



CAP CUISINE 2E ANNÉE

LES FARCES

LES PRÉPARATIONS DE BASE

Auteur(s) et crédits :

Laurent Nadiras, PLP OPC, lycée Camille-Claudiel, Mantes-la-Ville, académie de Versailles, Yvelines, France.

Créé le :01/03/14 10:08

Modifié le :13/02/18 08:03

Objectif(s) de la séance :

L'élève devra être capable de :

- Connaître les différentes farces et leur utilisation
 - Définir les techniques utilisées, les cuissons de chacune, les précautions à prendre en matière d'hygiène.
-

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

Farces, préparation de base, contexte

Niveau(x) scolaire(s) :

1ère dont CAP/BEP (16-17 ans)

Discipline(s) :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Type(s) :

Parcours : Séquence

Licence



CC Paternité, Pas d'utilisation commerciale, Partage à l'identique



Avertissement_utilisation_documents_ecogest.pdf



FDSP_capcuisine_inadiras_farces.odt



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Repères pour l'enseignant

Sur la page titre (diapositive précédente), vous pouvez consulter et télécharger les documents suivants :

- l'avertissement pour les droits d'utilisation des documents ;
- la FDSP.

La séance sur "Les farces - préparations de base" est constituée d'une série de 6 fichiers ubz. Est présentée ici la première des 6 séances :

- capcuisine_farces_1contexte

Les 5 autres fichiers sont à télécharger :

- capcuisine_farces_2mousseline
- capcuisine_farces_3duxelles
- capcuisine_farces_4gratin
- capcuisine_farces_5commune
- capcuisine_farces_6synthese

Le professeur, lors de sa préparation, prendra connaissance de la fiche de déroulement de séance pédagogique (FDSP).

Il pourra utilement consulter le site des Ressources nationales hôtellerie-restauration (CRNHR) et la Webtv restauration (voir liens ci-dessous).

Le professeur peut passer les vidéos proposées dans l'ensemble de ces séances plusieurs fois, faire des arrêts sur image selon les besoins de la classe.

Les vidéos pourront être une référence que les élèves verront en autonomie.

De même pour les fiches techniques interactives.



Creative commons : information sur les licences CC



Webtv Restauration



CRNHR



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Ce que dit le référentiel :

- Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds, à base de pâte.
- Réaliser les préparations de base.
- Respect des techniques de base et conformité des préparations.
- Préparer des appareils et des farces (duxelles, marinades, farces diverses).
- Évaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût...) en fonction des produits utilisés, avec l'aide de son supérieur hiérarchique.



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Les farces, préparations de bases. Le contexte

Cette situation permet à l'élève de se confronter à des réalités de terrain. Il doit organiser une réflexion pour suggérer des pistes et proposer des solutions face à une demande.

Le professeur demande aux élèves, pour chacune des pages de cet exercice, de lire les éléments et d'en extraire :

- les points incontournables ;
- les informations qui peuvent les aider.

Les élèves lisent les éléments de contexte.

Le professeur demande ensuite à un élève de venir au tableau interactif surligner :

- En rouge les points incontournables ;
- En bleu les informations.

Un élève est au tableau avec le surligneur et propose ses pistes de réflexion. Les autres élèves sont invités à l'aider.



Les farces, préparations de base. Le contexte

Cette situation permet à l'élève de se confronter à des réalités de terrain. Il doit organiser une réflexion pour suggérer des pistes et proposer des solutions face à une demande.

Le professeur demande aux élèves de lire les éléments et d'en extraire :

- les points incontournables ;
- les informations qui peuvent les aider.

Les élèves lisent les éléments de contexte.

Le professeur demande ensuite à un élève de venir au tableau interactif surligner :

- En rouge les points incontournables ;
- En bleu les informations.

Un élève est au tableau avec le surligneur et propose ses pistes de réflexion. Les autres élèves sont invités à l'aider.



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Les farces, préparations de base. Le contexte

Cette situation permet à l'élève de se confronter à des réalités de terrain. Il doit organiser une réflexion pour suggérer des pistes et proposer des solutions face à une demande.

Les fichiers nécessaires à la suite de cet exercice sont :

- capcuisine_farces_ 2mousseline
- capcuisine_farces_ 3duxelles
- capcuisine_farces_ 4gratin
- capcuisine_farces_ 5commune

Le professeur demande aux élèves de lire les éléments et d'en extraire :

- les points incontournables ;
- les informations qui peuvent les aider.

Les élèves lisent les éléments de contexte.

Le professeur demande ensuite à un élève de venir au tableau interactif surligner :

- En rouge les points incontournables ;
- En bleu les informations.

Un élève est au tableau avec le surligneur et propose ses pistes de réflexion. Les autres élèves sont invités à l'aider.



CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE

Les Farces, préparations de base. Fiche technique interactive. Quenelles de brochet sauce Nantua

La fiche interactive sera une référence que les élèves pourront consulter en autonomie.
Pour la consulter : cliquer avec l'outil main sur le titre Quenelles de brochet sauce Nantua

Les élèves lisent la fiche technique et prennent connaissance des principales étapes de la réalisation.

Le professeur peut faire un travail approfondi avec la fiche interactive, selon les besoins de la classe.





**CAP CUISINE 2E ANNÉE
LES FARCES
LES PRÉPARATIONS DE BASE**

Les Farces, préparations de base. Fiche technique interactive. Fondant de saumon

La fiche interactive sera une référence que les élèves pourront consulter en autonomie.
Pour la consulter : cliquer avec l'outil main sur le titre Fondant de saumon.

Les élèves lisent la fiche technique et prennent connaissance des principales étapes de la réalisation.

Le professeur peut faire un travail approfondi avec la fiche interactive, selon les besoins de la classe.

