with a 'Game PIN' input field and an 'Enter' button. Another arrow leads to a tablet displaying a 'Your nickname is...' input field. Below these steps are three numbered boxes: 1. taper: kahoot.it sur qooqle, 2. Entrer le game PIN, and 3. saisir votre prénom.

1 taper: kahoot.it sur qooqle

2 Entrer le game PIN

3 saisir votre prénom



4 Localisation des problèmes et sélection ateliers

Où se situent les problèmes éventuels ?

Cuisine



Au passe



Salle de restaurant



A. Le client ne connaît pas les aggroints de cuisson

B. Le serveur méconnaît les aggroints de cuisson.

C. Le cuisinier n'a pas maîtrisé la cuisson des viandes

D. Problème de communication lors de l'annonce au passe

E. Erreur du serveur lors de la prise de commande

4



5 découvrir, expérimenter les 4 appoints de cuisson de cuisson

ActivInspire - Studio

Les-appoints-de-cuissons * CLASSFLOW Se connecter Page 27 sur 27 98%

Protocole expérimental n°1 : découvrir, expérimenter les quatre appoints de cuisson

- Sauter un morceau de viande rouge à l'appoint de cuisson **BLEU**
- Sauter un morceau de viande rouge à l'appoint de cuisson **SAIGNANT**
- Sauter un morceau de viande rouge à l'appoint de cuisson **A POINT**
- Sauter un morceau de viande rouge à l'appoint de cuisson **BIEN CUIT**

Matériel	Produits	Conditions expérimentales	travail attendu de l'élève
-Plaque à débarrasser -Poêle -Spatule, pince -Thermomètre sonde -Balance	-4 morceaux de viande rouge de 80/100g -Huile de tournesol -Sel/poivre	-L'élève réalise la cuisson en totale autonomie. -Cuisson « sauter » départ à chaud à découvert. -Durée : 30 min	-L'élève réalise la cuisson et analyse les phénomènes de transformation de la viande. -Il complète le document d'analyse.

Analyse technique de la cuisson SAUTER

BLEU		SAIGNANT		A POINT		BIEN CUIT	
Poids du morceau cru							
Poids du morceau cuit		Poids du morceau cuit		Poids du morceau cuit		Poids du morceau cuit	
Température à cœur		Température à cœur		Température à cœur		Température à cœur	
Temps de cuisson		Temps de cuisson		Temps de cuisson		Temps de cuisson	

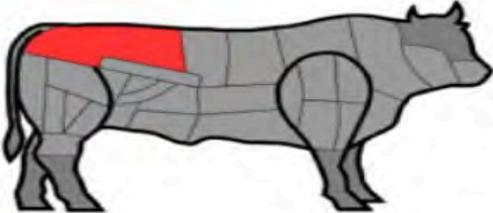
Sensations au toucher du morceau de viande

-Viande molle <input type="checkbox"/>			
-Viande souple, légère résistance <input type="checkbox"/>			
-Viande relativement ferme <input type="checkbox"/>			
-Viande dure <input type="checkbox"/>			



5 découvrir, expérimenter les 4 appoints de cuisson de cuisson

Les-appoints-de-cuissons *   CLASSFLOW [Se connecter](#)  Page 28 sur 2



Pour aller plus loin :

Le rumsteck, rumsteak, romsteck ou romsteak (de l'anglais *rump steak*, littéralement 'le steak de la croupe') est un morceau de découpe du bœuf. Il est, tout comme le sont aussi le faux-filet et l'entrecôte, d'un prix élevé et principalement mangé sauté ou en grillade.

Appoint de cuisson : BLEU	Appoint de cuisson : SAIGNANT
	
 Enfoncement de 0,4 mm	 Enfoncement de 0,3 mm
Appoint de cuisson : A POINT	Appoint de cuisson : BIEN CUIT
	
 Enfoncement de 0,2 mm	 Enfoncement quasi nul



5 réaliser une prise de commande conforme et adaptée

Fiche observation prise de commande Situation 1

		Situation 1
Le serveur devant les clients	Quel support pour la prise de commande	<input type="radio"/> Carnet de bon <input type="radio"/> Mémoire uniquement <input type="radio"/> Tablette
	Nombre de clients	
	Devant le client le serveur est :	<input type="range"/> Confiant Hésitant
	La commande est prise :	<input type="radio"/> En débutant par les dames <input type="radio"/> En débutant par les hommes <input type="radio"/> Aléatoire <input type="radio"/> En suivant un sens
Au passe	Le serveur en annonçant la commande :	<input type="radio"/> Ne se souvient plus des cuissons <input type="radio"/> Oublie quelques cuissons <input type="radio"/> Pas d'oubli, tout semble conforme
	L'annonce est faite :	<input type="range"/> Sans hésitation Avec difficulté
	Comment sont identifiés les plats au passe par le cuisinier ?	<input type="radio"/> Le cuisinier informe le serveur <input type="radio"/> Le cuisinier dépose les plats sans rien dire <input type="radio"/> Le cuisinier utilise un moyen visuel pour préciser au serveur les cuissons. Le quel :
En salle	Les clients	<input type="radio"/> Ont tous la bonne cuisson <input type="radio"/> N'ont pas la bonne cuisson
		<input type="radio"/> les clients sont satisfaits <input type="radio"/> les clients sont mécontents
Quels avantages		
Quels inconvénients		

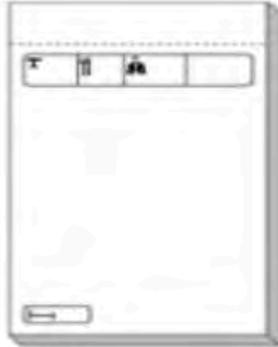


5 réaliser une prise de commande conforme et adaptée

Sans titre Les-appoints-c CLASSFLOW Se connecter Page 10 sur 27 98%

Fiche observation prise de commande Situation 2

		Situation 2
Le serveur devant les clients	Quel support pour la prise de commande	<input type="radio"/> Carnet de bon <input type="radio"/> Mémoire uniquement <input type="radio"/> Tablette
	Nombre de clients	
	Devant le client le serveur est :	<input type="range"/> Confiant Hésitant
	La commande est prise :	<input type="radio"/> En débutant par les dames <input type="radio"/> En débutant par les hommes <input type="radio"/> Aléatoire <input type="radio"/> En suivant un sens
Au passe	Le serveur en annonçant la commande :	<input type="radio"/> Ne se souvient plus des cuissons <input type="radio"/> Oublie quelques cuissons <input type="radio"/> Pas d'oubli, tout semble conforme
	L'annonce est faite :	<input type="range"/> Sans hésitation Avec difficulté
	Comment sont identifiés les plats au passe par le cuisinier ?	<input type="radio"/> Le cuisinier informe le serveur <input type="radio"/> Le cuisinier dépose les plats sans rien dire <input type="radio"/> Le cuisinier utilise un moyen visuel pour préciser au serveur les cuissons. Le quel :
En salle	Les clients	<input type="radio"/> Ont tous la bonne cuisson <input type="radio"/> N'ont pas la bonne cuisson
		<input type="radio"/> les clients sont satisfaits <input type="radio"/> les clients sont mécontents
Quels avantages		
Quels inconvénients		

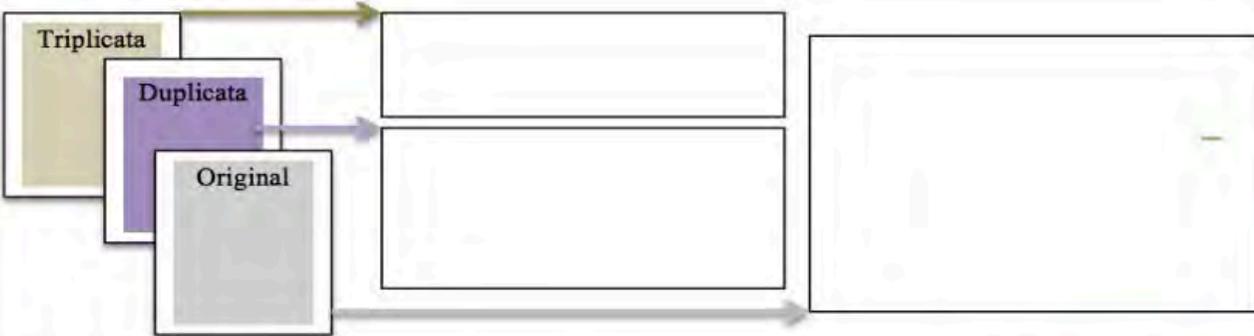




5 réaliser une prise de commande conforme et adaptée

 Point technologie

1 Circuit du bon (rappel)



Duplicata **Triplicata** **Original**

Console **Caisse** **Cuisine**

Il sert à la remise des marchandises et au contrôle du « coulage »

Après le bon de cafétéria, il délivre la facture du client

Il sert à l'organisation du service, et au contrôle de la facture.



5 réaliser une prise de commande conforme et adaptée

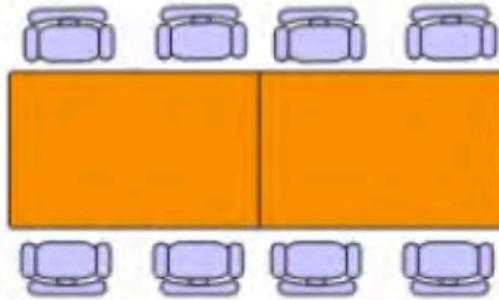


Point technologie

4 Qui a pris quoi ????



C'est pour qui la pièce de viande bleue ??? Et celle saignante ???



je dois :



5 réaliser une prise de commande conforme et adaptée

Sans titre Les-appoints-c CLASSFLOW Se connecter Page 18 sur 27 98%

Fiche observation prise de commande Situation 3

		Situation 3	
Le serveur devant les clients	Quel support pour la prise de commande	<input type="radio"/> Carnet de bon <input type="radio"/> Mémoire uniquement <input type="radio"/> Tablette	
	Nombre de clients		
	Devant le client le serveur est :	<input type="range" value="50"/> Confiant Hésitant	
	La commande est prise :	<input type="radio"/> En débutant par les dames <input type="radio"/> En débutant par les hommes <input type="radio"/> Aléatoire <input type="radio"/> En suivant un sens	
Au passe	Le serveur en annonçant la commande :	<input type="radio"/> Ne se souvient plus des cuissons <input type="radio"/> Oublie quelques cuissons <input type="radio"/> Pas d'oubli, tout semble conforme	
	L'annonce est faite :	<input type="range" value="50"/> Sans hésitation Avec difficulté	
	Comment sont identifiés les plats au passe par le cuisinier ?	<input type="radio"/> Le cuisinier informe le serveur <input type="radio"/> Le cuisinier dépose les plats sans rien dire <input type="radio"/> Le cuisinier utilise un moyen visuel pour préciser au serveur les cuissons. Le quel :	
En salle	Les clients	<input type="radio"/> Ont tous la bonne cuisson <input type="radio"/> N'ont pas la bonne cuisson <input type="radio"/> les clients sont satisfaits <input type="radio"/> les clients sont mécontents	
Quels avantages			
Quels inconvénients			

Ticket : 98766
Table 100
8 personnes

Serveur :

heure :

En direct

8 pièces de bœuf avec pommes frites

- 3 saignantes
- 2 bleues
- 2 à point
- 1 Bien cuit

Ticket : 98767
Table 100
8 personnes

Serveur :

heure :

faire marcher

8 pièces de bœuf avec pommes frites

- 3 saignantes
- 2 bleues
- 2 à point
- 1 Bien cuit





6 Analyse organoleptique des cuissons réalisées

Analyse sensorielle d'une viande				
critères	Viande 1	Viande 2	Viande 3	Viande 4
Visuel viande non tranchée	Surface du morceau rouge ————— brun Présence de jus clair rosé brun Présence de sang non coagulé/fluide ————— coagulé	Surface du morceau rouge ————— brun Présence de jus clair rosé brun Présence de sang non coagulé/fluide ————— coagulé	Surface du morceau rouge ————— brun Présence de jus clair rosé brun Présence de sang non coagulé/fluide ————— coagulé	Surface du morceau rouge ————— brun Présence de jus clair rosé brun Présence de sang non coagulé/fluide ————— coagulé
	<input type="checkbox"/> Complètement cuit à cœur <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25% <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 75% <input type="checkbox"/> Saisi sur l'extérieur, rouge à l'intérieur	<input type="checkbox"/> Complètement cuit à cœur <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25% <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 75% <input type="checkbox"/> Saisi sur l'extérieur, rouge à l'intérieur	<input type="checkbox"/> Complètement cuit à cœur <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25% <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 75% <input type="checkbox"/> Saisi sur l'extérieur, rouge à l'intérieur	<input type="checkbox"/> Complètement cuit à cœur <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25% <input type="checkbox"/> Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 75% <input type="checkbox"/> Saisi sur l'extérieur, rouge à l'intérieur
	agréable ————— désagréable neutre ————— forte			
Goût	fade ————— corsé	fade ————— corsé	fade ————— corsé	fade ————— corsé
Toucher	Avec la fourchette souple ————— dure En bouche tendre ————— ferme	Avec la fourchette souple ————— dure En bouche tendre ————— ferme	Avec la fourchette souple ————— dure En bouche tendre ————— ferme	Avec la fourchette souple ————— dure En bouche tendre ————— ferme
	Temps de cuisson —————>	Temps de cuisson —————>	Temps de cuisson —————>	Temps de cuisson —————>
Température	—>	—>	—>	—>
Idee appoint de cuisson	<input type="checkbox"/> bleue <input type="checkbox"/> saignant <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> bien cuit	<input type="checkbox"/> bleue <input type="checkbox"/> saignant <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> bien cuit	<input type="checkbox"/> bleue <input type="checkbox"/> saignant <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> bien cuit	<input type="checkbox"/> bleue <input type="checkbox"/> saignant <input type="checkbox"/> à point <input type="checkbox"/> bien cuit
Mon avis	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			



Mise en situation

Left Panel (Blue background):

- Edgar
- Malorie
- Lisa
- Gatien

Center Panel (White background):

- Enzo

Right Panel (Pink background):

- Enzo
- Leeroy
- Nina
- Elodie
- Lenny
- Safia
- Camille
- Loane
- Xavier
- Mathieu
- Cloé
- Amandine
- Léo
- Alexis
- Lena
- Valéria
- Théo
- Romair



10 Synthèse

Regroupement bilan

The diagram illustrates a central figure holding a magnifying glass, symbolizing analysis or synthesis. Surrounding this central figure are several elements:

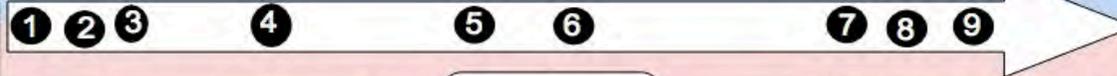
- A blue speech bubble at the top left.
- A grey speech bubble at the top center.
- A red speech bubble at the top right.
- An icon of a chef and a plate of food on the left side.
- An icon of a waiter on the right side.
- An orange circle with two purple chairs above it, labeled "Clients" in a yellow box at the bottom center.
- A white speech bubble at the bottom left.
- A white speech bubble at the bottom right.

The entire diagram is set within a digital workspace that includes a toolbar on the right side with various drawing and editing tools.



10 Synthèse

Frise temporelle : de la prise de commande au service client



J'annonce le bon au chef

Je prends la commande

Je dépose les mets au passe et transmet les informations

J'écoute l'annonce du chef, je réalise la cuisson

Je transmets l'annonce à la brigade

J'écoute l'annonce du serveur

Je sers les mets aux clients

Le chef informe le serveur des différents appoints de cuisson

J'enlève les mets au passe en prenant les informations nécessaires



10 Synthèse

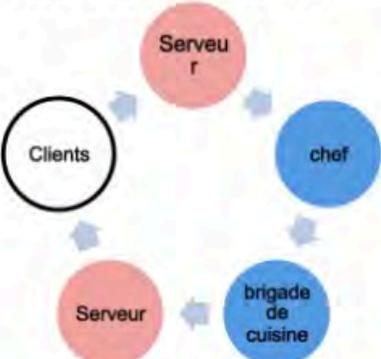
Facteurs de réussite des activités

Maîtrise technique :
Mettre en place le matériel nécessaire à la cuisson « sauter »
Mettre en œuvre la cuisson « sauter » (gestion des énergies) / (anticipations du lancement des cuissons) / (identification des cuissons pendant et après la cuisson)

Connaissances :

	Temps de cuisson	Température à cœur
Bleu		
Saignant		
A point		
Bien cuit		
	Résultat au toucher	Résultat visuel
Bleu		
Saignant		
A point		
Bien cuit		

Être à l'écoute de son interlocuteur :



Je communique à mon interlocuteur les différents appoints de cuisson pour qu'ils soient clairement identifiés (de façon verbale ou avec des piques steak)

Être capable de prendre une commande avec des appoints de cuisson et de servir les plats conformément aux choix des clients.



N° table : 100 567

Cvts: 8

cuisine

5 pièces de boeuf, pommes allumettes

J'identifie mes clients

Préconisations pour le choix de la matière grasse...

Sans MG	Huile de tournesol	Beurre clarifié	Huile d'olives
Matière grasse permettant la cuisson <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non Spécificités :	Matière grasse permettant la cuisson <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non Spécificités :	Matière grasse permettant la cuisson <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non Spécificités :	Matière grasse permettant la cuisson <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non Spécificités :
Apport gustatif : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non Spécificités :	Apport gustatif : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non Spécificités :	Apport gustatif : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non Spécificités :	Apport gustatif : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non Spécificités :

Autres éléments à prendre en compte :



10 Synthèse

Objectif général : Satisfaire la clientèle ayant choisi une viande rouge avec un appoint de cuisson

Equipes concernées				
Objectifs opérationnels	 Comment maîtriser les appoints de cuisson d'une viande rouge ?	 Comment bien communiquer au passe dans le cadre d'un service de viande rouge avec appoint de cuisson ?	 Comment réussir une prise de commande avec un appoint de cuisson ?	
Illustrations				
Activités mises en œuvre	5 Je prends l'information inhérente à la commande annoncée par le chef Je réalise la cuisson	3 J'écoute l'annonce du serveur 4 Je transmets l'annonce à la brigade	2 J'annonce le bon au chef	1 Je prends la commande auprès de mes clients
	6 Je dépose les mets au passe et j'indique au chef les différents appoints de cuisson	7 J'informe le serveur des différents appoints de cuisson	8 J'enlève les mets et prends en compte les informations du chef concernant les différents appoints de cuisson	9 Je sers le(s) met(s) à mes clients